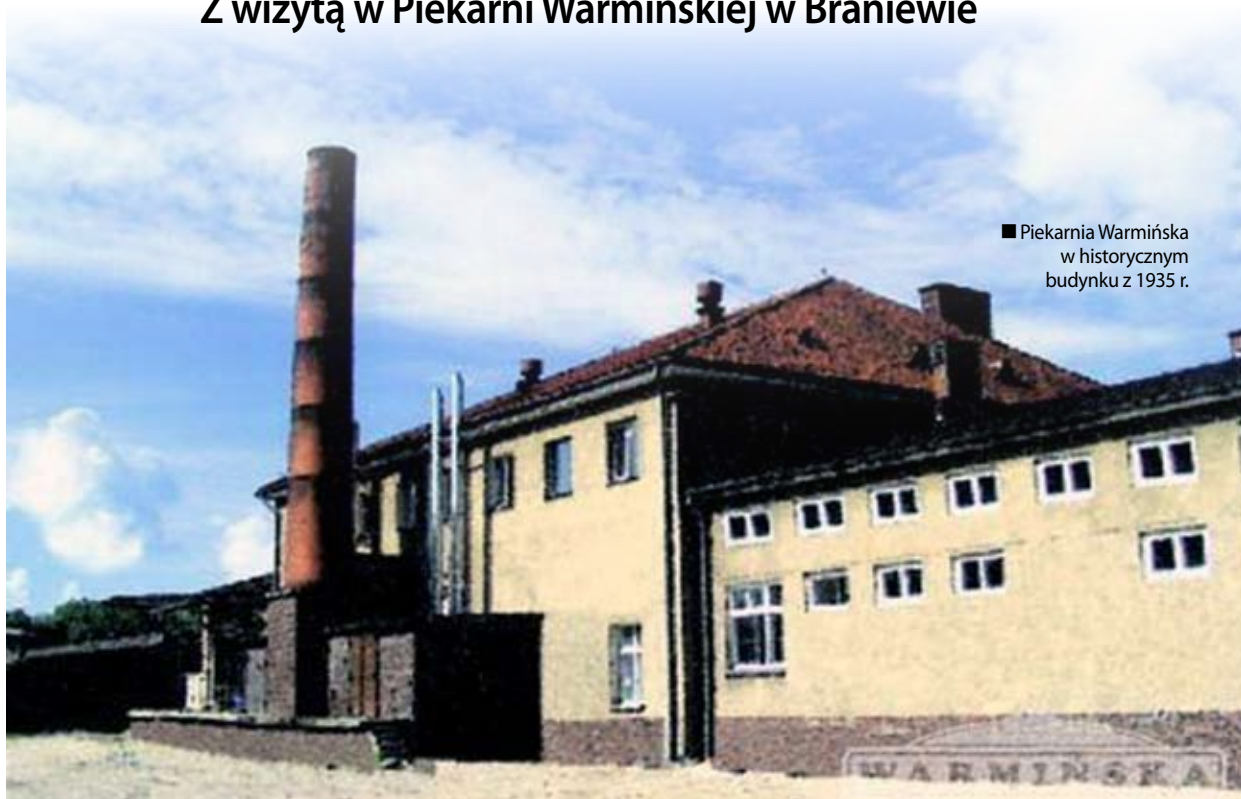


Tradycja i nowoczesność

Z wizytą w Piekarni Warmińskiej w Braniewie



■ Piekarnia Warmińska
w historycznym
budynku z 1935 r.

Piekarnia Warmińska w Braniewie położonym na styku Polski i Obwodu Kaliningradzkiego w ciągu ostatnich kilkunastu lat rozwinęła się z piekarni rzemieślniczej do rozmiarów dużego zakładu produkcyjnego. Piekarnia oraz Cukiernia wraz z biurami zostały przeniesione do odrestaurowanego budynku piekarni wzniesionego jeszcze w latach 30. przez Niemców, w którym produkowano pieczywo dla stacjonującego tam wojska niemieckiego. Zakład w Braniewie znajdował się bowiem przy strategicznej drodze, prowadzącej do Królewca.

Obecnie piekarnia sąsiaduje z jednostką Wojska Polskiego, a sam budynek został gruntownie zmodernizowany, wyposażony w nowoczesny system ogrzewania oraz windy.

