

## MASZYNY DO PRODUKCJI CHLEBA

Linia do produkcji chleba w obecnych warunkach gospodarczych, przy znacznej konkurencji i wysokich wymaganiach jakościowych na rynku jest niezbędna właściwie w każdej, nawet małej piekarni. Automatyzacja produkcji i związane z tym ograniczenie coraz droższej pracy ludzkiej zapewnia znaczne obniżenie kosztów, zwiększenie wydajności oraz usprawnienie produkcji. Zastosowanie maszyn pozwala na uzyskiwanie powtarzalnych, jednakowych produktów finalnych dokładnie takich jakie są wymagane.

W jakie maszyny inwestować? Decyzja ta jest jedną z najważniejszych a jej efekty są odczuwalne przez wiele lat. Od niej zależy kondycja zakładu, jego rozwój czy też jego przetrwanie w przyszłości. Należy rozważyć możliwości finansowe zakładu i opłacalność zakupu. W opłacalności inwestycji należy uwzględnić wiele czynników: cenę maszyny, koszty eksploatacji, jej jakość i trwałość w stosunku do możliwości jej wykorzystania i korzyści jakie osiągniemy dzięki niej. Decydując się na zakup konkretnych maszyn trzeba też uwzględnić wielkość przyszłej produkcji, możliwość zmiany asortymentu produktów oraz rozbudowę czy modernizację zakładu.

Najbardziej opłacalne jest korzystanie z oferty firm o największym doświadczeniu w zakresie budowy maszyn i urządzeń i silnej, ustabilizowanej pozycji na rynku. Firmy te zawsze stosują najlepsze rozwiązania techniczne i są gwarancją najwyższej jakości. Taką firmą jest **Werner & Pfleiderer - HATON**. Firma istnieje od 1949 roku i jest częścią niemieckiej grupy **W&P Bakery Group**. Urządzenia **W&P HATON** są od lat używane zarówno w małych, tradycyjnych piekarniach, w piekarniach sklepowych, cateringu i centrach handlowych jak również w największych zakładach produkcyjnych. Dzięki szerokiej gamie urządzeń **W&P HATON** oferuje optymalne planowanie, dojrzałą wiedzę techniczną, praktyczne rozwiązania i niezawodny serwis gwarancyjny i pogwarancyjny dla każdej piekarni. Produkcja maszyn modułowych kompatybilnych ze sobą o najwyższym standardzie technicznym i szeroki zakres produktów to filozofia **W&P HATON**. Polska jest specyficznym krajem, w którym pracuje się na ciastach mieszanych ze znaczną zawartością mąk żytnich a jednocześnie dąży do uzyskiwania jak największej objętości produktu. Niewielu producentów maszyn jest w stanie sprostać takim wymaganiom. Jednak firma **W&P HATON** dostrzega potrzeby naszych piekarzy i dostosowuje swoje urządzenia specjalnie pod kątem specyfiki polskich ciast.

## DZIELARKI

Pierwszym krokiem przy budowie linii jest zakup dzielarki do chleba, która eliminuje bardzo uciążliwą i trudną pracę ludzką. Wszystkie dzielarki produkowane przez firmę **W&P HATON** umożliwiają wyjątkowo delikatne dzielenie ciasta i bardzo wysoką dokładność ważenia kęsów zapewniającą jednakową gramaturę produkowanego chleba. Dzielarki te charakteryzują się łatwym dostępem do elementów napędowych i dzielących oraz leja wrzutowego, trwałością i minimalnym zużyciem części dzielących. Elementy dzielące ciasto są oddzielone od napędu. Komora dzieląca posiada automatyczne smarowanie oraz regulację. W zależności od wielkości przewidzianej w piekarni produkcji **W&P HATON** oferuje trzy dzielarki różniące się wykonaniem, zakresem gramatury oraz maksymalną wydajnością: Parta SNE, Parta SND2, Parta U.

Typ dzielarki	PARTA SNE	PARTA SND2	PARTA U2
Zakres gramatury	200-1800 g	100-1050 g	110-1250 g
Wydajność	1620 szt./h	2020 szt./h	3260 szt./h
Ciasta	Do 70% mąki żytniej	Do 70% mąki żytniej	Do 70% mąki żytniej

## ZAOKRĄGLARKA STOŻKOWA

Następnym krokiem w budowie linii do chleba jest zaokrąglarka stożkowa. Zaokrąglarka **W&P HATON** model CR 59 gwarantuje optymalne zaokrąglenie kęsu ciasta. Zaokrąglarka CR 59 posiada unikalny kształt kanału wykonany maszynowo pokryty specjalnym teflonem zapobiegającym klejeniu się ciasta. Dmuchawa gorącego powietrza oraz natrysk oleju rozmieszczony w kilku miejscach na stożku pozwala na bardzo dokładne zaokrąglenie kęsu ciasta i eliminację posypywaczy mąką. Może zostać wyposażona w regulowaną prędkość obrotową napędu stożka. Tory mogą być różnej wielkości i długości. Zaokrąglarka CR 59 może być używana do różnej wagi, objętości i konsystencji ciast przy zachowaniu doskonałej jakości zaokrąglenia. Urządzenie to jest dostępne w trzech wersjach różniących się zakresem gramatury. Dzięki bogatemu wyposażeniu dodatkowemu możliwe jest jej dostosowanie praktycznie do każdego ciasta.

Model zaokrąglarki	K	M	G
Długość drogi zaokrąglenia	2200-3600mm	2200-3600mm	2200-3600mm
Zakres gramatury	90-700 g	400-1800 g	700-2200 g

Wydajność	5000 szt./h	5000 szt./h	5000 szt./h
Ciasta	Do 70% mąki żytniej	Do 70% mąki żytniej	Do 70% mąki żytniej

## MIĘDZYGAROWNIA

Przerwa w obróbce pomiędzy zaokrągleniem a wydłużaniem kęsa pozwala na odprężenie ciasta, poprawienie struktury ciasta i ułatwienie procesu wydłużania chleba. Dzięki międzygarowni rozrost kęsów odbywa się w klimatyzowanej atmosferze. **W&P HATON** produkuje międzygarownie w wersjach 6-8-12 rzędowych. Maszyny te mogą być stosowane dla wielu różnych ciast. Międzygarownia BIP 72 E jest maszyną, w której podawanie ciasta kontrolowane jest przez fotokomórkę lub taśmę taktującą. Jej zgrabna konstrukcja nie wymaga dużej powierzchni w piekarni (od 1,3m kw.) a elementy konstrukcji pozwalają na szybkie dostanie się do środka maszyny. Rama spawana jest z zamkniętych profili co eliminuje powstawanie zabrudzeń na wewnętrznej ramie a obudowy są łatwe do demontażu. Wszystkie części, które wchodzi w kontakt z ciastem są pokryte teflonem lub tworzywem co nie pozwala na przyklejanie się ciasta. Polietylenowe koszyczki na ciasto są wymienne.

Międzygarownia	BIP 72 E
Ilość rzędów	6, 8, 12
Wydajność przy fotokomórce	1200 szt./h
Wydajność przy taśmie taktującej	1600 szt./h

## WYDŁUŻARKI

Całkowita eliminacja czynnika ludzkiego przy formowaniu chleba możliwa jest po zastosowaniu kolejnej maszyny tj. wydłużarki do chleba **W&P HATON**. Dzięki tej maszynie można osiągnąć najwyższą jakość i 100% powtarzalności produkowanego chleba. Posiada ona bezstopniową, płynną regulację elementów rozwałkowujących ciasto oraz regulowaną w pionie płytę formującą pozwalającą na uzyskanie finalnego produktu dokładnie takiego jaki jest wymagany. Płyta formująca jest ustawialna z przodu i z tyłu. Wydłużarkę można używać do szerokiego wyboru ciast, a stopniowe i łagodne formowanie zapewnia doskonały rezultat formowania bochenka także dla cięższych rodzajów ciasta. Najbardziej rozpowszechnione są dwa rodzaje wydłużarek: Combi E oraz Combi U.

Model wydłużarki	COMBI E	COMBI U
Zakres gramatury	200–2000 g	200-2000 g
Wydajność	1500 szt./h	2500 szt./h
Długość wydłużenia kęsa ciasta	450 mm	600 mm

Odpowiedzią dlaczego warto inwestować w maszyny **W&P HATON** jest jakość, powtarzalność i różnorodność produkowanego chleba oraz długa żywotność maszyn, możliwość łatwego dostosowania do aktualnych potrzeb, prostota obsługi i czyszczenia a także pomoc techniczna, jakość i ciągłość produkcji urządzeń oraz pełen zakres usług serwisowych.

„**Robson**” Piekarnia, **Robert Marczak, Łochów**: „Z maszyn do produkcji chleba **W&P HATON** korzystam od lutego 2002r. Należy podkreślić, że są to urządzenia z całą pewnością nie awaryjne i mimo, że są drogie przy zakupie warto w nie zainwestować.”

„**Cymes**” Zakład Piekarniczo-Cukierniczy, **Adam Olów, Suwałki**: „Linia do produkcji chleba firmy **W&P HATON** jest moją pierwszą linią do chleba. Urządzenia są drogie ale bezawaryjne i łatwe w obsłudze. Dotychczas jestem zadowolony z inwestycji i nie mam żadnych problemów z tymi maszynami. Jestem pewny, że zainwestowane pieniądze będą procentować w przyszłości.”

**Piekarnia-Cukiernia, Piotr Kropidłowski, Zblewo**: „Urządzenia do produkcji chleba firmy **W&P HATON** to drogie usprawnienie i mimo początkowych trudności z przestawieniem się załogi przy wdrażaniu nowych maszyn jest opłacalne, ponieważ minimalizuje czas pracy i ilość zatrudnionych osób.”

„**Hand-Pol**”, **Arkadiusz Michalski, Masłowice**: „ Przy wyborze maszyn nie kieruję się ceną a ich jakością i pod tym względem urządzenia do produkcji chleba firmy **W&P HATON** korzystnie wyróżniają się w porównaniu do pozostałych producentów. Jestem zadowolony zwłaszcza z tego, że waga otrzymywanych kęsów ciasta jest dokładna i powtarzalna. Pracuję na tych maszynach od 2005 r. i spodziewam się, że maszyny będą tak samo dokładnie pracować przez wiele lat.”

### [Linia do chleba - informacje](#)

*Marek Pogonowski*

507 088 500, [marekp@hert.pl](mailto:marekp@hert.pl)