

WYJĄTKOWA PARTA U

Tekst promocyjny firmy Hert

Dzielarka ciasta, która nie ma sobie równych. Najlepiej opisują ją słowa: najtrwalsza, najmniej zawodna, najbardziej uniwersalna i najpopularniejsza na świecie – mówią przedstawiciele firmy Hert o maszynie niemieckiej firmy WP Haton. I nie ma w tym przesady, gdyż dzielarki te z powodzeniem pracują przez wiele lat. Najstarsze z tych urządzeń nieprzerwanie produkuje pieczywo od 1987 roku. Jest to możliwe dzięki regularnej konserwacji urządzenia, co ma istotny wpływ na jakość produktu i zyski piekarni.

Dzielarka Parta U nadaje się do prawie wszystkich rodzajów ciasta, może pracować z ciastami pszennymi, mieszanymi i żytnimi, również z ziarnami oraz z miękkimi, mocno uwodnionymi ciastami do 170 TA (specjalistyczna wersja Parta U Direkt nawet do 190 TA). Maszyna ma wszystkie oczywiste cechy, którymi powinna charakteryzować się dzielarka do chleba, m.in.: pozycję ciasta na taśmie odbiorczej optymalną do przekazywania do dalszej obróbki, możliwość różnych indywidualnych ustawień – wymienia firma Hert zapewniając, że Parta U jest przyjazna w obsłudze i łatwa do czyszczenia.

Dzielarki WP Haton zyskały w ostatnim czasie jeszcze większą niezawodność dzięki niebieskiej walizce Blue Box, dołączanej opcjonalnie do każdej nowej maszyny – informuje Hert. Zawiera ona pakiet najbardziej podatnych na zużycie części zamiennych, dzięki którym można znacząco zmniejszyć czas przestoju w sytuacjach awaryjnych. Blue Box został zaprojektowany tak, aby można było dokonać naprawy samemu lub zlecić je serwisowi zewnętrznemu znacznie ograniczając przy tym koszty związane z serwisowaniem.

Jak regularna konserwacja urządzenia wpływa na jakość produktu i zyski piekarni?

Stała waga gotowego wyrobu już po wypieczeniu jest jednym z parametrów wysokiej jakości produktu. Różnice wagowe wypieczonego produktu można zminimalizować dzięki precyzyjnemu podziałowi kęsów surowego jeszcze ciasta. Dwutłokowa dzielarka Parta U odmierza kęs ciasta objętościowo. Przyczynia się to do uzyskiwania bardzo dużej dokładności w wadze wyrobu końcowego, przy czym podział ciasta jest delikatny, nie niszczy w znaczący sposób struktury ciasta. Mechanizm dzielący jest naj-

bardziej podatny na zużycie z uwagi na zawartość kwasów w cieście oraz poddawanie go dużym obciążeniom - około 40 mln cykli pracy tłoka. Zasadniczo, dzielarki Parta U pracują bezproblemowo około 20 lat i więcej. Stan urządzenia zależy oczywiście od jego obciążenia pracą, konserwacji i serwisu. W taki sam sposób, jak silnik samochodu z czasem traci swoją moc, zużywa więcej paliwa i oleju silnikowego, we wszystkich dzielarkach (niezależnie od producenta) następuje z czasem obniżenie dokładności pracy mechanizmu dzielącego, co skutkuje spadkiem powtarzalności gramatury podzielonych kęsów ciasta. Gdy masa kęsa ma nadwagę - zwiększa się zużycie surowców, gdy nie dowagę - generuje się zwiększone ilości odpadów produkcyjnych. Gdy różnice w masie stają się coraz większe obniża się jakość gotowych wyrobów.

W celu zminimalizowania różnic wagowych w piekarniach często stosuje się rozwiązanie tymczasowe, takie jak zwiększenie smarowania, ale w efekcie generuje się jeszcze wyższe koszty produkcji przez większe ilości środka smarowego i dodatkową utratę ciasta przez wycieki.

Mechanizmy dzielące są narażone na większe zużycie przez to, że koszty produkcji często próbuje się obniżyć używając tańszego oleju mineralnego w maszynach (tzw. parafiny) zamiast olejów profesjonalnych na bazie nietwardzonych tłuszczyw roślinnych. Parafina wpływa niekorzystnie m.in. na mechanizm dzielący i przyczynia się do jego korozji – ostrzegają przedstawiciele firmy Hert. Zużywa się jej więcej niż olejów profesjonalnych - przy odpowiednim dozowaniu oszczędność wyniesie nawet do 25% na niekorzyść parafiny.

Dzielarki powinny być na co dzień utrzymywane w czystości, a okresowo przechodzić planowy przegląd serwisowy. Zaplanowana kontrola i regulacja maszyny minimalizuje ryzyko wystąpienia przerwy produkcyjnej w najbardziej niekorzystnym czasie, pozwala unikać nieprzewidzianych wydatków oraz wydłuża okres użytkowania urządzenia.

W przypadku konieczności regeneracji i kalibracji wysłużonego mechanizmu dzielącego czynność tę należy wykonać tylko w specjalistycznym serwisie WP Haton, który gwarantuje przywrócenie działania urządzenia do pierwotnych efektów – doradza Hert. Serwis taki ma wysoce specjalistyczny sprzęt i metody, dzięki którym ustawienia mechanizmu będą bardzo precyzyjne. Korzystanie z usług firm nie posiadających odpowiedniego wyposażenia do tego celu jest znacznie tańsze, ale brak precyzji co do 0,01 mm w ustawieniach powoduje wszystko to, o czym była mowa wyżej: nieprawidłową pracę dzielarki, bardzo szybkie zużycie mechanizmu, zwiększone zużycie oleju.

Oczywiście najlepszym rozwiązaniem w przypadku mocno wyeksploatowanej maszyny jest jej wymiana na nową. Znacznie wzrasta niezawodność, jest mniej przestoju produkcyjnych, minimalizuje się koszty serwisowe. ■

STANDARDOWA WERSJA PARTA U...

... ma szeroki zakres podziału (110-2800 g) i stałą wydajność godzinową do 3000 szt (Parta U 2002). Wyposażona jest m.in. w 120-litrowy uchylny lej z VA z pierścieniem bezpieczeństwa oraz taśmę odbiorczą poza maszyną o długości 725 mm (Parta U 2001) lub 1275 mm (Parta U 2002, U 2012 + U 2003), do wyboru na stronę prawą lub lewą. Opcjonalnie lej może mieć pojemność 170, 210 lub 245 l i może być teflonowany. Wzbogacona wersja Parta U może być też wyposażona m.in. w: rolę zrzucającą do niskich gramatur, system automatycznego olejenia i sygnalizator braku oleju, wyłącznik pozycyjny do wygodnego czyszczenia maszyny, cyfrowy wyświetlacz wagi, licznik mechaniczny lub elektryczny oraz posypywacz mąki na taśmie wewnętrznej i zewnętrznej. Dzielarkę można też doposażyć w mechanizm falownikowej regulacji prędkości (z cyfrowym wyświetlaczem).

PRODUKCJA CHLEBA

HERT

My wiemy jak...

Dzielarka Parta U

Najbardziej pożądana

WP Haton



marek.pogonowski@hert.pl tel. 507 088 500

HERT
www.hert.pl

ul. Odlewnicza 4a
03-231 Warszawa

Jak **tanio** nabyć
sprzęt
najwyższej
klasy?

kup nową
dzielarkę
WP Haton,
sprzedaj nam starą
i ciesz się pracą
na niezawodnym sprzęcie

biuro@hert.pl
tel. 22 59 40 500