

Od rzemiosła po przemysł

Zakłady piekarskie i cukiernicze w Polsce w trakcie ostatniej dekady bardzo się rozwinęły. Niektóre z rzemieślniczych przerodziły się w zakłady półprzemysłowe, niektóre poszły o krok dalej. Mimo produkcji w dziesiątkach lub nawet setkach ton miesięcznie dalej pozostają wierne tradycyjnej produkcji i rzemieślniczej jakości.

Piece obrotowe **Revent** znane są z tego, że niezależnie od rozmiaru produkcji zawsze pieką równo, nie wysuszają produktu, a ich obsługa jest prosta. Rzemieślnicy cenią te piece za wszechstronność. Ostatni rok pokazał, że w czasach wyzwań trzeba bardzo dynamicznie reagować na potrzeby rynku. Coraz więcej cukierni „wystartowało” z produkcją wysokiej jakości pieczywa. Klienci przyzwyczajeni do bardzo dobrych produktów cukierniczych, z entuzjazmem sięgnęli po chleby.

Dzięki systemowi ukośnego nadmuchu TCC Revent bez problemu może wypiekać zarówno drobne pieczywo, galanterię cukierniczą, jak i serniki czy chleby for-



■ Ostatnia instalacja miksera przemysłowego Rollmatic Bull. Jakość i szybkość ubijania białka i śmietany jak w mikserze bramowym.

mowe. Dzięki dużej masie gorącego powietrza i niskiej prędkości nadmuchu wyroby (nawet te najbardziej wrażliwe) są równo skoloryzowane i niewysuszone. W pieczeniu pomagają również kulowy system zaparowania HVS, wymyślony i opatentowany lata temu przez szwedzkiego producenta. Dzięki niemu w piecu nigdy nie brakuje pary, a wypieki można wykonywać wsad za wsadem.

Ostatnie instalacje pieców Revent wykonane przez firmę Nurkowski potwierdzają wszechstronność urządzeń. W zakładzie Bagietka w Chojnicach na koniec 2020 roku zostały zainstalowane 2 piece Revent 725. To ciekawa instalacja – klient do tej pory korzystał z pieców 3 różnych producentów. Po kilku wizytach referencyjnych w cukierniach, właściciele zdecydowali się na zakup naszych pieców. Po pierwszych miesiącach pracy usłyszeliśmy, że nie zawiedliśmy oczekiwań i produkty wychodzące z Reventa są równo wypieczone, a serniki nie odbiegają jakością od tych z pieców wsadowych.



■ Wypiek chleba formowego i bułek wsad za wsadem – efekt: chrupka skórka i wilgotny miękisz (instalacja wjp. dolnośląskie).

Kolejnym przykładem jest piekarnia z Dolnego Śląska. To duży producent, który między innymi współpracuje z sieciami. W zakładzie stało kilka pieców obrotowych. Przyszedł czas na wymianę; po rozmowie z kolegami z branży postanowił nam zaufać i wybrał firmę Nurkowski, jako dostawcę pieców. Na pierwszy rzut poszły 2 piece Revent 724, a niedawno został dostawiony trzeci. Możliwość wypieku wsad za wsadem bez przerwy na dogrzanie pieca to niewątpliwe zalety, gdy dostarczamy wyroby do sieci. Ale i w tym przypadku liczy się jakość wypieku, a jak zauważa właściciel piekarni, Revent, to bardzo dobre piece.

Od rzemiosła po przemysł – to również jedna z dewiz włoskiego producenta ubijaczek cukierniczych **Rollmatic**.

Niezależnie od tego czy jest to mała cukiernia czy zakład przemysłowy, dla każdego znajdziemy rozwiązanie. W swojej ofercie producent ma miksery o pojemności 12-160 l. Jak przekonało się już wielu klientów są to urządzenia mocne, które mogą pracować wiele godzin. Co równie ważne – to jakość ubijania mas. Przy zakupie ubijaczek nie należy się tylko koncentrować na cenie, ale również na rozwiązaniach technicznych i kształcie narzędzi.

W ostatnim czasie dostarczyliśmy polskiemu cukiernikom kilka rozwiązań. 12 l Bullino to miniatura dużego miksera. Charakteryzuje się tym, że w krótkim czasie dobrze łączy ze sobą składniki oraz potrafi je doskonale napowietrzyć. Nie jeden użytkownik zwrócił nam już uwagę jak zaskoczył go rezultat.

Kolejnym rozwiązaniem jest BULL 60. Ubijaczka ta jest stosowana w średnich zakładach i tu po raz kolejny zaletą jest wszechstronność. Gęste masy, kremy na bazie tłuszczu, bita śmietana czy białko nie stanowią problemu.

BULL 100 i 160 to miksery przemysłowe. Są stworzone do ciężkiej pracy i się jej nie boją. Zainstalowaliśmy je już w wielu zakładach – dużych rzemieślniczych i przemysłowych.

Ostatnio coraz częściej nasi klienci spoglądają na miksery przemysłowe – tzw. bramowe. Na potrzeby jednego z nich wykonaliśmy test ubijania białka i śmietany. Ze stoperem w rękę zmierzaliśmy czas ubijania białka pod sernik. Mikser BULL 100 po tym teście wypadł nie gorzej niż mikser bramowy. Na ubicie masy z białka potrzebowaliśmy tyle samo czasu, a masa była jednakowo połączona i – jak stwierdził technolog – nie rozwarstwiała się. To zasługa zastosowania w ubijaczce Rollmatic Bull specjalnej różgi do napowietrzania i systemu prędkości obrotowych. Nie należy zapominać o wielokrotnej różnicy w cenie pomiędzy mikserem Rollmatic a rozwiązaniami bramowymi dostępnymi na naszym rynku.

Konrad Kazanecki

Nurkowski
Maszyny i Piece Piekarskie

Więcej informacji pod numerem tel. 668 409 196



Z dobrego wypieczesz najlepsze!

ZWARTA

PODATNA NA KROJENIE

KONSYSTENCJA



KOMPLET

Krem Gourmet Royal

Puszysty i lekki krem o smaku śmietankowym do przekładania ciast.



KOMPLET Polska

www.komplet.pl