„AM STÜCK ODER GESCHNITTEN?"

Die Auswahl auf dem Markt der Brotschneidemaschinen ist groß. Diverse Anbieter haben sich auf den Service (Brot-)schneiden spezialisiert und machen auf die Besonderheiten hierzu aufmerksam. Zwischen Sicherheit, Hygiene, Design und den eigenen, individuellen Anforderungen an das Gerät kommt es auf ihn an, sozusagen – den goldenen Schnitt.

Innovative Technik, einfache Bedienung und zeitgemäßes Design sind gefragt – hier umgesetzt von MHS.

Mit einer scheinbar banalen Frage beginnt für Tausende Brote täglich ein im wahrsten Sinne des Wortes einschneidendes Erlebnis. Wenn die Verkaufskraft fragt „Darf ich Ihr Brot schneiden?" steht für den Kunden ein oftmals sehr wünschenswerter Service rund um das Kerngeschäft des Bäckers an. Gerade in Zeiten von Singlehaushalten, aber auch als Portionierung für den Familientisch hat sich das beim persönlichen Bäckereieinkauf vorgeschnittene Brot bewährt. Der Kunde freut sich über einen Arbeitsschritt weniger. Die Verkaufskraft schreitet zu den routinierten Handgriffen – nicht ohne vom Vorgesetzten in die bedienung des Geräts, die nicht zu unterschätzende Brotschneidemaschine, mit all' ihren technischen Vorteilen zuvor bestens angelernt worden zu sein.

Wer sich als Bäckerei- oder Konditoreiunternehmen heute für eine neue Schneidemaschine entscheidet, der prüft nicht nur, ob das Design in die Filiale passt, sondern vor allem, ob die Verkaufskräfte effektiv und unproblematisch mit diesem Hilfsmittel zurecht kommen, und will sichergestellt sehen, dass der Kunde später ein geschnittenes Brot auspackt, das vollends überzeugt und keine Schnittspuren durch Quetschung etc. hinterlassen hat. Sicherheit und Hygiene sind oberstes Gebot. Die branchenbekannten Hersteller der hier im Schwerpunktbericht vorgestellten Schneidemaschinen nehmen zudem ganz unterschiedlich zum Thema Schneiden mit oder ohne Beölung der Messer Stellung. Auch dies gilt es bei der Anschaffung zu beachten bzw. das für den eigenen Betrieb und die eigenen Ansprüche überzeugendste Angebot auszuwählen.

EFFIZIENTE ARBEITSBEDINGUNGEN

Eine optimale wechselseitige Anpassung zwischen dem Bäcker und seinen Arbeitsbedingungen ist in neuen Produktionsbetrieben wichtiger denn je. Und nicht zuletzt durch die Pandemie sind Hygiene und die für den Bäcker daraus resultierenden Auflagen zunehmend herausfordernder. Hier setzt beispielsweise das Unternehmen MHS Schneidetechnik an, das laut eigenen Aussagen in den vergangenen Jahren fundamentale Verbesserungen vorgenommen hat hinsichtlich der Ergonomie bei der Bedienung und Reinigung der Maschinen. Eine Brotschneidemaschine, die zehn Jahre oder älter ist, erfülle bei weitem nicht mehr die Reinigungs- und Hygienestandards, die heute an ein modernes Bäckereiunternehmen gestellt werden. Ältere Maschinen seien mit den heutigen Modellen kaum noch vergleichbar. Hervorzuheben sind die

Delta Bäckerei-Maschinen

Die Gatterschneidemaschine „Automatic DBA" ist laut Delta weltweit im Einsatz. Bei einer Stundenleistung von 300 bis 1 200 Broten, stufenlos regelbar, werden Brote in den Schnittstärken 9, 10, 11, 12, 13, 14 oder 15 mm verarbeitet. Markant sind die zwei Spezial-laufbänder und der Verzicht auf Messerbeölung. Ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, ansprechendes Design und die solide sowie robuste Konstruktion seien gute Voraussetzungen für den Einsatz in großen Bäckereien: lieferbar, je nach Einsatzbereich, mit integriertem Beutelaufblasgerät oder serienmäßig nur mit Verpackungshalter. Die Modellreihe garantiere exzellentes und schnelles Schneiden aller Weiß-, Toast- und Weizenmischbrote, Rosinenbrot, Kuchen und Zwieback. Durch die Kombination mit einer automatischen Verpackungsmaschine entsteht eine halbautomatische Schneide- und Verpackungsanlage.

