

# Urządzenia do zadań specjalnych

Piekarnie i cukiernie w Polsce odpowiadają na trendy europejskie. To co niedawno można było zauważyć podczas wizyt referencyjnych w zagranicznych zakładach, teraz coraz częściej pojawia się u nas.

W Polsce można zauważyć kolejny trend – produkcję gastronomiczno-garmażeryjną. Firmy z własną siecią sprzedaży i znaną już na rynku markę, chcą dać klientom jak największy wybór dostępnych produktów oraz chcą, aby ich marka zawsze była kojarzona z wysoką jakością. Pizze, zapiekanki czy kanapki już na stałe zagościły w witrynach sklepowych; coraz częściej można zauważyć pierogi, krokiety, pyzy-pampuchy, tarty na słońco, zupy.

Większość zakładów piekarsko-cukierniczych ma już infrastrukturę oraz część urządzeń do produkcji słonych przekąsek czy dań obiadowych.

**RIBOT – wszechstronny robot**, to urządzenie produkowane przez firmę Telme. Urządzenie to może pracować w piekarni, cukierni i gastronomi. Można na nim pracować w niskich i wysokich temperaturach, ubijać i gotować kremy, masy jajeczne, cremeux owocowe, bazy do lodów. Funkcje gotowania i schłodzenia można oczywiście zastosować do produkcji gastronomicznej i w ten sposób na jednym urządzeniu można wykonać zarówno produkcję cukierniczą, jak i ugotować zupy czy przygotować sosy do dań.

Ribot, dzięki wbudowanemu systemowi chłodniczemu, potrafi pracować również przy produkcji lodów. Funkcja chłodzenia i mrożenia powoduje, że przygotowane



■ Ribot – uniwersalny robot: gotuje, chłodzi mrozi, pasteryzuje, kroci i blenduje.

w nim nadzienia, kremy czy zupy można dozować w odpowiedniej temperaturze, co zdecydowanie przyspiesza i ułatwia pracę oraz pozwala zachować dłuższą świeżość i przydatność do spożycia (szybkie schłodzenie produktów w zakresie 70°C-30°C pozwala zniwelować rozwój bakterii skracających termin spożycia). Wszystkie te procesy można zaprogramować i odbywają się automatycznie.

## Co jeszcze potrafi Ribot?

– miesza i blenduje, kroci i szatkuje takie produkty jak: mięso, ryby, owoce, warzywa,



■ Produkcja dań gotowych tj. Hummus (na zdjęciu), zupy, pasty, sosy...



■ Produkcja cukiernicza: lody (na zdjęciu), kremy, galaretki, nadzienia, cremeux i wiele innych.



■ Produkcja nabiału: jogurty, sery np. ricotta (na zdjęciu), wegański camembert...



■ Rurki z Cannonciny w wersji na słodko i słono.

- podgrzewa i gotuje makaron, ryż, mięso, ryby, warzywa, zupy oraz kremy, budynie, galaretki i wiele innych,
- wszystkie powyższe produkty schładza i może zmrozić,
- temperuje czekoladę mleczną białą i ciemną,
- produkuje lody, jogurty i nabiał, dżemy i konfitury,
- można na nim wyprodukować pianki, np. typu marshmallow.

Jeśli ktoś szuka maszyny, która przyspieszy procesy produkcyjne i je zautomatyzuje powinien sprawdzić jak może mu pomóc Ribot.

Jakie jeszcze urządzenia mogą pomóc w uruchomieniu produkcji gastronomicznej?

**Rollmatic** to producent wałkownic oraz mikserów cukierniczych. Większość cukierni wykorzystuje już tego typu maszyny. Jeśli jednak ktoś potrzebuje kolejnej lub chce wymienić zużyte urządzenie warto wspomnieć o zaletach rozwiązań Rollmatic. BULL to linia mikserów planetarnych (lub ubijaczek), które charakteryzują się solidnym wykonaniem, są przeznaczone dla zakładów rzemieślniczych i przemysłowych. Dzięki wyposażeniu w odpowiednio skonstruowane narzędzia szybko można ubić i napowietrzyć kremy i masy, biało pod sernik czy bezę. Można również zamieszać ciasto czy farsz do pasztecików, tart na słono czy rurek z ciasta francuskiego.

Przy przygotowaniu ciasta francuskiego, drożdżowego czy kruchego ważne jest, aby wałkowanie było delikatne i nie męczyło ciasta. Rollmatic Roll to wałkownice, które doskonale sobie radzą z tym zadaniem. Najwyższy model to R65AXP – wałkownica automatyczna, w której cały proces możemy zaprogramować i zapisać na panelu dotykowym, ustawiając krzywą wałkowania w taki sposób, aby „nie przepalała” ciasta oraz aby np. tłuszcz użyty

do ciasta francuskiego nie wypłynął na boki, a samo ciasto było odpowiednio zlamowane. Dzięki takiemu rozwiązaniu unikamy błędów często spieszących się pracowników, którzy dociskają ciasto zbyt mocno niszcząc jego strukturę. Zwałkowane ciasto można użyć do produkcji tart i quiche na słodko i słono, pasztecików, pierogów. Na jednym ze stołów-ramion urządzenia można założyć stację do wykrawania kształtów (koła, trójkąty, prostokąty itp.), co przyspiesza późniejsze przygotowanie końcowego produktu. Wałkownice Rollmatic są wyposażone w automatyczny posypywacz mąki oraz automatyczną zwijarkę ciasta na wałek. Jeśli ciasto jest już na wałku to można je prze-



■ Automataczne wałkownice Rollmatic dobrze rozwałkują każde ciasto np. francuskie, drożdżowe, kruche.

nieść na maszynę do rurek Konomac La Cannoncina. Jest to kolejny przykład urządzenia, które może produkować przysmaki na słodko i na słono.

**Cannoncina** to niewielka maszyna, która z rozwałkowanego ciasta wytnie pas, a później nawinie go na automatycznie podaną rurkę aluminiową oraz uformuje brzegi – zamknie rurkę z jednej strony. Większość zakładów produkuje tego typu rurki z kremami słodkimi. Natomiast jest to idealny produkt do tego, aby nadziać je np. farszem paszтетowym, serkiem z łososiem, pastami oliwkowymi czy pomidorowymi... Tak podane w witrynie sklepowej na pewno przyciągną wzrok kupujących, bo jest to coś niespotykanego jeszcze w Polsce.

Jak widać na powyższych przykładach przy kreatywnym podejściu i zmianie perspektywy, duża część zakładów na naszym rynku ma jeszcze spory potencjał, aby budować własną markę w oparciu o dobrej jakości produkty nie tylko piekarniczo-cukiernicze lecz również gastronomiczne.

Konrad Kazanecki

**Konomac**  
S.A.

**Nurkowski**  
Maszyny i Piece Piekarskie

Więcej informacji pod numerem tel. 668 409 196