



Tonelli, der italienische Spezialist für Kuchen- und Tortenproduktionslinien, hat eine neue Schneidetechnik entwickelt, die entscheidende Vorteile mitbringt.

Schneidige Idee

■ Ultraschallschneiden hat sich als technisches Prinzip überall dort durchgesetzt, wo druckempfindliche Produkte oder solche, die aufgrund ihrer Zusammensetzung leicht beim Schneiden verschmieren, geschnitten werden müssen. Ermöglicht wird dies durch einen Piezokristall, der die Klinge in eine hochfrequente Schwingung mit kleiner Amplitude versetzt. So entstehen saubere Schnitte bei geringer thermischer Belastung der Umgebung. Ultraschalltechnik ermöglicht einen sauberen Schnitt ohne großen Kraftaufwand. Obendrein reinigen sich die Messer mittels der Vibration praktischerweise selber. Ein weiterer Vorteil der Technik liegt in der Tatsache, dass damit auch harte Bestandteile im weichen Teig

oder Kuchen geschnitten werden können, ohne dass die Umgebung verformt wird. Ein Vorteil, der sich auch bei mehrschichtigen Produkten als positiv erweist, zumal wenn die Schichten von unterschiedlicher Festigkeit sind.

Bei Kuchen-, Riegel- und Tortenprodukten ist das der Normalfall. Bislang allerdings war Ultraschallschneiden im kontinuierlichen Prozess auf dem Band vor allem quer zur Laufrichtung des Bands im Einsatz.

Die Tonelli Group srl, Collecchio, Italien, hat jetzt ein Verfahren entwickelt, das diese Technik im industriellen Maßstab auch für Längsschnitte auf einem laufenden Produktionsband verfügbar macht.

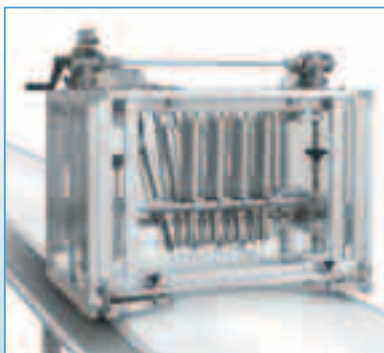
Das neue System aus Collecchio

bei Parma setzt dabei auf den Einsatz von einzeln geführten Klingen statt, wie meist üblich, auf komplette Klingenkämme. Das, so Marketingdirektor Wilhelm Harnacke, erlaube einerseits große Flexibilität in der Variation der Produktbreite, andererseits senke diese Art die Betriebskosten. Schließlich müsse im Zweifelsfall nicht ein kompletter Messersatz, sondern lediglich eine einzelne Klinge ausgewechselt werden.

Betriebskosten senkt auch die Tatsache, dass Tonelli bei diesem Verfahren statt Titanklingen deutlich preiswertere veredelte Edelstahlklingen einsetzt. Die Klingen, die eigens für Tonelli angefertigt werden, sind einseitig angeschliffen und mit Diamantstaub besetzt. In Praxis-



Die Klingen des neuen Ultraschall-Längsschneiders sind aus Edelstahl und werden im Gegensatz zu Titan-Messern vom Metalldetektor sehr viel besser erfasst.



Der Ultraschall-Querschneider von Tonelli fährt während des Schnitts PLC-gesteuert mit dem Transportband bzw. Produkt mit, gleichzeitig kann auch während des Schnitts das Tempo der Messer variiert werden, so dass der Schnitt sehr „sanft“ begonnen wird.

einsätzen bei Herstellern von Cremegefüllten Biskuitriegeln und mit Honig oder Konfitüre bestrichenen Riegeln, so Harnacke, zeigten die Messer hervorragende Schneidequalität.

Mindestens ebenso wichtig, wenn nicht wichtiger als die Senkung der Betriebskosten durch die kostengünstigeren Klingen dürfte allerdings ein anderer Aspekt der Neuentwicklung sein. Sollte eine der Edelstahlklingen brechen, finden moderne Metalldetektoren das Klingengstück. Bei Messern aus Titan, das eine sehr geringe elektrische Leitfähigkeit besitzt, ist das in der Regel nicht der Fall. ■

HOMMEL

DIE ZUKUNFT DER HANDWERKS-BÄCKEREI:

DAS VOLLE KORN

FRISCH AUFBEREITEN

durch Frisch-Flocken
oder Frisch-Mahlen

Erhalt der Vitamine und Geschmacksstoffe!

Fertigmehle verarbeitet die Industrie viel rationeller! Dieses Rennen ist bereits gelaufen! ALDI z.B. wird ein Riesen-Bäcker-Problem mit eigenen Backstationen!

AUCH DIE 1-MANN-BÄCKEREI IST MIT VOLLWERT-BACKWAREN EINE VOLL-EXISTENZ UND SIE WIRD ÜBERLEBEN!

Für die Brot und Brötchenherstellung im Vollwertbereich empfehlen wir die

HOMMEL-FRISCH-FLOCKEN-MASCHINEN **GOLDFLOCKE**

GF 40-S (ca. 150 kg/Std.)

GF 80-S (ca. 300 kg/Std.)

Sensationell:

DIE VORTEILE EINES VOLLKORN-FRISCHFLOCKENBROT:

Hervorragender Geschmack, unglaublich lange Frischhaltung (2-3 Wochen!) + eine starke Verdauungsförderung (=Müsli-Effekt!) Dieses erreichen Sie nur mit SELBST-PRODUZIERTEM VOLLKORN-FRISCHFLOCKEN und niemals mit Fertigmehl oder Fertigschrot!

ALLE GETREIDEARTEN, WIE ROGGEN, WEIZEN, DINKEL UND HAFER KÖNNEN GEFLOCKT WERDEN!

AUSSERDEM: – MOHN MAHLEN – LEINSAMEN – GEWÜRZE

Auch hierbei gilt: Alles was frisch aufbereitet wird, schmeckt besser!



MAHLTURBINEN **ROTORMAT-BIO-200 UND 300**

Für FEINES VOLLKORN-FRISCHMEHL, wie es für Feingebäck, Kuchen usw. benötigt wird, empfehlen wir die HOMMEL-MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 und 300!

RIESEN-VORTEILE DER HOMMEL-MAHLTURBINEN:

- Hohe Stundenleistung: ca. 80-100 kg Feinmehl/Std.
- Hochverschleissfeste Natur-Mahlsteine
- Extreme Feinvermahlung mit bester Volumenbildung
- Selbstreinigung durch Luftspülung
- Dank Kühlgebläse Dauerbetrieb möglich
- Platzsparend, wartungsfrei, lange Lebensdauer



VERGLEICHEN SIE SELBST! MÜHLE IST NICHT GLEICH MÜHLE!

Clever sein - Direktline 0 20 58 - 39 11

M & A HOMMEL GMBH
MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Osterdelle 11

Telefon (0 20 58) 39 11 · Telefax (0 20 58) 39 23