www.delta-back.de

BÄKO-line

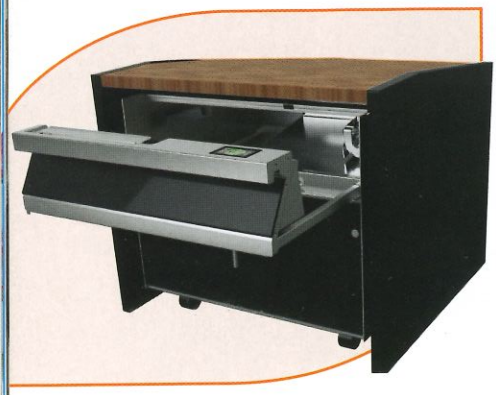
Die „ideale" Tischbrotschneidemaschine für die Filiale können BÄKO-Kunden aus drei verschiedenen Größen („Ideal", „Ideal L" und „Ideal XL") und zwei Anschlussvarianten (230 und 400 V) auswählen. Alle Maschinen bieten ölfreies Schneiden auch warmer Brote und frei wählbare Schnittstärken (4–24 mm, davon drei fest programmierbar) sowie die Halbierfunktion bei einer leicht verständlichen Bedienung. Zudem ist sie sehr leise beim Schneiden. Top in Sachen Hygiene: Minimale Reinigungszeit durch entnehmbare Abdeckungen zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneideraum und hermetische Kapselung des Antriebs und der Elektronik vom Schneideraum. Als weiterer Vorteil werden die minimalen Kosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit und ein extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung sowie das serienmäßig mitgelieferte Ersatzmesser genannt.

www.baeko.de

Marel Treif

Der Einbau-Brotschneider „Primus fusion" lässt sich in die Ladeneinrichtung integrieren: entweder unter der Verkaufstheke oder ergonomisch erhöht in einer Rück- oder Seitenwand. Bei beiden Lösungen verschmilzt die Schneidemaschine mit der Einrichtung und steht nicht im Weg. Damit bleibt mehr Platz für die Verkaufs- und Ablagefläche. Darüber hinaus wird auch das bewährte Treif-Hygienedesign geboten. Ihre offene Bauweise, zahlreiche Schlitzöffnungen für schnelles Ausfegen und die vollständige Trennung von Schneid- und Technikbereich sowie die Messerreinigung ohne Demontage erleichtern das Sauberhalten. Auch die Bedienung ist besonders anwenderfreundlich. Der automatische Greiferhaken und der patentierte Scheibenhalter führen und stützen das Brot bis zum letzten Schnitt und sorgen so für parallele, exakt geschnittene Scheiben von Anfang bis Ende.

www.treif.de



MHS Schneidetechnik

Die Ansprüche von MHS an die Schneidemaschinentechnik sind so kurz wie prägnant: Ausgezeichnete Qualität, innovative Technik, einfachste Bedienung, hohe Robustheit, absolute Zuverlässigkeit, leichte Reinigung, minimale Wartung, beste Hygiene, ausgezeichnete Wirtschaftlichkeit und exzellenter Schnitt. Die „MHS Integral Touch" ist in ihrer Form und Funktion für den Einsatz unter der Verkaufstheke konzipiert worden. Sie benötigt keinen Ausschnitt in der Theke, somit bleibt die Arbeitsfläche immer komplett erhalten und der Verkaufsvorgang kann, zum Kunden gerichtet, fortgeführt werden. Hervorzuheben ist die Ergonomie der Maschine, die Einfachheit der Bedienung sowie die Beweglichkeit, da sich die Brotschneidemaschine verschieben lässt. Die Modellreihe verfügt über ein innovatives, intuitiv bedienbares und unempfindliches Smart-Touchdisplay.

