PRZYGOTOWANIE CIASTA

ROZROST CIASTA

FORMOWANIE

WYPIEK

WYPOSAŻENIE

PRZEGLĄD OFERTY RYNKOWEJ 2022

BakerLink TECHNOLOGIA PIEKARSKA
BMC PL
CLEVRO
FRITSCH
COLBAKE Colum Bakery Equipment
GETH
IBIS
IBISART MASZYNY I URZĄDZENIA PIEKARNICZE
JFM Urządzenia Cukiernicze
MULTIVAC
UNOX
WIESHEU
JACKOWSKI Maszyny i piece piekarskie
NURKOWSKI MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE OD 1992
TELDREAM
ULMA

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Fermentatory kwasów BakerLink dla czystej przyjemności produkcji najlepszego pieczywa

Fermentatory BakerLink są projektowane i produkowane jako pojedyncze zbiorniki i w pełni automatyczne instalacje. Dzięki prawidłowo przeprowadzonej fermentacji uzyskujemy doskonałe kwasy żytnie, pszenne lub razowe. Przygotowanie ciast na bazie wyprodukowanych kwasów daje możliwość uzyskania pieczywa o wspaniałym smaku i zapachu oraz zapewnia stabilną jakość produktu.
Fermentatory BakerLink to pewna inwestycja na długi okres użytkowania.

BakerLink 91-212 Łódź, ul. Wersalska 47/75, tel. 604 138 458, biuro@bakerlink.pl, www.bakerlink.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Stanowiska przygotowania ciast z systemem receptur BakerLink

Stanowiska przygotowania ciast połączone z instalacją silosową wyposażone w kosz zasypowy mąki, dotykowy panel z recepturami, wagę najazdową, wagę stołową do ważenia mikroskładników oraz dozownik wody.
Specjalnie przygotowane oprogramowanie sprawia, że przygotowanie ciast staje się proste i powtarzalne. Kontrolowanie produkcji i dokładny namiar surowców gwarantują utrzymanie wysokiej jakości gotowych wyrobów.

BakerLink 91-212 Łódź, ul. Wersalska 47/75, tel. 604 138 458, biuro@bakerlink.pl, www.bakerlink.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Termocrema (150 litrów)

Programowalny pasteryzator gwarantujący najwyższą jakość i powtarzalność produkcji. Wytwarza klasyczne kremy i wiele innych produktów cukierniczych, do gastronomii, pasteryzuje mieszanki niezbędne do produkcji lodów.
Zakres zmiany temperatur pracy: od 1 do 105°C. Mieszadło z możliwością poruszania powolnego, szybkiego lub przerywanego, dzięki czemu można dostosować obroty do potrzeb produktu. Schładza oraz konserwuje na zakończenie pasteryzacji, utrzymując „mikrobiostatycznie" pozostałą florę bakteryjną, oraz utrzymuje uzyskane produkty w odpowiedniej temperaturze, przygotowując do ewentualnego pakowania w próżni.

BMC Polska 02-467 Warszawa, ul. Stawy 5, tel. 506 691 996, 22 571 80 77, www.bmcpolska.com, www.bmcpolska.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Miesiarka spiralna DIOSNA SPV 240

Uniwersalny system miesienia, duży atut: bezawaryjność; konstrukcja: stal nierdzewna. Dzieża wyjezdna unoszona i blokowana przez szczęki (spokojny rytm pracy), pojemność: 240 kg ciasta (150 kg mąki), możliwość zastosowania zgarniaczy. Spirala wykonana ze stali nierdzewnej zapewnia dużą powierzchnię roboczą, zasięg od ściany dzieży aż po jej środek, efekt: równomierne napowietrzenie i intensywne miesienie. Ciasto miesione w systemie spiralnym Diosny wyróżnia się wysoką jakością (wynik testów porównawczych). System miesienia wspierany jest przez odpowiedni stosunek liczby obrotów dzieży i spirali, dwie prędkości obrotowe. Funkcjonalność: już przy 5% napełnienia dzieży.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, geth@geth.pl, www.geth.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

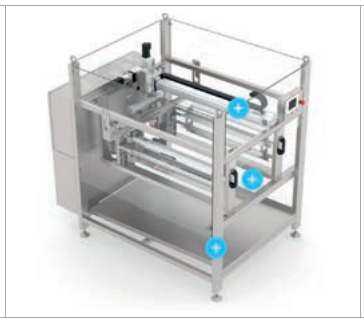
Dzielarka CALYBRA ARTEZEN

Urządzenie to wyróżniają delikatny podział niepowodujący zmęczenia ciasta oraz wysoka powtarzalność wagi każdego kęsa. Niespotykany zakres wagowy (50-2800 g) gwarantuje elastyczność produkcji. Maksymalna wydajność to ponad 3100 szt./h. **Najważniejszą zaletą dzielarki jest system Oil Free**, pozwalający na spore oszczędności związane z zakupem oleju. Ponadto ciasto nie ma styczności z olejem, a gotowe kęsy są łatwiejsze w obróbce. Dzielarka posiada wyrzut z boku lub z przodu. Lej o pojemności od 80 do 280 kg.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, geth@geth.pl, www.geth.pl

Nacinanie ciasta strumieniem wody – COMPACT LEO firmy Beor

Compact Leo to półautomat do nacinania surowych kęsów silnym strumieniem wody. Blachy wsuwane są do systemu ręcznie, 1-osobowa obsługa, 4 wzory nacięcia. Łatwe dostosowanie do wszystkich rodzajów produktów i blach (maks. 100 x 100 cm). 2,5 min – tyle zajmuje nacięcie produktów z wózka z 16 blachami. Zalety: brak noży tnących, możliwości skaleczenia i zmęczenia nadgarstka, oszczędność czasu, wyłącznie czysta woda (brak chemii). Nie występuje ściskanie, struktura kęsa zostaje zachowana. Nacinanie możliwe we wszystkich kierunkach.



Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, geth@geth.pl, www.geth.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Maszyna do kremów, zaparzacz, mieszacz

Maszyny do kremów produkowane przez firmę Ibis to idealne urządzenia do wszechstronnej produkcji cukierniczej i piekarniczej. Maszyny do zaparzania znajdują zastosowanie także w lokalach gastronomicznych, kuchniach hotelowych czy restauracjach.
Płynna regulacja obrotów narzędzia roboczego. Zawartość kotła może być podgrzewana do 150°C. Specjalne mieszadło wyposażone w skrobak i dokładne spasowanie elementów gwarantują właściwe wymieszanie zawartości kotła, natomiast olej grzewczy znajdujący się między jego ścianami zapewnia równomierne podgrzewanie, bez przypalenia.

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Ubijaczki planetarne z automatycznym lub manualnym podnoszeniem kotła

Urządzenia są dostępne z kotłami o pojemnościach od 20 do 100 l. Zostały zaprojektowane w taki sposób, aby zapewnić maksymalną wydajność i długotrwałe użytkowanie przy minimalnym wkładzie w ich utrzymanie. Płynna regulacja obrotów, którą zapewnia falownik, pozwala na wyrabianie różnorodnych mas, kremów i ciast. Największym atutem ubijaczki z automatycznym podnoszeniem kotła jest elektryczne podnoszenie i opuszczanie kotłów bez konieczności demontażu narzędzia roboczego. Urządzenia w standardzie są sprzedawane z kotłem i trzema narzędziami roboczymi. Jako opcje proponujemy: redukcję, wózki transportowe i stojaki do kotłów.

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdną

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdną to nowoczesne urządzenia o solidnej i sprawdzonej konstrukcji, umożliwiające produkcję ciast o różnej konsystencji i składzie. Zastosowane rozwiązania konstrukcyjne zapewniają intensywne i wydajne miesienie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymiesieniem surowców. Równomierne miesienie wszystkich składników ciasta, nawet przy jego małej ilości, nieprzekraczającej 5% objętości dzieży. Zastosowanie falownika w każdym modelu sprawia, że urządzenia mają wszechstronne zastosowania w przemyśle piekarniczym oraz cukierniczym. Pojemości dzież: 175, 250, 340, 500. Posiadamy również: miesiarki MR z narzędziami wymiennymi, miesiarki kątowe, miesiarki z dzieżą stałą 45-80 oraz 120-250.

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdną

Mają największy udział w rynku, gdyż są uniwersalne w zastosowaniu. Najważniejsze cechy miesiarek z serii modelu MSA Spółki IBISART to: bardzo dobre parametry miesienia i napowietrzania ciasta, nawet przy niewielkiej ilości ciasta w dzieży, hydrauliczne podnoszenie głowicy i dociąganie wózka z dzieżą, wzmocniona konstrukcja maszyn szczególnie głowicy i miesidła zapewnia wysoką ich trwałość przy intensywnym miesieniu nawet bardzo „mocnego ciasta". Opcjonalnie można wybrać spośród trzech rodzajów sterowania: manualne – ręczne, automatyczne z pulpitem membranowym, automatyczne z ekranem dotykowym. Dwie prędkości robocze, laserowy pomiar temperatury ciasta, bezpośrednie doprowadzenie wody. Pojemności dzież: 130, 175, 250, 340, 500 litrów.

IBISART 85-744 Bydgoszcz, ul. Startowa 2A, tel.502 552 213, www. ibisart.pl

PRZYGOTOWANIE CIASTA

PRZYGOTOWANIE CIASTA

IBISART MASZYNY I URZĄDZENIA PIEKARNICZE

Miesiarki z wymiennymi narzędzami typu MRA

Wspólną cechą dla tych maszyn jest baza tych samych korpusów i wielkości dzież oraz ich kompatybilność. Zastosowano w nich specjalny rodzaj miesideł, ramowych ubijaków i rózg (możliwość wyrabiania i ubijania bardzo luźnych ciast, w tym mas cukierniczych). Dokładne uszczelnienie pokrywy dzieży zapobiega rozpryskiwaniu mieszanych składników, a po rozłączeniu dzieży od maszyny ruchomy ociekacz ochroni posadzkę przed zabrudzeniem. Komputerowe sterowanie prędkością miesideł umożliwia zaprogramowanie maszyny zgodnie z parametrami dla kolejnych faz wyrabianej masy. Odpowiedni cykl pracy można wybrać z zapisanej w pamięci komputera listy, dzięki czemu uzyskuje się zawsze taką samą, powtarzalną jakość danego produktu. Pojemności dzież: 130, 175, 250, 340 litrów.

IBISART 85-744 Bydgoszcz, ul. Startowa 2A, tel. 502 552 213, **www. ibisart.pl**

PRZYGOTOWANIE CIASTA

NURKOWSKI MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE OD 1992

Ubijaczki cukiernicze ROLLMATIC

Rollmatic bakery & pastry equipment

Ubijaczki dla rzemiosła i przemysłu. Pojemność od 10 do 160 l. W zestawie 3 narzędzia i kocioł. Szybkie napowietrzanie mas. Wytrzymałe i proste w obsłudze. Opcjonalnie automatyczne podnoszenie kotłów i panel sterujący z programami. Płynna regulacja obrotów. Redukcje kotłów. Najwyższa jakość w dobrej cenie. Model specjalny 60/40/20 – jedna maszyna 3 pojemności.

Nurkowski 62-035 Konarskie, ul. Żurawinowa 12, tel. 61 833 54 18, **www.nurkowski.com**

ROZROST CIASTA

GETH

Automat chłodniczo-garowniczy MIWE GVA

Najbardziej wszechstronna komora chłodnicza. Zakres temp. od -20°C do +45°C pozwala na elastyczność produkcyjną (wszystkie możliwości fermentacyjne: garowanie, opóźnienie garowania, zatrzymanie garowania, szybkie schładzanie), regulowana względna wilgotność powietrza: od 60% do 95%. Dowolna kolejność procesów w wybranych przedziałach czasowych. Sterowanie dotykowe MIWE TC. Duże powierzchnie parowników dopasowują się do przedziałów temperaturowych, wydajne kompresory. Oszczędność energii: 80-milimetrowa izolacja wokół całego urządzenia.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, geth@geth.pl, **www.geth.pl**

FORMOWANIE

GETH

Linia do chleba BTF

Dzielarka BTF z taśmą V przeznaczona do bardzo luźnych ciast. Delikatny podział, bez efektu zmęczenia ciasta. Znaczące oszczędności dzięki pracy bez oleju. Szeroki zakres wagowy, wydajność do 3000 szt./h. Technologia dzielenia dwufazowego umożliwia niespotykany zakres wagowy, a co za tym idzie – większą elastyczność produkcji. Zaokrąglarka stożkowa BTF posiada centralny system regulacji ułożenia rynien (teflon), przedział gramaturowy: 40-2000 g, wydajność 5000 szt./h, posypywacz mąką. Garownia – wydajność ponad 200 szt./h, 384 szalki, przedział gramaturowy:100-1200 g. Wydłużarka.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, geth@geth.pl, **www.geth.pl**

FORMOWANIE

JACKOWSKI Maszyny i piece piekarskie

Przemysłowa linia do produkcji chleba Glimek 450

Glimek

Linia składa się z najtrwalszych i najwydajniejszych maszyn, które zostały zaprojektowane do ciągłej i nieprzerwanej produkcji. Są wykonane z najwyższej jakości materiałów zapewniających doskonałą jakość ciasta i wypieku. Ta potężna linia ma wydajność do 4500 sztuk na godzinę, zakres gramatur 100-1500 g i możliwy do dopasowania czas międzygarowania. Stanowi wysokiej jakości zestaw maszyn, które delikatnie obrabiają ciasto dla doskonałych rezultatów wypiekowych i usprawniają pracę na piekarni.

Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, **www.m-jackowski.pl**

Linie do chlebów rustykalnych i bagietek COLBAKE

Linia składa się z dzielarki, która delikatnie dzieli ciasta o długiej garze i wysokiej porowatości, niemęczącej ciasta. Może być wyposażona w krótką zaokrąglarkę stołową lub zaokrąglarkę taśmową. Odpoczynek kęsom zapewnia międzygarownia statyczna, która nie przerzuca kęsów między kołyskami. 4 typy wydłużarek do bagietek zarówno tych zakończonych szpicami, jak i chlebów rustykalnych i tradycyjnych. Linia może być zakończona automatycznym nakładaniem na blachy lub peelboardy. Możliwość zespolenia linii z dzielarkami grawimetrycznymi.

COLBAKE Colon Bakery Equipment

FORMOWANIE

Colbake 63-000 Środa Wielkopolska, ul. Romana Dmowskiego 22, tel. 780 645 452, **www.colbake.pl**

Linie i maszyny formujące bajgle CLB

Maszyny produkujące bajgle o różnych wymiarach i naważkach. Wydajność do 2400 szt./h. Linia wyposażona jest w dzielarkę z modułem spłaszczającym kęs, sterowaną panelem z regulacją naważki, oraz maszynę formującą z tunelem ze stali nierdzewnej oplecionym taśmą. Standardowy zakres wagowy to 80-150 g i średnica 80 mm. Opcjonalnie można dołożyć tunel z inną średnicą i naważką. Maszyny wykonane ze stali nierdzewnej, na kołach. Możliwość dostawy samej maszyny formującej i zespolenia jej z inną dzielarką. Oprócz bajgli zwija również donuty. Tel. 668 409 196

NURKOWSKI MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE OD 1992

FORMOWANIE

Nurkowski 62-035 Konarskie, ul. Żurawinowa 12, tel. 61 833 54 18, **www.nurkowski.com**

Dzielarki ARTEZEN CALYBRA ARTEZEN DOUGH HANDLING

Dzielarki bezolejowe Artezen – system OIL FREE – duża oszczędność! Nowość! Model Express – kompaktowe wymiary, dla rzemieślników. Modele Standard oraz L – dla średnich i dużych zakładów produkcyjnych. System delikatnego podziału ciasta z możliwością regulacji ciśnienia – nie męczy ciasta. Możliwość podłączenia wagi kontrolnej i automatycznej regulacji naważki. Generalny przedstawiciel w Polsce. Autoryzowany serwis. 30 lat doświadczenia we wdrażaniu dzielarek i linii do chleba, www.artezen.pl.

NURKOWSKI MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE OD 1992

FORMOWANIE

Nurkowski 62-035 Konarskie, ul. Żurawinowa 12, tel. 61 833 54 18, **www.nurkowski.com**

MULTIFLEX L

FRITSCH MULTIFLEX L łączy zalety delikatnego procesu wykrawania i obracania z różnorodnością dostępnych kształtów. Inteligentna technologia wykrawania i obracania w jednym ruchu optymalizuje proces produkcyjny. Specjalistyczne akcesoria pozwalają na konfigurację MULTIFLEX L dla prawie każdego produktu, zakresu i procesu produkcyjnego.
Ta maszyna ma szczególną cechę: cały system tnący porusza się synchronicznie podczas cięcia. W ten sposób kawałki są starannie przycinane i zachowują swoją formę. Wstęga ciasta jest obrabiana bardzo delikatnie. Oddzielne stoły zapobiegają ponownemu sklejaniu się luźnych kawałków ciasta. Istnieje możliwość zapamiętania do 100 receptur.

FRITSCH

FRITSCH jest częścią grupy MULTIVAC MULTIVAC

FORMOWANIE

MULTIVAC 21-002 Jastków, Natalin, ul. Ziemska 35, tel. +48 81 746 67 00, mupl@multivac.pl, **www.multivac.pl**

Rollfix – Basic, Plus, Prime

Wałkowarka FRITSCH ROLLFIX jest dostępna w wielu różnych wersjach z uwagi na fakt, że każda piekarnia ma własny zestaw wymagań w odniesieniu do wydajności i stopnia automatyzacji. Kilka specjalnych modeli o rozszerzonej funkcjonalności (np. formowanie lub cięcie) uzupełnia gamę podstawowych wersji. W ten sposób dostarczamy odpowiednią wałkowarkę do właściwego zadania. ROLLFIX zapewnia bardzo delikatną obróbkę ciasta, a przez to doskonałą jakość. Niezwykle wytrzymała konstrukcja radzi sobie z największymi obciążeniami podczas ciągłej pracy. Maszyna jest również łatwa do czyszczenia, a to dzięki praktycznemu systemowi szybkiego zwalniania naciągu taśm i łatwo dostępnym profilom ze stali nierdzewnej.

FRITSCH

FRITSCH jest częścią grupy MULTIVAC MULTIVAC

FORMOWANIE

MULTIVAC 21-002 Jastków, Natalin, ul. Ziemska 35, tel. +48 81 746 67 00, mupl@multivac.pl, **www.multivac.pl**

WYPIEK

Piece wsadowe MIWE ideal z automatycznym systemem załadunku

Pełna harmonizacja załadunku pieców wsadowych z odbiorem i transportem kęsów do magazynu. Opcje załadunku: ręcznie, regulowana wysokość stołu; z poprzecznych aparatów załadowczych; system pick-up – pobieranie kęsów z desek garowniczych; automatyczna stacja pośrednia Butler dla usprawnienia pracy stołu MIWE athlet. Trzy wielkości systemu athlet (L, XL, XXL), obsługa maks. do 36 komór. Zintegrowany odkurzacz. MIWE athlet ułatwia pracę i odciąża kręgosłup, ponadto gwarantuje równomierną jakość pieczenia, oszczędność czasu i kosztów personalnych.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, geth@geth.pl, **www.geth.pl**

WYPIEK

Piece termoolejowe wsadowe i wózkowe

Piece termoolejowe przystosowane do intensywnej eksploatacji. Technologia ich produkcji i najwyższej jakości materiały zapewniają długoletnią żywotność. Konstrukcja pieców gwarantuje równomierny rozkład temperatury na półce, ponieważ olej (nośnik ciepła) jest nieustannie tłoczony przez pompę. Wyposażone zostały w nowoczesny system sterujący, który nieustannie nadzoruje prawidłową pracę urządzenia. Powierzchnia grzejna kotła składa się z odpornych na podwyższone temperatury rur, które są uporządkowane w dwie cylindryczne spirale. Wiązka rur jest tak ułożona, że przy minimalnym obciążeniu powierzchni grzejnej można osiągnąć optymalne warunki spalania.

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, **www.ibis.net.pl**

WYPIEK

Piec obrotowy Sveba Dahlen C-SERIA ECO+ SVEBA DAHLEN

Piec obrotowy C-Seria jest urządzeniem kompaktowym, zaprojektowanym tak, aby umożliwić instalację w pomieszczeniach o ograniczonej powierzchni. System dwukierunkowego obrotu wózka skraca czas wypieku, obniża koszty produkcji i gwarantuje powtarzalny produkt. Piece obrotowe C-Seria mogą być stosowane do wypieku szerokiej gamy wyrobów: chleba, bułek, bagietek, wypieków cukierniczych, chleba foremkowego itp. Piec posiada szereg zalet, które wyróżniają go na tle konkurencji, tj.: • izolowana podłoga w energooszczędnej wersji ECO+ • dwukierunkowy system obrotu wózka • bardzo wydajny kulowy system zaparowania • system Sveba Connect (zdalna kontrola nad pracą pieca, np. temperatura, zaparowanie, wysyłanie przepisów pomiędzy piecami) • nowej generacji panel dotykowy SD Touch II.

Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, **www.m-jackowski.pl**

WYPIEK

Piec obrotowy Sveba Dahlen I-SERIA ECO+ SVEBA DAHLEN

Piec obrotowy I-seria został stworzony z myślą o ciężkim, przemysłowym wypieku pieczywa, 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu. Jego konstrukcja umożliwia wypiek trzech wózków jednocześnie. Pozwala to na znaczne zmniejszenie zużycia energii oraz redukcję kosztów przy zakupie urządzenia i jego instalacji. Dwuwarstwowa izolacja cieplna ścian bocznych oraz góry pieca pozwala na zatrzymanie maksymalnej ilości ciepła wewnątrz komory wypiekowej. Piec posiada bardzo wydajny kulowy system zaparowania. Najnowocześniejsze rozwiązania techniczne połączone z doskonałą izolacją termiczną sprawiają, że jest to jeden z najlepszych i najoszczędniejszych przemysłowych pieców na świecie. Ponadto serwis Sveba Connect daje poczucie komfortu i pełnej kontroli nad procesem wypieku.

Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, **www.m-jackowski.pl**

WYPIEK

Piece Revent 700 i Revent ONE

Szwedzki producent Revent wymyślił i jako pierwszy wyprodukował piece obrotowe. Charakteryzują je: niskie spalanie gazu i możliwość wypieku wsad za wsadem, izolacja panelowa LID – brak mostków cieplnych. Bardzo wydajny i niezawodny kulowy system zaparowania HVS – zawsze duża ilość pary. System ukośnego nadmuchu pod blachy TCC powoduje, że produkt jest równo wypieczony i nie jest wysuszony. Idealny dla zakładów rzemieślniczych i przemysłowych. Wypieka chleby typu baltonowski, formowe, bułki, galanterię piekarską i ciastkarską, serniki, bezy, babki i wiele innych. Piece 1-, 2-, 3-, 4-wózkowe, na każdy rodzaj blach. Możliwość użycia różnych wózków (również innych producentów) w tym samym piecu. Najwyższa jakość wypieku i niskie koszty eksploatacji.

Nurkowski 62-035 Konarskie, ul. Żurawinowa 12, tel. 61 833 54 18, **www.nurkowski.com**

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG to inteligentny piec konwekcyjno-parowy, który jest w stanie wykonać każdy rodzaj pieczenia niezależnie od środowiska, 24 godziny na dobę, przy pełnym załadunku. Stworzony, by być najlepszym.
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG przeznaczony jest zarówno do świeżych, jak i mrożonych, tradycyjnych produktów piekarniczych lub cukierniczych. Automatyczne programy pieczenia i inteligentne funkcje, w szczególności kontrola obróbki z wykorzystaniem sztucznej inteligencji, czynią z BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG podstawowe narzędzie pracy w twojej pracowni.

WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, **www.facebook.com/unoxpl**

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS to inteligentny piec konwekcyjno-parowy do wypieku wyrobów cukierniczych i piekarniczych ze świeżego i mrożonego ciasta. Automatyczne cykle pieczenia i inteligentne funkcje zapewniają doskonałe rezultaty. W połączeniu z komorą garowniczą LIEVOX i piecem statycznym DECKTOP pozwala na stworzenie uniwersalnych i wielofunkcyjnych stacji wypiekowych.

WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, **www.facebook.com/unoxpl**

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER stawia na wydajność pieczenia, zaawansowane możliwości automatycznych programów i sztuczną inteligencję. Ten piec z panelem sterowania o przekątnej 6" jest wyposażony w automatyczne programy CHEFUNOX, technologię MULTITIME, umożliwiającą pieczenie aż do 10 różnych produktów jednocześnie, oraz w funkcję READY.BAKE, pozwalającą nawet kucharzom bez doświadczenia na uzyskanie doskonałych rezultatów. Dodatkowo posiada w standardzie automatycznie otwierane drzwi AUTO.MATIC, daje możliwość uzyskiwania raportów DDC.Stats. Opcjonalnie: połączenie z internetem, umożliwiające zdalne sterowanie z użyciem komputera lub smartfona. Okapy serii Ventless i Waterless oraz komora wzrostowa sterowane są z jednego panelu.

WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, **www.facebook.com/unoxpl**

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH to linia pieców do wypieku produktów mrożonych przeznaczona do sklepów. Oferuje wszystkie zalety wyświetlacza LCD o wielkości 2,4", który umożliwia przechowywanie w pamięci i nadawanie nazw programom obróbki oraz szybkie i intuicyjne programowanie. Piece dostępne są w wersji z drzwiami otwieranymi do dołu lub Matic z drzwiami otwieranymi na bok, automatycznie, kiedy program pieczenia zakończy się. Opcjonalne podłączenie do internetu pozwala na sprawdzenie stanu użytkowania oraz zdalne zaprogramowanie pieca z komputera lub smartfona. Piec jest przystosowany do zainstalowania okapów BAKERLUX SHOP.Pro™ Ventless lub Waterless oraz do podłączenia i sterowania komorą wzrostową bezpośrednio z panelu sterowania.

WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, **www.facebook.com/unoxpl**

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED to idealne rozwiązanie dla użytkowników poszukujących łatwego w obsłudze narzędzia, które mogłoby odpowiedzieć na potrzeby cukiernicze. To najlepszy wybór dla tych, którzy potrzebują pieca konwekcyjnego, umożliwiającego dodanie pary wodnej, pozwala też na redukcję prędkości obrotów wentylatora, ułatwiając pieczenie nawet najdelikatniejszych produktów. Możliwość sterowania komorą wzrostową BAKERLUX SHOP.Pro™ z panelu sterowania pieca pozwala na ustawienie urządzeń w kolumnie i stworzenie pełnego stanowiska piekarniczego. Do modeli BAKERLUX SHOP.Pro™ LED dostępne są okapy zasilane w wodę z systemem wydajnych filtrów i kondensatorem pary wodnej BAKERLUX SHOP. Pro™ Ventless lub okapy BAKERLUX SHOP.Pro™ Waterless.

WYPIEK

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, **www.facebook.com/unoxpl**

WYPIEK

BAKERLUX SPEED.Pro™

BAKERLUX SPEED.Pro™ to pierwszy na świecie piec do szybkiego pieczenia: konwekcyjny, a zarazem szybki. Zajmuje mało miejsca i przynosi duży zysk.
Tryb Bake umożliwia przeprowadzenie konwekcyjnych procesów pieczenia składających się z kilku kroków, przechowywanie najczęściej wykorzystywanych programów oraz używanie automatycznych programów CHEFUNOX.
Tryb Speed umożliwia szybkie podgrzanie dowolnego rodzaju produktów, zapamiętanie najczęściej wykorzystywanych programów oraz używanie automatycznych programów SPEEDUNOX.

Unox Polska 02-962 Warszawa, ul. Przyczółkowa 324, tel. +48 22 104 17 01, Info.pl@unox.com, **www.facebook.com/unoxpl**

WYPIEK

Piec Atollspeed

Atollspeed jest piecem hybrydowym, który pracując w bardzo wysokiej temperaturze, wykorzystując dużej mocy mikrofale i regulowany nadmuch powietrza, jest w stanie w rekordowo krótkim czasie poddać obróbce termicznej bardzo szeroki asortyment z menu. Jest to obecnie najszybsze urządzenie do gotowania, dostępne w naszym kraju. Gotowanie w nim określane jest w branży jako speed cooking.
Po więcej szczegółów zapraszamy na nasz profil Wiesheu Polska na YouTube lub Facebooku.
Zapraszamy do świata Wiesheu!

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Połczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, **www.wiesheu.pl**

WYPIEK

Piec konwekcyjny Dibas 64 S

Piec konwekcyjny z drzwiami, które chowają się w obudowie pieca i tym samym nie blokują przejścia. Specjalny zamek bezpieczeństwa zapewnia bezpieczne użytkowanie – również w strefie obsługi klientów. Higieniczna komora pieca (pozbawiona narożników) w połączeniu z systemem mycia automatycznego zapewnia wyjątkową łatwość utrzymania czystości. Piec można łączyć w system Vario z innymi piecami modułowymi i konwekcyjnymi oraz z garowniami, uzyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku ciasta na miejscu w sklepie. Piec na życzenie klienta może być wykonany w wersji Nostalgic.

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Połczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, **www.wiesheu.pl**

WYPIEK

Piec konwekcyjny Minimat 43 S

Najmniejszy piec konwekcyjny Wiesheu. Jego kompaktowe rozmiary, zasilanie 230 V, wbudowany zbiornik wody do zaparowania w połączeniu z wysoką wydajnością pozwalają na prowadzenie wypieku w sklepach, gdzie do tej pory nie było to możliwe. Minimat 43 S można łączyć z innymi piecami, tworząc zestawy Vario – uzyskujemy wydajność, oszczędzając miejsce w sklepie. Piec może być ustawiony na podstawie lub garowni, zyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku ciasta na miejscu w sklepie.

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Połczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, **www.wiesheu.pl**

WYPIEK

Piec konwekcyjny E3 SL Vario

Nowy model odpowiada na aktualne zapotrzebowanie rynku. E3 to piec o maksymalnej pojemności pieczenia, gdyż wypiek odbywa się na 6 blachach w piecu górnym i na 11 blachach w piecu dolnym (dostępne są również wersje na 12 blach). Oznacza to, że wypieczemy więcej produktów przy mniejszej liczbie procesów. Do tego zwiększona została izolacja, 3-szybowy front i stosunkowo wąskie drzwi zapewniają, że ciepło pozostaje dokładnie tam, gdzie powinno, tj. wewnątrz komory pieczenia. Strona otwierania drzwi E3 nie jest stała i można ją zmienić. Daje to dużą swobodę w planowaniu ustawienia urządzenia. Można już teraz zamówić piec E3 i spokojnie oczekiwać jego dostawy, nie znając ostatecznego umiejscowienia pieca. Standardowo E3 wyposażony jest w system mycia ProClean, umożliwiający gruntowne mycie komory wypiekowej.

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Połczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, **www.wiesheu.pl**

Piec modułowy EBO 64 L

Piec posiada dwie komory zintegrowane w jeden moduł – komory pracujące równocześnie. System precyzyjnej kalibracji mocy grzania, specjalna płyta kamienna z powłoką zapobiegającą przywieraniu oraz zaparowaniu pozwalają na uzyskanie doskonałej skórki produktu – niezależnie od tego, czy pieczemy bezpośrednio na hercie, czy na blasze piekarniczej. Piece EBO można zestawiać piętrowo do czterech modułów w zestawie oraz z innymi piecami konwekcyjnymi i garowniami; uzyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku pieczywa na miejscu w sklepie.

WIESHEU

WYPIEK

Wiesheu Polska 01-304 Warszawa, ul. Połczyńska 116, tel. 22 665 60 21, 600 396 850, biuro@wiesheu.pl, **www.wiesheu.pl**

Linia do oblewania czekoladą

Nowoczesny system oblewania czekolada tworzą:
temperówka do czekolady – gwarancja jakości;
pas do oblewania czekoladą – oblewanie od góry, podlewanie od doły, krycie łączne,
tunel chłodniczy – od 4 m do 12 m długości w zależności od potrzeb i wydajności linii.
Oferujemy maksymalnie automatyczny proces produkcji wyrobów cukierniczych.
Zastosowanie rozwiązania firmy Pomati pozwala na konfekcjonowanie ciast, ciasteczek, babek, batonów itp. natychmiast po schłodzeniu w tunelu chłodniczym. Linia do oblewania czekoladą gwarantuje uzyskanie ok. 6000 oblanych ciastek na godzinę.

BMC PL

WYPOSAŻENIE

BMC Polska 02-467 Warszawa, ul. Stawy 5, tel. 506 691 996, 22 571 80 77, **www.bmcpolska.com, www.bmcpolska.pl**

RIBOT TELME – wielofunkcyjne urządzenie cukiernicze

Pasteryzator, dojrzewalnik, frezer, ubijaczka, szatkownica, rozdrabniacz, temperówka do czekolady, programowalny kocioł do obróbki termicznej i schładzacz produktów cukierniczych w jednym.
Pracuje w temperaturze od -15 do 110°C. Płynnie regulowane obroty w zakresie 1-500 na minutę.
Obroty w dwóch kierunkach, ciągłe, przerywane, naprzemienne z pełną regulacją prędkości.
Ribot to w pełni programowalna produkcja. Gwarancja jakości i powtarzalności.

BMC PL

WYPOSAŻENIE

BMC Polska 02-467 Warszawa, ul. Stawy 5, tel. 506 691 996, 22 571 80 77, **www.bmcpolska.com, www.bmcpolska.pl**

Profesjonalna komorowa myjka obrotowa do wózków, form i tac

Myjki komorowe typu XWW to najlepsze myjki na rynku, nagrodzone 2 Złotymi Medalami targów Polagra 2021. Posiadają najsilniejszy układ mycia na rynku dzięki zastosowaniu obrotowych głowic myjących, w efekcie osiągają najwyższą wydajność i jakość mycia. Występują w wersji na posadzkę z najazdem, oraz zagłębionej bez najazdu, mogą być w wersji przelotowej z dodatkowymi drzwiami, posiadają wszystkie rodzaje ogrzewania: parowy, elektryczny, gazowy, olejowy, posiadają sterowanie cyfrowe bądź analogowe. Średnica platformy obrotowej od 1250 do 2500 mm, korpus izolowany, możliwość instalacji automatycznego filtra obrotowego.

CLEVRO

WYPOSAŻENIE

Clevro Robert Klemba 96-200 Rawa Mazowiecka, ul. Księże Domki 56a, tel. 516 061 855, 516 061 866, clevro@clevro.pl, **www.clevro.pl**

Automatyczny przelotowy smażalnik do pączków JUFEBA

Wydajność: od 780 do 3500 szt./h. Automatyzacja: załadunku, transportu, obracania, odbioru i nadziewania. 1-osobowa obsługa. Budowa modułowa – system dokowania stacji jezdnych (stół załadowczy, stacja szprycująca, nadziewarka), płynne przejście z produkcji pączków na ciastka szprycowane: oponki, donaty, gniazda wiedeńskie i kulki serowe. Trzy stacje obracające. W standardzie: automatyczne uzupełnianie i filtrowanie oleju. System chroniący przed przegrzaniem tłuszczu. Czujnik regulujący temperaturę z dokładnością do 1°.

GETH

WYPOSAŻENIE

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, geth@geth.pl, **www.geth.pl**

WYPOSAŻENIE

Automatyczny i półautomatyczny system krojący DOVAINA

Krojenie i pakowanie dużych ilości pieczywa. Charakterystyka: doskonały efekt krojenia chlebów, w tym żytnich, system bocznego przytrzymywania kromek, regulacja prędkości taśmy transportowej i noży tnących, bieżąca regeneracja i filtracja oleju do smarowania noży, szybka zmiana grubości kromek, sterowanie przez ekran dotykowy w j. polskim, internetowa diagnostyka błędu w standardzie. Układ krajalnicy w stosunku do taśmy pakująco-klipsującej w kształcie litery L, U lub Z. Wydajność systemu automatycznego: 4200 szt./h, wydajność systemu półautomatycznego: 3000 szt./h.

Geth 30-383 Kraków, ul. Skośna 16, tel. 12 262 24 26, geth@geth.pl, **www.geth.pl**

WYPOSAŻENIE

System załadowczo-rozładowczy ATLAS

System załadowczo-rozładowczy Atlas został zaprojektowany dla piekarni małych i rzemieślniczych oraz dużych i przemysłowych. Proces ładowania ciasta na aparat załadowczy może przebiegać na kilka sposobów: ręczne wykładanie ciasta z koszyków garowniczych bezpośrednio na taśmę, ręczne rozładowywanie bocznych aparatów załadowczych bezpośrednio na taśmę, automatyczne pobieranie ciasta z aparatów załadowczych na stół pośredni.
Rozładunek pieców można z kolei prowadzić poprzez ręczne zdejmowanie produktów z taśmy oraz automatyczny rozładunek produktów na wózki do studzenia. Zastosowana automatyka firmy Siemens (sterowanie i serwonapędy) daje gwarancję niezawodności i ciągłości pracy. System Atlas zapewnia oszczędność czasu (krótkie cykle pracy), wydajność, ekonomię produkcji, odciąża też pracowników.

Ibis 89-200 Szubin, ul. Jana Pawła II 38, tel. 52 391 02 00, 530 188 187, biuro@ibis.net.pl, **www.ibis.net.pl**

WYPOSAŻENIE

Wywrotnice podnoszace do dzież

Przeznaczone są do podnoszenia dzieży z wózkiem w celu opróżnienia jej z ciasta. Produkowane są dla różnych typów dzież z wózkami. Kotwione do posadzki bez konieczności fundamentowania podstawy. Są proste w obsłudze. Przyciski „podnoszenie" i „opuszczanie" powodują ruch dzieży do góry i jej wywracanie oraz powrót do pozycji wyjściowej. WPA ze śrubowym systemem podnoszenia z udźwigiem 1150 kg przy wysokości podnoszenia H – 2500 mm . Ten typ wywrotnicy może obsłużyć największe modele dzież większości producentów miesiarek nawet do 600 l pojemności. Wywrotnice produkowane są w wersjach z różnymi kierunkami wywracania. Prosto, na prawo lub na lewo od najazdu dzieży. WLA z łańcuchowym systemem podnoszenia z udźwigiem 750 kg.

