

## Im Schnitt sehr gut

Brotschneidemaschinen sind in fast jeder Bäckereifiliale zu finden. Welches Schneidesystem zum Einsatz kommen soll, ist von verschiedenen Faktoren abhängig.

Von Markus Nitz und Lukas Orfert

m sich als Bäcker auf dem Markt behaupten zu können, ist der Service, der dem Kunden geboten wird, ein Mittel, um sich von der Konkurrenz abzuheben. Vielfach wird das vom Kunden auch schon vorausgesetzt. Dies bedingt, dass in vielen Bäckereifilialen Brotschneidemaschinen stehen. Um dem oftmals vorhandenen Platzbedarf Tribut zu zollen, wird in vielen Unternehmen auf Gatterschneider gesetzt. Diese benötigen eine geringe Stellfläche und sind in der Lage, ein breites Spektrum an Broten qualitätssicher zu schneiden. Auch die Arbeitsgeschwindigkeit überzeugt. Zudem ist die Bedienung einfach. Der entscheidende Nachteil dieses Systems ist die festgelegte Schnittbreite. Gatterschneider sind ab Werk auf eine Scheibenstärke eingestellt, die nicht verändert werden kann. Da die Kunden auch in Bäckereien verstärkt individuelle Wünsche erfüllt wissen sollen, stellt diese Festlegung auf nur eine Scheibenstärke einen Nachteil des Systems dar. Zudem ist die Hygiene bei den Messern bei Gatterschneidemaschinen kritisch zu betrachten. Zwar reinigen Filze die Messer, die meist den Anforderungen entsprechend beschichtet sind, dennoch ist es schwierig, eventuell auftretende Verschmutzungen zwischen den Messern zu beseitigen. Einige Hersteller begegnen diesem der Kompaktheit der Anlagen geschuldeten Umstand mit Änderungen in der Konstruktion, welche die Reinigung vereinfachen. So sind die Filzzapfen, durch welche die Messer laufen, teilweise einfach austauschbar, wodurch sich die Reinigung vereinfacht und die Wartungskosten sinken.

Dreh dich. Eine Alternative sind Kreis- oder Sichelmessermaschinen. Diese sind mittlerweile in ähnlichen Maßen erhältlich wie Gatterschneider und können somit ebenfalls in kleineren Verkaufsstellen eingesetzt werden. Hierbei kann die Schnittstärke frei gewählt werden und Brothalbierungen und das Abschneiden einer festgelegten Scheibenmenge sind bei vielen Ma-





[1] Gatterschneider bestechen durch ihre kompakte Bauform. Meist sind die Modelle in zwei oder drei Breiten erhältlich, um längere Brote schneiden zu können. [2] Bei vielen Kreismessermaschinen lässt sich die Schnittstärke der Scheiben unkompliziert einstellen – oder sich das Brot etwa auf Knopfdruck halbieren.

schinen problemlos möglich. Durch die Konstruktion sind diese Maschinen meistens einfacher zu reinigen, da sie aufklappbar sind und der Innenraum bei entnommenem Messer sehr gut zugänglich ist. Die Messer sind mit einer oder mit bis zu drei Schrauben befestigt und können einfach entnommen und dann außerhalb der Maschine nass gereinigt werden. Speziell entwikkelte Messergeometrien und Schneidekanten sorgen sowohl bei Kreis- als auch bei Sichelmessermaschinen für einen sauberen Schnitt, egal ob mit oder ohne Öl

Speziell entwickelte Messergeometrien und Schneidekanten sorgen sowohl bei Kreis- als auch bei Sichelmessermaschinen für einen sauberen Schnitt, egal ob mit oder ohne Öl geschnitten wird.

geschnitten wird. Sichelmesser eignen sich besonders zum Schneiden von Schwarzbrot und dunklen Mischbroten, wohingegen Kreismesser die Generalisten und für eine breite Palette an Produkten nutzbar sind. Wenn man sich nun für ein System entschieden hat, gibt es noch weitere Fragen zu klären. Dies beginnt bei einfachen Dingen, wie der Stärke und Beschichtung des Messers, und geht weiter über die Abmessungen der Maschine, wodurch die möglichen Maße des Schneideguts limitiert werden. Aber auch der Service zum Wechseln oder Nachschleifen der Messer sollte bei der Auswahl Beachtung finden.

