



Zuverlässig und genau schneiden mit Ultraschall

ROBE-Backwaren AG wollte das Schneiden von frischen und gefrorenen Konditoreiprodukten automatisieren und qualitativ verbessern. Kundert Ingenieure AG schlug dazu eine Ultraschall-Schneideanlage vor, für die sich der Kunde nach der Durchführung von Tests entschied.



ROBE-Backwaren AG gehört zu Romer's Hausbäckerei AG und produziert verschiedene Konditoreiprodukte wie Quark-, Rüebl- und Sachertorten oder Dessert-Schnitten. Diese Produkte werden gefroren (-18 °C) vermarktet.

Vielfältige Zielsetzungen

Die bislang eingesetzten Stanzmaschinen liessen immer wieder Produktstücke wegbrechen und führten so zu Ausschüssen. Dies wollte ROBE durch den Einsatz einer neuen Schneidetechnologie unterbinden und den Prozessablauf vereinfachen. Zudem sollten Sachertorten automatisch geschnitten werden, um die Schnittqualität zu erhöhen. Die Leistung war vorgegeben: Pro Stunde waren 380 Torten in 10 Segmente sowie 6000 Dessert-Schnitten zu schneiden.

Aufgrund der Schneideresultate auf einer Testanlage, der Konzeption der Maschinen, der fundierten Erfahrungen mit dem Verfahren und eines ausgewiesenen Anwendungs-Know-hows wurde der Auftrag an Kundert und Döinghaus vergeben. Die Ultraschall-Schneideanlage «USS 1000» wurde ROBE wegen der Raumverhältnisse in mehreren Teilen geliefert und direkt im Produktionsraum aufgebaut.

Ausgereifte Maschine mit vielen Vorzügen

Die Anlage bestätigte unter Produktionsbedingungen die Erwartungen des Kunden bei all seinen Zielsetzungen. Speziell entwickelte Klängen mit Servo-Antrieben ermöglichen das Portionieren mit hoher Genauigkeit und Wiederholbarkeit sowie exaktem und sauberem Schnitt. Die Reinigung und Desinfektion der Klängen erfolgen automatisch in frei wählbaren Intervallen und erfüllen die hohen hygienischen Anforderungen. Dank Blechdetektoren ist das Schneiden mit oder ohne Blech möglich. Die Anlage überzeugt auch durch eine einfache Bedienung und einen geringen Wartungsaufwand. ROBE schätzt den vielseitigen Einsatz der Anlage für runde oder rechteckige, frische oder gefrorene Produkte oder auch solche mit harten Stücken oder Früchtedekor. Die Produktumstellungen erfolgen rasch und einfach durch Wahl des gewünschten Programms.

Samuel Holland



**ROMER'S
HAUSBÄCKEREI AG**

ROBE-Backwaren AG