IBISART 85-744 Bydgoszcz, Startowa 2A, tel. 502 552 213, **www. ibisart.pl**

WYPOSAŻENIE

Przemysłowe systemy krojąco-pakujące Hoba

Linie krojąco-pakujące Hoba zawsze są wykonywane zgodnie z wytycznymi klienta. Konfiguracja urządzeń zależy od wydajności, wymiarów pomieszczenia, układu maszyn oraz rodzaju krojonego i pakowanego pieczywa. W pełni automatyczny zestaw składający się z krajalnicy HSA-2, automatu pakującego HBS i transportera klipsującego z drukarką daty HTA15S pozwala na pakowanie bez udziału ludzi. Bardzo duża wydajność linii – do 3600 szt./h – umożliwia przemysłowe wykorzystanie maszyn. Możliwość zaprojektowania linii z detektorem metali.

Jackowski 62-052 Chomęcice k. Poznania, ul. Poznańska 33, tel. 61 868 02 22, biuro@m-jackowski.pl, **www.m-jackowski.pl**

WYPOSAŻENIE

Dozator cukierniczy i pompa transferowa JFM

Dozator to nowoczesne, precyzyjne i uniwersalne, samobieżne urządzenie do dozowania i nadziewania wyrobów cukierniczych oraz innych artykułów spożywczych. Łatwa obsługa, niewielkie straty, wygodne i szybkie mycie sprawiają, że znajduje szerokie zastosowanie w przemyśle cukierniczym, piekarniczym i garmażeryjnym.
Zastosowanie: dozowanie wszelkiego rodzaju płynnych ciast i nadzień owocowych (dżem, marmolada), budyniów, kremów, mas serowych, makowych oraz luźnych chlebów i produktów garmażeryjnych; nadziewanie pączków, babek, eklerów; dekorowanie wyrobów.

JFM Urządzenia Cukiernicze tel. 513 132 895, biuro@jfmmachina.pl, **www.jfmmachina.pl**

Maszyny do rurek KONOMAC

Zwijanie rurek z ciasta półkruchego, półfrancuskiego, francuskiego i drożdżowego. Produkuje rurki przelotowe oraz zamknięte z jednej strony. Możliwość zastosowania jednej średnicy (10/12/14/16/18/20 mm) i długości od 90 do 155 mm. Wydajność od 800 do 2600 szt./h. Wyposażona w lej podający rurki, na który nawijane jest ciasto. Rurki na słodko i na słono. Wersja specjalna – do produkcji francuskich hot dogów.

NURKOWSKI MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE OD 1992

WYPOSAŻENIE

Nurkowski 62-035 Konarskie, ul. Żurawinowa 12, tel. 61 833 54 18, **www.nurkowski.com**

Wielofunkcyjna zmywarka MULTIWASHER

Najniższy koszt mycia. W jednej zmywarce można umyć kosze, wózki, formy, blachy, ranty, kotły i narzędzia ubijaczek, kastle, dzieże, euroboksy i palety, GN-y i kuwety lodowe, wózki, kosze sklepowe i wiele innych. Mycie w obiegu zamkniętym i wydajny system płuczący powodują średnie zużycie wody na poziomie ok. 8 l na cykl. Funkcja dekarbonizacji – usuwanie mocno zapieczonego nagaru z wózków i form. System wirowego suszenia SDS wykorzystuje wtórnie energię z procesu mycia – myte przedmioty są wysuszone po zakończeniu programu. Automatyczna pompa do detergentu, ogrzewanie elektryczne lub parowe, podwójny bojler zabezpiecza temperaturę płukania. Ekonomiczna i ekologiczna – oszczędza wodę, czas, miejsce oraz detergent. Możliwość prezentacji i sprawdzenia na własnych produktach.

NURKOWSKI MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE OD 1992

WYPOSAŻENIE

Nurkowski 62-035 Konarskie, ul. Żurawinowa 12, tel. 61 833 54 18, **www.nurkowski.com**

Regulatory, sterowniki do pieców i miesiarek, rejestratory

Teldream jest producentem serii URM – uniwersalnych regulatorów, które można wykorzystać do różnych zastosowań (taki sam regulator może np. służyć do sterowania temperaturą, ciśnieniem czy wilgotnością, w zależności od podłączonego i wybranego czujnika). Firma zajmuje się także produkcją specjalizowanych sterowników, między innymi do pieców piekarniczych serii USP. Specjalizowane sterowniki są przystosowane do indywidualnych potrzeb odbiorcy. Dopuszczamy możliwość personalizacji oprogramowania. Produkujemy też przetworniki dostosowujące sygnały wejściowe (pomiarowe) do wejść regulatorów czy sterowników. Firma produkuje sterowniki do miesiarek do ciasta, rejestratory temperatury i wilgotności.

TELDREAM

WYPOSAŻENIE

Teldream 80-171 Gdańsk, ul. Beethovena 23, tel. 58 348 56 95, teldream@teldream.com, **www.teldream.com**

Dozowniki mieszacze wody i dozowniki serii USP-UE w stali nierdzewnej

Dozowniki mieszacze służą do nalewania automatycznie wody o ustawionej ilości i temperaturze bez zrzutu wody niespełniającej wymagań. Ciągłe monitorowanie pozwala na korygowanie temperatury podczas całego cyklu nalewania. To ekologiczne rozwiązanie powoduje, że nie marnuje się ani gram, a temperatura wody w naczyniu jest wg żądania. Zarówno dozowniki mieszacze, jak i dozowniki wody na zamówienie są wykonywane także w obudowach hermetycznych. Dozowniki wody wykonujemy również w obudowie z poliwęglanu.
Na zamówienie wykonujemy urządzenia na przyłącza od 1/2" do 2".

TELDREAM

WYPOSAŻENIE

Teldream 80-171 Gdańsk, ul. Beethovena 23, tel. 58 348 56 95, teldream@teldream.com, **www.teldream.com**

Flow Pack FR 200

FR 200 to maszyna z nowej serii, która powstała na bazie maszyny FLORIDA. To pozioma maszyna pakująca, która tworzy potrójnie zgrzewane opakowania. Od poprzedniej różni się większą wydajnością. FR 200 sprawdzi się w pakowaniu różnego rodzaju produktów piekarniczych i cukierniczych. Głównymi zaletami maszyny są: łatwość użytkowania, szybka zmiana formatu oraz wspornikowa konstrukcja ułatwiająca czyszczenie. Dodatkowo maszynę można wyposażyć w np. automatyczny podajnik tacek, różne rodzaje długości przenośników podawczych oraz funkcję „Brak produktu – Brak opakowania".

ULMA

WYPOSAŻENIE

ULMA Packaging Polska, 05-124 Skrzeszew, ul. Kościelna 10, tel. 22 766 50, biuro@ulmapackaging.pl, **www.ulmapackaging.pl**

NURKOWSKI

MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE
OD 1992

ARTEZEN
DOUGH HANDLING

Generalny Przedstawiciel Artezen w Polsce
Autoryzowany Serwis

BEZOLEJOWE DZIELARKI ARTEZEN

- niski koszt eksploatacji - sekcja dzieląca bez oleju
- delikatne dla ciasta - dzieli ciasta luźne
- odpowiednie również dla ciast bezglutenowych

Oil Free System

NOWOŚĆ **Artezen Calybra Express**

- kompaktowy wymiar
- dla rzemieślników
- wersja 1- lub 2-komorowa
- szeroki zakres wagowy

Artezen Calybra

- dla średnich i dużych zakładów produkcyjnych
- wydajność do 3000 szt./h - wersja 2-komorowa
- możliwość podłączenia wagi kontrolnej
- możliwość automatycznego sterowania wagą
- komputer z opcją zapisania receptur

OD 30 LAT DOSTARCZAMY DZIELARKI I KOMPLETNE LINIE DO POLSKICH PIEKARNI

Nurkowski Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Żurawinowa 12, 62-035 Konarskie, k. Poznania, Tel.: +48 61 833 54 18

www.artezen.pl
www.nurkowski.com

SPEED-X

The first ever self-washing combi speed oven

665 232 000
unox.com

POKEROWA PROMOCJA

POLAGRA 2022

TYLKO
26–28
WRZEŚNIA
POZNAŃ

POLAGRA
food • horeca • foodtech

Już dziś zaplanuj wizytę na naszym stoisku.
Odkryj kolejną odsłonę naszych kart w następnym numerze "Mistrza Branży".

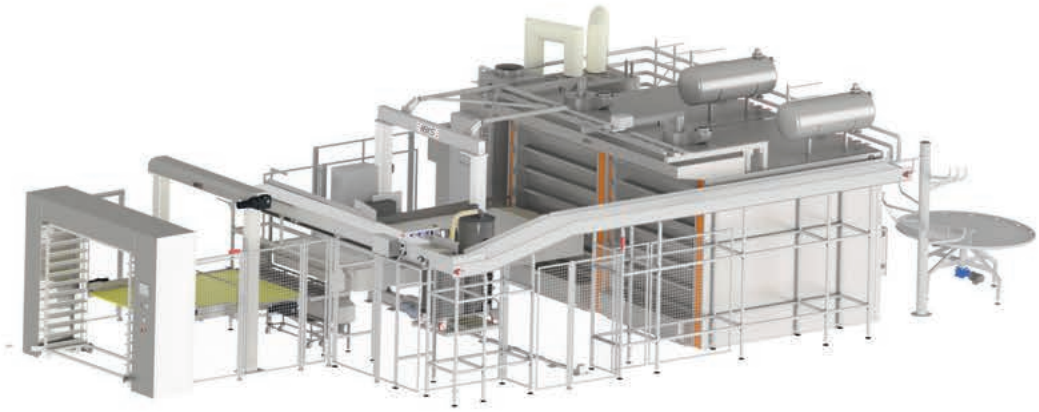
***Ceny obowiązują tylko i wyłącznie dla nowych zamówień złożonych w dniach 26-28.09.2022 na targach Polagra 2022.**
Szczegóły promocji dostępne są u naszych przedstawicieli handlowych.

WIESHEU
Polska Sp. z o.o.
ul. Połczyńska 116
01-304 Warszawa

tel. +48 22 665 60 21
e-mail: biuro@wiesheu.pl

www.**wiesheu.pl**

WIESHEU Im Laden backen! / Atollspeed by WIESHEU



SYSTEM AUTOMATYCZNEGO
ZAŁADUNKU I ROZŁADUNKU
ATLAS

IBIS®

PIECE TERMOOLEJOWE

- wsadowe
- wózkowe

Najoszczędniejsze piece dostępne na rynku piekarniczym

Rachunki za gaz niższe nawet do 75%

IBIS®
ul. Jana Pawła II 38 | 89-200 Szubin
tel. +48 52 391 02 00 | kom. +48 530 188 187
www.ibis.net.pl

KIEDY (W LOKALU) ROBI SIĘ GORĄCO...

Justyna Jończyk-Pitura, audytor wewnętrzny systemu HACCP

Okres wakacyjny to dla wielu lokali gastronomicznych czas wzmożonej pracy. Wysoka temperatura za oknem jest uciążliwa nie tylko dla klientów, ale przede wszystkim dla pracowników. A warto pamiętać, że właściwe funkcjonowanie w trudnych warunkach jest niezmiernie ważne, szczególnie jeśli chodzi o zapewnienie bezpieczeństwa serwowanej żywności.

Odpowiednia temperatura lodówek i magazynów, a także otoczenia gwarantuje utrzymanie właściwej jakości produktów. Przepisy BHP mówią o tym, że jeśli w pomieszczeniu, gdzie wykonywana jest praca, temperatura przekracza 28°C, pracodawca ma obowiązek zapewnienia wody do picia w dowolnej formie. Możliwe jest także skrócenie czasu pracy. Oczywiście trudno to sobie wyobrazić w trakcie największego ruchu, dlatego rozwiązaniem mogą być częstsze przerwy, które pozwolą się zregenerować. Idealnym rozwiązaniem byłoby zapewnienie klimatyzacji, może być to pomieszczenie z takim urządzeniem, w którym pracownik będzie mógł się schłodzić.

