

CIEPŁE, ZNACZY ŚWIEŻE?

Tomasz Przysiężny

Dla wielu konsumentów zależność między świeżością pieczywa a jego temperaturą jest oczywista. Dlatego też tak dużą popularnością cieszą się bułki, bagietki i rogalie odpiekane na oczach klientów zarówno w dużych supermarketach, jak i w małych sklepach czy na stacjach paliwowych. I nikogo z kupujących nie interesuje, czy jest to pieczywo wcześniej zamrożone.

W przypadku dużej produkcji nie da się uciec przez procesami, które pozwalają zoptymalizować wyrób pieczywa. Zwłaszcza że stosując bezpieczną dla ciasta technologię szybkiego schładzania a następnie odpowiednie warunki jego przechowywania takie odpieczone w przyszłości bułki czy bagietki niczym nie różnią się od tych świeżo przygotowanych. Wręcz przeciwnie - dzięki wydłużonemu garowaniu uzyskują niepowtarzalne walory smakowe i aromat.

Mają za to jedną istotną zaletę: można je piec o każdej porze dnia i nocy. Dzięki temu

mogą być ciepłe i chrupiące nawet wtedy, kiedy konsument nie ma już szansy, by kupić świeże pieczywo. A przecież sukces piekarza zależy głównie od tego, w jakim stopniu udało mu się spełnić oczekiwania klientów, którzy np. pod wieczór nie chcą już porannego chleba.

ZAPACH PRZYCIĄGA

Innym aspektem jest produkcja pieczywa w obecności konsumenta. Chociaż pozbawiony jest on możliwości obserwowania całego procesu, jaki towarzyszy przygoto-

waniu ciasta, to jednak może wziąć udział w najważniejszej dla niego części produkcji - wypieku. Pamiętać trzeba o tym, że towarzyszący zapach świeżego pieczywa jest dodatkowym, jeśli nie głównym bodźcem do podjęcia decyzji o kupnie ciepłej bułeczki.

Oprócz aromatu ważne są względy wizualne, które jednak dotyczą nie tylko samego pieczywa. Dlatego też producenci pieców sklepowych, oprócz wszystkich parametrów technologicznych i maksymalnego uproszczenia sterowaniem tymi urządzeniami, tak dużą wagę przykładają do wyglądu pieców,



Ponad 30-letnie doświadczenie niemieckiej firmy MIWE zaowocowało wieloma piecami sklepowymi, z których na polskim rynku dostępne są m.in. modele Aero, Backcombi i Condo.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

obok których codziennie przechodzą setki, tysiące klientów.

WYPIEK Z EKSPOZYCJĄ

Firma MIWE jako pierwsza zaprezentowała nową technologię o nazwie „Wypiek z ekspozycją wyglądu i zapachu” już ponad 30 lat temu. Początkowo spotkała się ona ze sceptycznym przyjęciem środowiska piekarskiego. To co wtedy było wizją przyszłości teraz jest codziennością.

MAŁY I MOBILNY GUSTO

Niemiecka firma MIWE skupiła potencjał wiedzy na skonstruowaniu kilku pieców sklepowych, spełniających potrzeby dużych punktów z odpięciem pieczywa, ale również zakładów gastronomicznych i tych najmniejszych sklepów czy też punktów usługowych. Najmniejszy z nich to MIWE gusto, który mieści zaledwie trzy blachy o wymiarach 445x350 mm. Ale to właśnie wielkość i mobilność są największymi zaletami tego pieca, który adresowany jest do bardzo małych sklepików. System zaparowania nie wymaga przyłączenia do bieżącej wody, a jedynie napełniania nią 5-litrowego pojemnika, który wkładany jest od przodu pieca. Obsługa MIWE gusto może być profesjonalna lub uproszczona. Dla potrzeb personelu sklepowego opracowano wygodne i łatwe sterowanie MIWE FP z możliwością zaprogramowania 12 kompletnych programów pieczenia. Do każdego z nich przyporządkowany jest określony przycisk, który dla ułatwienia może być oznaczony obrazkiem odpowiedniego pieczywa.

