Torten mit Ultraschall schneiden

Artikel vom **14. Juli 2022**
Weitere Trennverfahren



Die Ultraschallschneidsysteme sorgen für einen sauberen Schnitt bei Konditoreierzeugnissen wie Bienenstich (Bild: MS Ultraschall).

Die Conditorei Coppenrath & Wiese KG setzt bei der Portionierung von Kuchen und Torten auf Ultraschalltechnik von MS Ultraschall. Die Ultraschallmesser (Sonotroden)

werden mit einer Frequenz von 20.000 Hz angeregt. Mit dieser Dynamik wird laut Information des Ultraschallspezialisten der Schneidwiderstand reduziert, der Schnitt wird sauberer und das Messer ist selbstreinigend. Kritische Produkte wie Bienenstich mit seiner vergleichbar harten Mandelschicht oben, unterlegt von Teig und einer dazu weichen Cremeschicht, wären ohne Ultraschall weder in der passenden Schnittqualität noch in der Schnittgeschwindigkeit realisierbar. Die Technologie des Spaichinger Unternehmens konnte die Erwartungen der Großkonditorei erfüllen, sodass der Betrieb nach den Tests die meisten seiner Schneidanlagen auf die Ultraschalltechnologie zur vollen Zufriedenheit umgerüstet hat. Dabei konnten nicht nur einzelne Komponenten, sondern auch einbaufertige Umrüstkits mit Führungen, Antrieben etc. bezogen werden, um die Umbauzeit auf ein Minimum zu reduzieren.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag