

TEN@ART[®]

stroje pro pekárny a cukrárny

Vážení zákazníci a obchodní přátelé, rádi bychom se podělili o poznatky, které jsme získali na největší světové výstavě pekařských a cukrářských strojů v Düsseldorfu. Připravili jsme nejnovější informace ohledně vylepšení některých námi dodávaných strojů a novinky, které naši dodavatelé uvádějí na světový trh. Dále hodláme alespoň obrazem představit některé expozice našich dodavatelů.



Mezi největší novinky společnosti HEUFT patří bezesporu plně automatizovaný systém na osazování výrobků, jejich následné odebírání a doprava do expedice u boxových termoolejových pecí THERMO ROLL. Díky tomuto revolučnímu řešení je možné mít v pekárně kompletně automatický systém pečení chleba na kamenných deskách, který lze velmi flexibilně využít i k pečení veškerých pekařských výrobků na kamenných deskách nebo na plechách.

Kromě osvědčených boxových pecí LUXROTOR známých svým vysokým výkonem a „silou“ pečení (k níž přispívá i stěna

ze šamotových cihel umístěná v zadní části pečné komory) přitahovala jako magnet pozornost návštěvníků zejména zbrusu nová pec STONE ROLL. Jde o absolutní novinku v oblasti pečení – boxová pec vyhřívána trubkami



s horkou párou, která peče sálavým teplem a je vynikající alternativou k termoolejovým boxovým pecím.



je již řadu let světovou špičkou mezi výrobci automatizovaných mísících systémů (tzv. robotů a karuselů). Na výstavě představila tato firma nový model hnětače HYDRA se spodním vyprazdňováním, který je ideální pro automatizaci mísení chlebových těst. Těsta namíchaná na HYDRE mají jedinečnou elasticitu a výtěžnost. Firma SANCASSIANO představila také novou generaci řídicích systémů svých hnětačů, která na velkém displeji zobrazuje v případě poruchy zařízení nejen příčiny, ale i způsob jejího odstranění, a to ve formě snímku nebo videa s popisem.



Světověznámá firma Fortuna představila na výstavě řadu novinek. Jedná se zejména o sedmiřádkovou vysoce výkonnou děličku (model KI), průmyslovou linku na výrobu raženého

pečiva a velmi kompaktní linku na ražení běžného pečiva s možností ražení housek a kaiserek na plochém dopravním pásu. Firma Fortuna také získala prestižní ohodnocení v oblasti inovace strojů „IBA-TROPHY 2009“ právě za výše zmíněnou děličku (model KI).

K velmi zajímavým novinkám společnosti Alit patří bezesporu nový systém spirálových dopravníků ALIFLEX, který je částečně tvořen vysoce kvalitními plastovými segmenty. Toto nové řešení umožňuje umístit spirály i do velmi malých prostorů. Pohon dopravníků navíc vyžaduje mnohem méně energie a celý hnací systém je tak méně namáhaný a méně se opotřebovává.

REGO HERLITZIUS

Velmi zajímavou novinkou je krájecí stroj Allzweck 2000 od firmy Herlitzius. Jde o velkokapacitní stroj, který krájí chleba po jednom krajíčku tzv. rotačním nožem nebo-li srdcovkou.





Pohyb chleba je zajišťován řetězem s hroty a díky své výjimečné kapacitě až 260 krajců/min je tento stroj ideální i pro velké pekárny. Předností tohoto stroje je možnost krájení chleba i se 100% obsahem žitné mouky a možnost nastavení tloušťky krajíčku.



Zákazník tím získává možnost sledovat a kontrolovat veškeré procesy svého zařízení na svém počítači v kanceláři a nebo z kteréhokoliv místa pomocí internetu.



V případě Vašeho zájmu o získání více informací navštivte naše internetové stránky www.tenart.cz nebo kontaktujte naše obchodní zástupce, kteří se Vám rádi budou věnovat.



Velmi zajímavou expozici představila firma **Thermogel**, světová špička a specialista na výrobu šokových mrazicích boxů, kynáren s řízeným kynutím, tzv. STOP-kynáren, a chladičů vody. Velký počet návštěvníků této firmy potvrdil narůstající zájem i českých pekařů o promyšlené a komplexní systémy pro šokové mrazení, chlazení a řízené kynutí jemného a běžného pečiva.

Rollmatic

Bakery and Pastry Equipment

Na výstavě IBA 2009 se většina dodavatelů strojů pochlubila nějakou novinkou – společnost **Rollmatic**, přední dodavatel krájecích a rozvalovacích strojů a šlehačů u všech svých zařízení zjednodušila ovládání, které je nyní přístupnější uživateli a srozumitelnější. Rollmatic vyvinul nový typ krájecího stroje přímo do pekařských obchodů, kde si zákazník zcela bezpečně může nakrájet sám svůj právě koupený chléb.

Nejlepší evropský výrobce drezírek a strunovek **Mimac** také nespí na vavřínech a představil nový typ ovládacího panelu svých strojů s dotykovým displejem s piktogramy.

Firma **Eberhardt** upravila svůj nejprodávanejší typ skupovacího stroje UNIVERSAL, který umí napodobit pohyb pekařské ruky. Nyní je rychlost skulování a vyvalování plynule nastavitelná prostřednictvím potenciometru, což umožňuje kvalitně zpracovat více chlebových těst než doposud.

Závěrem bychom chtěli poděkovat všem našim zákazníkům, kteří nás kontaktovali a společně s našimi obchodními zástupci navštívili výstavní stánky naši zahraničních partnerů.



Obrovský zájem návštěvníků z ČR a z celého světa podle našeho názoru potvrdil trend posledních měsíců a tím je, že tzv. krize ustupuje a stále větší počet českých a slovenských pekařů se nebojí znovu investovat a rozvíjet své pekařské provozy.

Lenka Kavková
TEN ART, s. r. o.



Kromě několika technických vylepšení představila firma Thermogel i novou řadu řídicích jednotek, které jsou připravené pro přenos dat do nadřazených monitorovacích systémů.

