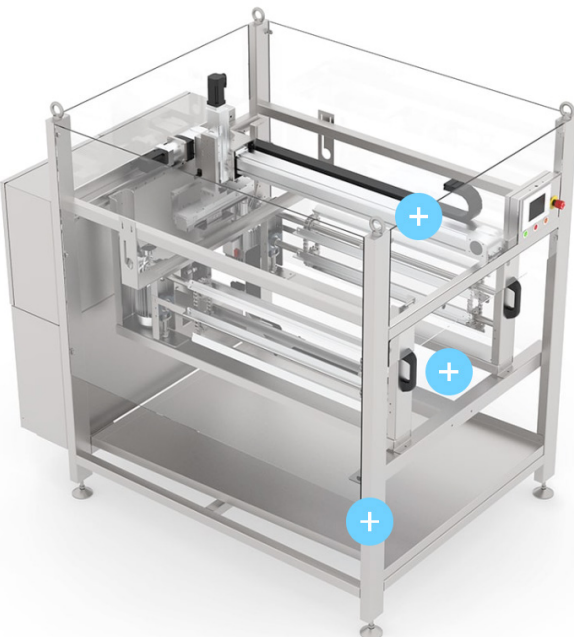
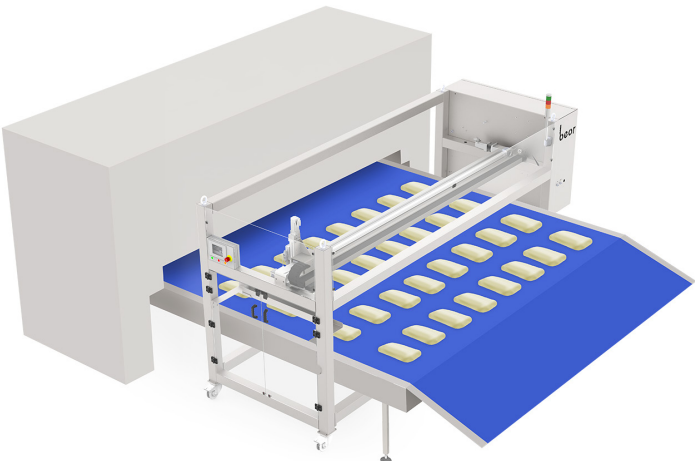


NIEKONWENCJONALNA METODA NACINANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH. WODA I CIŚNIENIE



Zalety bezpiecznego i higienicznego nacinania strumieniem wody doskonale wpisują się w branżę piekarską. Etap nacinania delikatnego kęsa po garowaniu ostrzem noża jest dość inwazyjny, powoduje zmianę jego kształtu. Struktura kęsa jest bowiem bardzo wrażliwa na czynniki mechaniczne. Siła nacisku wywierana przy użyciu ostrego narzędzia może nieodwracalnie zmienić jego objętość i wysokość. Pieczywo nacinane strumieniem uznawane jest za łagodniejsze.

Aspekt „urody” pieczywa to tylko jeden z czynników, który uzasadnia zastosowanie urządzenia do nacinania strumieniem wody. O wiele ważniejszy wydaje się być komfort pracy, szczególnie w kontekście problemów kadrowych w branży. Czynności mało satysfakcjonujące, żmudne i powtarzalne, wykonywane w dużym tempie są niechcianym i nielubianym obowiązkiem. Praca z nożem (nacinaniem) w ręce przez kilka godzin męczy nadgarstek, powodując zwyrodnienia stawów. Wybierając automatyczne, ale dobre dla produktów rozwiązania technologiczne uatrakcyjnisz swoje miejsce pracy.

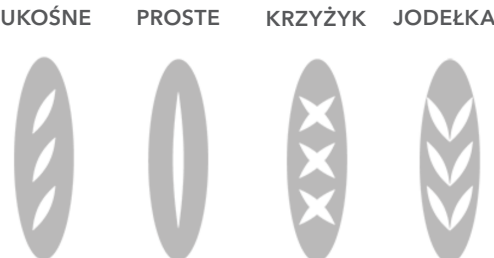


W ostatnich latach w polskich piekarniach zauważalny jest trend mający na celu poprawianie warunków pracy. Jest to skuteczny sposób na przyciągnięcie i utrzymanie pracowników w zakładzie. Po etapie wdrażania takich rozwiązań, jak systemy chłodnicze odciążające pracę w godzinach szczytu i eliminujące niechciane godziny nocnej pracy, oraz po etapie montowania automatycznych systemów załadunku pieców wsadowych, zdejmujących ciężar z łopaty (i barków) piecowego, **przyszł czas na systemy nacinania strumieniem wody.**

