

Poprawa wydajności i jakości pracy w produkcji cukierniczej

Wciąż rosnące wymagania klientów w zakresie jakości, presja rynku na ceny a w efekcie problemy z zyskowością przedsięwzięć cukierniczych oraz pojawiające się w ostatnim czasie problemy z obsadą pracowniczą wymuszają na producentach oszczędności, redukcję kosztów stałych i zwiększenie wydajności pracy. Jak to ze sobą pogodzić? Na to pytanie jest jedna odpowiedź – zmechanizowanie produkcji.

Jednak z tym zawsze wiążą się pewne obawy: czy urządzenia rzeczywiście pomogą? Czy i kiedy zwrócą się poniesione nakłady? Nie ma maszyn doskonałych. Ale fachowe doradztwo oraz trafne inwestycje w maszyny renomowanych i sprawdzonych producentów pozwolą uniknąć w przyszłości przykrych awarii lub jak nieraz bywa zagracania zakładu zbędnymi, nieużytecznymi urządzeniami. Najistotniejsze jest zdefiniowanie problemu, z jakim boryka się właściciel zakładu cukierniczego. Pozwoli to na podjęcie działań zmierzających do najkorzystniejszego rozwiązania. Bardzo ważna jest fachowa pomoc doradcy aby decyzje były trafione, bowiem tylko takie przyniosą maksymalizację efektów. Tu swoje usługi polecają handlowcy Grupy Hert. Niejednokrotnie wystarczy przeorganizowanie produkcji. Ale w dużej części przypadków konieczne jest podjęcie decyzji inwestycyjnych bądź to skierowanych na umaszynowanie produkcji bądź na rozbudowę zakładu. Ważne jest też, aby maszyny pochodziły od renomowanych, sprawdzonych producentów, którzy mogą pochwalić się licznymi referencjami oraz dobrze funkcjonującą i rozbudowaną siecią handlowo – serwisową. Podjęcie decyzji oraz zakup maszyny to dopiero połowa sukcesu. Pozostałe 50% to wdrożenie maszyny w zakładzie, przekonanie pracowników do pracy z nią, zapewnienie jej sprawnej obsługi serwisowej gwarancyjnej i pogwarancyjnej, sprawnego zaopatrzenia w części zamienne.

W zależności od wielkości produkcji do zastosowań rzemieślniczych lub przemysłowych, doskonale sprawdzają się funkcjonalne i bezawaryjne urządzenia produkowane przez firmę BAKON (wszystkie urządzenia BAKON wykonane są zgodnie z wymogami HCCP a firma posiada certyfikat ISO 9001).

O ich niezawodności niech świadczy fakt, że niemal wyłącznymi czynnościami serwisu do tej pory było dostarczanie użytkownikom uszczelnień oraz dysz lub uszkodzonych przez obsługę elementów urządzenia.

Z bardzo bogatego katalogu urządzeń poniżej krótka charakterystyka jedynie kilku najpopularniejszych maszyn:

Żelownice serii Satellite – najnowocześniejsza, wprowadzona na rynek przed rokiem seria maszyn posiadająca zupełnie nowatorskie rozwiązania pod względem funkcjonalności, wyglądu, higieny jak i ergonomii i bezpieczeństwa pracy. Elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem pozwala na ustawienie żądanej temperatury żelu i podgrzewania szlaucha oraz ciśnienia podawania masy żelowej. Żelownice Satellite produkowane są w kilku wersjach. Cechą wspólną wszystkich żelownic jest to, że czerpią one żel bezpośrednio z kartonu i podgrzewają go przelotowo nawet do temperatury 95°C bez konieczności jego wcześniejszego gotowania i przelewania. Wszystkie mają podgrzewane elektrycznie szlauchy gwarantujące wysoką płynność i odpowiednią temperaturę w każdym miejscu i w każdych warunkach. Natrysk surowca odbywa się w sposób stożkowy lub szpachelkowy.

Czekoladziarki Chocospray 100/100 Twin oraz Multisprayer - kompaktowe urządzenia przystosowane są do pracy zarówno jako stołowe jak i jezdne na specjalnym wózku. Do natryskiwania przy pomocy tych urządzeń można używać każdego rodzaju czekolady lub masy czekoladopodobnej. Wszystko to dzięki szerokiemu zakresowi ustawień temperatury podgrzewania czekolady jak i ciśnienia powietrza do rozprysnięcia tej czekolady. Stwarza to możliwości bogatego wzornictwa poczynając od różnej grubości nitki dekoracyjnej poprzez marmurki po jednolite nakładanie od cieniutkiej mgiełki (cieniowanie) po grubsze jednolite warstwy gładkie lub z efektem skórki pomarańczy. Materiał jest ogrzewany poprzez cyrkulację ciepłego powietrza natomiast przewody podgrzewane są elektrycznie. Możliwy jest wybór pomiędzy maszyną z jednym lub dwoma pistoletami. Daje to możliwość pracy z dwoma kolorami czekolady jednocześnie. Multisprayer może służyć również dodatkowo do natryskowego nakładania masła.

Pomadziarka Fondant Sprayer - do natryskowego nakładania każdego rodzaju pomad, lukrów lub innych podobnych mas rozcieńczanych w wodzie. Jest to niezwykle oszczędna maszyna, z własnym systemem podgrzewania i podawania pomady, z możliwością ustawiania sposobu polewania od nitki do całych powierzchni ciast, także świeżych. Wszystkie czynności odbywają się bez dotykania produktu, a więc produkt nie uszkadza się w czasie obróbki. Ciśnienie pomady i powietrza regulowane są oddzielnie na panelu sterowniczym. System grzewczy jest zamknięty, a masa podgrzewana jest w sposób przelotowy. Szlauch podgrzewany jest elektrycznie.

