

MONSUN

technika z właściwym klimatem

RYNEK PIEKARSKI I CUKIERNICZY ZMIENIA SIĘ BARDZO DYNAMICZNIE. KIEDYŚ ROZRÓŻNIANO PIEKARZY ORAZ CUKIERNIKÓW-CIASTKARZY. TERAZ TEN PODZIAŁ ZATARŁ SIĘ – WIELU PIEKARZY STAJE SIĘ RÓWNOCZEŚNIE CUKIERNIKAMI. WIELU CUKIERNIKÓW ZACZYNA WYPIEKAĆ RÓWNIEŻ CHLEB I BUŁKI

Zmiany na rynku katalizuje między innymi silna obecność dyskontów, które mają tzw. własny odpiek mrożonego pieczywa w technologii bake off. Ma to wpływ na strukturę piekarni w Polsce. Według różnych szacunków w tym roku zostanie zamkniętych ok. 400-500, z reguły niewielkich i działających na granicy opłacalności zakładów piekarskich czy cukierni.

NA ZDROWIE

Z roku na rok Polacy konsumują mniej pieczywa, spadek spożycia wynosi ok. 2-3 kg rocznie. Chleb nie stanowi już tak istotnego elementu codziennego menu, ponieważ dostępnych jest wiele, nazwijmy je – „zastępników”.

Jednak trzeba pamiętać, że nic nie zastąpi naturalnie prowadzonego wypieku. To szansa dla rzetelnego rzemiosła. Naturalne zakwasy, mąki grubo mielone, błonnik, orkisz, pełne ziarno – to pojęcia kluczowe dla dzisiejszego rzemiosła. Pieczywo prowadzone naturalnie nie będzie tańsze od pieczywa mrożonego w technologii bake off. Wielu piekarzy z krwi i kości stara się utrzymać, a nawet polepszyć swoje produkty, dbając o właściwe procesy technologiczne i jakość oferowanego pieczywa.

KONTROLA sprzyja ciastom

Rynek piekarski się polaryzuje. Średnie przedsiębiorstwa najczęściej zwiększają swój potencjał rynkowy, inwestując w technologie. Taka kolej rzeczy to następstwo postępu technicznego, konkurencji oraz przepisów bhp i standardów HACCP.

Jedną z najważniejszych zmian wymuszonych przez rynek jest inny sposób prowadzenia ciasta. Istotnym czynnikiem przy rozroście ciast prowadzonych naturalnie jest dokładna kontrola takich parametrów, jak: temperatura, wilgotność powietrza i czas. Wykorzystując te parametry, można prowadzić rozrost ciast na różne sposoby:

1. Klasyczny rozrost ciasta oparty na temperaturze i wilgotności panującej w piekarni. Można go wspomóc wszelkiego rodzaju garowniami.

2. Wydłużony rozrost ciasta, bazujący na automatach garowniczych i wspomagających garowanie oraz przerywających garowanie (dzięki możliwości schłodzenia ciasta).
3. Przygotowanie i sposób transportu surowego ciasta do sklepowych punktów wypieku to również kolejny czynnik wpływający na jakość późniejszego wypieku.
4. Sposób wypieku oraz odpowiednie urządzenia do wypieku w sklepach.

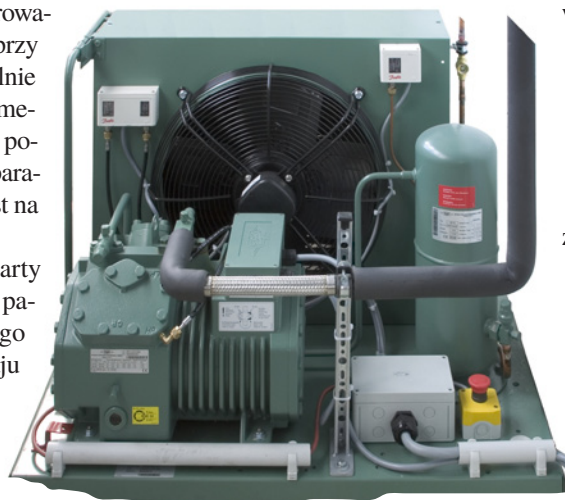
W dziedzinie komór rozrostowych i techniki chłodniczej DEBAG oferuje rozwiązania jedyne w swoim rodzaju. Analogicznie do stosowania systemu MONSUN w technice piekarskiej przynoszą szereg korzyści, np. podwyższenie jakości produktu i zmniejszenie kosztów. Można powiedzieć, że w garowniach, automatach garowniczych, w urządzeniach chłodniczych czy zamrażarkach szokowych specjalne rozwiązania proponowane przez DEBAG dbają o niepowtarzalną jakość produktów.

RÓWNOMIERNY nawiew

Zaprojektowany przez DEBAG specjalny system nawiewu troszczy się o równomierne rozdzielanie powietrza w garowni i niweluje różnice temperatury i wilgotności do ok. 1 proc. Dzięki temu parametry te korzystnie wpływają na jakość rozrostu ciasta, a w konsekwencji na jakość wypieku. Pomocne są również prosta obsługa z zewnątrz oraz izolacja PUR 75 mm, dająca stabilne warunki rozrostu.

Wszystkie turbiny wentylatorów wyposażone są w regulację liczby obrotów, a zewnętrzna wytwornica pary, w przeciwieństwie do rozwiązań takich jak umieszczanie wytwornicy w garowni, to większa higiena i precyzja sterowania wilgotnością.

