

Schokoladenverarbeitung bei der Merz AG in Chur

Konsequenter Verzicht auf Konservierungsstoffe

Bei der Merz Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Gastronomie AG in Chur steht auch bei der Schokoladenverarbeitung oberstes Qualitätsdenken im Vordergrund.

Roni Merz hat sich an der FBK 2005 nach einer neuen Schokoladenüberzugsmaschine umgesehen. Im Vordergrund stand natürlich das kompromisslose Qualitätsbewusstsein. Nach sorgfältiger Evaluation verschiedener Anlagen fiel der Entscheid auf die LCM-Überzugsmaschine 320 ATC mit vollautomatischer, kontinuierlicher Umlauftemperierung. «Diese erwies sich für unseren Betrieb als optimal und bestach durch das beste Preis-/Leistungsverhältnis», begründet Roni Merz die Investition, von deren Richtigkeit er auch heute noch voll überzeugt ist.

Seit knapp zwei Jahren ist die sehr vielseitig einsetzbare Schokoladenüberzugsmaschine nun im Einsatz. Sie ist mit einer Bandbreite von 32 cm sehr funktionell einsetzbar. Das Fassungsvermögen des Schmelzkessels beträgt 55 kg. Durch direkte Befüllung des Schleierkastens wird eine hohe Flexibilität erreicht. Die Maschine kann sehr rasch umgestellt – z.B. schneller Farbwechsel von hell auf dunkel – und ebenfalls als Giessmaschine genutzt werden.

Reinigung und Bedienbarkeit sind sehr einfach, die elektronische Steuerung für Überzugs- und Temperiereinheit ist getrennt über Module austauschbar. Dank Volltemperierung kann die Maschine den ganzen Tag eingesetzt werden, ohne dass es zur geringsten Veränderung in der Couverture kommt.

Optimale Raumnutzung

Durch eine Umorganisation konnte in der Backstube Platz für die Anlage inklusive dem 8 m langen Kühl tunnel (Gesamtlänge 9,5 m) geschaffen werden. Roni Merz entschied sich für diese für ein optimales Aushärten der Produkte optimale Kühlänge – Standard ist eine Länge von 6 m. Die Luftfeuchtigkeit wird elektronisch reguliert, was optimale Abkühlbedingungen garantiert. Die Bandgeschwindigkeit ist stufenlos regulierbar.

Arbeiten unter Vakuum

Für das Mischen, Emulgieren, Erwärmen und Kühlen setzt die Merz AG eine Stephan Universalmaschine ein. Der kurze thermische Prozess läuft unter Va-

kuum ab, wodurch eine erstklassige Konsistenz sowie eine bessere und homogenere Geschmacksentwicklung resultieren. Das Mischen einer Canache unter Vakuum bewirkt eine längere Frischhaltung von 3½ bis 4 Wochen. Dies ist ausserordentlich wichtig, weil auf chemische Zusätze und Konservierungsstoffe konsequent verzichtet wird. Die Temperatur kann optimal gesteuert werden, am Schluss wird die Canache direkt abgekühlt und abgefüllt.

Die Merz AG arbeitet bereits seit 12 Jahren mit dieser Technologie und ist von der resultierenden Qualität begeistert. Der 12-Liter-Tank erlaubt Chargengrößen von 2–8 kg, in einer Stunde können locker bis zu vier Chargen verarbeitet werden. Hauptvorteile für Roni Merz sind die enorme Zeiterparnis, die hohe Konstanz und die garantierte kontinuierliche Top-Qualität der Endprodukte. Anschliessend gelangt die Ganache via Kolbenabfüllmaschine, mit der Hohlkörper abgefüllt werden, direkt auf die Überzugsmaschine.



Einfüllen der Zutaten für die Pralinés in die Stephan.



Die Stephan Universalmaschine erlaubt eine rationelle Produktion unter Vakuumbedingungen.



Rationelles Arbeiten mit der Schokoladenüberzugsmaschine LCM.



Roni Merz degustiert die frisch hergestellte Pralinémasse.