

Produkcja wydajna i oszczędna, czyli jak obniżyć rachunki za prąd i gaz

W czasie, gdy gaz i prąd gwałtownie drożeją zużycie energii przez piece lub inne urządzenia, i to w połączeniu z ich wydajną pracą, ma znaczenie.

Piece Revent z serii 700 wyposażone są w 2-funkcyjny **generator pary HVS z odzyskiem ciepła** do procesu wypiekowego. Piece te mają nie tylko wysoką efektywność wypieku, ale również relatywnie **niskie zużycie gazu**, co wykazały testy amerykańskiego Instytutu Fisher Nickel. Wysoka efektywność cieplna pozwala na wypiek wózek za wózkami i to zarówno w przypadku pieców 1-wózkowych jak i wielowózkowych. **2-wózkowe piece Reventa** mają zastosowanie przy dużej i powtarzalnej produkcji, gdzie obok stałej, dobrej jakości pieczywa liczy się też wydajna produkcja. Wysoką wydajność zapewnia współdziałanie efektywnych wielowarstwowych wymienników ciepła z odzyskiem ciepła z generatorów pary, akumulujących energię. Równomierny wypiek z zaakcentowaną ciepłotą spodu to wyróżnik Reventa, w którym nadmuch jest kierowany ukośnie pod spód blach. Nowoczesny i prosty w obsłudze panel sterujący **Revent GIAC z programem Eco** zapewnia dodatkowe oszczędności, dzięki lepszemu zarządzaniu energią.

Zmywarki Multi Washer, występujące w wersji 1- i 2-wózkowej, oferują nie tylko wysoką ergonomię pracy, ale pozwalają osiągnąć wymierne oszczędności. Zapew-

niają one wydajną pracę przy niskim zużyciu wody, obniżenie kosztów energii i ścieków oraz skrócenie czasu mycia i suszenia. Cały proces mycia, płukania, dezynfekcji i suszenia odbywa **w zamkniętej komorze zmywarki – to zalety zmywarki wózkowej Multi Washer.**

Niskie zużycie wody, bo cały cykl mycia odbywa się w obiegu zamkniętym, a woda jest filtrowana i wykorzystywana wielokrotnie. W ciągu jednego cyklu płukania zmywarka zużywa ok. 8-10 l wody; **redukcja kosztów energii i ścieków**, bo woda ma obieg w dobrze izolowanej komorze i nie jest spuszczana do kanalizacji po każdym cyklu mycia; **skrócenie czasu mycia**, bo Multi Washer pracuje z wodą w obiegu zamkniętym z ciśnieniem dochodzącym do ok. 13 bar. Duży przepływ wody pod potężnym ciśnieniem, przy użyciu wysokiej temperatury i **niskiego stężenia detergentu**, pozwala na znaczną redukcję czasu pracy, a przez to zwiększenie wydajności mycia nawet przy 1-osobowej obsłudze maszyny.

Multi Washer ma dobrą izolację termiczną, która stanowi również dobrą izolację akustyczną. Personel obsługujący zmywarkę nie pracuje ani w strugach wody, ani w hałasie. **Komfort pracy** jest dla potencjalnego pracownika bardzo ważny przy wyborze zakładu pracy. Multi Washer – potocznie nazywany **zmywarką wózkową**, jest w rzeczywistości maszyną uniwersalną. Myje zarówno wózki, jak i wszystko co na nich może wjechać do zmywarki. Wyjątek stanowią **kosze**, które można wsuwać całymi słupkami do dopasowanych pod ich wymiar klatek wewnętrznych lub wjeżdżając do nich na niskich wózkach transportowych. Klatka na wózki występuje w zmywarce Multi Washer w trzech wersjach: 1-wózkowe **MWS-300** (66 × 80 cm) na 2 słupki



■ Zmywarka Multi Washer – pomaga zaoszczędzić prąd i wodę



■ Piece Revent z systemem HVS o niskim zużyciu gazu.

koszy, **MWS-500** (100 × 100 cm) na 4 słupki oraz **zmywarki 2-wózkowe MWS-700** (120 × 120 cm) na 6 słupków koszy.