Komory rozrostu MONSUN wykonane są modułowo z izolacją PUR 75-100 mm, bez podłogi, pod wózki, mają samozamykające się drzwi oraz system nadmuchu i cyrkulacji MONSUN, mają odbojnice wewnątrz i na zewnątrz komory.



Agregaty chłodnicze stosowane przez DEBAG



Odbojnice wewnątrz komór



Panel sterowania automatu garowniczego GUV

POMYSŁY mile widziane

Dzięki wielowariantowości automatów garowniczych możliwe jest wdrażanie każdego pomysłu na świeżość w jakości DEBAG. Kombinowane urządzenia schładzają, zamrażają, przetrzymują rozmrażają, podgarowują, aż w końcu przygotowują, ciasto gotowe do wypieku – na poranny pierwszy załadunek. Warto dodać, że w ciągu pracowitego dnia wypiekowego urządzenie może służyć jako garownia. Oczywiście automaty mogą być wykorzystane również do przechowywania mrożonych produktów (to funkcja przydatna, szczególnie gdy w zakładzie zaczyna brakować miejsca).

Programowanie urządzeń jest bardzo proste – wykorzystuje się do tego celu ekran dotykowy. Sterowanie komputerowe z 20 programami oferuje dużą elastyczność i pewność obsługi. Automaty garownicze DEBAG budowane są modułowo z zastosowaniem izolacyjnej pianki PUR 75 mm, podłoga również jest izolowana z rozłożeniem ciężaru w formie higienicznej wanienki. Urządzenia mają samozamykające drzwi oraz system nadmuchu i cyrkulacji MONSUN, mają też z odbojnice wewnątrz i na zewnątrz komory.

MOBILNE schładzanie

Obok energooszczędnych schładzarko-zamrażarek szokowych firma DEBAG oferuje równoległe rozwiązanie o nazwie JET BOX. To mobilna stacja do szybkiego schładzania, którą umieszcza się w komorze mroźniczej. Z gotowym ciastem poukładanym w stos na tacach, tzw. kippdiele, podjeżdża się pod urządzenie JET BOX. Wykorzystując istniejący wewnątrz komory chłód, JET BOX zasysa powietrze poprzez szczeliny tac ustawionych w kolumnę, powodując szybkie i jednolite schładzanie produktu. Proces schładzania trwa 6-12 min, do momentu osiągnięcia żądanej temperatury środka ciasta.

W konstrukcji tej za schłodzenie odpowiada tylko jeden specjalny wentylator,

KIPPDIELE

Tace stosowane w DEBAG JET BOX. Wykonane są z polietylenu, mają izolowane podwójne ścianki o wys. ok. 50 mm z systemem szczelin, a oprócz tego wyposażone są w perforowany spód.

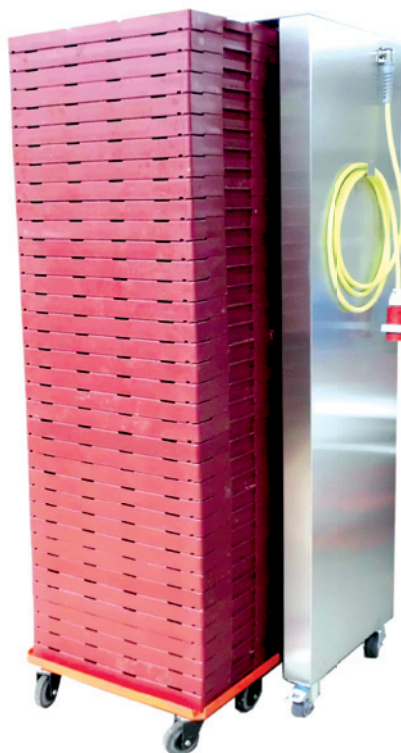
który zapewnia jednolite schładzanie produktu. Dodatkową zaletą systemu DEBAG jest oszczędność energii (jeden wentylator zamiast z reguły trzech).

Niewielkie gabaryty pozwalają na zastosowanie JET BOX-a nawet w zupełnie małych komorach mroźniczych. Nie wymaga ono żadnych dodatkowych stacji dokujących czy miejsca do ustawienia.

JET BOX przystosowany jest do standardowych tac (PE-kippdiele) o wymiarach 40x60 cm, jak również 58x78 cm, bez konieczności używania specjalnego adaptera. Urządzenie wyposażone jest też w sondę temperatury ciasta oraz w zewnętrzny panel sterowania.

Sterowanie JET BOX-em jest bardzo proste i bazuje na regulacji czasu schładzania oraz temperatury. Unikalny i energooszczędny system JET BOX firmy DEBAG wymaga do podłączenia jedynie gniazda zasilającego wewnątrz komory chłodniczej lub mroźniczej.

JET BOX świetnie nadaje się do szybkiego i precyzyjnego schładzania surowego ciasta. Kombinacja JET BOX-a oraz komory chłodniczej lub mroźniczej to doskonale i niedrogi rozwiązanie, pozwalające na poszerzenie możliwości prowadzenia ciasta. Może często zastąpić schładzarko-zamrażarkę szokową. Schłodzone ciasto można przeznaczyć do transportu do wypieku w filiach lub do dalszego magazynowania.



JET BOX – mobilna stacja do szybkiego schładzania

www.debag.pl