Das Messer. Einer der ersten Punkte, der bestimmt, welche Art von Messer benötigt wird, ist das zu schneidende Produkt. Bei Sichel- und Kreismessermaschinen wählt man bei weicheren Broten ein eher dünneres Messer, wohingegen Brote mit fester Kruste ein dickeres Messer benötigen. Je dünner das Messer ist, umso weniger Druck wird bei Schneiden auf das Schneidgut ausgeübt. So lassen sich mit einem dünnen Messer sehr weiche, offenporige und genetzte Brote schneiden. Da

die Verzahnung des Messers wie auch die Form und die Gravur entscheidend für das Schnitt-ergebnis sind, lohnt es sich, verschiedene Maschinen und Messer mit den hauseigenen Produkten zu testen. So gibt es Hersteller, die mit speziellen Gravuren ein Anhaften des Schneidgutes an der Klinge verhindern. Auch ohne den Einsatz von Öl. Je nachdem ob eine Maschine viele verschiedene Produkte schneiden soll oder hauptsächlich ein Produkt, kann der Schliff des Messers angepasst werden. Abseits des Standardschliffs, meist ein Wellenschliff, sind diverse andere Schliffe möglich, die dann sehr genau an das zu schneidende Produkt angepasst werden können. Eine Beschichtung der Messer ist, ob mit oder ohne Öl geschnitten wird, zwingend notwendig. Neben der Minimierung der Haftung des Schneidegutes am Messer erhöht sie ebenfalls die Haltbarkeit desselben. Der Verschleiß des Messers hängt zum einen von der Anzahl, zum anderen von der

## SCHNEIDESYSTEME

Schlagmesser: Schlagmessermaschinen eignen sich, wenn verschiedene Brotsorten im schnellen Wechsel geschnitten werden sollen. Dieser Maschinentyp gilt als klassischer Brotschneider mit breiten Anwendungsmöglichkeiten. Das sichelförmige Schlagmesser ist fest an die Getriebestange geschraubt. Selbst frisches Brot, das im Kern noch eine Temperatur von etwa 25 Grad Celsius hat, wird durchgehend gleichmäßig geschnitten.

Kreismesser: Bei dieser Maschine rotiert das scheibenförmige Kreismesser an einer festen Stange. Die typische Bewegung entsteht durch ein Planetengetriebe. Durch die längere Schneidestrecke wirkt sich die systembedingte geringere Umdrehungszahl des Messers nicht negativ aus. Auch Kreismessermaschinen sind universell einsetzbar, durch die aufwendige Technik sind die Anschaffungskosten oftmals etwas höher.

Gatterschneider: Der Vorteil des Gatterschneiders liegt in der kompakten Bauweise. Das Brot wird mittels eines Schiebebalkens durch die einzelnen Messer geschoben, die durch den Schneidrahmen auf und ab bewegt werden. Speziell bei Sortimenten mit überwiegend hellen Brotsorten sind Gatterschneider eine gute Wahl. Allerdings lässt sich die Schnittstärke nicht verändern, die Maschinen werden jedoch mit verschiedenen Messerabständen angeboten, gängig sind neun bis zwölf Millimeter.



[3] Mit in die Theke integrierbaren Maschinen lässt sich Raum sparen. Die Bedienung ist wie bei normalen Maschinen. [4] Neben Edelstahl und lackierten Modellen sind zudem diverse Dekore verfügbar, damit sich eine Maschine möglichst gut in den Laden integriert. [5] Das Bedienpanel ist in der Regel so gestaltet, dass die Verkaufskraft im Arbeitsalltag schnell die richtige Funktion auswählen kann.

Art der zu schneidenden Produkte ab. Je härter ein Produkt ist, umso eher nutzt sich die Klinge ab. Aber auch weiche Produkte, die sehr an der Klinge kleben, verringern die Haltbarkeit. Und natürlich ist die Pflege der Maschine ein Faktor, der die Haltbarkeit der Klingen beeinflusst.