WYMOGI SANITARNE

Jeśli chodzi o wymogi sanitarne, to najogólniej mówiąc, na właścicielu spoczywa obowiązek stałego monitorowania i zabezpieczania żywności na każdym etapie produkcji, czyli od dostawy, poprzez przechowywanie i przygotowywanie, aż do finalnego zakupu przez konsumenta. W kontekście wysokich temperatur najważniejszym czynnikiem będzie zachowanie łańcucha chłodniczego. Zaczynając od dostawy, niezwykle istotne, aby już na tym etapie zweryfikować z dostawcą, czy towar dotarł w odpowiednim stanie. Jeśli są to produkty nietrwałe biologicznie, wymagające szczególnych warunków, musimy sprawdzić, czy temperatura i inne parametry są w normie. Jeśli nie, nie powinniśmy przyjmować takiej dostawy.

Następnie produkt trafia na półkę i tutaj powinno się zwracać uwagę na dwie podstawowe zasady: tzw. FIFO oraz zalecenia producenta. FIFO (first in first go – w wolnym tłumaczeniu „pierwsze weszło, pierwsze wyszło") to nic innego jak racjonalne zarządzanie stanami magazynowymi. Pozwala ono nie gromadzić zbędnych zapasów i unikać strat poprzez czuwanie nad datami przydatności do spożycia. Drugą niezwykle istotną zasadą jest

przestrzeganie zaleceń producenta, to on ustala i gwarantuje, że wskazane warunki przechowywania zapewnią odpowiednią jakość i bezpieczeństwo. I tu ważna uwaga, o ile produkty wymagające warunków chłodniczych trafiają prosto do lodówki, to te „niewymagające" nie, a one także mają podane warunki przechowywania. Niemiłą niespodzianką może być sytuacja, gdy podczas kontroli w naszym magazynie temperatura będzie wynosić 23-24°C (o co latem nietrudno), a na opakowaniu znajdziemy zapis o przechowywaniu w temperaturze do 18 czy 20°C. To duży problem i może kosztować utratę całego zapasu. Jeśli nie ma mamy możliwości schłodzenia magazynu, to takie produkty na czas upałów także powinny trafić do lodówki. Co ważne, czasem warunki chłodnicze wymagane przez producenta są w granicach 8, 10 czy 12°C, dlatego zawsze warto to sprawdzić i dostosować.

Przygotowywanie i obróbka cieplna co do zasady odbywają się bez zmian, tutaj nie ma wyjątków. Na co warto jednak zwrócić uwagę, to muchy i inne owady, które latem częściej pojawiają się w pracowniach. Musimy pamiętać o odpowiednim zabezpieczeniu okien i wszelkich otworów oraz ewentualnym zwalczaniu tych szkodników, jeśli już się pojawią.

W WITRYNIE I NA WYNOS

W ten sposób dochodzimy do kolejnego ważnego etapu – ustalenia sposobu przechowywania gotowych produktów. O ile dania wydawane na bieżąco nie są problemem, to już choćby ciasta i desery, które czekają na gości w witrynce, muszą być chronione przed działaniem temperatury zewnętrznej. Standardowo stosuje się zakres 2-4°C. Ważne natomiast jest, aby na etapie produkcji zwrócić szczególną uwagę na zachowanie łańcucha chłodniczego, produkt gotowy należy od razu umieścić w przeznaczonej do tego lodówce. W teorii w momencie sprzedaży towaru nasza rola się kończy, ale dobrą praktyką jest poinformować klienta, w jaki sposób powinien przechowywać produkt, np. że wożenie bezy z masą z bitej śmietany przez pół dnia w aucie nie jest dobrym pomysłem.

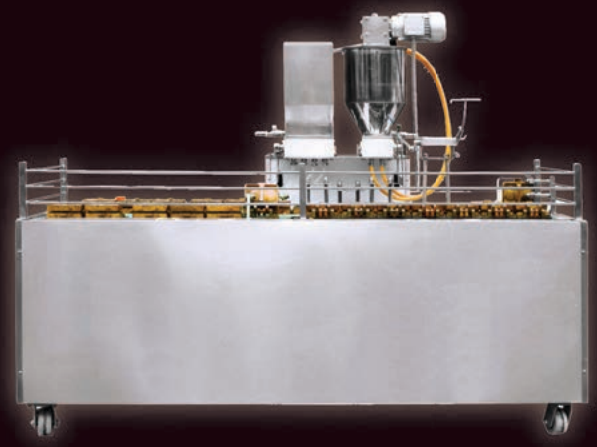
Choć może się wydawać, że te parę stopni nie zrobi większej różnicy, trzeba mieć na uwadze, że podane zakresy temperatur wynikają z „upodobań" drobnoustrojów, które bardzo szybko namnażają się w cieplejszym i wilgotnym środowisku. Nigdy do końca nie wiemy, czy jakieś śladowe ilości bakterii nie dostały się do naszego produktu, a gwarantując odpowiednie warunki przechowywania, po prostu ograniczamy możliwość ich wzrostu do niebezpiecznego poziomu. Czasem wystarczy kilka godzin poza lodówką, by wspomniana już beza okazała się trującą pułapką.

UWAGA!
Wszystkie przepisy o wymogach dotyczących zabezpieczenia żywności można znaleźć w rozporządzeniach 852/2004, 2073/2005 zmienione przez 1441/2007 i ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z odnośnikami. Kiedy jednak na wertowanie przepisów nie ma czasu, zawsze można zgłosić się do swojej inspekcji sanitarnej lub nawet do GIS-u i skorzystać z bezpłatnej porady.

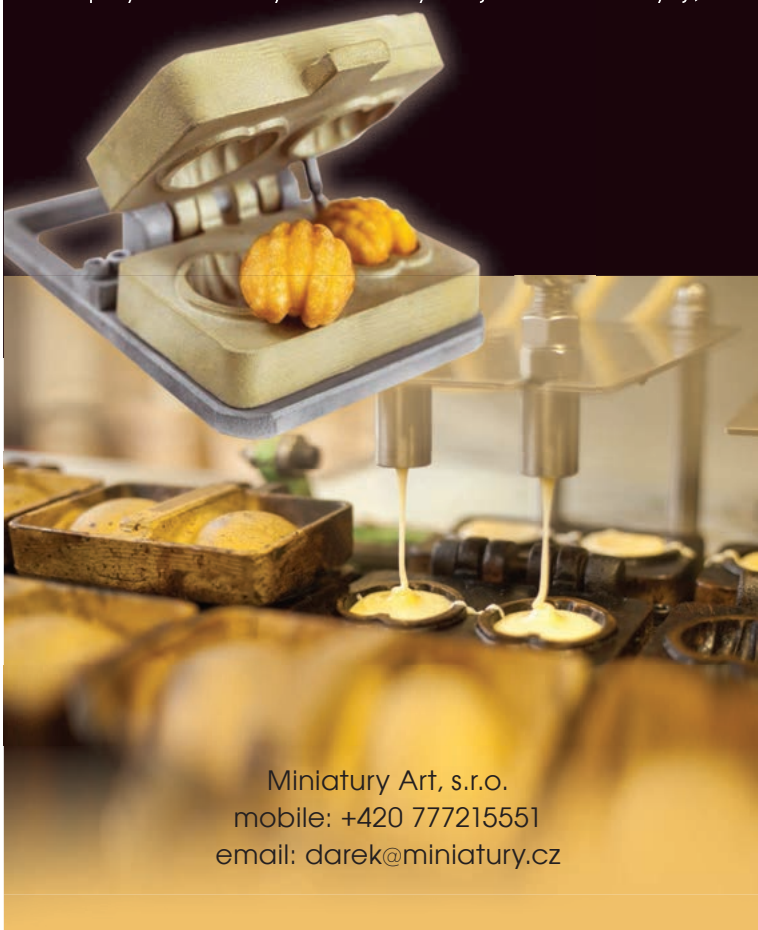
reklama

STREET BAKERY

10.000 bezglutenowych ciasteczek dziennie?
Z tą maszyną to możliwe!



Cena maszyny obejmuje:
- receptury
- know-how
- znak firmowy Street Bakery
- stronę na Facebooku
- części zamienne
- szkolenie maszynowe (w tym wykazanie przychodów, wydatków i szybkiej zwrotu inwestycji)



Miniatury Art, s.r.o.
mobile: +420 777215551
email: darek@miniatury.cz

Za drzwiami piekarni

Mirosław Kurek

Kiedy twoja firma się rozwija i dochodzisz do momentu uruchomienia sklepów firmowych oddalonych od siedziby, wchodzisz w bardzo ciekawy etap jej rozwoju. Otóż każdy sklep, chociaż jest częścią tej samej firmy, działa jak osobna jednostka i z tego powodu musi być samowystarczalny.

Sklepy firmowe – jak **utrzymać** wysokie standardy i **zwiększyć** sprzedaż

Czym jest owa autonomia i dlaczego to takie ważne? Musisz pamiętać o tym, że sklep firmowy jest najważniejszym elementem wizerunku i marketingu, jest też miejscem kontaktu twojej firmy z klientem, wymiany produktów na pieniądze. Zatem to kluczowe miejsce z punktu widzenia źródła powstawania wartości firmy.

ATRYBUTY DOBREGO SKLEPU FIRMOWEGO

Jednym z najważniejszych elementów jest zbiór zasad. Jesteś właścicielem lub managerem, więc musisz zaopatrzyć swoje sklepy w kompletny zestaw zasad, procedur i informacji. Musi on zawierać niezbędne kontakty w razie awarii lub kontroli urzędowych i reklamacji, powinien również obejmować spis procedur dotyczących utrzymania czystości, odpowiedzialności czy zamawiania towarów, surowców i opakowań oraz zasady związane z obsługą kasową, przekazywaniem gotówki, anulowaniem paragonów itp. Informacje muszą być dopasowane do danego punktu, z uwzględnieniem typu lokalu i rodzajów oferowanych produktów.

Kolejnym elementem jest ustalenie hierarchii zależności w punkcie. Musisz wybrać lidera zespołu, który weźmie na siebie odpowiedzialność za rozwiązanie większości powtarzalnych problemów, ustalanie grafików czy czystość w lokalu. Klient wchodząc do sklepu, ocenia twoją firmę i takie czynniki, jak czystość, zapach czy nienaganna ekspozycja, to one skłaniają go do lepszej czy gorszej oceny.

Kolejnym istotnym czynnikiem, o jakim musisz pamiętać, jest szkolenie. Każdy pracownik sprzedaży, zanim przystąpi do wykonywania swoich obowiązków, musi zostać przeszkolony w zakresie zasad, które panują w firmie, i zrozumieć wartości, jakimi się ona kieruje. Następnym etapem, rozszerzającym ten temat i istotnym z punktu widzenia sukcesu sprzedażowego, jest gruntowne szkolenie pracowników z prawidłowej, optymalnej obsługi klienta.

JAK CIĘ WIDZĄ, TAK CIĘ PISZĄ

Sprzedawca jest twoim bezpośrednim przedstawicielem i w 100% reprezentuje firmę przed klientami. Dobre, pozytywne nastawienie, cierpliwość, wiedza na temat produktów, miła aparycja, empatia to kluczowe cechy, wyróżniające dobrego sprzedawcę. Do tego należy dołożyć zaangażowanie i motywację do zwiększania

sprzedaży, ponieważ pomijając sposób obsługi, sprzedawca jest w stanie sprzedać więcej tej samej liczbie klientów, jeśli ma na to ochotę. Jednak motywacja u sprzedawców nie bierze się znikąd, więc pamiętaj o tym, aby odpowiednio wynagrodzić pracę i zbudować prosty system motywacyjny, uzależniony od wielkości sprzedaży.

Ekspozycja towaru w punkcie to sztuka. Musisz osobiście posiąść zdolność prawidłowej ekspozycji, aby wprowadzać i utrzymywać ją na wysokim poziomie. Klient powinien zobaczyć pięknie ułożone chleby, ciastka, kanapki czy wypieki. Towar musi być poukładany w odpowiedni sposób i we właściwym kierunku – do klienta. Wyroby wymagają informacji o nazwie, cenie, krótkiego opisu i muszą być świeże.

Punkt sprzedaży oprócz oczywistej funkcji, czyli sprzedaży produktów, służy do czegoś więcej. To wizytówka twojej firmy, więc musisz go zorganizować w taki sposób, aby stworzyć w nim wyjątkową atmosferę. Nowoczesna piekarnia/cukiernia/kawiarnia to miejsce, które niesie pewne przesłanie, gdzie klient po wejściu zobaczy, dlaczego powinien wybrać twoją firmę. Starsze firmy często przegrywają konkurencję z nowymi, gdyż nie dbają o szczegóły, panuje w nich brak zasad, brak codziennej opieki czy dobrej ekspozycji. Sklep i jego wygląd to część marketingu firmy, takie bezpośrednie działania przekładają się wprost na wyższe oceny, większą sprzedaż, pomagają też w budowie solidnej marki, dlatego bezczynność w tej materii jest podstawowym grzechem właścicieli piekarni i cukierni.