OPTYMALNY AERO

MIWE aero to zdecydowanie większy piec, w którym - w zależności od wielkości komory - można jednocześnie wypiekać cztery, sześć, osiem lub 10 blach o standardowych wymiarach 400x600 mm. Producent zapewnia, że urządzenie to jest optymalnie dostosowane do wypieku szerokiej gamy produktów, m.in. zamrożonych niegarowanych i wstępnie zagarowanych kęsów ciasta, jak również podpiezonego pieczywa drobnego. Dmuchawa obiegowa o dużej mocy i czterech stopniach regulacji wentylatora oraz wbudowana w komorze pieca profesjonalna, podwójna wytwornica pary mają za zadanie zapewnić odpowiednią temperaturę i wilgotność. Dzięki wykorzystaniu wytwornicy jako źródła stałego dopływu pary zakres wypiekanych produktów można rozszerzyć też o zapiekanki, a nawet pieczenie mięs.

Piec wyposażono w komputerowy system sterowania MIWE TC z 250 programami (każdy z nich ma osiem etapów wypieku). W standardowym wyposażeniu MIWE aero

DWA SYSTEMY W BACKCOMBI

Połączeniem dwóch systemów jest piec MIWE backcombi. W jego górnej części jest komora z wymuszonym obiegiem powietrza

Firma MIWE jako pierwsza zaprezentowała nową technologię o nazwie „Wypiek z ekspozycją wyglądu i zapachu” już ponad 30 lat temu.

znalazła się też opatentowana technologia wypieku gradientowego, która umożliwia inteligentną regulację temperatury zapewniającą równomierny efekt pieczenia również przy niepełnym załadunku pieca.

(jak w aero), zaś w środkowej komora z obrotową atmosferą, jaka panuje np. w piecu półkowym MIWE condo. Całość uzupełnia komora garownicza znajdująca się w podstawie pieca (opcja). Urządzeniem można sterować



Piecami Debag Dila steruje się za pomocą czytelnych piktogramów. Użytkownik ma w sumie bezpośredni dostęp do kilkudziesięciu programów do pieczenia.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

▶ za pomocą wspomnianego wcześniej panelu MIWE FP lub dzięki sterownikowi analogowemu MIWE AS.

WYDAJNY ECONO

Dla potrzeb dopiekania np. podpieczonych bułek lub bagietek konstruktorzy z niemieckiej fabryki stworzyli piec konwekcyjny MIWE econo w trzech wersjach, z komorami pieczenia o różnej wielkości dostosowanymi do standardowych blach piekarsko-cukierniczych. Piec wyposażony jest też m.in. szafę garowniczą na maksymalnie 16 blach i takiej samej wielkości komorę suszenia. Wydajny system zaparowania, jaki zastosowano w MIWE econo dobrze sprawdza się nie tylko przy odpieku pieczywa drobnego, ale również przy wypiekaniu ciastek i rogalików. Piec znajduje zastosowanie głównie w niewielkich sklepach piekarsko-cukierniczych, w których – dzięki kółkom – może być, w zależności od potrzeb swobodnie przestawiany w dowolne miejsce.

SKLEPOWA OBROTÓWKA

Stacjonarnym piecem, a więc bez możliwości łatwego przemieszczania, jest MIWE Shop-in, o którym producent mówi, że to „młodszy brat” MIWE roll-In. Ta sklepowa obrotówka zajmuje zaledwie jeden metr kwadratowy powierzchni, lecz z uwagi na dużą wydaj-



Piec konwekcyjny Debag Gala 40 ma zaledwie 1,2 mkw. powierzchni wypiekowej i jest w stanie pomieścić pięć blach piekarskich.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

GALA Z OPCJAMI

Niemiecki Debag, znany głównie z pieców Monsun, jest też producentem pieca konwekcyjnego Gala 40 przeznaczonego do wypieku sklepowego. To niewielkie urządzenie o cał-

gramów wypiekowych. Panele sterowania specjalnie umieszczone zostały w górnej części pieca, co - zdaniem producenta - zapewnia efektywne wykorzystanie powierzchni wypiekowej w stosunku do powierzchni cał-