Multidepositor – do nadziewania, napełniania i dozowania wszelkiego rodzaju mas: od płynnych, półpłynnych do gęstych takich jak np.: ciasto biszkoptowe, bite śmietany, kremy, marmolady, bezy, prażone jabłka, nadzienia z owocami, masy orzechowe itp. Wielozadaniowe urządzenie wspomaga już istniejącą produkcję, uzupełnia pracę maszyn jednozadaniowych lub je zastępuje. Posiada regulowaną wielkość porcji i szybkość pracy, zasilana jest wyłącznie pneumatycznie. Może być wykorzystywana również w cateringu. Maszyna podaje porcję masy z dużą dokładnością, dając wysoką jakość i powtarzalność produkcji, optymalizując ją oraz czyniąc koszty bardziej przewidywalnymi.

Tartletmaschine, zwana „tartletką” – do wypiekania różnego rodzaju foremek korpusów lub kształtów z ciast kruchych i pół kruchych. W zależności od rodzaju ciasta wkłada się je lub wylewa do formy. Ilość ciasta należy dobrać stosownie do jego rodzaju, gęstości oraz wymaganej gramatury produktu. O zakończeniu czasu wypieku zawiadomienia sygnał dźwiękowy.

Top Cream - do ubijania śmietany w zupełnie nowatorski sposób: od spodu zbiornika małymi kanałkami wtłaczane jest zmrożone powietrze, które wpadając do cieplejszego produktu rozpręża się powodując wzrost jego objętości. Ten sposób ubijania powoduje, że z takiej samej ilości materiału bazowego otrzymujemy większą objętość gotowej, ubitej śmietany. Jest ona również lżejsza, delikatniejsza i bardziej puszysta. Maszyna utrzymuje w zbiorniku stale niską temperaturę produktu bez konieczności przenoszenia do chłodziarki.

Eigelb - do natryskowego nakładania masy jajecznej. Pozwala w bardzo prosty, dokładny, oszczędny i higieniczny sposób nanosić jajko bezpośrednio na produkt przy pomocy pistoletu natryskowego. Można używać gotowej masy z kartonu jak i przygotowanej we własnym zakresie.

Pisząc o maszynach cukierniczych nie sposób nie wspomnieć o niedużej aczkolwiek bardzo znanej nawet w Polsce wielofunkcyjnej **nadziewarce** amerykańskiej firmy Edhard służącej do precyzyjnego dozowania wszelkiego rodzaju mas do pączków, ciastek, rogalików, foremek, itd. W jednej chwili można zmienić dozowaną masę na inną zmieniając cały zasobnik. Edhard wymaga jedynie zasilenia prądem 220 V. Sterowanie jest elektroniczne.

Urządzenie może pracować w kilku trybach: pojedyncza porcja, dozowanie cykliczne z ustawieniem wielkości porcji i czasu przerwy między porcjami, przelot ciągły. Maszyna dozuje porcje z bardzo dużą dokładnością dającą wysoką jakość i powtarzalność produktu końcowego. Do urządzenia w każdej chwili można dokupić jedną z wielu specjalistycznych końcówek.

Dla firm zużywających znaczne ilości pomady i/lub czekolady nie wystarczą opisane wcześniej maszyny do natryskowego ich nakładania. Aby wydajność była zadowalająca należy zastosować półprzemysłowe maszyny z transporterem taśmowym niemieckiej firmy **NBS Schumann**. Są to **maszyny do nakładania pomady lub czekolady w sposób ciągły bądź to na pojedyncze produkty układane na taśmie bądź na całe blachy**. Wydajność tych maszyn przy puszczaniu produktów pojedynczo wynosi około 4000 szt/h a przy pomadowaniu bezpośrednio na blachach wypiekowych około 500 blach 60x80 na godzinę. Pomada lub czekolada mogą być nakładane na całą powierzchnię produktu lub w rzadsze bądź gęściejsze paski. A przy dwukrotnym przepuszczeniu możemy uzyskać efekt kratki lub karo. W Polsce pracują już 23 maszyny tego typu. Jak twierdzą klienci nakładając pomadę w sposób grzebieniowy (liniowy) można uzyskać od 20 % do 40 % mniejsze zużycie materiału w stosunku do punktu wyjściowego jakim było moczenie produktu w pomadzie lub malowanie pędzlem. Średniej wielkości zakład używający maszyny NBS Schumann zużywa około 100 kg pomady na dobę. Nie trudno wyliczyć sobie dzienne, tygodniowe, miesięczne i roczne oszczędności. Z góry wiadomo też, kiedy zwróci się nakład inwestycyjny poniesiony na zakup tej maszyny. A mówimy tylko o oszczędności na materiale, a przecież trzeba też policzyć oszczędności wynikające z dużo szybszego wykonania tej samej pracy.

Poprawa efektywności, wydajności i jakości pracy wymagają zmian jednak działanie po omacku i powielanie błędów innych nie przyniesie spodziewanych korzyści. Warto skorzystać z wiedzy i doświadczenia, jakie nasi partnerzy – wiodący producenci maszyn i my zdobywaliśmy przez lata. Chcemy by wasza praca była lżejsza, bardziej zyskowna i przynosiła więcej zadowolenia. Kształtujmy razem przyszłość polskiej branży cukierniczej.

Prowadzimy również serwis techniczny tych maszyn.

[Nadziewanie, glazurowanie, dekorowanie - informacje](#)

Michał Barcicki

507 088 501, mb@hert.pl