

Czas na innowacje

Uzyskanie dotacji unijnych jest w zasięgu ręki



Piekarnia Rogalik w Trzciance od lat słynie z pieczywa dobrej jakości.

Właściciele piekarni – **Wiesława i Janusz Dudkowie** hołdują produkcji chleba o wysokich walorach smakowych i prozdrowotnych. Obecnie obok tradycyjnego polskiego chleba wprowadza się nowe, modne gatunki pieczywa. Pogodzenie wysokich wymagań technologicznych z mechanizacją procesu produkcji to wyzwanie, któremu pozwalają sprostać nowoczesne rozwiązania techniczne. Możliwość przełączania dzielarek serii modelowej Benier DAM z trybu pracy w 2 lub w 4 komorach pozwala podzielić kęsy o szerokim zakresie wagowym oraz uzyskiwać wysoką wy-

ciasta. Jak widać wysoka wydajność od 1500-3000 szt./h osiągnięta w trybie dwukomorowym, lub powyżej 3000 szt./h w trybie czterekomorowym nie jest jedynym atutem dzielarek wielokomorowych.

W rozwiązaniu zastosowanym przez Beniera możliwość przełączania maszyny z 2 na 4 tłoki i odwrotnie pozwala elastycznie ją dostosowywać do różnych naważek ciasta oraz uzyskać zakres wagowy rozpoczynający się już od 50 g.

Jednak naważka ciasta to nie jedyne kryterium doboru odpowiednich do jego obróbki maszyn. Właściciele Piekarni Rogalik stawiają zarówno na tradycyjny chleb jak i na nowe gatunki pieczywa, chętnie kupowane przez konsumentów.



■ Zestaw dzieląco-formujący wyposażono w **innowacyjną** w swoich rozwiązaniach wielokomorową **dzielarkę Benier**, która może pracować w trybie 2-komorowym.

dajność, przy czym praca mechanizmu maszyny jest dwu-, a nawet czterokrotnie wolniejsza, niż w przypadku dzielarek jednokomorowych (jeśli porównywać tę samą wydajność), co nie tylko istotnie wydłuża żywotność maszyny ale, co równie istotne, zapewnia znacznie łagodniejsze zasysanie ciasta z leja do komory ssącej. Zassanie to nie jest tak gwałtowne jak w przypadku maszyny wyposażonej tylko w jedną komorę dzielącą. Powolne zassanie podczas równoczesnego podziału dwóch lub czterech kęsów w dzielarkach wielokomorowych jest zauważalnie delikatniejsze dla

Wprowadzanie do produkcji piekarskiej maszyn o innowacyjnej konstrukcji pozwala pogodzić oba trendy. Dzielarki Benier z serii modelowej DAM mają **komory ssącą i mierzącą wykonane z odlewu kwasoodpornego** produkowanego w **technologii Ni-resist**. Jest to rozwiązanie odpowiednie do produkcji chleba tradycyjnego na kwasie, o pożądanym niepowtarzalnym polskim smaku.

Standardowo powlekany teflonem lej oraz elektryczny posypywacz mąki (alternatywnie może być zastąpiony oliwieniem taśmy) pozwalają na obróbkę relatywnie

luźnych ciast, co ma istotne przełożenie na lepszą objętość i porowatość pieczywa, jego dłuższą świeżość oraz obniżenie kosztów produkcji. Dzielarki Benier z serii DAM przeznaczone do produkcji ciasta na pieczywa rustykalne (wrażliwego na męczenie, o przedłużonym czasie fermentacji) mogą być wyposażone w **kompensator ciśnienia** tłoka ssącego, który zapobiega cofaniu się ciasta z komory ssącej do leja. Zniwelowany nacisk tłoka na ciasto w momencie otwierania komory przez nóż pozwala na delikatną obróbkę nawet bardzo wrażliwego ciasta. To rozwiązanie jest szczególnie przydatne przy dzieleniu **luźnych ciast** o wydajności nawet do **180 (TA)**. Kompensator ciśnienia zastosowany przez firmę Benier działa z wykorzystaniem sprężonego powietrza, dzięki czemu przy pracy ciągłej maszyn nie następuje zjawisko przegrzewania się.

W zestawie dzieląco-formującym Piekarni Rogalik zastosowano zaokrąglarkę stożkową Benier, gdzie rynny formujące mają płynną regulację odstepu osi stożka w szerokim zakresie wagowym. Rynny znajdujące się u wlotu ciasta mają oddzielną regulację, aby uniknąć nadmiernego ściśnięcia na początku procesu zaokrąglania. Zarówno stożek jak i rynny są pokryte kwasoodporną powłoką teflonową. Nad rynną



■ Specjalny kształt rynien pozwala na uzyskanie regularnego kształtu, co ma istotne znaczenie dla dalszej obróbki ciasta.

wylotową zamontowano elektryczny posypywacz mąki. W serii zaokrąglarek Benier Allround, alternatywnie do posypywania mąką, może być zastosowany nadmuch powietrza lub wielopunktowy natrysk oleju na stożek. Przy wyborze wersji z oliwieniem należy dobrać analogiczne rozwiązanie w dzielarce. Przedstawione innowacyjne rozwiązania zastosowane w dzielarkach 2- i 4-komorowych Benier pozwalają skutecznie ubiegać się o dotacje do inwestycji z Unii Europejskiej, tak jak w przypadku piekarni Rogalik w Trzciance.

Jacek Szczepaniak