

Nadchodzi czas mądrego oszczędzania

Obecny czas jest wyzwaniem dla wielu przedsiębiorców. Codzienne zmiany cen energii, gazu czy surowców szczególnie dają się we znaki. Dziś ważne jest, aby jak najlepiej kontrolować koszty prowadzenia działalności. Po wielu rozmowach z piekarzami i cukiernikami zauważamy, że nie zawsze koszty gazu czy prądu grały tak wielką rolę jak teraz. Dlatego wychodząc naprzeciw, chcielibyśmy wykorzystać wieloletnie doświadczenie i wiedzę i podzielić się nią z wami. Przygotowaliśmy program darmowych konsultacji energetycznych, w których możemy Państwu pokazać, gdzie w łatwy sposób można obniżyć koszty.



■ Wydajny i oszczędny Revent bardzo dobrze wypada na tle konkurencji. Przy niższym spalaniu wypieka więcej!

ją w ok. 10 min, co dało 20% wyższą wydajność pieca przy niższym zużyciu gazu. Do tego, po wymianie pieców obrotowych na piece Revent, poprawiła się jakość produktu, który jest równomiernie wypieczony i nie jest przesuszony. Zwiększyły się również możliwości: dzięki kulowemu systemowi zaparowania i nadmuchiwo-



■ Wielofunkcyjna zmywarka Multiwasher to najtańszy sposób na czystość w zakładzie produkcyjnym.

Żeby nie być gołostównym poniżej przykłady.

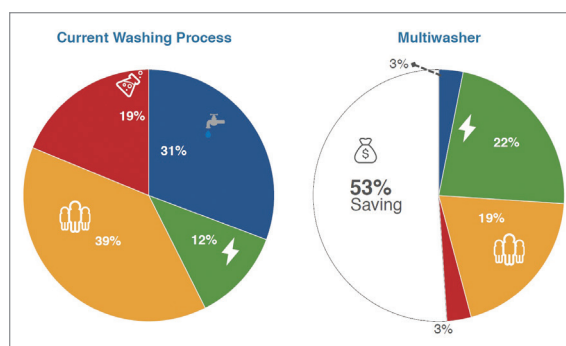
Pieczenie – jakiś czas temu zmierzaliśmy z klientem zużycie gazu w użytkowanych przez niego niemieckich piecach obrotowych. Na 1 godzinę pracy piec zużywał powyżej 10 m³. Piec Revent z serii 700 w tym samym czasie pracy zużywają średnio ok. 5-6 m³ gazu, czyli ok. 40% mniej, co przy dzisiejszych cenach gazu powoduje bardzo szybki zwrot kosztów wymiany pieca. Jakie jeszcze korzyści przyniosła wymiana? W niemieckim piecu bułka piekła się ok. 13 minut, a w Reven- cie byliśmy w stanie wypiec

ją w ok. 10 min, co dało 20% wyższą wydajność pieca przy niższym zużyciu gazu. Do tego, po wymianie pieców obrotowych na piece Revent, poprawiła się jakość produktu, który jest równomiernie wypieczony i nie jest przesuszony. Zwiększyły się również możliwości: dzięki kulowemu systemowi zaparowania i nadmuchiwo-

chowi pod spód blach można na Reven- cie wypiec nie tylko drobne pieczywo i słodkości, ale również takie produkty jak chleb baltonowski (bez formy) o chrupkiej skórce i równomiernym delikatnym mięksiszu oraz serniki, które nie pękają i utrzymują odpowiednią wilgotność.

w zmywarce kapturowej, a do mycia wózków używał myjek ciśnieniowych. Będąc na miejscu w piekarni przyjrzelśmy się całej pracy i zauważyliśmy, że zamiast 1 osoby na zmywalni realnie pracują 3. Kolejnym aspektem, którego klient nie zauważył to zużycie wody i detergentów do procesu mycia (nie zakręcanie kranu podczas mycia czy używanie większej ilości detergentu niż jest potrzebna, aby „przyspieszyć” proces).

Zastępując 3 myjki, których używał klient, wielofunkcyjną zmywarką MULTIWASHER jesteśmy w stanie wygenerować oszczędności na poziomie 40-50%. To nie tylko kwestia prądu czy wody, ale również koszty roboczogodzin i wydajności urządzenia. Dzięki zastosowaniu zmywarki Multiwasher w jednej maszynie można umyć kosze, wózki, formy, blachy, narzędzia ubijaczek, kotły i wiele innych.



W większości przypadków da się zredukować koszty pracownika do 1 osoby, która jest do tego bardziej wydajna. Innymi zaletami są: dekarbonizacja – czyszczenie wózków z czarnych zapieczonych osadów, dezynfekcja – mycie w wysokich temperaturach oraz „wyparzenie” czy funkcja wirowego suszenia – dzięki której wyciągamy na koniec procesu wysuszone rzeczy.

NURKOWSKI
MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE
OD 1992

Konrad Kazanecki

Poproś nas
o darmowy audyt energetyczny
w Twoim zakładzie.

Więcej informacji pod nr telefonu
668 409 196