

*Annelieses Kuchenschneidemaschine nimmt zeitaufwändige und anstrengende Handarbeit bei Gramss in Meerane ab.*

Technik für den schnellen und exakten Kuchenschnitt

**Meerane.** (August 2002) Blechkuchen erfreut sich zunehmender Beliebtheit bei der backenden Zunft. Nicht zuletzt, weil er sich rationell herstellen lässt und den Variationen keine Grenzen setzt. Doch das Kuchenschneiden gehört zu den Aufgaben, die am wenigsten beliebt sind, aber zugleich Erfahrung und konzentriertes, exaktes Arbeiten erfordern. Wer sein Angebot an Blech- oder Schnittkuchen ausbauen möchte, für den wird eine Kuchenschneidemaschine als echte Rationalisierungshilfe interessant.

Kuchenschneidemaschinen gibt es in mehreren Automatisierungsstufen, von manuell zu bedienenden Handhebelmaschinen über Halbautomaten bis zu Vollautomaten, die Blechkuchen selbsttätig in Längs- und Querrichtung teilen. Wegen der scharfen maschinengetriebenen Schneidesysteme muss der Arbeitssicherheit natürlich große Bedeutung beigemessen werden. Die Messer setzen sich erst in Bewegung, wenn die Abdeckhauben geschlossen sind. Und Handhebelmaschinen benötigen zur Sicherheit die Zweihandbedienung, so dass die Bedienperson keine Hand frei hat, um in die laufende Maschine greifen zu können.

#### **QuickSchnitt für großen und kleinen Bedarf**

Seit 1993 stellt Anneliese Mertes Kuchenschneidemaschinen her. Die QuickSchnitt-Modelle 40 und 60 sind für alle gängigen Blechgrößen geeignet. Das Messersystem ist das Herzstück jeder Kuchenschneidemaschine. Bei Anneliese besteht es aus zwei stabilen Messerrahmen mit mehreren in Reihe angeordneten Langmessern. Ein Rahmen dient für den Längs- und einer für den Querschnitt. Automatisch transportiert die Maschine die Kuchenbleche von der Längs- zur Querschneidestation. Etwa 15 Sekunden benötigt die QuickSchnitt für das Aufschneiden eines Blechkuchens, beide Messerblöcke können gleichzeitig arbeiten, so dass sich zwei Bleche zur gleichen Zeit in der Maschine befinden können. Die Maschine ist von einer Kraft bedienbar, an einer Seite werden die Blechkuchen auf das Transportband aufgelegt, auf der anderen Seite fertig geschnitten abgenommen. Die neuen QuickSchnitt-Maschinen können mit automatischem Messerreinigungssystem ausgestattet werden. Zur Reinigung der Messer wird eine Reinigungskassette über eine Schnellkupplung mit der Wasser- und Abwasserleitung verbunden, anschließend werden die Messer automatisch abgesprüht. Genauso, wie sich acht verschiedene Schnittgeschwindigkeiten für unterschiedliche Kuchensorten bei der QuickSchnitt programmieren lassen, kann man auch die Reinigungsintensität vorwählen und speichern.

Sollen die Messerrahmen in der Spülmaschine gereinigt werden, lassen sie sich dank einer Schnellkupplung rasch aus- und einbauen. Um andere Stück- oder Blechgrößen schneiden zu können, muss ein Messerrahmen gegen einen anderen ausgetauscht werden. Die stabilen Messerrahmen bringen allerdings ein ziemliches Gewicht auf die Waage, deshalb bietet Anneliese zu den Maschinen spezielle Magazine oder Transportwagen zur Aufbewahrung der Messerrahmen.

Für den kleineren Bedarf (laut Hersteller ab 25 Bleche täglich bereits rentabel) wurde 1997 die Mini-QuickSchnitt auf den Markt gebracht. Sie wird mit zwei Handhebeln bedient, der Kuchen wird in zwei Etagen geschnitten, muss vom Bediener in beide Etage gehoben werden. Dafür kommt die handgesteuerte Maschine mit weniger Platz aus als die vollautomatische. Ab einer Menge von 60 Blechen soll der Einsatz der automatischen Kuchenschneidemaschine lohnen.