Zmywarki Multi Washer z nowej serii MWS w swoim oprogramowaniu, oprócz dekarbonizacji, mycia, płukania i wirowania, mają również **funkcję dezynfekcji**. Dodatkowo sama zmywarka Multi Washer w **wersji dwudrzwiowej** może spełniać rolę **śluzy higienicznej**. Nowy model zmywarki ma w wyposażeniu opcjonalnym automatyczną **pompę dozującą z pomiarem stężenia detergentu**. Woda używana przez maszynę pracuje w obiegu zamkniętym, jest filtrowana i może być wykorzystywana wielokrotnie, co daje wymierne oszczędności dotyczące nie tylko samej wody, ale i energii oraz detergentu. Multi Washer ma możliwość bezpośredniego podłączenia gorącej wody z **systemu odzysku** ciepłej wody z pieców, jak i z zewnętrznego **kotła gazowego**. W takim przypadku maszyna własnym ogrzewaniem tylko podtrzymuje potrzebny poziom temperatury. Funkcja suszenia przez **wysokoobrotowe wirowanie** jest wysoce efektywna i to przy relatywnie niskim zużyciu energii. **Multi Washer** to również rozwiązanie problemu **higieny i dezynfekcji**, co w przypadku koszy na pieczywo wiele znaczy.

Artezen w swoich liniach do chleba oferuje **2-komorowe dzielarki bezolejowe** pracujące w systemie *oil-free*. Według relacji użytkowników dzielarki pracujące bez oleju dają zarówno korzyści ekonomiczne, jak i jakościowe. Oleje do dzielarek nie są tanie, a zaoszczędzone na oleju pieniądze można przeznaczyć na ratę leasingową za nową maszynę. Dzielarki bezolejowe Artezen mają więcej zalet: czystość – wokół dzielarki nie powstają plamy oleju, a co za tym idzie bez-



■ Dzielarka bezolejowa Artezen – codzienne oszczędności w oleju

pieczeństwo oraz to, że na podzielonym kęsie nie pozostają smugi oleju.

Kolejny system **EASY CLEAN** (tł. łatwe czyszczenie) – dzielarkę można wyczyścić w ok. 5-7 min bez użycia narzędzi – tę funkcję bardzo cenią pracownicy. Po zakończonej pracy wystarczy nacisnąć przycisk na panelu sterowniczym maszyny, po czym komora mierząca znajduje się w pozycji czyszczenia, otworzyć klapę umieszczoną na dzielarce i wilgotnym materiałem umyć urządzenie. Nie trzeba wyciągać żadnych części z maszyny, co dodatkowo chroni je przed przypadkowymi uszkodzeniami.

Artezen Calybra ma niskie koszty utrzymania i konserwacji. Dzięki specjalnie ustawionemu ciśnieniu w komorze dzielącej Artezen **delikatnie dzieli ciasto**, nie przepala i nie niszczy jego delikatnej struktury, a chleb w trakcie wypieku nadal utrzymuje pożądaną objętość.

Dzielarki Artezen doskonale radzą sobie z obróbką **delikatnych, luźnych pszennych**, a nawet **żytnich** ciast.

Osiągana przez Artezena delikatność podziału wyróżnia te maszyny spośród konkurencji. Piekarze, którzy zrezygnowali z dzielarek olejowych i zastąpili je bezolejowym Artezenem potwierdzają, że te maszyny dzielą delikatnie i dokładnie.

Dzielarki **Artezen Calybra** występują w wersjach **2-komorowych** z możliwością przełączenia na 1-komorowy tryb pracy przy dużych naważkach ciasta. Mają szeroki zakres wagowy 50-1500 g lub 100-2800 g.



■ Mikser Rollmatic – „trzy w jednym”.

Mogą być wyposażone m.in. w panel z automatycznym nastawianiem receptur oraz sterowane **wagą kontrolną Artezen**, która waży każdy kęs i automatycznie koryguje ustawienia naważki w dzielarce.

Miksery planetarne **Rollmatic** występują w ofercie „trzy w jednym”, co oznacza, że ubijaczka z kociołkiem 60 l może być wyposażona w zestaw redukcyjny do 40 l i 20 l. Tak więc kupując jedną maszynę możemy z niej korzystać jak z trzech ubijaczek: 60 l, 40 l i 20 l, a przy tym w maszynie dostosowuje się moc do wielkości kotła.

Nurkowski
Maszyny i Piece Piekarskie

ARTEZEN
DOUGH HANDLING

Więcej informacji:
Jakub Nurkowski, tel. 500 823 828