

PRACOWITY JAK GÓRNIK

W dobie nieograniczonych możliwości wyposażania zakładów piekarsko-cukierniczych w maszyny i urządzenia wyprodukowane niemal na całym świecie, rzemieślnicy coraz bardziej doceniają rodzime konstrukcje i rozwiązania techniczne. Między innymi za ich solidność wykonania, szybkie serwisowanie i precyzyjne dostosowanie do potrzeb polskiego producenta pieczywa czy wyrobów cukierniczych.

Jednym z przykładów tego, jak bardzo doceniamy to co polskie, jest popularność modułowego pieca elektrycznego Gwarek z płytami hertowymi. Jest on z powodzeniem produkowany przez firmę Giko już od 12 lat.

- Jakie założenie przyświecało konstruktorom tego pieca i nadal przyświeca inżynierom odpowiedzialnym za jego modyfikacje i unowocześnianie – pytamy Marcina Ganza, dyrektora ds. technicznych firmy Giko.

- Od początku konstruowania pieca jego twórcom zależało na tym, aby obsługa Gwarka była jak najprostsza i przejrzysta nie tylko dla cukierników w zakładach produkcyjnych, ale również dla ekspedientek sklepowych, które poza odpiekaniem pieczywa mają jeszcze wiele innych zadań związanych z obsługą klienta.

Zastosowane sterowanie mikroprocesorowe PRIME umożliwia bardzo wygodną obsługę poprzez program ręczny lub 25 programów automatycznych. W każdym z nich można ustawić do czterech faz wypieku o odpowiednim czasie, oddzielnej temperaturze górnych i dolnych grzałek komory, ilości zaparowania, czasu otwarcia spustu pary. Obsługa w trybie automatycznym sprowadza się do wyboru w menu sterowania nazwy wypiekanego produktu i wciśnięcia przycisku „start”, a po wypieku i sygnale akustycznym informującym o jego zakończeniu naciśnięciu przycisku „stop”. Takie sterowanie wyklucza błędy, jakie mogłaby popełnić osoba obsługująca piec, a niedoświadczona w prowadzeniu wypieku.

Sterowanie posiada także funkcję autostartu, co daje możliwość ustawienia godziny, o której piec automatycznie się załączy i będzie gotowy do wypieku. Komora garownicza, w którą może być wyposażony Gwarek, również posiada sterownik PRIME z ustawianym czasem garowania, temperaturą i wilgotnością.

Nowością jest opcjonalna możliwość połączenia pieców rozmieszczonych w różnych punktach sklepowych w jedną sieć za pośrednictwem Internetu. Dzięki temu można zdalnie sterować parametrami Gwarków, instalować programy wypiekowe, aktualizować oprogramowanie sterowników. Poza tym osoba nadzorująca wypiek w sieci sklepów otrzymuje wygodne narzędzie pracy wspomagające kontrolę produkcji.

- Czy oprócz produkcji pieczywa drobnego bezpośrednio w punktach sprzedaży wasz modułowy piec ma też inne zastosowania?

- Gwarek w zależności od wielkości przeznaczony jest do wypieku ciast i ciasteczek w zakładach cukierniczych, ale coraz częściej jego zalety dostrzegają również właściciele piekarni, którzy instalują piec w sklepach firmowych. Jest on w nich wykorzystywany do odpieku pieczywa z ciasta

bezpośrednio zrobionego lub wcześniej odpowiednio przygotowanego w piekarni. Pod pojęciem „odpowiednio przygotowanego” mam na myśli proces przedłużonej fermentacji ciasta w tzw. automatach chłodniczo-garowniczych firmy KOMA, której jesteśmy przedstawicielem na terenie Polski. Proces przedłużonej fermentacji ma na celu uzyskanie najwyższej jakości produktu końcowego ze złotą chrupiącą skórką, o jasnej porowatej strukturze miększu oraz pięknym aromacie i smaku. Właśnie na te cechy największą uwagę zwracają klienci kupujący pieczywo. Nie można zapominać, że to oni podejmują decyzję, co chcą kupić i czy nazajutrz ponownie wrócą do tego samego sklepu.



