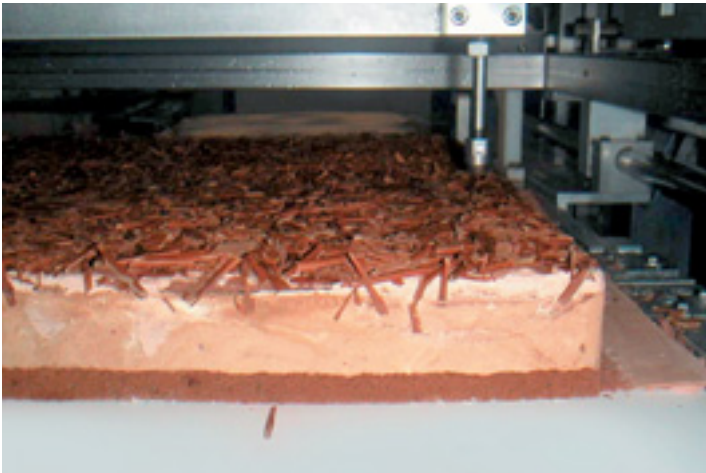


Mit Wasser Kuchen schneiden



Die Konditorei Querfeld ist auf dem Platz Wien der führende Hersteller von Premiumprodukten mit einem Netz eigener Verkaufspunkte. Ein erweitertes Produktsortiment soll zusätzliche Absatzkanäle erschliessen. Dies kann durch die Integration einer Schneideanlage für das Portionieren tiefgekühlter Produkte erreicht werden.

Lösung mit Hochdruckwasserstrahl

In Kenntnis der Bedürfnisse stellte die Kundert Ingenieure AG dem Kunden das Schneiden mit Hochdruckwasserstrahl als Lösung vor. Mit dieser Technologie lassen sich aus Produkten weicher und harter Konsistenz Stücke frei wählbarer Grösse und Form sowie Figuren schneiden. Die Produkte werden mittels feinem Wasserstrahl von 4000 bar Druck geschnitten.

Die Herstellung von Konditoreiartikeln bedingt auch heute viel Handarbeit. Die gezielte Nutzung technischer Anlagen ermöglicht die Erschliessung neuer Märkte mit neuen Produkten. Mit dieser Zielvorstellung beauftragte Querfeld die Kundert Ingenieure AG, eine geeignete Schneideanlage für tiefgekühlte Konditoreiartikel zu evaluieren und zu installieren.

Überzeugende Testresultate entscheidend für die Realisierung

Die Möglichkeiten des Schneidens mit Hochdruckwasserstrahl entsprachen genau den Vorstellungen von Querfeld für das Umsetzen der vielfältigen Produktideen. Die Wiener Grosskonditorei sah sich auf Grund der Testresultate mit den eigenen Produkten in ihrem Projektvorhaben bestärkt und beauftragte die Kundert Ingenieure AG im Sommer 2003 mit der Realisierung des Projekts.

Erfolgreiche Inbetriebnahme

Die Anlage von Digital Control wurde durch die Servicetechniker von Kundert Ingenieure AG im bestehenden Gebäude installiert und erfolgreich in Betrieb genommen. Da sich das breite Spektrum von Produkten dank kurzen Umstellzeiten effizient schneiden lässt, gilt die neue Schneideanlage bereits als Herzstück für die schrittweise Erweiterung der Produktion.

René Bosshard

