

Jakość – znak 2024 roku

Grudzień jest miesiącem podsumowań. Ten rok był dla nas zaskakujący pod względem dużego zainteresowania urządzeniami do piekarni i cukierni. Podczas wielu rozmów zauważyliśmy jeden znaczący trend – jakość. I to zarówno w kontekście jakości pieczywa, jak i jakość urządzeń, które piekarze i cukiernicy wybierają.

Jednym z produktów, który w tym roku przewodzi w rankingach sprzedaży to komory Revent – chłodnio-garownie, mroźnio-garownie i szokówki. Podczas spotkań wiele osób zwróciło nam uwagę na to, że chcą popracować nad jakością swojego pieczywa tak, aby ich klienci dostawali jeszcze lepszy i bardziej powtarzalny produkt każdego dnia. Wielu z nich po zainstalowaniu chłodnio-garowni Revent z systemem Freshbake potwierdziło, że wyroby są świeższe, a samo rozwiązanie spełnia ich oczekiwania i poprawia również jakość pracy. Oprócz standardowych komór, które „prowadzą” proces długiego garowania, dostarczyliśmy kilka urządzeń z ww. systemem, który pozwala na przechowanie wypieczonego w ok. 90% produktu nawet przez ok. 14 dni bez utraty jakości. Następnie wystarczy

dopiec „pozostałe 10%” i w krótkim czasie ma się gotowy dla klienta wypiek. Zaletami tego rozwiązania są wysoka jakość produktu i niskie koszty zużycia energii, w odróżnieniu np. od produkcji z użyciem mrożenia.

Nie bez powodu wielu klientów zdecydowało się na wybranie systemów chłodniczo-garowniczych Revent – to znak silnej marki, jaką firma ta zbudowała m.in. dzięki piecom obrotowym, które cieszyły się bardzo dużym zainteresowaniem. Kilku klientów podzieliło się z nami spostrzeżeniami. Dwa bardzo istotne to: jakość wypieku i niskie koszty eksploatacji. Klient z woj. mazowieckiego wymienił pierwszy piec naszej niemieckiej konkurencji na Reventa i po kilku miesiącach zdecydował się na zakup kolejnego – powodem była poprawa jakości pieczywa. Dzięki TCC – niska prędkość nadmuchu i kierowanie go pod spód blach – pieczywo nie jest przesuszone oraz pozostaje dłużej świeże. Natomiast jeśli chodzi o niezawodność urządzeń, klient z północnej



■ Instalacja w piekarni rzemieślniczej w Łódzkiem – 2 szt. chłodnio-garowni Revent z system FreshBake. Każda na 6 wózków.

części Polski porównał piece pod względem kosztów utrzymania. W swoich piekarniach od wielu lat korzysta z pieców Reventa oraz naszej konkurencji i podzielił się swoimi spostrzeżeniami. Revent ma niskie spalanie gazu i dużą wydajność produkcyjną, na przestrzeni wielu lat wykazuje się bardzo niską awaryjnością i niskimi kosztami serwisowania (m.in. napęd wózka), koszt obsługi smarowania platformy i jej awaryjności w piecach naszej konkurencji jest znacznie wyższy od bezobsługowego zawieszenia stosowanego w piecach Revent – dodatkowo zawieszenie radzi sobie z takimi samymi obciążeniami jak platforma. Koszty części są niższe oraz wytrzymują znacznie dłużej niż u konkurencji, a poza tym wszystkim piec potrafi pracować wiele godzin bez przerw na dogrzanie i produkt zawsze jest wysokiej jakości. Piec jest bardzo uniwersalny – dobrze radzi sobie z pieczywem drobnym typu bułki i bagietki, ale również chleb formowy czy baltonowski nie stanowi dla niego wyzwania; jest dobrym wyborem także dla cukierników – niezależnie od tego czy wypiekane są na nim ciasteczka, drożdżówki, croissanty, czy serniki, makowce i jabłeczniki.

Jakość na zakładzie produkcyjnym wiąże się również z czystością – tu z pomocą w tym roku przychodziły zmywarki wielofunkcyjne Multiwasher. To jest rozwiązanie na wielu problemów związanych



■ Lubelskie – zmywarka Multiwasher doskonale radzi sobie z czyszczeniem wózków, forem, koszy i blach.

z myciem. Po pierwsze mycie koszy i pojemników, w których pieczywo trafia na sklepy – są one wizytówką piekarni czy cukierni, zachowanie ich w czystości przedłuża również cykl życia produktu. Poza kosztami mycie zapieczonych wózków i blach – kilku klientów w tym roku zgłosiło się do nas właśnie z takim problemem, a dzięki systemowi dekarbonizacji czarny zapieczony osad schodzi z nich po ok. 20-40 min. W maszynie można również myć formy chlebowe czy ranty cukiernicze, kotły i narzędzia ubijaczek, kastle od długiego garowania, kuwety lodowe czy blachy GN. Dzięki zamkniętemu obiegowi zużycie wody jest niższe niż w zmywarkach domowych – ok. 8 l na cykl, zużycie energii również jest niskie – podgrzana woda pozostaje w zamkniętej komorze, a wodę można dostarczyć gorącą, np. ze zbiorników z odzysku kominowego. Wielu klientów potwierdziło nam, że poza poprawą czystości w piekarni zmywarka Multiwasher ułatwiła im przechodzenie przez audyty jakości przeprowadzane między innymi przez wymagające sieci.

Cieszymy się, że dostarczane przez nas urządzenia ułatwiają prace naszym kontrahentom. Grudzień oprócz tego, że jest czasem podsumowań to również jest miesiącem świątecznym. To czas kiedy po wytężonej pracy mamy chwilę, żeby spędzić ją z rodziną i najbliższymi. Z tej okazji życzymy wszystkim dużo zdrowia i radości, aby kolejny rok był dla wszystkich dobry pod każdym względem. To wy piekarze i cukiernicy karmicie nas każdego dnia, za co wam serdecznie dziękujemy.

Konrad Kazanecki



■ Mazowieckie – Piec Revent 725 – delikatny wypiek równomierny wypiek pieczywa foremkowego.

więcej informacji pod nr. 668 409 196
www.nurkowski.com