

Fresh Bake – nowy trend w piekarstwie

Marzeniem wielu piekarzy byłoby wyprodukowanie pieczywa o wysokiej, rzemieślniczej jakości, ale z wydajnością przemysłową, a do tego jeszcze z możliwością składowania tegoż towaru ok. 1-2 tygodni „jak gwoździ” w temperaturach dodatnich, czyli bez mrożenia.

To właśnie jest technologia Fresh Bake!

Coraz to nowsze instalacje chłodnio-garowni Revent z systemem Fresh Bake zarówno na świecie, jak i w Polsce, świadczą o coraz większej popularności tego rozwiązania.

Technologia **Fresh Bake** zastosowana w komorach garowniczo-chłodniczych i garowniczo-mroźniczych Revent, to **innowacyjne rozwiązanie**, dające zarówno korzyści logistyczne, jak i ekonomiczne (magazynowanie w dodatnich temperaturach!), które zapewnia oprócz tradycyjnego wydłużonego garowania ciasta możliwość przechowywania pieczywa zapieczonego w 80-90% przez ok. tydzień do dwóch tygodni i to w temperaturze ok. +4°C z automatycznym dozowaniem wilgotności, zapewniając przy tym bezpieczeństwo bakteriologiczne.

Zaawansowana kontrola wilgotności zapobiega wysuszeniu pieczywa, a lampy UV zapewniają sterylne warunki magazynowania chleba i zabezpieczają go przed

pleśnią. Cały proces sterowany jest przez innowacyjny program z 200-poziomową regulacją prędkości wentylatorów i algorytmem PID, zapewniających regularną dystrybucję wilgotności i precyzyjne ustawienie temperatury (ciepło i zimno) oraz w pełni kontrolowany pionowy i poziomy przepływ powietrza.

Optymalne warunki klimatu w komorach Revent z systemem Fresh Bake powodują, że umieszczone w nich pieczywo nie tylko nie wysycha ani nie pleśnieje, ale że wzrasta w nich zawartość wilgoci (masa), co wzmacnia strukturę produktu, a smak i aromat są bardzo intensywne.

Zastosowanie chłodnio-garowni Revent z systemem Fresh Bake pozwala na **optymalizację produkcji** w samej piekarni, jak i na **ujednoczenie jakości** we własnej sieci sprzedaży. System ten, umożliwiając przechowywanie **w sterylnych warunkach** zapieczonego pieczywa w niskich, ale dodatnich temperaturach, czyli **bez mrożenia(!)** pozwala na zamianę całotygodniowej produkcji małych serii na produkcję jednodniową. Dodatkowym atutem

są relatywnie niskie koszty energetyczne magazynowania: **zamiast przechowywać ciasto w temperaturze -20°C, przechowujemy pieczywo w temperaturze ok. +4°C.**

Unikamy w ten sposób zamrażania i rozmrażania produktu, którego ostatnie 10-20% czasu wypieku jest bardzo łatwe dla personelu w sklepach. System ten pozwala wyprodukować pieczywo „na zapas” i korzystać z tego zapasu nawet do 14 dni, co znacznie redukuje skalę zwrotów i zwiększa efektywność produkcji, a koszt energetyczny przechowywania pieczywa w niskich, ale dodatnich temperaturach jest relatywnie niski. Dzięki temu rozwiązaniu, aby mieć świeży chleb rano w sklepach, nie musimy go piec nocą.

Firma Revent, obok popularnych w Polsce pieców obrotowych, ma w swojej ofercie komory garownicze, garowniczo-chłodnicze. Revent oferuje zarówno rozwiązania do wydłużonego garowania, przechowywania ciasta w ujemnych temperaturach, jak i magazynowania



■ Garowanie końcowe i wypiek chleba baltonowskiego/oliwskiego w chłodnio-garowni Revent Fresh Bake i piecu Revent 724 na Kaszubach.

pieczywa w dodatnich temperaturach, zapewniając komory dla każdego potrzeb. Revent projektuje je również w formie kombi komór, gdzie mroźnia szokowa połączona jest np. z chłodnią, a ta z garwnio-chłodnią. Komory te są „szyte na miarę”, a więc dopasowywane zarówno do indywidualnych potrzeb klienta, jak i możliwości istniejących pomieszczeń. Parowniki w komorach Revent wykonane są w wersji odpornej na działanie kwasu zawartego w chlebie, co daje firmie istotną przewagę nad rozwiązaniami innych producentów.

Para podawana jest z generatorów, które mają funkcję automatycznego opróżniania i oczyszczania ustawianą w programie z częstotliwością zależną od jakości wody. Rezultatem zastosowania tego rozwiązania jest jeszcze większa niezawodność oraz wyższy poziom higieny, tak ważnej przy produkcji spożywczej.

Systemy garownicze Revent mogą same wytwarzać parę i ciepło, mogą też być wyposażone w wymienniki ciepła i być **alternatywnie zasilane zewnętrzną parą i ciepłą wodą z systemów odzysku ciepła**. Przy obecnych kosztach energii takie rozwiązania są szczególnie pożądane przez użytkowników.



■ Instalacja Revent – Fresh Bake w woj. pomorskim.

Zastosowana w komorach Reventa technologia **FSP – Flexible Slow Proving** (elastyczne wolne garowanie) zapewnia wydłużone dojrzewanie ciasta z pełną kontrolą nad cyklem technologicznym, począwszy od schłodzenia uformowanego ciasta, poprzez fazę przechowywania, aż do wybudzenia i wznowienia garowania i doprowadzenia go do gotowości do wypieku lub ponownego łagodnego schłodzenia i ponownego wstrzymania procesu przez wywozem do sklepów firmowych.

Dużą zaletą systemu FSP firmy Revent jest stosowana również w garwnio-mroźniach 200-poziomowa regulacja siły nadmuchu, która w parze z regulacją PID – temperatury i wilgotności produktu powodują, że produkty końcowe mają dobrą i stabilną jakość i wyróżnia je intensywny smak i aromat.

Chłodnio-garownie Revent z systemem Fresh Bake są projektowane na miarę. Połączone komory mogą być skomunikowane zarówno standardowymi drzwiami, jak i suwanymi, montowanymi w ścianach pomiędzy nimi. Komory projektowane są indywidualnie, odpowiednio do potrzeb i możliwości i to w wielkościach od kilku do kilkadziesiąt wózków o wymiarach niestandardowych, jako niezależne oraz komory zintegrowane. Mogą być w nich montowane drzwi tradycyjne, symetryczne, asymetryczne, 1- i 2-skrzydłowe, suwane, „garderobiane”, a nawet drzwi rolowane.

Adam Nurkowski



■ Faza końcowa w garwnio-chłodni Revent z systemem Fresh Bake.

Więcej informacji pod nr tel. 602 619 916
www.nurkowski.com