Aromamarketing to szczególnie istotny w naszej branży rodzaj marketingu. Sieci handlowe rozpylają w sklepach aromat świeżo wypieczonego chleba, aby pod wpływem tego bodźca zapachowego, który wzmacnia uczucie głodu, klienci dokonywali większych zakupów. Aromamarketing jest częścią neuromarketingu, w świetle dostępnej aktualnie wiedzy konsument nie może zignorować zapachu, więc jest to bodziec mimowolnie odbierany i przetwarzany przez mózg. Dlatego należy pamiętać o tym, aby po wejściu dało się odczuć przyjemne zapachy – pieczywa, świeżej kawy, kanapek czy właśnie wypieczonych croissantów.

OBECNOŚĆ I CZUJNOŚĆ

Kiedy zadbałeś już o wszystkie elementy układanki, zatrudniasz miłych, dobrze ubranych, zmotywowanych pracowników, klienci wracają i chwalą twoje produkty tak osobiście, jak i w internecie, to czeka cię najtrudniejszy etap. Zanim przejdziesz do budowy następnych elementów twojej firmy – nowa kawiarnia, następny dział produkcji, inwestycje itd., musisz zabetonować tak ciężko budowany system wartości i standardów. Zatrudnij lub wyłoń spośród pracowników kompetentną osobę, zdolną do zarządzania siecią sklepów. Pamiętaj, że każdy sklep to osobna jednostka, więc wymaga indywidualnego traktowania. Pracownicy muszą czuć się zaopiekowani i nie można ich alienować. Organizuj spotkania integracyjne i zebrania, aby wszyscy czuli się jednakowo, zarówno ci z centrali, jak i z oddalonych miejsc.

***

Prawidłowe zarządzanie sklepami i kawiarniami jest niezbędne, aby osiągnąć sukces rynkowy. Pamiętajmy, że sprzedaż do sklepów zewnętrznych się kończy, podobnie jak spada liczba niezależnych sklepów, wypieranych przez sieci handlowe. Piekarnie i cukiernie przyszłości będą opierać się na marce oraz własnej sieci sklepów i kawiarni. W naszej branży powoli rozwija się też sprzedaż bezpośrednia z dostawą do domu, co również daje pewne możliwości dla klientów oczekujących wygody, ale to temat na osobny artykuł. ■

Wspólnie z redakcją uruchomiliśmy możliwość bezpłatnych porad z zakresu zarządzania piekarnią lub cukiernią. Jeśli masz pytania odnośnie do swojej firmy i możliwości jej rozwoju, napisz do nas. Odpowiemy możliwie jak najszybciej.
redakcja@mistrzbranzy.pl
lub kontakt@help4bakery.pl

reklama

Wyposażamy piekarnie butikowe w całej Polsce. Wśród nich są już:

- Mąka i Woda (Warszawa)
- Lajkonik (Kraków)
- Zakwas (Poznań)
- Montag (Łódź)
- Cisowianka (Nałęczów)
- Pochlebstwo (Kraków)
- Lubella (Lublin)
- Kochany Chleb (Opole)
- Food Concept (Wrocław)
- Manufaktura (Lublin)

Poznaj naszą ofertę www.geth.pl

GETH

PPHU GETH, ul. Skośna 16, 30-383 Kraków, www.geth.pl
W. Majdan tel. 506 104 542, P. Oczoś tel. 506 104 541,
A. Marczak (Pomorze) tel. 519 141 015, Maciej Angierman tel. 506 104 214
K. Jabłoński (Warmia) tel. 506 104 522

Niski nakład, wysokie loty

Półka zdrowia, poczucie humoru, aromatyczna kawa i pieczątki – to tylko niektóre pomysły, jakie możesz wdrożyć, by przyciągnąć nowych klientów i zwiększyć sprzedaż w swoim firmowym punkcie.

WYJDŹ DO LUDZI

Współczesny klient szuka nie tylko chleba czy ciasta. Kupując te dobra, tak de facto kupuje też historię, ideę, produkt, za którym stoi konkretny człowiek. Dlatego warto podzielić się historią lokalu, prezentując dumnie na ścianach stare pamiątkowe zdjęcia z początku działalności piekarni czy cukierni. Pokazując medale lub dyplomy, które firma zdobyła w czasie lat pracy. Niekoniecznie muszą to być trofea z międzynarodowych mistrzostw czy pamiątki z udziału w lokalnych przedsięwzięciach.

Organizuj coś ekstra z okazji każdych „urodzin" (nie tylko tych okrągłych!) twojej firmy! Wystarczy, że zawiesisz balony w drzwiach frontowych, a twoi pracownicy ubiorą urodzinowe czapeczki. I najważniejsze – jako szef bądź obecny nie tylko za kulisami. Pojawiaj się wśród klientów, rozmawiaj z nimi, bądź twarzą swojej firmy.

Wyjście do klienta możesz też rozumieć dosłownie, idąc w ślad restauracji i innych lokali gastronomicznych, ustaw potykacz przed głównym wejściem do piekarni, na którym rozpiszesz stałe menu lub produkt dnia. Albo hasło zachęcające do odwiedzin tych, którzy jeszcze nie znają twojej piekarni lub cukierni: „Alicja nie bała się wskoczyć do króliczej nory, tym bardziej nie wahaj się dać nura w świat naszych słodkości".

DAWKA UŚMIECHU

Ludzie kupują emocje. Spraw, by przychodzili do ciebie po te dobre, dzięki którym będą mieli udany dzień. Innymi słowy, dodaj nieco humorystycznych akcentów do swojego sklepu. Jak to zrobić? Wystarczy, że na tablicy z menu dopiszesz zabawny

Pewne badania dowodzą, że pączki smażone z miłością nie tuczą

cytat, np. „Pewne badania dowodzą, że pączki smażone z miłością nie tuczą", a na papierowych torbach umieścisz naklejki z hasłem „Uwaga! Grozi poprawą humoru na cały dzień!". Na drzwiach zamiast tradycyjnej tabliczki „Zamknięte/Otwarte" można umieścić etykietę w kształcie uśmiechniętej buźki lub do tej konwencjonalnej dopisać coś, co podnosi kąciki ust klienta: „Już zamknięte, nie martw się, to znaczy, że już zaczęliśmy produkcję na jutro!".

By klient naprawdę zaraził się dobrym nastrojem, takie dodatki nie wystarczą. Najważniejsza jest dobra energia, jaką czuć między pracownikami, a także naturalny uśmiech ekspedientki, z którym wychodzi do kupującego.

DZIECI SĄ WAŻNE

Choć dorośli płacą, to dzieci często sprawiają, że klient kupuje więcej, niż zamierzał. Nie zapominajmy o dzieciach jako ważnym kliencie! Jak to zrobić? Można pewne produkty umieszczać w witrynie na wysokości oczu dziecka. Warto też pomyśleć o specjalnej ofercie dla najmłodszych – mniejszych kanapkach albo kanapkach na słodko (z kremem czekoladowym lub konfiturą), a także lunchboksach, które może zabrać do szkoły lub na wycieczkę (kanapka, woda lub soczek i owoc). Gdy klient przychodzi z dzieckiem, miej przygotowany koszyczek z czymś dla najmłodszych, np. minimuffinkami lub precelkami. Albo tematycznymi naklejkami z twoim logo. Można też raz na jakiś czas zorganizować warsztaty lub dni otwarte z myślą o grupach szkolnych czy przedszkolnych, tak by zaznajomić najmłodszych z pracą piekarni lub cukierni.

PÓŁKA PEŁNA SPECJAŁÓW

Choć wiadomo, że do piekarni klient przychodzi po swoje ulubione pieczywo, warto do stałej oferty wprowadzać sezonowe nowości albo towary niestandardowe. Netfliksowe pokolenie lubi być zaskakiwane, a nawet zaintrygowane. W zależności od charakteru twojej piekarni lub cukierni warto przeznaczyć półkę lub witrynę

na produkty specjalistyczne. Może to być półka zdrowia, z produktami bezglutenowymi, bez cukru lub wege. Co więcej, warto uzupełnić ją o elementy spoza własnej produkcji, takie jak świeże zioła doniczkowe, oliwy albo kremy i przetwory do smarowania chleba. To także miejsce do sprzedaży towarów z poprzedniego dnia w niższych cenach.

Coraz więcej piekarni czy cukierni wychodzi poza schematy i wzbogaca swoją ofertę o towary niestandardowe, a jednak kojarzące się z pieczywem i słodkościami. Czemu by nie zaoferować klientowi deski do krojenia chleba lub koszyczka do podawania pieczywa? Albo patery do ciastek lub rękawic kuchennych. Pamiętaj – zawsze możesz zamówić te gadżety z twoim logo.

PIECZĄTKI, GRATISY I PRÓBKI

Wprowadzasz nowości do swojej oferty? Albo wprowadziłeś je już jakiś czas temu, ale klient nie bardzo jest zainteresowany nowym produktem? Zaproponuj bezpłatną degustację! Tego typu działania możesz zaplanować raz w tygodniu, choć bardzo mile widziane jest codzienne powitanie niewielkim kawałkiem chleba w godzinach porannych. Dając coś bezpłatnie, budujesz lojalność klienta, który chętnie odwdzięczy się, kupując coś nowego z oferty, tak działa ludzka psychika.

Innymi formami zachęty, budowania relacji z klientem jest oferowanie czegoś w gratisie w zamian za zebrane pieczątki albo powyżej zapłaconej kwoty, np. darmowa bułeczka firmowa po wydaniu 30 zł albo muffinka za grosz. Raz w sezonie możesz też zorganizować akcję pod hasłem: „poszukujemy testera" i zaprosić wybranych gości na darmową degustację sezonowych specjałów twojego lokalu, zachęcając ich, by umieścili zdjęcia z tych działań w swoich mediach społecznościowych.

POZNAJ SWOJEGO KLIENTA

Sprzedaż niektórych produktów nie idzie tak dobrze, jak zakładałeś? A może po prostu w pędzie za trendami zapomniałeś o tym, czego naprawdę oczekuje lokalna społeczność? Nie bój się pytać o to wprost! Zadawaj pytania nie tylko w mediach społecznościowych (choć to świetna metoda, ponieważ nie każdy ma czas na rozmowę przy porannych zakupach), zagaduj też klientów odwiedzających twój sklep. Możesz również raz w sezonie zaproponować ankietę, w której dopytasz o potrzeby i oczekiwania gości. Albo zorganizować akcję i pozwolić, by sami zaproponowali pomysł na ciasto lub wytrawny wypiek. Daj odczuć klientom, że jesteś dla nich. W ten sposób nie tylko budujesz trwałą relację, ale też uwiarygodniasz swój biznes.

Nie wahaj się pytać nie tylko o asortyment, ale też inne elementy sklepu. Być może w ferworze pracy zapominasz o prostych aspektach, których brakuje klientowi, np. nawet tak prozaiczne jak stojak na rowery czy kosz na śmieci przy wejściu.

WITRYNA JEST NAJWAŻNIEJSZA!

Nie zapominajmy o podstawach! Schludnie utrzymana witryna, w której produkty wykładane są estetycznie i w przemyślany sposób, to najważniejsza sprawa! Ale to nie wystarczy, raz na jakiś czas odśwież jej układ. Nawet najatrakcyjniejsza witryna, która ciągle wygląda tak samo, po jakimś czasie się znudzi. Pamiętaj o sezonowych dekoracjach, mogą być one nawet tekturowymi elementami. Unikaj plastiku, bo wygląda tandetnie i kojarzy się źle, jest nieekologiczny. W tym wszystkim zachowaj umiar, tak by nie powstał jarmarczny efekt. I by zachować charakter swojej piekarni lub cukierni – nie odchodź zbyt mocno kolorystycznie czy stylem od tego, jak prezentuje się twoje logo.

Niech w twoim sklepie firmowym panuje przyjazna atmosfera, kojarząca się z domowymi, tradycyjnymi wypiekami. Taki efekt uzyskasz, jeśli przy miejscu obsługi klienta poukładasz słoiki z ciasteczkami lub paterę z pokrojonymi ciastem. ■

Kreatywność + inwestycja = rozwój

Choć Piekarnia-Cukiernia Rynek mieści się w niewielkim miasteczku, piecze chleby i ciasta na całkiem sporą skalę. Jej właścicielka Elwira Ogonowska wierzy, że tylko wprowadzając sezonowe nowości do oferty, buduje stałe zainteresowanie i przyciąga nowych klientów. To jednak wiąże się też z ciągłym inwestowaniem w sprzęt i urządzenia. W co zatem inwestować? I skąd pozyskiwać środki?