#### **Seit fünf Jahren unentbehrlich**

Blechkuchen gehört zu den Hauptprodukten des Meeraner Betriebs der Gramss Backstube. 700 bis 1.000 Bleche verschiedener Sorten werden mit der QuickSchnitt-Maschine von Anneliese täglich geschnitten. "Das war eine enorme Arbeitserleichterung, wir sparen damit viele Stunden Arbeitszeit ein, und ich schaffe das Pensum jetzt allein", berichtet Bäckergezellin Annett Sachse über ihre Erfahrung mit der vollautomatischen Kuchenschneidemaschine QuickSchnitt, die vor sechs Jahren geliefert wurde. Vor Anschaffung der QuickSchnitt wurden all die Blechkuchen von Hand geschnitten, wie Konditoreileiter Gerhard Hengst berichtet. Die robuste Maschine arbeitet zuverlässig, täglich acht Stunden lang. Einzig die Messerrahmen mussten bereits mehrfach ausgewechselt werden, da sie bei der hohen Beanspruchung einem gewissen Verschleiß unterliegen.

Als praktisch für den Filialverkauf haben sich die kleinen Bleche von rund 60 x 20 Zentimeter erwiesen. Der Kuchen wird gleich aus dem Blech verkauft. Von Anneliese wurden auch die entsprechenden Bleche dafür bezogen. Dreirandbleche mit Vorsatzschiene zum Herausnehmen, der Rand fünf Zentimeter hoch. Nach fünf Jahren Dauereinsatz sieht man ihnen die Strapazen in keiner Weise an, können sie sich durchaus in der Ladentheke sehen lassen. Da die Maschine auch 40 Zentimeter breite Bleche aufnehmen soll, muss der Führungstisch bei halb so breiten Blechen durch ein stabiles Führungsbrett ebenfalls auf halbe Breite reduziert werden, es darf ja nichts rutschen und wackeln beim Schneiden.

Sobald die Blechkuchen auf Raumtemperatur abgekühlt sind, lassen sie sich am besten schneiden, dann bleibt kaum etwas vom Belag an den Messern haften. Die Blechkuchen-Vielfalt umfasst übers gesamte Jahr rund 50 Sorten, belegt mit Früchten der Saison, Füllungen und Streuseln. Schneiden ließe sich mit der QuickSchnitt alles, so der Konditorei-Chef, außer Sahneschnitten. Das Problem kann allerdings mit dem automatischen Reinigungssystem gelöst werden, es lässt sich auch in ältere Maschinen einbauen.

Trotz aller Arbeitserleichterung mit der QuickSchnitt weiß Annett Sachse zum Feierabend, was sie körperlich geleistet hat. Jedes Kuchenblech muss von Hand auf einer Seite eingelegt und nach dem Schneiden auf der anderen wieder entnommen und in die Stikken geschoben werden. Die Geräusche der Schneidemaschine liegen zwar im zulässigen Rahmen, sind auf die Dauer aber belastend, so dass sie Gehörschutz tragen muss. Die Vibrationen, die die Maschine beim Schneiden erzeugt, spürt sie noch. Die Maschine leistet Schwerarbeit, und das geht leider nicht im Flüsterton.

Zum Schichtschluss und vor dem Wechsel der Kuchensorte muss die Maschine gesäubert werden. Dazu klinkt die Bedienerin den Schneiderahmen aus; das geschieht leicht per Hebelbewegung. Der schwere Rahmen ruht dann mit seinen scharfen Messern sicher auf einem Kunststoffbock. Mitsamt dem Bock kommt der Messerrahmen in die Spülmaschine und ist im Nu wieder sauber, beim Heben muss ein Mitarbeiter helfen. Als Zubehör bietet Anneliese einen Transportwagen für die Messerrahmen an. Wesentlich einfacher würde die tägliche Reinigung durch den Einbau der neuen Reinigungskassette.

Margitta Pötzsch