

Schneiden in der Backwarenindustrie

Kundert Ingenieure AG führte am 12. Mai 2006 das bereits traditionelle Kundenforum durch. Zahlreiche Vertreter von namhaften Schweizer Bäckerei- und Konditoreiartikelherstellern interessierten sich für das Thema «Schneiden in der Backwarenindustrie». Die hohen Anforderungen des Schneidens von Kuchen, Torten, Backwaren und Konfise-riartikeln sind mit individuellen Schneide-



systemen und hohem Hygienestandard zu erfüllen. Fachspezialisten stellten geeignete Lösungen anhand von Referenzprojekten unter Einsatz der Ultraschall-, Hochdruck-Wasserstrahl- und Sägetechnologie vor. Die Ultraschalltechnologie eignet sich speziell für das Schneiden von frischen Produkten mit weicher, cremiger oder bröckelnder Konsistenz. Mit dem Hochdruckwasserstrahl lassen sich

aus Produkten weicher und harter Konsistenz Figuren frei wählbarer Form schneiden. Die Sägetechnologie wird für Kuchen und Biskuits standardmässig eingesetzt.

Im Vorfeld einer neuen Investition ist für jede Produktpalette das geeignete Schneideverfahren in Tests zu bestimmen, um im kontinuier-

lichen Betrieb einen präzisen Schnitt und geringe Schnittverluste zu erzielen.

Die TeilnehmerInnen benutzten die Gelegenheit, ein Ultraschallmesser an verschiedenen Produkten selber auszuprobieren. Die schonende und genaue Schneidebewegung des Ultraschallmessers überzeugte die Anwesenden.

Individuelle Anwendungen und mögliche Lösungsansätze wurden während des Businesslunchs rege diskutiert und der Gedankenaustausch über verschiedene Fachthemen intensiv gepflegt.

Kundert Ingenieure AG bietet eine umfassende Beratung, Planung und Umsetzung von Projekten. In diversen Branchen der Lebensmittelindustrie wurden verschiedene Schneideanlagen in Zusammenarbeit mit Partnerfirmen erfolgreich realisiert.

Kundert Ingenieure AG

8952 Schlieren

Telefon 044 755 42 42

www.kundert-ing.ch

florence.fritz@kundert-ing.ch