ESCHER
perfekcyjna ubijaczka

Mogłoby się wydawać, że miksery i ubijaczki to prozaiczne urządzenia kuchenne, które niczym zasadniczym się od siebie nie różnią. Tymczasem te niezbędne narzędzia w pracy każdego cukiernika mają różnorodne rozwiązania technologiczne, a jakość mas ubijanych za ich pomocą potrafi się zdecydowanie różnić. Nie bez znaczenia jest również komfort – a czasem dyskomfort – pracy, który może „zafundować" nam dany model miksera.

Dwa lata temu firma GETH zdecydowała się na wprowadzenie do swojej oferty ubijaczek firmy Escher. Długoletnie doświadczenie na rynku pozwoliło sądzić, że będą to jedne z najlepszych urządzeń dostępnych na rynku polskim. Marka Escher uwzględnia wszelkie potrzeby i specyfikę polskiego klienta. Oferuje modele ubijaczek o szerokim zakresie objętościowym, spełniając tym samym zapotrzebowanie małych, średnich i dużych zakładów rzemieślniczych. Jednym z ważniejszych walorów podkreślanym przez użytkowników jest możliwość regulacji prędkości na falowniku. Podwyższona moc silników sprawia, że praca urządzeń jest cicha.

Pojemność kotła – ubijanie na skalę przemysłową

Podział wśród podstawowych modeli wynika ze stopnia automatyzacji i wielkości. Mniejsze urządzenia serii PM to ubijaczki o pojemności od 20 do 80 l; w tych ubijaczkach dzieża jest opuszczana i podnoszona ręcznie – za pomocą dźwigni.

Coraz większym zainteresowaniem cieszą się jednak duże modele – o pojemności kotła powyżej 100 l. W ubijaczkach przemysłowych przekładnia jest bezobsługowa i nie wymaga smarowania, co znacznie redukuje częstotliwość napraw i przeglądów.

Seria PM Professional to urządzenia o wielkości od 60 l do 160 l; w nich dzieża unoszona jest elektrycznie. Testowana przez największą cukiernię w Polsce (Cukiernia SOWA) ubijaczka Escher dała wyjątkowo dobre rezultaty ubijania, przyczyniając się do wysokiego stopnia napowietrzenia mas jednocześnie, nie dopuszczając do jej przegrzania.

Wielofunkcyjność i estetyka

Każdy model można wyposażyć w zestaw połówkowy (mniejszy kocioł wraz z narzędziami). Potrzeba produkcji szerokiego asortymentu zmusza do stosowania maszyn uniwersalnych. Ubijaczki Escher posiadają w standardowym wyposażeniu trzy narzędzia: rózgę, liść oraz spiralę, które są montowane i demontowane bez pomocy narzędzi, systemem bagnetowym. Doceniany jest również design urządzeń, ładna kolorystyka i solidne wykonanie. Opcjonalnie można zamówić urządzenie wykonane w całości ze stali nierdzewnej.

na skróty

- Ubijaczki Escher – urządzenia dla małych, średnich i dużych zakładów cukierniczych
- Cicha praca dzięki podwyższonej mocy silników
- Możliwość regulacji prędkości na falowniku

Dla cukierni rzemieślniczych: modele od 20 do 80 l

Linia Escher PM D Line

Dla dużej przemysłowej produkcji powstała linia ESCHER PM D line, oferując kotły od 120 do 400 l. Cechą charakterystyczną tych ubijaczek jest podwójne mieszadło planetarne. Wygodę pracy zapewnia wyjezdny kocioł.

Dla cukierni przemysłowych Escher PM D-line od 120-400 l

Napowietrzanie mas

O dobrym stopniu napowietrzenia mas (szczególnie przy tak dużych ilościach) stanowi niezależny ruch każdego z mieszadeł i regulacja prędkości, a także zmiana kierunku ich obrotów (system VDS Vario Drive). Ubijaczka tego typu ma możliwość pracy w dwóch trybach: mieszania i ubijania. Kocioł obraca się dodatkowo wokół własnej osi; regulacja prędkości obrotów jest płynna. Możliwa jest również zmiana kierunku obrotu kotła.

Koncepcja tych urządzeń wychodzi naprzeciw potrzebom cukierni z różnorodnym asortymentem. Dla linii przemysłowej firma Escher stworzyła szeroki asortyment oprzyrządowania, który w wielu przypadkach może okazać się niezbędny. Nadmuch ciepłego powietrza powoduje lepsze rozpuszczanie składników o stałej konsystencji. Z kolei nadmuch zimnego powietrza przyczynia się do jeszcze lepszego napowietrzenia mas. Przy dużych ilościach pożądany jest system dozowania składników w postaci leja załadowczego z dodatkowymi króćcami. W wyposażeniu seryjnym linii ubijaczek PM D line jest wygodny ekran dotykowy z możliwością zapisywania receptur.

Choć ubijaczki firmy Escher pojawiły się na rynku polskim stosunkowo niedawno, cieszą się dużym zainteresowaniem. Oferowany przedział objętościowy, wygoda obsługi, a także różnorodne możliwości dodatkowego oprzyrządowania wzbudzają zainteresowanie wśród cukierników, zaś bardzo dobry stopień napowietrzenia i wysoka jakość ubijanych mas oraz cicha praca przekonują ich do zakupu urządzeń firmy Escher. ■

Przedstawicielem ubijaczek Escher w Polsce jest firma GETH, tel. 12 262 24 26, www.geth.pl

reklama