www.mhs-schneidetechnik.de

Sicherheit, die den viel höheren Anforderungen gerecht wird, sowie das optimierte Hygienedesign der Maschinen. Dies beginnt, nach Meinung der Experten bei MHS, bereits beim Verzicht auf eine Messerbeölung, der Vermeidung von Kanten und Ecken innerhalb der Maschine und der kompletten Abdichtung von mechanischen und elektronischen Bauteilen. Zu guter Letzt sorgt die extrem leichte Zugänglichkeit zu einer deutlichen Reduzierung der Reinigungszeit im Vergleich zu älteren Maschinen. Dies sorgt obendrein für große Akzeptanz bei den Mitarbeitern und spart dabei noch Geld. „Früher ließen sich manche Bereiche nur schwer sauber halten. Bei älteren Modellen bilden sich durch mangelnde Reinigungsmöglichkeiten häufig Schmutznester, die sich kaum entfernen lassen." Dies führe oft zu unerwünschten Brotkrümelverklebungen, die Schädlingen optimalen Nährboden bieten können. „Die Maschinen verfügen heute über eine hermetische Trennung von Antriebs- und Elektronikkomponenten zum Schneidraum sowie eine gute Zugänglichkeit durch große Wartungsöffnungen", heißt es weiter.
Die Gehäuse bei MHS sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Ein lästiges Verschieben der Maschine ist nicht mehr notwendig, da die Maschinen aus der Bedienerposition schnell und einfach zu reinigen sind. Im Prinzip reiche das Auskehren mit einem Handbesen im Rahmen der im täglichen Rhythmus stattfindenden Reinigung.

DAS MESSER, DER PERFEKTE SCHNITT

Für die Nutzer der Kreismesser-Brotschneidemaschinen bietet beispielsweise das Unternehmen Rego Herlitzius einen besonderen Messerservice. Alternativ zu einem Neukauf im Betrieb stumpf gewordener Kreismesser werden diese einfach gegen frisch geschärfte Messer getauscht. Die Vorteile des Konzeptes: Die Nutzer dieser Dienstleistung müssen im Regelfall nie wieder ein neues Messer kaufen und haben bis auf die kurze Phase der Hin- und Rücksendung stets ein geschärftes und frisch beschichtetes Ersatzmesser zur Hand, wodurch Ausfallzeiten wegen eines fehlenden scharfen Messers nahezu ausgeschlossen sind. Für das Unternehmen steht fest: Ob in der Bäckerei, im SB-Bereich, in der Großküche, in der semiindustriellen Fertigung oder sogar in der Justizvollzugsanstalt – die sicheren und geräuscharmen Brotschneidemaschinen aus dem Hause schneiden zuverlässig in unterschiedlichsten Anwendungsbereichen.
Das Unternehmen Marel Treif verweist auf das Modell „Sirius+", welches derzeit als einzige Tischmaschine auf dem Markt über eine automatische Schnittenstütze verfüge, die die Scheiben während des Schneidvorgangs stützt. Das erleichtert die Entnahme und das Eintüten des geschnittenen Brotes deutlich. Das neue Hygienedesign mit zahlreichen Krümelschlitzen und einer leicht entnehmbaren Krümelschublade macht die Reinigung besonders einfach. Da keine Messerbeölung notwendig ist, sinke auch der Reinigungsaufwand. Genannt wird hier auch die „Primus fusion" *(s. Kasten S. 44)*; sie schneidet alle Brotsorten bis 360 mm Brotlänge in bewährter Treif-Schnittqualität – auch ofenfrisch. Selbst bei trockenen Kuchen mit Schokoguss gelingen saubere Schnitte. Eine Messerbeölung sei dabei nicht notwendig. Die eigene Messerfertigung sichere lange Standzeiten des Kreismessers und den hohen hauseigenen Qualitätsstandard.