Niemiecki Debag, znany głównie z pieców Monsun, jest też producentem pieca konwekcyjnego Gala 40 przeznaczonego do wypieku sklepowego. To niewielkie urządzenie dostosowane jest do maksymalnie pięciu tradycyjnych blach piekarskich 400x600 mm.

ność adresowana jest przede wszystkim do większych lokali handlowych. Jednorazowo można do niego z łatwością załadować wózek z 18 blachami 400x600 mm. Opcjonalnie piec wyposażony jest w zajmujący niewiele miejsca kondensator pary, który odprowadza wilgoć z komory pieca, a po skropleniu pary kieruje ją do odpływu. W MIWE Shop-in zastosowano sterowanie wyłącznie cyfrowe z możliwością zaprogramowania i łatwego przywołania z pamięci jednego z 30 programów wypiekowych.

Dużym ułatwieniem w obsłudze opisywanych pieców jest możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, co pozwala na wygodny dostęp do komory wypiekowej bez względu na miejsce, w jakim piec jest ustawiony w sklepie.

kowej powierzchni wypiekowej zaledwie 1,2 mkw. dostosowane jest do tradycyjnych blach piekarskich 400x600 mm - mieści się ich maksymalnie pięć. W zależności od warunków, w jakich piec ma pracować, może być on na stałe przyłączony do bieżącej wody lub korzystać z łatwego w wyjmowaniu i napełnianiu 2-litrowego zbiornika, który zasila system zaparowania pieca. Również od sklepikarza zależy, czy będzie korzystał z pieca wzbogaconego o szafkę garowniczą i okap z kondensatorem pary wodnej. Do wyboru są też dwa systemy sterowania: manualne - wymagające większych umiejętności i przeszkolenia personelu obsługującego urządzenie lub komputerowe - prostsze w użyciu, gdyż mające możliwość szybkiego wyboru odpowiednich, zapisanych w pamięci pro-

gowitej urządzenia. Konstruktorzy z firmy Debag zadbali więc o to, by zminimalizować rozmiary pieca, zdając sobie sprawę z tego, że w małych sklepach - a do takich Gala 40 jest przeznaczony - zawsze brakuje miejsca, by postawić kolejne urządzenie.

MODUŁOWA DILA

Większym i jednocześnie zdecydowanie wydajniejszym rozwiązaniem dla sklepowego wypieku wyrobów cukierniczych lub odpiekania bułek czy bagietek jest Dila. Piec ten występuje w dwóch podstawowych wersjach. Dila 5 o powierzchni wypiekowej 1,2 mkw. i z pojedynczym układem zaparowania przystosowany jest do pięciu blach z pieczywem drobnym lub trzech w przypadku wypieku chleba. Dila 10 z podwójnym zaparowaniem

wentylatorowym ma dwa razy większą wydajność. Oba piece, z uwagi na ich modułową konstrukcję można łączyć ze sobą w układach 5+5 lub 10+5. Opcjonalnym wyposażeniem dla tak skonfigurowanych pieców Dila jest ładowanie blach wypiekowych na odpowiednich wózkach, co znacznie usprawnia i przyspiesza wypiek.

Opisywane urządzenia mają wewnętrzne ścianki pokryte specjalną powierzchnią Quick-Clean, do której nie przywierają resztki ciasta. Niemieccy konstruktorzy pieca zadbali też o jego odpowiednią, potrójną izolację termiczną i równie solidną ochronę drzwi - trzy szklane tafle eliminują ryzyko poparzenia się obsługi lub klienta przechodzącego zbyt blisko pieca. Również ze względów bezpieczeństwa zastosowano okap ze zintegrowanym wentylatorem i wyciągiem pary, która na dalszym etapie jest kondensowana - ma to na celu obniżenie obciążenia wilgocią.

Piecami steruje się za pomocą czytelnych piktogramów. Użytkownik ma w sumie bezpośredni dostęp do 30 programów do pieczenia (maksymalnie może być ich aż 90).

