

Pierwsze pokazy w Polsce pierwszej na świecie termoolejowej obrotówki



Innowacyjność 2017: HEUFT Vulkan Turbo Therm®

*Laureatem nagrody **Innowacyjność 2017**, przyznawanej corocznie przez ministra gospodarki Nadrenii-Palatynatu została firma **HEUFT**. Lider na rynku w produkcji pieców termoolejowych, wyróżniony został w kategorii „Rzemiosło” za nowatorski piec obrotowy **Vulkan Turbo-Therm®**. Jury doceniło wysoki poziom innowacyjności, m.in. zastosowanie technologii termoolejowej, jako nośnika ciepła w piecu obrotowym, wykorzystywanym zwłaszcza do drobnych wypieków. Ostatecznie o przyznaniu tego prestiżowego wyróżnienia zadecydowały zalety przynoszące długofalowe korzyści, np. zwiększenie wydajności energetycznej, redukcja kosztów produkcji i serwisu, a także efektywniejsze zagospodarowanie przestrzeni oraz możliwość połączenia z już istniejącymi systemami.*

W marcu firma GIKO Sp. z o.o. zorganizowała pokazy, w których główną rolę odegrał nagrodzony piec, który jest pierwszą na świecie termoolejową obrotówką!

Pół wieku temu HEUFT uruchomił swój pierwszy piec termoolejowy rewolucjonizując branżę. Firma nigdy nie utraciła pionierskiego ducha, a w połączeniu z pięcioma dekadami doświadczenia w technologii termoolejowej, była w stanie stworzyć po raz pierwszy termoolejowy piec obrotowy.

Piec obrotowy **HEUFT Turbo-Therm** ogrzewany jest przez systemem wymiany ciepłej opracowany wyłącznie do tego celu (zwany krótko **TLS**) i może być bez problemu podłączony do każdej istniejącej instalacji termoolejowej. Dlatego nie musimy już, jak to było w klasycznej technolo-



gii, ogrzewać osobnym palnikiem każdego pieca. Tym samym, system **TLS** optymalizuje wyniki pieczenia. W następstwie tego, że konieczne jest tylko jedno źródło ciepła, zwiększa się efektywność energetyczna instalacji termoolejowej.

Podczas show na bieżąco prowadzono wypieki różnorodnych produktów. Wypiekano chleby: Diva (z mąki pszennej z kwasem pszennym, podmłodą pszenną typu poolish i oliwą z oliwek; ciasto o wydajności TA180 było bezproblemowo dzielona na dzielarce do ciast niemieckiej firmy GBT), tokański (z zaparzką z kaszy manny, podmłodą pszenną typu poolish i oliwą z oliwek), Panini (z papryką, oliwkami i peperoni oraz podmłodą pszenną typu poolish), bagietki, bułki, chleb z mieszanką ziaren „Siła ziaren” oraz chleb z kiełkami „Dar zbóż”.



Drobne wypieki prowadzono metodą wydłużonego garowania za pomocą chłodnio-garowni IceCool, która wystąpiła w roli drugoplanowej, ale jakże istotnej dla końcowego rezultatu. Produkty wkładano do chłodnio-garowni w godzinach popołudniowych i odpiekano sukcesywnie od 9 do 13 kolejnego dnia. Wyśmienity zimny klimat, optymalne wyko-



rzystanie miejsca, nawilżanie inspirowane naturą SoftSteam, duża moc chłodnicza i stała jakość produktów są głównymi zaletami systemów komorowych IceCool. W produkcji smakowitych produktów wykorzystano także miesiarkę VMI oraz dzielarkę Olympia firmy GBT.

W ścisłej współpracy z przemysłem piekarskim, francuski producent – firma VMI stworzyła linię miesiarek spiralnych, które odznaczają się dużą wydajnością, są niezawodne i jednocześnie wielozadaniowe. Miesiarki VMI spełniają wysokie wymagania często stawiane produktom używanym na skalę przemysłową, jednocześnie to urządzenia zaawansowane technologicznie. Stosowane są w nich przełożenia za pomocą pasów napędowych i kół, system z wyjezdnią dzieżą ze zwrotnymi wózkami, w pełni komputerowy interfejs pomiędzy obsługującym a maszyną.

Z kolei dzielarka GBT Olympia spełnia najwyższe wymagania dotyczące delikatnej obróbki ciasta, precyzji w naważce. Dodatkowo jest urządzeniem wysokiej wydajności. Umożliwia to wyjątkowy w swoim rodzaju mechanizm krzywkowy, z możliwością regulacji ciśnienia wypychania i uzależniony od wagi posuw. Dodatkowo, prędkość taśmy wyrobów gotowych oraz taktów maszyny regulowana jest falownikiem.

W pokazach w firmie GIKO uczestniczyło wielu klientów, z różnych stron Polski, którzy nie bacząc na odległość i piękną wiosenną pogodę zawitali na Śląsk. Przyjechali m.in. z Pomorza, Mazowsza, Małopolski, Górnego Śląska. Były ciekawe rozmowy, dyskusje, uwagi. Tych, którzy nie mogli przyjechać firma zaprasza do odwiedzenia swojej piekarni pokazowej, gdzie przez kilka miesięcy będzie można przekonać się o zaletach termoolejowego pieca obrotowego HEUFT Vulkan Turbo-Therm.