

## Oszczędne i wydajne

Revent, równoległe do nowej serii okrągłych pieców ONE i innowacyjnych systemów studzenia próżniowego, oferuje klasyczne piece obrotowe z serii 700 wraz z komorami garowniczymi i garowniczo-chłodniczymi. Piece z **serii 700** na blachy 60 × 40, 60 × 80, 60 × 100 występują zarówno w wersjach 1-, jak i 2-wózkowych. W każdym modelu z serii 700 piece wyposażone są w 2-funkcyjny kulowy generator pary 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.



■ Zmywarka Multi Washer MWS-500 zużywa ok. 8 l wody/cykl.

też 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 – 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 ma w obiegu zamkniętym ok. 300 l wody 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.

Poza tymi zaletami nie bez znaczenia jest fakt, że proces mycia zamknięty w komorze zmywarki wózkowej nie jest uciążliwy dla personelu. Pracownik nie musi stać w mgiełce z pary wodnej, ani wdy-



■ Dwuwózkowe piece Revent 723 z niskim zużyciem gazu.

**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 eko zapewnia dodatkowe oszczędności dzięki lepszemu zarządzaniu energią.

**Pojedyncze i 2-wózkowe zmywarki Multi Washer** pozwalają nie tylko na wygodne dla pracowników mycie wózków, rantów cukierniczych, blach i forem wypiekowych, różg, kociołków, forem zespolonych i koszy. Zapewniają

chać detergentu, ponieważ cały proces mycia, płukania i wirowania odbywa się w zamkniętej komorze, a w ostatniej fazie odwirowania, na 10 sek. przed otwarciem drzwi, włącza się automatyczny wyciąg pary do komina. **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 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 Multi Washer 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 ma duże znaczenie.

Artezen w swoich liniach do chleba oferuje **2-komorowe dzielarki bezolejowe** pracujące w systemie „oil-free”. Według relacji użytkowników dzielarki Artezen 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



■ Dzielarki bezolejowe Artezen - codzienne oszczędności oleju.

leasingową za nową maszynę. Dzielarki bezolejowe Artezen mają więcej zalet: czystość – wokół dzielarki nie powstają plamy oleju, a co za tym idzie bezpieczeństwo oraz to że na podzielonym kęsie nie pozostają smugi oleju. System **EASY CLEAN** (łatwe czyszczenie) – dzielarkę można wyczyścić w ok. 5-7 min bez użycia narzędzi – bardzo cenią pracownicy. Po zakończonej pracy wystarczy nacisnąć przycisk na panelu sterowniczym maszyny, po czym komora mierzająca znajdzie 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 ma **delikatny podział ciasta**, 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. Mogą być wyposażone między innymi w panel z automatycznym nastawianiem receptur oraz sterowane **wagą kontrolną Artezen**, która waży każdy kęs i automatycznie koryguje ustawienia naważki w dzielarce.

Adam Nurkowski

więcej informacji pod numerem tel. 602 619 916

**ARTEZEN**  
DOUGH HANDLING

**Nurkowski**  
Maszyny i Piece Piekarskie