Niewątpliwą zaletą pieców Dila jest szybki czas nagrzewania się. Już po sześciu minutach od włączenia urządzenia można rozpocząć pieczenie, co wraz z równomiernym rozkładem temperatury ma istotny wpływ na oszczędne zużycie energii. Dila ma możliwość zaprogramowania nocnego startu wypieku, jak również nocnego automata - zużywa do tego maksymalnie 9 litrów wody.

W przypadku urządzeń, które obsługiwane są przez różne, często niewykwalifikowane osoby, konieczne jest zapewnienie szczególnego bezpieczeństwa nie tylko obsługi i klientów, ale również samego procesu wypieku. Dlatego też piece Debag mają odpowiednie systemy chroniące m.in. przed przestawieniem ustawień pieca, a także system automatycznego zatrzymania procesu pieczenia po jego zakończeniu. Dila wyposażona jest też w mechanizm w pełni kontrolowanego, elektrycznego otwierania komory piekarnika, co ma zapobiegać „przepiecznieniu” produktów. Piec dzięki blokadzie magnetycznej może być obsługiwany tylko przez upoważniony do tego personel sklepowy. Analizę pracy urządzenia można przeprowadzić dzięki interfejsowi danych, który umożliwia podłączenie pieca np. do laptopa lub palmtopa. Sterowanie komputerowe jest niezależne dla każdego z pieców i może być wykorzystywane również do programowania urządzeń lub podczas ich serwisowania.

GARBIN O CHARAKTERYSTYCZNYM DESIGNIE

W małych punktach sprzedaży pieczywa, a tych jest zdecydowanie więcej niż dużych sklepów, sporą uwagę zwraca się na gabaryty

pieców. Zastosowanie niewielkich urządzeń ma jednak swoje uzasadnienie wyłącznie tam, gdzie nie jest wymagana duża wydajność. Do takich niewielkich urządzeń zaliczyć można z pewnością elektryczne piece konwekcyjne serii 46 produkowane przez

Nowa wersja elektrycznych pieców konwekcyjnych serii 46 produkowanych przez firmę Garbin wyróżnia się przede wszystkim charakterystycznym designem.



W piecach Garbin zastosowano dające się rozkładać drzwi ze szkła hartowanego, co ułatwia ich czyszczenie i wymianę oświetlenia.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

► firmę Garbin. Nowa wersja tych urządzeń wyróżnia się przede wszystkim charakterystycznym designem. Szklane, podświetlane panele sterownicze z okrągłymi pokrętkami dodają piecom dodatkowego uroku i są dla tych urządzeń dosyć charakterystyczne, gdyż większość pieców wyposażona jest w panele elektroniczne sterowane przyciskami dotykowymi. Użytkownik może jednak zdecydować się na inny panel sterujący: elektroniczny 46 PE VAP z możliwością zapisania w pamięci dowolnych programów pieczenia lub manualny 46 PL VAP, lecz z elektronicznym wyświetlaniem parametrów wypieku. W parze z wyglądem pieców idą też lepsze rozwiązania techniczne, które dopiero od roku stosowane są we włoskich piecach. Urządzenia te, w porównaniu do swoich poprzedników, są teraz masywniejsze, mają lepsze możliwości wypiekowe i są zbudowane ze zdecydowanie trwalszych elementów. Wcześniej miały niedużo grzałek o wysokich parametrach, co wpływało na znaczne zużycie energii. Teraz grzałek jest więcej, a każda z nich jest mniej obciążona - wydłuża to ich żywotność. Poprawiono także system cyrkulacji. Włoscy konstruktorzy zwrócili też większą uwagę na jakość wykonania pieców, z którymi klienci piekarni i sklepów spożywczych mają niemal bezpośredni kontakt. Najmniejsze piece Garbin z serii 46 piekarniczej mieszczą cztery standardowe blachy 400x600 mm. Pozostałe modele różnią się jedynie wielkością i ilością półek (sześć lub 10), a tym samym również wydajnością. Rozwiązania konstrukcyjne i technologiczne są takie same dla całej serii Garbin Bakery Pro Line.