Pflege und Wechsel. Beim Messerwechsel gibt es für den Bäcker mehrere Möglichkeiten. Aufgrund der einfachen Bedienung, hohen Wartungsfreundlichkeit und leichten Zugänglichkeit können die meisten Reinigungs- und Wartungsarbeiten vom Unternehmen selbst durchgeführt werden. Viele Hersteller bieten auch einen Wartungsservice an. Mit einem Netz von Servicepartnern oder hauseigenen Technikern sichern sie die Beratung und Betreuung ihrer Kunden.

Die meisten Anbieter schleifen Messer, die nicht einfach nur getauscht werden, selbst. Wenn hier kein Servicetechniker notwendig ist, gibt es oftmals einen Schleifservice, bei dem man das Messer einschickt und es geschliffen wird. Meist wird die Schneidegeometrie komplett nachgesetzt, was für die Haltbarkeit und Langlebigkeit des Schliffes entscheidend ist. So wird die Verzahnung neu gesetzt und die Beschichtung wird erneuert. Um einen Ausfall der Maschine während des Schleifens zu verhindern, bieten einige Hersteller die Möglichkeit, direkt beim Kauf ein zweites Messer zu erhalten, sodass nach dem Ausbau des einen direkt ein neues eingebaut werden kann. Nun wird das zu schleifende Messer an den Hersteller geschickt. Ist eine Maschine mit einer Beölung ausgestattet, müssen auch hier Bauteile wie Filze und Schläuche getauscht werden. Filze sollten in der Regel nach spätestens sechs Monaten gewechselt werden, wohingegen Schläuche

Aufgrund der einfachen Bedienung, hohen Wartungsfreundlichkeit und leichten Zugänglichkeit können die meisten Reinigungs- und Wartungsarbeiten vom Unternehmen selbst durchgeführt werden.

[6] Bei Maschinen, die ohne Öl arbeiten, entfällt die ganze zur Beölung notwendige Technik. Dies gestaltet den Innenraum übersichtlich. [7] Dank moderner Steuertechnik stehen kompakte Tischgeräte den großen Maschinen in den Funktionen in nichts nach.





VERKAUFEN

BROTSCHNEIDER



wie die Pumpen nur dann getauscht werden, wenn sie beschädigt sind.

Abmessungen. Vor allem in Filialen sind kompakte Maschinen von Vorteil, da viele Unternehmen wenig Platz in den Verkaufsstellen haben. Hier punkten die Hersteller mit Modellen, die diese Anforderungen erfüllen. Hierbei ist natürlich die Möglichkeit eingeschränkt, besonders breite oder lange Brote zu schneiden. Bei Brotschneidern, die in der Zentrale Produkte vorschneiden, sind zwar größere Zuführschächte möglich, aber auch hier sind die Möglichkeiten der individuellen Anpassung eingeschränkt. Um dennoch die Bedürfnisse der Bäcker größtmöglich abzudecken, sind die meisten Maschinen in verschiedenen Abmessungen erhältlich. Bei der Schnittstärke beschränken sich die Hersteller meist auf die üblichen Maße zwischen vier bis 24 Millimeter Scheibenstärke. Sonderlösungen bis zu 40 Millimeter Stärke sind aber oftmals realisierbar.

Kompakte Maschinen eignen sich auch für den Einbau in die Theke, etwa durch eine dortige Auslassung.

Bei Gatterschneidern ist dies in der Regel weniger realisierbar, aber Sonderlösungen sollten sowieso immer mit dem Hersteller besprochen werden. Mit diversen Zusatzfunktionen wie dem Halbieren oder Aufschneiden eines halben Brotes sowie eine Anwahl der zu schneidenden Brotscheibenanzahl lassen sich weitere individuelle Wünsche erfüllen. Die Wahl der zum Unternehmen und zur geplanten Einsatzmöglichkeit passenden Brotschneidemaschine ist wich-

tig, um hinterher nicht enttäuscht zu sein. Wer sich mit verschiedenen Herstellern unterhält und in den Gesprächen die eigenen Anforderungen genau darlegen kann, wird in der Regel die Maschine bekommen, die am besten passt.