

Schneidemaschine für Cremeschnitten

Mit der Entwicklung einer Schneidemaschine für weiche Kuchenarten (Cremeschnitten u.a.) im frischen als auch gefrorenen Zustand mit einem um 90 Grad schwenkbaren Bandsägesystem mit Wasserdampfreinigungseinrichtung wird ein bisheriges Problemfeld der betrieblichen Praxis gelöst.



neue Schneidemaschine

Für das Handwerksunternehmen mit dem Schwerpunkt Metallbau bestand in der Entwicklung und Fertigung dieser Maschine mit Integration komplexer Steuerungstechnik eine neue Herausforderung. Die komplexe technische Aufgabenstellung erforderte zahlreiche Untersuchungen und praktische Tests, z.B. zur Bandsägenreinigung und Umrüstbarkeit.

Die Beratungsleistungen der TTS betreffen die Recherche zum Stand der Technik bei „Vertikal-Bandsägensystemen für Kuchen“, die Diskussion zu technischen Problemen sowie die Auswahl geeigneter Förderprogramme. Das größte Problem bildeten die am Sägeband anhaftenden Schneidgutreste. Es konnte aber ein mikroprozessor-gesteuertes Schneidsystem im Versuchsstadium konzipiert werden, das eine gleichmäßige Schnittqualität über einen längeren Zeitraum liefert. Parallel dazu begann bereits die Vermarktung bei den Vertriebspartnern.

Die Unterstützung der TTS war notwendig, denn durch die Entwicklungsarbeiten standen Mitarbeiter dem fortlaufenden

Produktionsprozess nur noch anteilig zur Verfügung. Das Know-how der TTS beschleunigte maßgeblich die Umsetzung der Innovation. Ein Funktionsmodell für Testversuche wurde aufgebaut und Schnitt-Parameter für vier verschiedene Schnittrichtungen an unterschiedlichen Materialien experimentell ermittelt.

Das Produkt wurde so konstruiert, dass es variabel einsetzbar ist und damit ohne großen Umrüstungsaufwand auch für ähnlich beschaffene Lebensmittel zum Einsatz kommen kann. Somit können weitere Marktsegmente für den Einsatz der Maschine erschlossen werden wie z.B. weiche Teigwaren und ebenso der Markt der Speiseeishersteller. Eine langfristige Steigerung des Umsatzes wird erwartet.

Wissenswertes in Kürze

Ansprechpartner:

Dipl.-Ing. Wolfgang Dietrich
TT-Berater der Handwerkskammer Erfurt

Gewerk: Metallbau

Geschäftsfelder:

Bäckerei-/Konditoreitechnik; Maschinenbau

Mitarbeiter: 44

FuE-Anteil: ca. 4 % vom Gesamtumsatz

Projektlaufzeit: 11/2002 - 04/2003

Projektkosten: 190 T. €

Gewerbliche Schutzrechte: 2 andere Kuchenschneidesysteme sind patentrechtlich geschützt

Auswirkungen auf das Unternehmen:

Qualitative Erweiterung der Produktpalette; Stabilisierung des Umsatzes, Sicherung von Arbeitsplätzen