

Die laufen wie geschnitten Brot

Eine Bäckereifiliale ohne Brotschneider? In der heutigen Zeit nahezu undenkbar. Dabei müssen die Maschinen viele Anforderungen erfüllen: Funktional, platzsparend und hygienisch sollen sie sein.

Von Jasmin Moritz

PLATZSPARENDER BROTSCHNEIDER

Der Bäckereimaschinenspezialist Rego Herlitzius hat mit seinen Brotschneidemaschinen der Rotec-Serie eine Kreismessermaschine konstruiert, die in erster Linie für den Einsatz im Ladenlokal konzipiert sei. Nach Herstellerangaben können mit ihr auch offenfrische Brote problemlos sofort geschnitten werden, weil sie mit einer integrierten Messerbeölung ausgestattet ist, bei der die Ölmenge zwischen null und hundert Prozent dosiert werden kann. Dies erlaube dem Bäcker, nahezu alle Brotsorten mit der Maschine perfekt zu schneiden. Die Maschine, die in Edelstahloptik ausgeführt ist, habe einen verhältnismäßig geringen Platzbedarf, wie der Hersteller versichert.



Foto: Rego Herlitzius 2020

ALLES EAZY

Zur iba digital präsentierte Marel Treif aus Oberlahr erstmalig die neue Brotschneidemaschine Eazy, ein kompaktes Einstiegsmodell. Besucher der iba digital konnten sich bereits durch digitale Schneidvorführungen ein Bild von dieser Maschine machen. Dank geringem Platzbedarf und einem zeitlosen Design finde sie in jeder Umgebung ihren Platz, so das Unternehmen. Sie sei für alle Brotsorten bis zu einer Länge von 320 Millimeter geeignet, schneide mit 130 Umdrehungen pro Minute und biete die Möglichkeit für flexible Scheibenstärken von vier bis 14 Millimeter – einstellbar per Wahlschalter. Wie bei allen Brotschneidemaschinen von Treif kommt auch hier das Messer aus der hauseigenen Messerfertigung zum Einsatz – die Reinigung sei schnell und einfach ohne Demontage möglich. Zusätzliche Schlitzöffnungen sorgen für eine optimale Sauberkeit, berichtet Treif. Dieses Modell benötige eine Anschlussspannung von 230 Volt.



Foto: Treif 2021

VIELFÄLTIGE PRODUKTAUSWAHL

Mit seinem umfassenden Sortiment biete JAC passende Brotschneidemaschinen für die Bäckereibranche. Vom kleinen Tischgerät bis zur semiindustriellen Brotschneidemaschine biete das Unternehmen für die unterschiedlichsten Anforderungen im modernen Bäckereisektor eine geeignete Lösung. Mehr denn je werde heute auf Ergonomie am Arbeitsplatz geachtet, deshalb stehe diese im Vordergrund. Ob in Edelstahl oder einer selbst gewählten Lackierung – der Bäcker könne selbst auswählen, was am besten zu seiner Einrichtung passt. Die Zertifizierungen ETL, CE, GL, EAC und PCT seien Garant für das Know-how im Bereich Hygiene und Sicherheit. Das Wissen beschränke sich nicht nur auf Brotschneidemaschinen – seit mehr als 20 Jahren habe das Unternehmen sich auch in der Teigverarbeitung einen Namen gemacht.

Foto: JAC 2021