Natalia Aurora Ignacek

Gdy 6 lat temu **Elwira Ogonowska** wraz z mężem **Łukaszem** zdecydowali się na kupno dawnej piekarni, nikt ze znajomych nie wróżył im zbyt dobrze. Kuźnia Raciborska to niewielkie miasteczko z klientem sceptycznie nastawionym do nowości. Życzliwość sprzedawcy, właściciela piekarni, który w spadku zostawił im nie tylko sporo sprzętu, ale też swoje autorskie receptury na chleby i ciasta, sprawiła, że zdecydowali się na ten odważny krok. – Halę produkcyjną trzeba było jednak przerobić, bo była poza wszelkimi wymogami sanepidowskimi. Pierwszą inwestycją był zatem generalny remont – opowiada Elwira. Ten zajął im okrągły rok. W tym czasie też właściciele dokupili drobne sprzęty i elementy wyposażenia, takie jak blaty czy koszyczki. I tak powstała Piekarnia-Cukiernia Rynek, która miała być nade wszystko właśnie piekarnią. – Z początku mieliśmy 2, maksymalnie 4 torty na weekend i kilka ciast w witrynie. Dziś samych tortów pieczemy 40-50! – deklaruje Elwira.

PIEC NIE JEDNĄ MA MISJĘ

Mimo niezbyt obiecujących prognoz nowe miejsce szybko stało się popularne wśród mieszkańców Kuźni Raciborskiej i okolicy. Złożyło

się na to kilka elementów, przede wszystkim jakość oferowanych wyrobów. Ta zaś bierze się zarówno z surowców i umiejętności piekarza, ale też pieca. – Mamy stary ceramiczny piec opalany drewnem i węglem – mówi właścicielka, dodając. – Musieliśmy również go zmodernizować, żeby był bardziej ekologiczny, ale działa nadal na tych samych zasadach co dawniej, dając niepowtarzalny zapach i smak pieczywa.

A jednak, mimo swoich licznych walorów, gdy z czasem szala zamówień zaczęła przechylać się na korzyść asortymentu cu-

kierniczego, stary piec zaczął wykazywać też negatywne cechy. – W piecu ceramicznym piekło się intuicyjnie. Załoga cukierni, przychodząc na swoją zmianę, nigdy nie wie, jaka dokładnie jest temperatura pieca, czy piekarze dokładali węgla. Wypieku trzeba bardzo pilnować, bo łatwo może się przypalić – wyjaśnia. Dlatego właściciele zdecydowali się dokupić jeszcze jeden. Tym razem hertowy. Pozostało pytanie: kupować piec nowy czy używany? A jeśli nowy, skąd pozyskać środki, nie będąc wielką korporacją.

DOFINANSOWANIA

Po kilku latach doświadczeń Elwira z Łukaszem zdecydowali się na kupno nowego sprzętu. – Mając na uwadze, że maszyny piekarsko-cukiernicze są eksploatowane nie raz na weekend, a codziennie przez wiele godzin, wiemy już, że takie kupne szybko się zniszczą – zaznacza Elwira i dodaje. – Bardzo dbamy o nasz sprzęt, serwujemy go regularnie, nawet serwisanci są zaskoczeni, jak bardzo jest zadbany, gdy go widzą. A jednak wygląd to jedno, a wydajność takiej maszyny to drugie.

Pozostała kwestia funduszy. Okazało się, że całkiem sporo różnego rodzaju dofinansowań oferuje urząd pracy. Wobec czego przy zakupie pieca właściciele Piekarni-Cukierni Rynek zdecydowali się na… zatrudnienie nowego pracownika. Dzięki temu uzyskali aż 60% środków na zakup pieca, jako że akurat było dostępne dofinansowanie na nowe miejsce pracy.

Z dofinansowania skorzystali także zeszłej jesieni, kupując ploter. Elwira nadal tworzy ręcznie dekoracje i figurki z masy cukrowej, więc ploter jest dodatkową pomocą. I mimo że jeszcze się nie

spłacił, dekoratorka deklaruje, że był to jeden z najlepszych zakupów do jej cukierni. Odkryła, że nie każdy nowy sprzęt, który pojawia się w pracowni, ma przede wszystkim mnożyć zyski. Czasem ma do spełnienia jeszcze inną ważną rolę…

WIĘCEJ SPRZĘTU, WIĘCEJ POMYSŁÓW. I CZASU!

Elwira i Łukasz nie tylko zarządzają firmą, ale też sami pracują przy wyrobie oraz wypieku wielu produktów, a także ich dekoracji (torty). Z tego powodu jedną z największych bolączek pary jest permanentny brak czasu. Elwira z wielką radością zauważyła, że inwestując w kolejne urządzenia, tak de facto inwestuje nie tylko w rozwój biznesu, ale w siebie! Bo wreszcie ma czas. – Komfort mojej pracy dzięki ploterowi poprawił się ogromnie. To ułatwienie, oszczędność czasu, którego wreszcie mam nieco więcej dla dzieci i siebie – deklaruje. Podobnie wyraża się też w odniesieniu do zakupionego pieca hertowego. – Nowy piec również rozwiązał wiele dotychczasowych problemów. Pieczemy w nim wszelkie chrupki i przekładki do ciast, bezy.

Do tej pory do tego typu pracy wykorzystywała malutki piekarnik, przez to te niepozorne rzeczy tak naprawdę pochłaniały ogrom czasu. Teraz wszystko wrzuca naraz. – Pracujemy krócej, a robimy tę samą robotę – podkreśla z satysfakcją.

Mając zaś czas i głowę wolną od prozaicznych czynności, znacznie łatwiej o nowe pomysły na sezonowe produkty do oferty. Do

OKIEM BRANŻOWEGO EKSPERTA

Konrad Kazanecki, Firma Nurkowski

Branża piekarska i cukiernicza cały czas się zmienia, a ostatnie lata spowodowały, że właściciele zakładów produkcyjnych stoją przed wielkimi wyzwaniami. Oprócz podążania za panującymi trendami czy wyznaczania nowych muszą radzić sobie z bardzo zmiennymi czynnikami, jak ceny surowców i energii czy zmieniające się warunki zatrudnienia.

Podczas rozmów z naszymi partnerami zauważamy, jak ważny jest proces automatyzacji produkcji, w zależności od wielkości zakładu dla każdego „automatyzacja" znaczy coś innego. Jako osoby doradzające przy inwestycjach musimy podpowiadać odpowiednie rozwiązania. W tym roku prym wiodą maszyny, które pozwolą zachować wysoką jakość produkcji przy jednoczesnym oszczędzaniu prądu czy gazu. Przykładem może być piec – oferowane przez nas „obrotówki" Revent są wszechstronne – można na nich wypiec całą galanterię piekarniczą i cukierniczą, chleby foremkowe i te bez formy, jabłeczniki i serniki oraz wysokiej jakości ciasta. To wszystko bez wysuszania produktów i przy niskim zużyciu gazu, co obniża koszty produkcji.

Na rynku widać już, że zamknęły się małe zakłady, które od lat nie inwestowały i nie modernizowały parku maszynowego, sprzedaż po nich przejęły średnie piekarni i cukiernie, a te, aby nadążyć z produkcją, muszą się dozbrajać.

Ostatnie lata to również czas, w którym powstaje coraz więcej małych rzemieślniczych piekarni oferujących wysokiej jakości produkty w wyższych cenach. Tu bardzo liczy się jakość, promowanie w mediach społecznościowych i kontakt „bezpośredni" z klientami/odbiorcami. Pracując z kilkoma takimi firmami, wiemy, jak ważne jest dla nich, aby urządzenie było wszechstronne. Razem z technologami wdrażamy koncept Ribot – urządzenie, które gotuje i schładza: kremy, crémeux (np. porzeczkowe), ale i zupy czy pasty do kanapek lub hummus. Po wykonaniu tych zadań na tym samym urządzeniu możemy przygotować lody i sorbety. Wszystkie produkty potrzebne do sporządzenia coraz bardziej modnych monoporcji również wykona się na Ribocie.

Kilka ostatnich lat pokazało też, jak ważne są zaufanie i relacje w biznesie. Korzystając z możliwości wypowiedzenia się na łamach „Mistrza Branży", chciałbym podziękować naszym partnerom, z którymi mogliśmy w ostatnim czasie współpracować. Osobiście najbardziej cieszy mnie, gdy właściciele i użytkownicy naszych maszyn mówią, że pomogliśmy im rozwiązać jakiś problem produkcyjny czy ułatwiliśmy im zadanie. To wspólnie z wami ciągle się rozwijamy, za co serdecznie dziękuję.

tych nowości Elwira wręcz przyzwyczaiła swoich klientów, którzy co rusz dopytują o coś, czego jeszcze nie próbowali. Nie ukrywa też, że inwestycja nawet w małe dobre sprzęty, takie jak shaker czy gofrownica, powoduje, że wymyśla, jak jeszcze można by je wykorzystać. – Mimo że koszt takich urządzeń jest o wiele niższy niż pieca czy miesiarki, warto je wykorzystać nie tylko latem, ale pogłówkować, jakie inne produkty jeszcze wprowadzić.

BRANŻOWY PARADOKS

Mając na uwadze prognozowane upalne lato oraz jeszcze większą niż w zeszłym roku liczbę zamówień, Elwira z Łukaszem postanowili dokupić przed sezonem komunijnym szokówkę i szafę chłodniczą. – Mieliśmy tak wiele zamówień, że wiedziałam, że ciężko będzie się obyć bez tego sprzętu. Kilka deserków można schłodzić w zamrażarce, ale już 50 nie bardzo – śmieje się.

Poczuła ulgę i komfort, gdy mając poskładane torty, nie musiała się martwić o to, gdzie je przechować, by wydać wszystkie świeże i w idealnym stanie. Ze zdziwieniem odkryła jednak, że dosłownie tydzień później miała ten sam problem co dawniej – nie było gdzie pomieścić tortów! Wraz z sprzętem przybyło też zamówień! – I właśnie na tym polega ten paradoks – wyjaśnia. – Im więcej dobrego sprzętu mamy, tym większy komfort pracy i ten wewnętrzny luz, żeby przyjąć więcej zamówień. Ale o to właśnie chodzi, ciągły rozwój – kwituje. ■

reklama

Ribot® 1000

JEDNO URZĄDZENIE
TYSIĄCE MOŻLIWOŚCI

- Pasteryzator
- Dojrzewalnik
- Frezer
- Ubijaczka
- Szatkownica
- Rozdrabniacz
- Temperówka do czekolady
- Programowalny kocioł
- Obróbka termiczna
- Schładzacz produktów cukierniczych

RIBOT TELME

TELME GELATO AND PASTRY MACHINES

Maszyny i urządzenia cukiernicze BMC Polska | + 48 506 691 996 | www.bmcpolska.com

NURKOWSKI
– FIRMA RODZINNA OD 1992
2022 ROK WYZWAŃ

Od 30 lat dzielimy się doświadczeniem z polskimi piekarzami i cukiernikami, dostarczając piece, dzielarki, linie do chleba, automaty do bułek, ubijaczki i wałkownice czy zmywarki. Poszukując dostawców urządzeń na rodzimy rynek, zawsze bierzemy pod uwagę rozwiązywanie problemów czy wyzwań, przed którymi stoją nasi klienci, a tych nie brakuje.

Konrad Kazanecki, Firma Nurkowski

NURKOWSKI
MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE
OD1992

Galopująca inflacja, podwyżki cen energii i surowców nie dają wytchnienia przedsiębiorcom. Dlatego podczas zakupów coraz większą wagę przykłada się do jakości i oszczędności, jaką dany sprzęt może przynieść właścicielom zakładów. Bardzo dobrym przykładem jest piec obrotowy Revent. Od lat 90. jesteśmy wyłącznym przedstawicielem tej marki w Polsce. Dostarczyliśmy już kilkaset pieców do zakładów rzemieślniczych (małych i dużych) oraz przemysłowych. Obecnie dostępne piece Revent z serii 700 i ONE wyróżniają się równomiernym i delikatnym pieczeniem, bardzo mocnym i wydajnym zaparowaniem oraz niskim zużyciem gazu. Czerpiąc doświadczenie zdobyte u naszych klientów, możemy zapewnić (również pokazać), że piece mogą pracować wsad za wsadem bez przerwy na dogrzanie, piekąc bułki i pieczywo drobne, chleby w formach i bez forem typu baltonowski, serniki, jabłeczniki, bezy, galanterię piekarską czy cukierniczą i wiele innych. Co ważne, jak pokazują wyniki badań niezależnego instytutu Fisher Nickel z USA oraz testy u naszych klientów, piece Revent zużywają mniej energii niż konkurencja, zachowując wysoką wydajność wypiekową.