- Gwarek jest piecem modułowym. Z ilu komór może być zbudowany?

- Maksymalnie z pięciu. Oczywiście liczba modułów oraz dodatkowe wyposażenie pieca są indywidualnie dopasowywane do potrzeb użytkownika. Podobnie jak wielkość komór wypiekowych, z jakich piec będzie zbudowany.

Firma Giko produkuje cztery warianty modułów o szerokościach i głębokościach: 120 i 80 cm, 80 i 60 cm, 60 i 80 cm oraz 60 i 40 cm. Jak widać po tych wymiarach, komory są przystosowane do blach piekarniczych 60 x 40 cm. W zależności od rosnących potrzeb produkcji zawsze można piec rozbudować dodając kolejne moduły. Mają one niezależne sterowanie, co oznacza, że w każdej chwili można wyłączyć część niezaladowanych komór lub ogrzewanie aparatów parowniczych, co w efekcie zmniejsza zużycie energii. Dodam jeszcze, że oprócz pieczenia na blachach można też wypiekać wyroby bezpośrednio na płytach hertowych.

Bieżącą obserwację produkcji umożliwiają przezroczyste drzwiczki wykonane ze szkła hartowanego oraz halogeny, które dokładnie oświetlają wnętrza komór Gwarka.

- Skąd w ogóle taka nazwa pieca? Określenie to nie jest przecież związane z piekarstwem lub cukiernictwem.

- Firma Giko, która jest producentem pieca, ma siedzibę w Tarnowskich Górach, w dzielnicy Repty Śląskie. Historia tego miasta związana jest z wydobyciem rud srebra, ołowiu i cynku, czym trudnili się górnicy zwani kiedyś właśnie gwarkami. Obecnie kopalnia srebra już nie funkcjonuje i jest dostępna tylko dla turystów. Chcieliśmy jednak nawiązać do tradycji naszego regionu i z sentymentu nazwaliśmy piec Gwarkiem.

- Wróćmy jeszcze do samej jego konstrukcji.

- Podstawę pieca może stanowić wspomniana już wcześniej garownia lub stojak z półkami na blachy wypiekowe. Piec można wyposażać w okap z wentylatorem, którego zadaniem jest pochłanianie oparów. Z kolei jeśli Gwarek ma pracować w sklepie, gdzie często nie ma jak podłączyć odpowiedniej instalacji do odprowadzenia pary, polecamy rozwiązanie opcjonalne, jakim jest kondensator pary. Jego zadaniem jest skroplić parę, którą w takim stanie skupienia łatwo jest odprowadzić do kanalizacji.

Bardzo ważnym dla nas aspektem przy budowie pieca jest jego trwałość, niezawodność i jakość zastosowanych materiałów, które mają wpływ na efekt końcowy. Konkurencja wśród producentów jest duża, a tym samym cukiernicy i piekarze mają spory wybór i możliwości porównania różnych pieców pod względem parametrów, wydajności produkcji czy łatwości obsługi. Tym bardziej nas cieszy, że tak wielu rzemieślników chce pracować z Gwarkiem i wracają do nas po następne piece, między innymi do swoich kolejnych sklepów firmowych.

- Spółka Giko to nie tylko producent wspomnianego Gwarka...

- To prawda. Nasza firma znana jest na rynku piekarsko-cukierniczym już od wielu lat, a główna działalność Giko jest związana z montażem i serwisem pieców oraz maszyn dla branży. Mowa o urządzeniach uznanych zachodnich firm, takich jak między innymi Heuft – producent termo-olejowych instalacji piecowych, Koma – specjalizująca się w technikach chłodzenia czy Daxner – ekspert od systemów silosowych. Z biegiem czasu nabraliśmy wiele doświadczenia i uznaliśmy, że jesteśmy gotowi poszerzyć ofertę o urządzenie własnej produkcji. Uważamy, że była to świetna decyzja, a opinie użytkowników Gwarka o naszym piecu jeszcze bardziej utwierdzają nas w tym przekonaniu. ■

uniform b pion