BAKE OFF ITALIANA

- Produkty firmy Bake Off Italiana to efekt ponad 20 lat doświadczeń w projektowaniu i budowie zarówno gazowych, jak i elektrycznych kompaktowych pieców o szerokich możliwościach zastosowania w piekarnictwie i wszelkiego rodzaju gastronomii - mówi Witold Siry, właściciel firmy Genesis-Piekarnicze, która na polskim rynku reprezentuje Bake Off Italiana. - Urządzenia te łączą w sobie funkcjonalność, łatwość obsługi oraz estetyczny wygląd. - Włoscy producenci zadbali o atrakcyjny design, mając na uwadze, że tego typu piece często są widocznym, a nawet eksponowanym elementem wyposażenia lokalu gastronomicznego lub sklepu.

BISTROT I GOURMET

Najnowsze produkty tej firmy to piece Bistrot i Gourmet z linii Best For. Są dostępne



W piecach Garbin serii 46 użytkownik ma do wyboru trzy różne panele sterowania: manualny, elektroniczny lub hybrydowy.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

w wielu rozmiarach i kombinacjach z garrowniami, stolikami na blachy i komorami do utrzymywania stałej temperatury przechowywanych produktów, co zapewnia łatwość adaptacji w każdym pomieszczeniu, nawet przy bardzo niewielkiej, dostępnej powierzchni. Bistrot to bardzo prosty, ekonomiczny piec w wersjach na cztery, sześć lub 10 blach wypiekowych, o możliwości wypieku konwekcyjnego lub parowego. Z kolei Gourmet w wersjach na pięć, 10 lub 20 blach posiada dodatkowo możliwość cyklu mieszanego (konwekcyjno-parowego), który znakomicie sprawdza się w gastronomii przy przyrządzaniu żywności wymagającej długiego pieczenia, ciągłego sprawdzania oraz dodawania przypraw. Pieczenie odbywa się dzięki wyważonej kombinacji gorącego powietrza i dozowania pary. Ten system powoduje, że żywność ma trwały aromat i nie jest wysuszona. Warta uwagi jest również funkcja odświeżania pieczywa, co w praktyce sprowadza się do możliwości podawania również na ciepło wcześniej przygotowanych kanapek, kompletnie upieczonych ciastek itp. bez ryzyka przypalenia. Ciekawą opcją zastosowaną w obu produktach jest możliwość wykorzystania sondy pomiarowej, która umieszczona w najgrubszym miejscu wypiekanego produktu automatycznie dobiera temperaturę i czas, tak aby zapewnić doskonały efekt końcowy. Ponadto piece posiadają opcję kontroli Delta T, która dostosowuje czas i temperaturę do ilości załadowanego produktu w komorze wypiekowej. Niewątpliwą zaletą włoskich urządzeń jest łatwość obsługi elektronicznego sterowania, a jednocześnie jego ogromne możliwości programowania i kontrolowania całego procesu.



Bistrot i Gourmet to najnowsze piece z linii Best For produkowane przez Bake Off Italiana. Dzięki ofercie firmy Genesis-Piekarnicze urządzenia te są od niedawna dostępne również dla polskich piekarzy i cukierników. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

morze i w ramach jednego programu, bez konieczności wyjmowania i przekładania blach. Jest to seria uniwersalnych, zautomatyzowanych pieców parowych, które można zaprogramować do 10 różnych faz uwzględ-

- Funkcjonalność tych rozwiązań sprawiła, że piece Bake Off należą do najczęściej wybieranych tego typu produktów na włoskim rynku, gdzie jak wiadomo, sektor wszelkiego rodzaju usług gastronomicznych należy do

Flagowym i najpopularniejszym produktem Bake Off Italiana są piece z serii Mistral, w których rozmrażanie, garowanie i wypiek mogą odbywać się w jednej komorze i w ramach jednego programu, bez konieczności wyjmowania i przekładania blach.

Higienę i utrzymywanie w czystości umożliwiają w pełni zautomatyzowane cykle mycia i suszenia, których czas, temperatura i intensywność dobierane są według potrzeb.