Innym przykładem maszyny pozwalającej zachować lub polepszyć jakość produktu oraz zaoszczędzić pieniądze są dzielarki Artezen. Dzielarkami i liniami do chleba zajmujemy się od 30 lat, więc wiemy, jakie wymagania mają nasi klienci. W 2016 roku wprowadziliśmy

Instalacja dwóch pieców Revent 725, woj. podkarpackie. Wypiek wysokiej jakości galanterii cukierniczej i bezy

Instalacja 4 pieców Revent 724, woj. dolnośląskie. Wypiek bułek, chlebów i „foremek"

Wdrożone przez autoryzowany serwis dwie dzielarki Artezen Calybra, woj. wielkopolskie

Artykuł promocyjny

Nowość!
Dzielarka Calybra Express – wersja dla rzemieślników, system OIL FREE – bezolejowa, kompaktowy wymiar

do oferty markę Artezen i od tego czasu jesteśmy jej generalnym przedstawicielem w Polsce. Dzielarki Calybra wyróżniają się tym, że podział ciasta jest bardzo delikatny. Wielokrotnie widzieliśmy u naszych klientów, jak dzielone jest ciasto o wysokim TA (zawartości wody), dłuższej niż standardowa garze w dzieży, a chleb po upieczeniu ma właściwą strukturę i nie jest „zmęczony". Ważny aspekt to również oszczędności – dzielarki Artezen, po pierwsze, bardzo dokładnie ważą (nie ma potrzeby „przeważania" ciasta), a po drugie dzięki systemowi OIL FREE nie zużywają oleju do smarowania tłoków, pozwala to w niektórych przypadkach zaoszczędzić od kilku do tysięcy złotych tysięcy rocznie.

Na samym końcu łańcucha produkcji występuje mycie. Coraz więcej zakładów produkcyjnych zwraca uwagę na kwestię czystości. Od 2015 roku jesteśmy wyłącznym i generalnym przedstawicielem firmy Somengil produkującej wielofunkcyjną zmywarkę Multiwasher. Wielokrotnie sprawdzaliśmy to rozwiązanie w zaprzyjaźnionych piekarniach i cukierniach oraz gastronomii. Nasi klienci, którzy od lat korzystają ze zmywarek Multiwasher, zgadzają się z naszym punktem widzenia, że jest to najbardziej wydajny, a zarazem najoszczędniejszy system mycia. Multiwasher to zmywarka, w której możemy umyć m.in.: wózki, kosze, blachy, formy, kastle, narzędzia ubijaczek, garnki, blachy GN. Woda pracuje w obiegu zamkniętym, a zużycie na cykl mycia i płukania to średnio ok. 8 litrów. Wiele produktów można myć w temperaturach powyżej 80°C, dzięki czemu proces ten jest szybki, efektywny i dokładny. Co ważne, wielu produktów nie trzeba namaczać, co skraca czas mycia. Dzięki zainstalowanemu systemowi SDS w ostatniej fazie następuje suszenie – wiele narzędzi jest wtedy gotowych do użycia i nie zajmuje dodatkowego miejsca.

Ostatnio jeden z klientów z północnej Polski, który kupił już od nas jedną zmywarkę wielofunkcyjną, zachęcony oszczędnościami, ergonomią pracy oraz wysoką jakością mycia, wymienił we wszystkich swoich zakładach produkcyjnych zmywarki tunelowe na urządzenia marki Multiwasher. Na podobny zabieg zdecydował się klient z południa Polski, który wstępnie chciał zostawić zmywarkę tunelową, lecz po testach, które wykonał, okazało się, że Multiwasher myje kosze lepiej niż tunel, do tego jest dużo bardziej energooszczędny, a po zakończonym myciu kosze, blachy i narzędzia wychodzą suche. Nie można również zapomnieć o funkcji dekarbonizacji, dzięki której nawet najbardziej zapieczone wózki po myciu są czyste i pozbawione nagaru. ■

Instalacja zmywarki wielofunkcyjnej Multiwasher, woj. mazowieckie

Zapieczony wózek przed i po „dekarbonizacji" w zmywarce

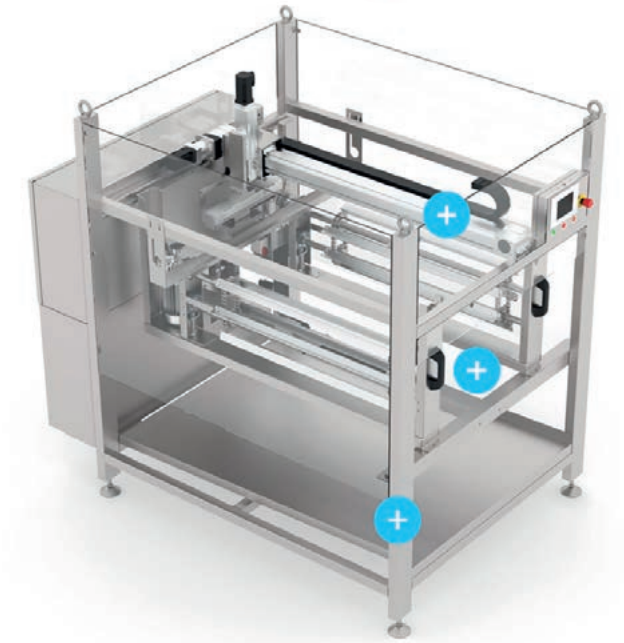
Więcej informacji pod nr. tel. **668 409 196**
www.nurkowski.com

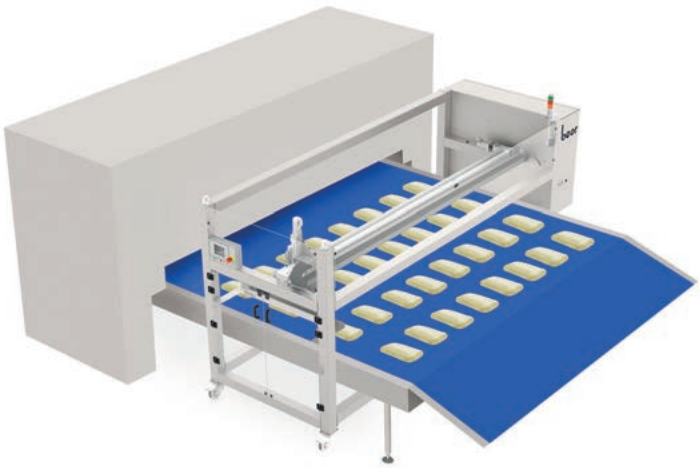
Wyłączny lub generalny dystrybutor firm:

Revent In Bread We Trust · MULTI WASHER unlimited efficiency · ARTEZEN DOUGH HANDLING · Rollmatic bakery & pastry equipment · ERIKA RECORD · Konomac

NIEKONWENCJONALNA METODA NACINANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH. WODA I CIŚNIENIE

Cięcie strumieniem wody uznawane jest za metodę nietypową. To proces prowadzony na zimno pod bardzo wysokim ciśnieniem wody przepuszczanym przez dyszę o średnicy zaledwie 0,2 mm. Choć metoda ta znana jest od dawna (opatentowano ją w 1968 r.), to jej rozwój nastąpił dopiero pod koniec ubiegłego stulecia. Od tego czasu to jedna z najszybciej rozwijających się technologii obróbki maszynowej na świecie, głównie ze względu na jej wszechstronność.





Zalety bezpiecznego i higienicznego nacinania strumieniem wody doskonale wpisują się w branżę piekarską. Etap nacinania delikatnego kęsa po garowaniu ostrzem noża jest dość inwazyjny, powoduje zmianę jego kształtu. Struktura kęsa jest bowiem bardzo wrażliwa na czynniki mechaniczne. Siła nacisku wywierana przy użyciu ostrego narzędzia może nieodwracalnie zmienić jego objętość i wysokość. Pieczywo nacinane strumieniem uznawane jest za ładniejsze.

Aspekt „urody" pieczywa to tylko jeden z czynników, który uzasadnia zastosowanie urządzenia do nacinania strumieniem wody. O wiele ważniejszy wydaje się być komfort pracy, szczególnie w kontekście problemów kadrowych w branży. Czynności mało satysfakcjonujące, żmudne i powtarzalne, wykonywane w dużym tempie są niechcianym i nielubianym obowiązkiem. Praca z nożem (nacinakiem) w ręce przez kilka godzin męczy nadgarstek, powodując zwyrodnienia stawów. Wybierając automatyczne, ale dobre dla produktów rozwiązania technologiczne uatrakcyjnisz swoje miejsce pracy.

W ostatnich latach w polskich piekarniach zauważalny jest trend mający na celu poprawianie warunków pracy. Jest to skuteczny sposób na przyciągnięcie i utrzymanie pracowników w zakładzie. Po etapie wdrażania takich rozwiązań, jak systemy chłodnicze odciążające pracę w godzinach szczytu i eliminujące niechciane godziny nocne pracy, oraz po etapie montowania automatycznych systemów załadunku pieców wsadowych, zdejmujących ciężar z łopaty (i barków) piecowego, **przyszedł czas na systemy nacinania strumieniem wody.**

Wsłuchując się w potrzeby piekarzy, wprowadziliśmy (a nawet już wdrożyliśmy) urządzenia do nacinania ciasta strumieniem wody firmy BEOR. Wśród zalet tej technologii, dostrzeganych przez klientów, są bezpieczeństwo pracy (brak ostrzy, które mogą się złamać) i oszczędność czasu. Urządzenia dostępne są w wersji półautomatycznej i automatycznej. W wersji półautomatycznej obsługujący wsuwa pełne blachy ręcznie do urządzenia. Do wyboru są aż 4 style nacięcia, co oznacza dostosowanie do wszystkich rodzajów produktów i tac/blach (maks. wymiar do 1000 mm x 1000 mm). Dzięki bardzo prostym i intuicyjnym recepturom urządzenie może zapamiętać konfigurację. Tempo nacinania jest imponujące – w ciągu 2,5 min naciętych zostanie 16 blach! A ciśnienie wody, z jakim BEOR dokonuje nacięć, to aż 20 barów.

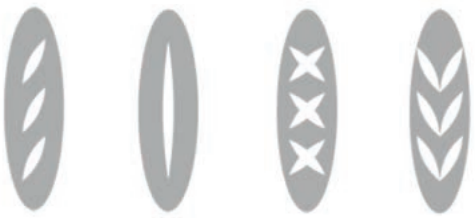
Automatyczne urządzenia do nacinania strumieniem wody dostosowywane są do już istniejących linii transportowych w piekarni, najczęściej umieszczonych zaraz przed piecem. Ich walorem jest rytmiczność pracy, nie dochodzi do spiętrzeń przy wkładaniu i usuwaniu blach ręcznie w dużym tempie. Warto podkreślić, że urządzenia BEOR wpasowują się w istniejące w zakładach systemy i ciągi technologiczne. Integracja nie jest skomplikowaną pracą serwisową. Nie ma też znaczenia, jakiego rodzaju ciasto jest nacinane. Do nacinania strumieniem wody śmiało możemy polecić również ciasto bezglutenowe.

Klienci pytają też o kształty i wzory. Firma BEOR oferuje standardowe wzory nacięcia do wyboru, a jeśli te nie spełniają oczekiwań, istnieje opcja personalizacji. Wymiana głowicy z dyszą nie jest skomplikowana i zajmuje zaledwie kilka chwil.

Piekarnie faktycznie podwoiły wydajność nacinania ciasta, zastępując ostrza strumieniem wody. Cząsteczki wody, które zostają w miejscu przecięcia, mają bardzo pozytywny wpływ na wypiek. Produkty zyskują większą objętość przy niższym udziale wagowym ciasta. Koniecznie zajrzyj na naszą stronę **www.geth.pl!**

PRZYKŁADOWE WZORY NACIĘĆ

UKOŚNE PROSTE KRZYŻYK JODEŁKA



Zalety cięcia ciasta strumieniem wody:

- bezpieczeństwo – brak noży tnących, elementy nacinające nie tępią się, nie ulegają złamaniu;
- oszczędność czasu – nie występują przerwy w pracy związane z wymianą lub ostrzeniem ostrzy;
- tylko czysta woda – brak środków chemicznych;
- nie występuje nagrzewanie się – brak kontaktu narzędzia tnącego z produktem;
- nacinanie strumieniem wody nie powoduje ściskania, co korzystnie wpływa na efekt końcowy po wypieku;
- nacinanie możliwe we wszystkich kierunkach.

Zalety nacinarek BEOR:

- możliwość wyboru wzoru nacięcia (a jako opcja: spersonalizowane wzory),
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304,
- przystosowane do produktów bezglutenowych,
- obsługa przez 1 osobę,
- półautomatyczne lub w pełni automatyczne dostosowane do linii technologicznej,
- na jedno nacięcie zużywa się 2-5 ml wody (w zależności od rodzaju nacinania).