

PIEKARNICTWO PO DREZDEŃSKU

Polscy piekarze w ramach seminarium zorganizowanego przez firmy Giko, Heuft i Koma odwiedzili w czerwcu niemieckie piekarnie. Tematem szkolenia z udziałem mistrzów piekarnictwa Huberta Borna (Koma) i Rainera Goettena (Heuft) było długie prowadzenie ciasta przy łagodnym cieple do osiągnięcia najwyższej jakości wypieków.

Dzięki uprzejmości właścicieli rzemieślniczej piekarni Wippler w Dreźnie, uczestnicy seminarium brali udział w wypiekach różnego rodzaju produktów: chlebów o wydajności ciasta 180, bagietek czy bułek z papryką peperoni i oliwkami, które w szczególności przypadły do gustu polskim piekarzom. Produkty przechodziły przez proces kontrolowanego rozrostu Koma, a następnie po zakończeniu procesu wydłużonego garowania były wypiekane w piecach wózkowych Heuft Vulkan Thermo-Roll.

Polscy rzemieślnicy zaproszeni przez Giko odwiedzili też ukończoną w ubiegłym roku drezdeńską piekarnię Landbäckerei Schmidt wyposażoną w najnowocześniejsze rozwiązania Koma i Heuft. Na miejscu można było zobaczyć m.in. jeden z dwóch działających na całym świecie półkowych hertowych pieców termoolejowych Heuft Vato o powierzchni wypiekowej 60 m² ze stołem załadoczym z jednej strony i podnośnikiem wyciągającym całe wyjazdne komory z drugiej strony. Komory tego 12-poziomowego pieca służą do wypieku produktów w formach oraz typowych dla tego regionu Niemiec bożonarodzeniowych babek drożdżowych Stollen z dużą ilością bakalii i kandzowanych owoców. Wyjazdne komory prze-

znaczone są również do produktów, które muszą być nakłuwane podczas wypieku oraz dekorowane.

Poza tym piecem na terenie wspomnianej piekarni pracuje jeszcze sześć termoolejowych pieców wózkowych Heuft VTR połączonych w jeden system. Całą instalacją piecową zarządza centralna kotłownia termoolejowa. Składa się ona obecnie z dwóch kotłów, ale instalacja w zakładzie Landbäckerei Schmidt jest gotowa do rozbudowy o kolejny kocioł, jeszcze jeden wysoko wydajny piec półkowy oraz trzy kolejne piece wózkowe.

Zwiedzając nowoczesną niemiecką piekarnię, polscy goście mieli okazję zobaczyć także cały kompleks urządzeń Koma: poczynając od ssących mroźni szokowych, po magazyny mroźnicze, chłodnie, chłodnio-garownie oraz garownie ze schładzaniem. Wszystko to połączone w kompleks urządzeń z odpowiednimi przejściami i w większości chłodzonymi przedścionkami. Całość sterowana jest centralnie, zastosowano alternatywny czynnik chłodniczy - dwutlenek węgla, co pozwala na oszczędności energii, redukcję kosztów oraz dbałość o środowisko naturalne.

Dodatkowo wizytujący mogli zobaczyć podczas pracy inne nowe

POD WRAŻENIEM

- Bardzo dobrze oceniam udział w seminarium w Dreźnie zorganizowany przez firmę Andrzeja Giolbasa - mówi Mariusz Lenkiewicz, właściciel piekarni Pasol-Paco ze Świdnicy. - Zakres tematyczny i forma seminarium, to jest panel wykładów połączony bezpośrednio z prowadzeniem i późniejszym wypiekiem ciast w rzemieślniczej piekarni, przebiegł bardzo sprawnie. Jednak to nocna wizyta w nowoczesnym zakładzie wzbudziła najwięcej emocji. W obecności właściciela piekarni przeszliśmy przez cały obiekt. Wrażenie już na wejściu zrobiła ciekawa architektura, przemyślane ciągi technologiczne oraz innowacyjne instalacje termoolejowe Heuft i chłodnictwo Koma - przyznaje uczestnik seminarium.



Gościem specjalnym seminarium był Chad Robertson, właściciel piekarni Tartine Bakery z San Francisco, który jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych piekarzy w Stanach Zjednoczonych. Uczestnicy seminarium mieli możliwość porozmawiania i wymiany doświadczeń z wybitnym amerykańskim mistrzem piekarnictwa.

instalacje i urządzenia, z których wymienić należy imponującą instalację silosową, linie do bułek i chleba, energooszczędne myjki tunelowe czy system dyspozycji koszy z gotowymi wyrobami.

Polscy piekarze interesowali się również samym budynkiem drezdeńskiego zakładu, jego funkcjonalnością i zastosowanymi rozwiązaniami dotyczącymi bezpieczeństwa, energooszczędności, ale i również usprawnienia i ułatwienia pracy pracownikom.

Material promocyjny firmy Giko



Inwestuj w **INNOWACYJNOŚĆ**



HEUFT PRZYSZŁOŚĆ
THE THERMO-OEL PEOPLE TO TERMOOLEJ

Piece termoolejowe HEUFT to piece dla najbardziej wymagających, zorientowanych na ciągły rozwój i najwyższą jakość swej pracy. Wyposażenie pieca stanowi o jego uniwersalności, a najwyższa jakość wypieków osiągnięta jest dla różnorodnego asortymentu (chleb, bułki, ciasta, drobne wypieki itp.). Wykorzystanie termooleju jako czynnika grzewczego gwarantuje równomierną temperaturę na każdym cm kwadratowym komory wypiekowej, czego efektem jest powtarzalny, równomiernie wypieczony produkt. **HEUFT oferuje wiele możliwości, zapewnia najlepszy rezultat.**



Oficjalny przedstawiciel firmy HEUFT w Polsce:

GIKO PIECE I MASZyny
PIEKARNICZE

GIKO Sp. z o.o.

42-603 Tarnowskie Góry, ul. Żeromskiego 93a

+48 32 285 51 67

✉ giko@giko.pl

+48 32 381 09 25

🌐 www.giko.pl