

Entwicklung eines neuen, innovativen Pizzaofens

Für tiefgefrorene Pizzen und andere Snacks in der
Gastronomie.

„Da bei der Entwicklung dieses Ofens ein zukunftsorientiertes Produkt entstehen sollte, durfte auch der ökologische Nutzen nicht außer Acht gelassen werden. Mit Hilfe einer Steuerung und eines wärme- und strömungstechnisch verbesserten Gehäuses ist es uns gelungen, den Energieaufwand zu reduzieren.“

Mag. Thomas Krahofer
Presto Tiefkühl HandelsgmbH

Projektlaufzeit: Okt. 03 -Dez. 04

Da das Angebot am Markt der Nachfrage zum Zeitpunkt des Projektbeginns nicht entsprochen hat, hatten sich drei LC-Partner das Ziel gesetzt, einen neuen, innovativen, Energie sparenden und Bediener freundlichen Pizza-Ofen zu entwickeln. Durch ein spezielles Verfahren („Master-Baker“) wird die aufgestaute Wärme im Pizza-Ofen abgeführt, um so zu einer gleichmäßigen Produktqualität zu gelangen.

Ein weiteres Ziel war, den derzeit erforderlichen Energieaufwand mittels einer neuen Steuerung und eines wärme- und strömungstechnisch verbesserten Gehäuses zu reduzieren. Die Eignung des Ofens konnte bereits mittels Langzeittests in der Gastronomie überprüft werden. Der Pizza-Ofen liefert ausgezeichnete Backergebnisse, ist benutzerfreundlich und energiesparend. Die wirtschaftliche Serienfertigung ist dank streng modularem Aufbau gewährleistet. Somit haben die Kooperationspartner ihr Projektziel mit vollster Zufriedenheit erreicht.



Presto Tiefkühl
HandelsgmbH
Wiener Str. 10
4300 St. Valentin



Leopold Aumayr
GmbH & Co KG
Linzer Str. 46
4221 Steyregg



Hainzl Industriesysteme
GmbH & Co KG
Industriezeile 56
4021 Linz

Projektergebnisse

- Der Pizzaofen ist kompakt und leicht und verfügt über benutzerfreundliche Anzeigen.
- Das Gerät liefert ausgezeichnete, reproduzierbare Backergebnisse.
- Die Bedienung über die Folientastatur ist sehr komfortabel.
- Die Backzeit passt sich automatisch an die Anfangstemperatur im Backraum an.
- Das Sicherheitsthermostat schaltet den Ofen bei defektem Regelfühler automatisch aus.
- Dank exzellenter Wärmeisolation wird Energie gespart.
- Das Gehäuse hat während dem Betrieb eine möglichst geringe Außentemperatur.
- Die wirtschaftliche Serienfertigung ist dank streng modularem Aufbau gewährleistet.



Weiterführender Nutzen

- Durch diese neue Innovation konnten Marktanteile in Österreich gesichert werden. Innerhalb der nächsten fünf Jahre ist ein Ausbau innerhalb des EU-Raumes geplant.
- Bessere Kundenzufriedenheit und -bindung ermöglichte im Jahr 2005 eine Umsatzsteigerung von bis zu fünf Prozent.
- Arbeitsplätze können gesichert und zusätzliche geschaffen werden.
- Neue Produkt- und Vertriebsmärkte wurden eröffnet
- Energietechnische Erfahrungen zur Reduktion des Energiebedarfes wurden erlangt.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

