

Innowacyjność 2018 w firmie

W styczniu, w firmowej, pokazowej piekarni odbyły się pokazy „Innowacyjność 2018”. Nasza piekarnia przeszła gruntowny i bardzo udany – według słów klientów – remont. Piekarzom, którzy przyjechali z całej Polski serdecznie dziękujemy za złożoną wizytę, ciekawe rozmowy i dyskusje.



W roli głównej wystąpił piec obrotowy HEUFT Vulkan Turbo-Therm®. To pierwsza termoolejowa obrotówka na rynku.

Celem niemieckiego producenta było osiągnięcie takiego procesu wypieku o dużej powtarzalności, jakiego oczekuje i do jakiego przyzwyczajony jest piekarz pracujący na piecach termoolejowych. Chodzi m.in. o uzyskanie wyrobów o wilgotnym mięksiszu i błyszczącej skórce, które długo będą utrzymywać świeżość.

Obrotówka ogrzewana jest przez systemem wymiany ciepłej TLS, który został opracowany wyłącznie do tego celu. Optymalizuje on wyniki pieczenia, dzięki czemu konieczne jest tylko jedno źródło ciepła, ale też znacznie zwiększyła się efektywność energetyczna instalacji termoolejowej.

Nośnikiem ciepła w HEUFT Vulkan Turbo-Therm® jest syntetyczny termoolej, który zostaje podgrzewany w kotle grzewczym zasilanym palnikiem gazowym lub olejowym. Wysokowydajna pompa kotła transportuje termoolej rurociągami instalacji pierścieniowej do poszczególnych pieców, gdzie poprzez wymiennik ciepła termoolej/powietrze przenosi ciepło do pieca i wypiekanych wyrobów.

Każdy piec obrotowy Vulkan Turbo-Therm® ma własny zawór regulacji temperatury wypieku oraz dwie ogrzewane termoolejem wytwornice pary umieszczone poza komorą wypiekową i zapewniające intensywne zaparowanie. Obrotownica pieca może zostać wyposażona w zaczep wózków dolny kulowy lub górny, jak również w uniwersalne mocowanie wózka z regulowanymi zderzakami bocznymi.

Warto wiedzieć, że za nowatorski rozwój pieca Vulkan Turbo-Therm® firma HEUFT została laureatem nagrody „Innowacyjność 2017” przyznawanej corocznie przez ministra gospodarki landu Rheinland-Pfalz.

Wypieki odbywały się w oparciu o technologię wydłużonego garowania korzystając z naszej chłodnio-garowni firmy ICECOOL. Wyśmienity zimny klimat, optymalne wykorzystanie miejsca, nawilżanie inspirowane naturą SoftSteam, duża moc chłodnicza i stała jakość produktów są głównymi zaletami systemów komorowych IceCool. Urządzenia oferowane są w wielkościach dopasowanych do życzeń klienta.



Oprócz chłodnio-garowni, prezentowana była również komora szokowego mrożenia ICECOOL Yukon.

Mistrzem ceremonii był Dietmar Rostek – mistrz piekarstwa firmy HEUFT, który wypiekał rozmaite chleby, m.in. Diva czy Toskański na zaparzcze z kaszy mannej oraz pieczywo śródziemnomorskie z oliwkami i papryką. Wspaniale wypieki przygotowywał również technolog Zeelandii Dominik Tracz. Wyśmienicie pachniało i smakowało.

Nowością pokazów był także smażalnik firmy OPELKA.

Smażyliśmy kuleczki serowe oraz pączki z nadzieniem śliwkowym. Zamiast grzałek rurkowych zanurzonych we fryturze firma Opelka zrealizowała ogrzewanie frytury pełną powierzchnią dna izolowanej wanny smażalnika. Duża powierzchnia wymiany ciepła umożliwia ogrzewanie frytury z niską różnicą temperatur między źródłem ciepła a fryturą, co znacznie opóźnia proces jej starzenia i powstawania wolnych rodników. Dzięki temu, że urządzenie wymaga tylko niewielkiej ilości frytury (ok. 40 mm), uzupełnianej podczas smażenia nową, to po 20 godzinach pracy w urządzeniu znajduje się tylko 13,5% tłuszczu z początku produkcji, gdzie przy głębokich wannach konkurencji (ok. 120 mm) jest jeszcze połowa tłuszczu użytego na początku produkcji. Ponadto filtry zainstalowane w urządzeniu wychwytyują wszelkie zanieczyszczenia podczas codziennej filtracji. Udowodniono, że stała jakość frytury prowadzi do mniejszej absorpcji tłuszczu oraz mniejszej utraty wagi smażonego produktu, co przekłada się na dłuższy czas zachowania świeżości smażonych produktów oraz lepsze ich trawienie.

Omawiane wersje smażalników firmy Opelka mogą być podłączone do piecowych instalacji termo-

olejowych przez stację obiegu wtórne-go. Stały transport temperatury z jednej cieczy do drugiej redukuje jej skoki, dzięki czemu starzenie się tłuszczu zostaje jeszcze bardziej spowolnione.

Niskie koszty kopalnych nośników energii zastosowanych do ogrzewania instalacji termolejowych w porównaniu do kosztów prądu pozwalają na oszczędności rzędu 30% do 40%.



Zapraszamy Państwa do przeprowadzenia testów na obrotówce HEUFT w naszej pokazowej piekarni. Chętnych prosimy o kontakt w celu ustalenia terminu prób (mailowo: giko@giko.pl lub telefonicznie: 32 381 09 29).