

INNOWACYJNOŚĆ W PARZE Z HIGIENĄ

Niedawno na polskim rynku pojawiły się urządzenia firmy IceCool, która znana jest już piekarzom w Europie. Korzysta z nich wiele zagranicznych przedsiębiorstw, ale ostatnio także w naszym kraju pojawiają się zakłady produkujące swoje wyroby w oparciu o chłodnio-garownie lub magazyny IceCool. Wkrótce dołączą do nich kolejni – zapewnia firma Giko, która jest wyłącznym przedstawicielem IceCool w Polsce.



Fot. IceCool

Chłodnio-garownie IceCool, mimo iż są nowością w naszym kraju, to już zyskały zaufanie piekarzy, którzy zainstalowali te systemy w swoich piekarniach.

Producent ten ściśle współpracuje z dobrze znaną na polskim rynku firmą HEUFT, która specjalizuje się w termo-olejowych piecach piekarniczych.

- Ten duet jest świetnie zgrany i idealnie dopasowany do potrzeb piekarza, dostarczając nowatorskie, najwyższej jakości urządzenia gwarantujące bezpieczną pracę i wyśmienite rezultaty wypieków – mówi Adrian Kupka z firmy Giko.

Podkreśla, że główne aspekty cechujące

urządzenia IceCool to: innowacyjność rozwiązań, masywna i wytrzymała konstrukcja, najwyższe standardy higieny, wydajność energetyczna, a także najwyższa jakość produktów końcowych opuszczających komorę.

W instalacjach IceCool nawilżanie zaczyna się już w niskich temperaturach. Wtłaczanie gorącej pary do pomieszczenia o temperaturze +4°C wydziela mnóstwo skroplin, co m.in. naraża kęsy ciasta na stres

przez zmiany temperatur. Dlatego też inżynierowie IceCool skonstruowali wannę nawilżającą, która jest delikatnie ogrzewana, co prowadzi do naturalnego odparowania. Duża powierzchnia parowania jest rozwiązaniem bardzo wydajnym energetycznie. Pośrednie ogrzewanie (mała grzewcza pod dnem wanny) jest też korzystne pod względem sanitarnym, czyniąc czyszczenie bardzo łatwym. Niska temperatura do minimum redukuje możliwość powstawania zakamienienia.

- Instalacje IceCool tworzą klimat najbliższy naturalnemu, a kęsy ciasta nie są męczone. Długi i dowolnie programowalny proces garowania daje czas do pracy enzymom, polepszając strukturę i smak produktów, które po zakończeniu cyklu mogą być już bezpośrednio gotowe do wypieku – wyjaśniają przedstawiciele firmy Giko.

Nie mniej ważna jest prędkość zmrzania produktów piekarskich w instalacjach IceCool. Szybki proces powoduje powstawanie małych kryształków lodu, które nie niszczą struktury ciasta.

Opisywane instalacje chłodnicze mają wiele zalet wynikających z ich budowy. Wykonane są jednolicie i na miarę, mają niskie wartości przewodności cieplnej, dużą od-

porność na ściskanie oraz stabilność. Produkowane są bez użycia FCKW/HFCKW (Bezpieczne dla ozonu) z wtlaczanego pod ciśnieniem poliuretanu.

Elementy rogowe i połączenia wykonano z kształtki i wewnątrz pionowo posiadają obłe wykończenia - ułatwia to czyszczenie i zapewnia spełnienie standardów HACCP. Ważną zaletą jest także możliwie bezspoinowa konstrukcja zewnętrzna bryły komory. Specjalny profil progowy tworzy połączenia ściana/sufit i ściana/podłoga, a brak spoin poprzecznych wyraźnie zmniejszy ilość miejsc narażonych na korozję.

Warto zwrócić uwagę na stosowane w komorach IceCool nowoczesne, magnetycznie zamykane drzwi wahadłowe i-Magnet, które pozwalają m.in. na duże oszczędności energii, mniejsze oblodzenie, a tym samym rzadsze odmrażanie parownika, krótsze czasy pracy kompresora i wentylatorów. Masywne drzwi zapewniają szczelne domknięcie komory, a dzięki płaskiej powierzchni ułatwiają utrzymanie ich w należytej czystości.

Ciekawym rozwiązaniem jest zatopienie w powierzchni paneli podłogowych komory specjalnych płyt rozkładających nacisk, co w efekcie nie dopuszcza do tworzenia się kolein.

Instalacje IceCool wyposażane są w indywidualnie dobrane kompresory, tak aby zapewniały uzyskanie optymalnej wydajności. Zamontowane w nich czujniki pozwalają na zdalne diagnozowanie pracy przez Internet. Instalacje mogą być zasilane również dwutlenkiem węgla oraz wyposażone w systemy odzysku ciepła iSave-ECO.

Indywidualnie projektowane są też parowniki, które mają zagwarantować uzyskanie odpowiedniej mocy chłodniczej i wydajności energetycznej. W tym przypadku pod uwagę bierze się m.in. współczynnik przenoszenia ciepła, jakość użytych materiałów, wydajność energetyczną wentylatorów, typ rozmrażania.

Producent zapewnia także, iż w swoich instalacjach stosuje czynnik chłodniczy, który spełnia aktualne normy i - w przeciwieństwie do czynnika R404a - będzie dopuszczony do stosowania po roku 2020.

Istotną zaletą jest duży ekran dotykowy ze swym zintegrowanym oprogramowaniem, który znacznie upraszcza sterowanie komorami IceCool. Panel ma 7 standardowych faz, z których każda jest dowolnie programowalna. Sterownik można połączyć z np. bazą danych w firmie lub poprzez Wi-Fi z tabletem, smartfonem. Dodajmy, że firma IceCool nie pobiera rocznych opłat za to raportowanie. •

— TP

Fot. B&S



Czytelny panel sterowania z dużym ekranem dotykowym posiada polskie menu, które pozwala na indywidualne programowanie pracy komory IceCool.

SZYBKIE ZAWIJANIE RUREK

Polskie cukiernie przez ostatnie lata rozwijają się w szybkim tempie. Mobilizuje to dystrybutorów maszyn do poszukiwania ciekawych rozwiązań mogących zaspokoić potrzeby właścicieli cukierni. Nowością na naszym rynku jest urządzenie do produkcji rurek firmy Konomac.

Maszyna, którą proponuje polski dystrybutor, firma Nurkowski z Poznania, potrafi automatycznie zwinąć rurkę z ciasta francuskiego, półfrancuskiego czy drożdżowego. Włoski producent zapewnia jednak, że urządzenie doskonale radzi sobie z każdym rodzajem ciasta elastycznego.

- Na początku umieszczamy rozwałkowane ciasto na stacji tnącej. Wycięty pasek przetransportowany jest do głowicy zwijającej, w której zostaje nawinięty na aluminiową rurkę. Aluminiowe rurki podawane są automatycznie z zasobnika. Później tak nawinięte ciasto dostaje się pod stół zaokrąglający końcówki - wyjaśniają przedstawiciele firmy Nurkowski.

Konomac ma w swojej ofercie dwa rodzaje maszyn: La Cannoncina o wydajności ok. 14-28 szt./min oraz Gianfranco o wydajności ok. 22-44 szt./min. Gotowe rurki można nadziewać produktami słodkimi (np. bita śmietana, kremy) lub słonymi (np. pasty, serki). •

— TP



Fot. Konomac

La Cannoncina potrafi automatycznie zwinąć rurkę z każdego rodzaju ciasta elastycznego.