

Urządzenia piekarskie i cukiernicze – fakty i mity

W 2016 roku wprowadziliśmy na polski rynek **dzielarki firmy Artezen**. Jedną z zalet urządzenia jest system OIL FREE, czyli bezolejowy system dzielący. Konkurencyjne urządzenia tego typu, aby działały poprawnie, wymagają smarowania olejem sekcji dzielącej (tłoki i komory). Od początku nasza konkurencja używała argumentu, że to nie może działać poprawnie i jest to mit.

Faktem jest jednak to, że system bezolejowego podziału ciasta bardzo dobrze działa w dzielarkach Artezen, dzięki czemu piekarz zyskuje (od kilku do kilkunastu tysięcy złotych rocznie) na tym, że nie musi stosować oleju. Kolejną zaletą jest to, że olej nie dostaje się do ciasta i nie pozostawia smug widocznych po tworzeniu zwojów.

hydraulicznym, następuje bardzo delikatny podział kęsów bez niszczenia ich struktury. Współpracujący z nami piekarze dzielili na Artezenie różne ciasta, np. na chleb z garą wstępną w kotle, chleb 100% żytni, ciabattę, bagietkę i wiele innych.

Kolejna sekcja mitów dotyczy pieczenia. Niektórzy twierdzą, że wszystkie piece obrotowe przesu-



■ MIT: dzielarki bezolejowe nie działają.
FAKT: dzielarka bezolejowa Artezen działa poprawnie przez wiele lat, dzieli ciasto delikatnie i równo.

Innym mitem jest to, że ciasta dzielone na dzielarkach muszą być sztywniejsze, niewygarowane lub potrzebują zastosowania polepszaczy. Dzięki temu, że system dzielący w dzielarkach Artezen Calybra oparty jest na systemie

■ MIT: w piecu obrotowym nie można wypieć chlebów typu baltonowskiego, czy serników, biskoptów.
FAKT: w piecach Revent z powodzeniem wypieczemy chleby bez formy, czy wrażliwe na pieczenie biskopty i serniki.

szają pieczywo, że nie da się wypieć na nich wielu produktów (np. chleba bez formy, sernika, biskoptów). Przykładem pieca obrotowego, który walczy z tym mitem jest Revent. Faktem jest, że **piece obrotowe Revent** doskonale radzą sobie z pieczeniem wszystkich produktów, od bułek, pieczywa drobnego, ciastek posypanych cukrem, do chleba baltonowskiego, biskoptów czy sernika. Dzieje się tak, ponieważ piec jest wyposażony w TCC – system ukośnego nadmuchu pod spód blach; podobnie jak w piecu wsadowym produkt pieczony jest „od dołu”, a przez odbicie powietrza od blachy równomiernie pieczona jest góra produktu – wyrób jest

w każdym miejscu blachy tak samo skoloryzowany. Dzięki temu, że TCC działa przy niskich prędkościach nadmuchu produkt nie jest suszony, jak w innych piecach obrotowych.

Kulowy system zaparowania HVS daje mocną parę zawsze wtedy, gdy jej potrzeba. Jeden z naszych klientów, który ma 9 pieców obrotowych Revent, od kontrahenta otrzymał pytanie o możliwość wyprodukowania dużej ilości specjalnego rodzaju sernika, który ma bardzo delikatną strukturę. Po obejrzeniu zakładu zamawiający stwierdził jednak, że nie można wypiec takiego typu sernika na piecach obrotowych i że wielu już próbowało. Klient zgłosił się do nas, aby porozmawiać o zakupie pieca wsadowego przeznaczonego specjalnie do takich serników. Zamiast tego wysłaliśmy do niego technologa, który dobierając odpowiednie parametry po 1 dniu uzyskał doskonały produkt.

Inny klient potrzebował zwiększyć produkcję chleba, a nie miał miejsca na kolejny piec wsadowy – na jego Revencie pokazaliśmy mu jak piec chleb baltonowski, który ma chrupką skórkę i delikatny mięksiz, a dzięki systemowi TCC (dmuchającemu pod spód blach) nie pęka na bokach.

Innym mitem dotyczącym pieców jest stwierdzenie, że piece rurowe nadają się tylko do wypieku lekkich produktów pszennych. Fakt jest taki, że system rurowy jest doskonałym nośnikiem energii



■ MIT: piece rurowe są przeznaczone tylko do wypieków pszennych

FAKT: piece rurowe LF wypiekają pieczywo drobne i ciężkie, pszenne, pszenno-żytnie oraz żytnie. Są przy tym oszczędne.

– para w rurach przenosi znacznie więcej energii do hertów niż w piecach cyklotermicznych.

Piece LF z serii Fokus bardzo dobrze radzą sobie z wypiekiem chleba baltonowskiego, ale też chlebów żytnich. Dzięki temu, że nie ma w tych piecach turbin, są mniej awaryjne w stosunku do cyklotermików i tańsze w eksploatacji – zużywają znacznie mniej energii elektrycznej i gazu (lub oleju).

Kolejny mit, który chciałbym obalić to stwierdzenie, że myjki tunelowe myją kosze lepiej niż Multiwasher – wielofunkcyjna zmywarka wózkowa/komorowa. W **zmywarce Multiwasher** kosze ustawiane są jeden na drugim, co budzi niepokój o domycie rantów koszy. Fakt jest taki, że jest to możliwe dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia na dyszach (kilkukrotnie wyższego niż w zmywarkach tunelowych), przez co woda z detergentem dociera do zaka-



■ MIT: zmywarki wózkowo-komorowe myją kosze gorzej niż tunelowe
FAKT: zmywarka Multiwasher, dzięki wydajnej wysokociśnieniowej pompie, domywa ranty koszy i myje lepiej niż tunel. Koszt mycia koszy jest niższy niż w zmywarce tunelowej.

marków koszy i dobrze czyści ranty. Do tego po myciu następuje suszenie przez wirowanie i jest to jeden z najtańszych sposobów suszenia. Aby w zmywarkach tunelowych uzyskać podobny efekt należałoby ustawić tunel myjący z dwiema strefami suszenia (wentylatory i nagrzewnice). Zużycie energii w takiej myjce tunelowej jest ok. 2 razy większe niż w przypadku zmywarki wielofunkcyjnej Multiwasher. Do tego w zmywarce Multiwasher z powodzeniem umyjemy blachy, formy, wózki, kuwety lodowe, blachy GN, wózki i kosze sklepowe, kastle i wiele innych.

Warto sprawdzać co jest mitem, a co faktem. Chętnie w tych kwestiach służymy pomocą i możemy to pokazać w zakładach referencyjnych.

Zapraszamy do kontaktu.

Konrad Kazanecki

Więcej informacji pod nr tel. **668 409 196**