

DOPASOWANY DO POLSKICH REALIÓW

Piec Gwarek, który od kilkunastu lat produkowany jest przez firmę Giko to świetny przykład, jak bardzo polscy rzemieślnicy doceniają rodzime rozwiązania techniczne. Między innymi dlatego, że na tle podobnych konstrukcji nasze piece wyróżniają się precyzyjnym dopasowaniem do potrzeb polskiego rynku.

O Gwarku Plus z nowym, czarnym designem pisaliśmy już przed miesiącem w dziale poświęconym piecom sklepowym. Teraz przypominamy fragmenty wywiadu z Marcinem Ganz, dyrektorem ds. technicznych firmy Giko, który jakiś czas temu publikowaliśmy na łamach Bake & Sweet.

- Od początku konstruowania pieca jego twórcą 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 - mówi Marcin Ganz.

Przypomina on, że 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 - podkreśla dyrektor ds. technicznych firmy Giko.

Sterowanie posiada także funkcję auto-startu, 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.

Opcjonalnym, ale bardzo praktycznym rozwiązaniem jest możliwość połączenia pieców

rozieszczonych 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.

Prezentowany piec elektryczny od chwili, gdy pojawił się w ofercie firmy Giko, przeznaczony był do wypieku ciast i ciasteczek w zakładach cukierniczych. I nadal spełnia tę funkcję. Coraz częściej jednak zalety Gwarka

dostrzegają także właściciele piekarni, którzy instalują go w sklepach firmowych i wykorzystują do odpieku wyrobów przygotowanych w procesie przedłużonej fermentacji.

Piec firmy Giko zbudowany jest z modułów (maksymalnie pięciu), przy czym każdy z nich ma niezależne sterowanie, co oznacza, że w dowolnej chwili można wyłączyć część niezadawanych komór lub ogrzewanie aparatów parowniczych, co w efekcie zmniejsza zużycie energii. Dodajmy, że oprócz pieczenia na blachach można też wypiekać wyroby bezpośrednio na płytach hertowych. Od roku Giko produkuje piec Gwarek Plus z frontem ze stali nierdzewnej koloryzowanej elektro-chemicznie. Czarna wersja to prawdziwy hit sprzedaży - zapewnia producent pieca dodając, że w szczególności montowany jest on w sklepach, w miejscach widocznych dla końcowego klienta. Na najbliższych targach Polagra-Tech premierę będzie miała najnowsza wersja Gwarka Plus z panelami sterowania umieszczonymi na prawym boku komory wypiekowej. Z kolei na froncie pieca (gdzie panele są montowane standardowo) znalazła się atrapa termometru w stylu retro.

- Zabieg ten ma na celu uzyskanie bardziej rustykalnego wyglądu pieca. Aby podkreślić nowy wygląd pieca, jego front został dodatkowo utrzymany w kolorystyce czarno-złotej - mówi Joanna Tarkowska z firmy Giko. - Ozdobne śruby mocujące szyby w komorach wypiekowych, gałka dźwigni otwierania komory oraz ozdobne pierścienie wokół termometrów zostały wykonane z mosiądzu.

— oprac. TP

Fot. Giko



Gwarek Plus w nowej wersji kolorystycznej.

Jeśli piec Gwarek ma pracować w sklepie, gdzie często nie ma jak podłączyć odpowiedniej instalacji do odprowadzenia pary, praktycznym rozwiązaniem jest zastosowanie kondensatora pary. Po skropleniu łatwo można ją odprowadzić do kanalizacji.