UNIWERSALNY MISTRAL

Flagowym i najpopularniejszym produktem tego włoskiego producenta są piece z serii Mistral, w których rozmrażanie, garowanie i wypiek mogą odbywać się w jednej ko-

niając temperaturę, czas pieczenia, prędkość wentylatora, ilość pary, stopień otwarcia kolumny oraz uruchamianie wentylatora. Sterowanie wypiekami, programowanie, raportowanie, serwisowanie może odbywać się na odległość przy pomocy programu wykorzystującego Internet. Można na przykład wiele pieców Mistral pracujących w różnych miejscach połączyć w jeden system i stworzyć dla nich wspólne centrum zarządzania.

wyjątkowo rozwiniętych i wymagających - mówi Witold Siry. - Spotkamy je chociażby w najpopularniejszej sieci restauracji i barów dla zmotoryzowanych AutoGrill oraz hipermarketach Auchan, Leclerc i Carrefour. Również w Polsce najwięksi producenci pieczywa wybrali oferowane przez nas piece firmy Bake Off - zapewnia właściciel firmy Genesis-Piekarnicze. ■

Piece sklepowe Bake Off...



LINIA Bistrot



Najprostsze piecyki, idealne do wypiekania i odpiekania wszelkiego rodzaju wyrobów piekarniczych, cukierniczych

- Dostępne w wersjach na cztery, sześć i dziesięć blach wypiekowych
- Dają możliwość wypieku konwekcyjnego, parowego, z kontrolowanym dopływem suchego powietrza i odprowadzeniem pary
- Posiadają opcję umożliwiającą perfekcyjny wypiek dzięki specjalnej sondzie, która po wprowadzeniu do wnętrza wypiekanego produktu, automatycznie dobiera czas wypieku oraz opcję Delta T, stale monitorującą temperaturę i czas w zależności od ilości i wagi produktu w piecu
- Piece sterowane są przy pomocy elektronicznego, dotykowego ekranu, dzięki któremu programowanie i kontrolowanie każdej fazy wypieku jest zaskakująco łatwe.

LINIA Gourmet

Uniwersalne piece do wszelkiego rodzaju produkcji piekarniczej, gastronomicznej i garmażeryjnej

- Dostępne w wersjach na pięć, dziesięć i dwadzieścia blach wypiekowych
- Posiadają możliwość wypieku konwekcyjnego, parowego, w cyklu mieszanym (konwekcyjno-parowym), opcję odświeżania i podgrzewania jedzenia, opcję kontrolowania i automatycznego ustawienia czasu i temperatury dzięki sondzie umieszczonej wewnątrz produktu oraz monitorowania temperatury i czasu w zależności od ilości załadowanego produktu
- W pełni elektroniczną kontrolę i programowanie umożliwia czytelny ekran dotykowy



...bo uwielbiamy zapach świeżego pieczywa



LINIA Mistral

Rozmrażanie, garowanie i wypiek w jednej komorze, w ramach jednego programu

- Dostępne w wersjach na sześć i dziesięć blach wypiekowych
- Są w pełni zautomatyzowanymi piecami parowymi z cyklami pieczenia, które można zaprogramować do 10 różnych faz uwzględniając temperaturę, czas pieczenia, prędkość wentylatora, ilość pary, stopień otwarcia komina oraz uruchamianie wentylatora
- Dwa generatory pary pozwalają na rozmrażanie, garowanie i wypiekanie produktów w czasie nie dłuższym niż 30 minut

- ❑ Wyposażenie dodatkowe wszystkich pieców obejmuje komorę garowniczą, stół z blachami lub komorę do przetrzymywania wszelkiego rodzaju produktów spożywczych w wybranej, stałej temperaturze (do 90°C)
- ❑ Zasilanie każdego typu pieców może być z wody sieciowej lub ze zbiornika i mogą być one wyposażone w okap z odprowadzeniem do komina czy wentylacji lub z wkładem węglowym, gdy nie ma możliwości wykonania takiego podłączenia
- ❑ Higienę i utrzymywanie w czystości umożliwiają w pełni zautomatyzowane cykle mycia i suszenia, których czas, temperatura i intensywność dobierane są według potrzeb