Cięcie strumieniem wody uznawane jest za metodę nietypową. To proces prowadzony na zimno pod bardzo wysokim ciśnieniem wody przepuszczanym przez dyszę o średnicy zaledwie 0,2 mm. Choć metoda ta znana jest od dawna (opatentowano ją w 1968 r.), to jej rozwój nastąpił dopiero pod koniec ubiegłego stulecia. Od tego czasu to jedna z najszybciej rozwijających się technologii obróbki maszynowej na świecie, głównie ze względu na jej wszechstronność.

Wsluchając się w potrzeby piekarzy, wprowadziliśmy (a nawet już wdrożyliśmy) urządzenia do nacinania ciasta strumieniem wody firmy BEOR. Wśród zalet tej technologii, dostrzeganych przez klientów, są bezpieczeństwo pracy (brak ostrzy, które mogą się złamać) i oszczędność czasu. Urządzenia dostępne są w wersji półautomatycznej i automatycznej. W wersji półautomatycznej obsługujący wsuwa pełne blachy ręcznie do urządzenia. Do wyboru są aż 4 style nacięcia, co oznacza dostosowanie do wszyst-

PRZYKŁADOWE WZORY NACIEĆ



kich rodzajów produktów i tac/blach (maks. wymiar do 1000 mm x 1000 mm). Dzięki bardzo prostym i intuicyjnym recepturom urządzenie może zapamiętać konfigurację. Tempo nacinania jest imponujące – w ciągu 2,5 min naciętych zostanie 16 blach! A ciśnienie wody, z jakim BEOR dokonuje nacięcia, to aż 20 barów. Automatyczne urządzenia do nacinania strumieniem wody dostosowywane są do już istniejących linii transportowych w piekarni, najczęściej umieszczonych zaraz przed piecem. Ich walorem jest rytmiczność pracy, nie dochodzi do spiętrzeń przy wkładaniu i usuwaniu blach ręcznie w dużym tempie. Warto podkreślić, że urządzenia BEOR wpasowują się w istniejące w zakładach systemy i ciągi technologiczne. Integracja nie jest skomplikowaną pracą serwisową. Nie ma też znaczenia, jakiego rodzaju ciasto jest nacinane. Do nacinania strumieniem wody śmiało możemy polecić również ciasto bezglutenowe.

Klienci pytają też o kształty i wzory. Firma BEOR oferuje standardowe wzory nacięcia do wyboru, a jeśli te nie spełniają oczekiwań, istnieje opcja personalizacji. Wymiana głowicy z dyszą nie jest skomplikowana i zajmuje zaledwie kilka chwil.

Piekarnie faktycznie podwoiły wydajność nacinania ciasta, zastępując ostrza strumieniem wody. Cząsteczki wody, które zostają w miejscu przecięcia, mają bardzo pozytywny wpływ na wypiek. Produkty zyskują większą objętość przy niższym udziale wagowym ciasta. Koniecznie zajrzyj na naszą stronę www.geth.pl!

Zalety cięcia ciasta strumieniem wody:

- bezpieczeństwo – brak noży tnących, elementy nacinające nie tępią się, nie ulegają złamaniu;
- oszczędność czasu – nie występują przerwy w pracy związane z wymianą lub ostrzeniem ostrzy;
- tylko czysta woda – brak środków chemicznych;
- nie występuje nagrzewanie się – brak kontaktu narzędzia tnącego z produktem;
- nacinanie strumieniem wody nie powoduje ściskania, co korzystnie wpływa na efekt końcowy po wypieku;
- nacinanie możliwe we wszystkich kierunkach.

Zalety nacinarek BEOR:

- możliwość wyboru wzoru nacięcia (a jako opcja: spersonalizowane wzory),
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304,
- przystosowane do produktów bezglutenowych,
- obsługa przez 1 osobę,
- półautomatyczne lub w pełni automatyczne dostosowane do linii technologicznej,
- na jedno nacięcie zużywa się 2-5 ml wody (w zależności od rodzaju nacinania).