Prowadzona przez rodzeństwo: **Mirosława Ławrukajtisa i Małgorzatę Klimkowską-Ławrukajtis Piekarnia Warmińska** w Braniewie przechodzi ewolucję charakterystyczną dla wielu dynamicznie rozwijających się zakładów rzemieślniczych w Polsce, które z czasem – zachowując dobrą rzemieślniczą jakość pieczywa – kwalifikują się do zakładów typu przemysłowego. O rozwoju tej piekarni świadczy proces mechanizacji jej produkcji. Kiedy wprowadzano do produkcji chleba linię z dzielarką jednokomorową, przystawała ona do ówczesnych potrzeb piekarni, ale z czasem okazała się za mało wydajna. W związku z tym

w linii do chleba zastosowano **dzielarkę 2-komorową Benier**, która pozwala uzyskać podwojoną wydajność.

Praca dzielarki oparta jest na zasadzie zasysania i podziału dwóch kęsów równocześnie przy prędkości mechanizmu zredukowanej o połowę w porównaniu z dotychczas używaną dzielarką jednokomorową. Dzięki temu systemowi pracy okres żywotności maszyny ulega znacznemu wydłużeniu. W efekcie niższej prędkości zasysania ograniczonej do 1500 taktów na godzinę, uzyskuje się pieczywo o odpowiedniej porowatości i objętości.

Obok wydajności równie ważny jest bogaty asortyment i jakość produkcji uzyskiwane w Piekarni Warmińskiej. Wierność tradycyjnej technologii produkcji chleba na kwasie o niepowtarzalnym aromacie i smaku oraz długiej świeżości jest nieodzowna dla utrzymania dobrej marki firmy.

Zastosowana w Warmińskiej **dzielarka Benier** wyposażona jest w **komory kwasoodporne**. W ten sposób nowoczesność i wysoka wydajność dzielarki 2-komorowej dają się pogodzić z tradycją polskiego chleba produkowanego na kwasie. Właściciele Piekarni Warmińskiej, stawiając na nowoczesność, paradoksalnie postawili również na tradycję, bo wybór holenderskiego producenta linii chlebowych Benier (firma istnieje od 1896 r.), to postawienie na nowe rozwiązania techniczne, wynikające z jej ponad stuletniego doświadczenia w branży piekarskiej.

Benier, postrzegany na świecie jako dostawca urządzeń piekarskich dla zakładów przemysłowych instalowanych przez grupę Kaak, której jest członkiem, oferuje rozwiązania zarówno dla dużych zakładów jak i dla piekarni rzemieślniczych. Oferuje linie wyposażone w dzielarki wielokomorowe i jednokomorowe ciasta chlebowego z komorami kwasoodpornymi zarówno dla piekarni przemysłowych jak i rzemieślniczych.

W Piekarni Warmińskiej zmechanizowana jest również produkcja bułek. Nowym nabytkiem, oprócz Beniera, są piece obrotowe Revent. Te dobrze znane na rynku polskim piece słyną z opatentowanego kulowego systemu zaparowania, dzięki któremu uzyskują zwiększoną powierzchnię zaparowania i dużą akumulację ciepła, pozwalającą na płynny wypiek wózek za wózkiem. Jednak nie jest to ich jedyny atut. Wyróżnikiem **pieców Revent** zamontowanych w Piekarni Warmińskiej jest **niska prędkość nadmuchu** gorącego powietrza, mieszcząca się w zakresie: **1,7-2,4 m/s** oraz skierowanie jego strumienia ukośnie pod spód blach wypiekowych. Duża masa gorącego powietrza równomiernie rozkładająca się pod blachami daje efekt ciepłoty spodu, przydatny przy wypieku zarówno bułek, drożdżówek jak i chleba w formach oraz bez form, pozwala przy tym uniknąć efektu nadmiernego przesuszenia pieczywa. Piece Revent w piekarni Warmińskiej są wyposażone w sterowanie dualne: manualne i komputerowe z pojemnością 100 programów wypiekowych. Nowoczesny sprzęt, instalowany w murach przedwojennej piekarni, to spotkanie historii, tradycji piekarskiej i nowoczesnej techniki.

Jacek Szczepaniak

więcej informacji na:
www.peters-nurkowski.pl



■ W linii chleba maszynę 1-komorową zastąpiła 2-komorowa dzielarka Benier.



■ Miroslaw Lawrukajtis
– właściciel Piekarni Warmińskiej.



■ Nowy nabytek
– szwedzkie piece Revent.