INDIVIDUALITÄT IST GEFRAGT

Die Branche des backenden Handwerks ist so vielseitig wie ihre Produkte und muss daher mit individuellen Hilfsmaschinen beliefert werden. Die Firma Delta Bäckerei-Maschinen z. B. fertigt seit nunmehr fast fünf Jahrzehnten bewährte Gatterschneidemaschinen und hat sich in diesem Bereich auf die Sonderanfertigung bzw. spezielle Kundenwünsche konzentriert. Der Einsatz der Gatterschneidemaschinen erfolgt deutschlandweit und weltweit. Die Bandbreite geht vom Tischbrotgatter über das Standgatter in halb- bzw. vollautomatischer Ausführung bis hin zur „absolut im Trend liegenden Gatterschneidemaschine ‚DBA Automatic' mit automatischer Bandzuführung zum Schneiden von großen Brotmengen, Kuchen, Zwieback etc.", wie das Unternehmen mitteilt.
Kompromisslose Qualität bis ins Detail ist die Basis für den Erfolg der technischen Eigenmarke der BÄKO, der BÄKO-line, in der das suchende Bäckerei- oder Konditoreiunternehmen eine Vielzahl ausgewählter Brotschneidemaschinen findet. Die Maschinen und Geräte der BÄKO-line werden nach hauseigenen Ideen und fachspezifischen Erkenntnissen unter Mitwirkung namhafter Markenhersteller in Europa gemeinsam entwickelt und nach BÄKO-Vorgaben produziert. In Verbindung mit dem Qualitätsverständnis sei dies die Basis des Erfolgs der technischen Eigenmarke BÄKO-line.
Technisch müssen Energieeffizienz, Zuverlässigkeit, Hygiene und Wartungsfreundlichkeit sowie die Betriebssicherheit in der täglichen Anwendung jederzeit gewährleistet sein. Aufgrund der Berücksichtigung dieser hohen Standards in der Entwicklung und Fertigung kann die BÄKO ihre Technik-Eigenmarke zudem mit deutlich verlängerten Garantielaufzeiten ausstatten.
Wer sich nun mit Know-how rund um die gängigen Brotschneidemaschinen ausgestattet hat, findet bei den genannten Unternehmen weitere Informationen und kann sich individuell nach seinen Bedürfnissen beraten lassen. Schließlich passt nicht jedes Gerät in jede Filiale, die Anforderungen sind unterschiedlich. Eines sollten sie aber alle beherrschen: den perfekten Schnitt.

| Stephanie Prieß-Klein

Rego Herlitzius

Die „Rotec-Serie" aus dem Hause Rego Herlitzius mit Einlegetiefen von 350 bis 500 mm bildet die Basis des Produktprogramms. Die Maschinen können auch ofenfrische Brote sofort schneiden – und dies ohne oder optional auch mit Öl. Die Ölmenge der integrierten Messerbeölung ist in der Dosierung einstellbar zwischen 0 und 100%. Mit diversen Zusatzfunktionen, wie dem Halbieren oder Aufschneiden nur eines halben Brotes sowie einer Anwahl der zu schneidenden Brotscheibenanzahl, kann die „Rotec" jedem Endkundenanspruch gerecht werden, so das Unternehmen. Die Auswahl der Scheibendicke liegt zwischen 3 und 25 mm. Das Produktprogramm der Serie umfasst auch eine SB-Variante für die Selbstbedienung. Größere und große Bäckereibetriebe finden in der semi-industriellen Kreismessermaschine „Rotec 2000" eine passende Lösung.
www.rego-herlitzius.com

Bizerba

Die robusten und langlebigen Brotmaschinen des nordrhein-westfälischen Brotschneidespezialisten jmo solutions, die seit Oktober letzten Jahres zur Bizerba-Produktfamilie gehören, zeichnen sich durch ihre klare Funktionalität sowie ihr elegantes Design aus. Unter diesen sticht das Einbaugerät „395i" heraus. Es kann besonders Platz sparend in die Theke integriert werden und passt sich so nahtlos in das Ladenkonzept und den Thekenbau ein. Das Gerät wird in den vorgesehenen Platz in der Theke geschoben, sodass eine nachträgliche Integration in den meisten Fällen ohne Probleme stattfinden kann. Die spaltfreie Einpassung in die Theke dient gleichzeitig als integrierter Krümelschutz. Die „395i" lässt sich nach oben öffnen und ermöglicht ein ergonomisches und benutzerfreundliches Brotschneiden. Dank des funktionsfreundlichen Designs lasse sich die Maschine problemlos reinigen.
www.bizerba.com