

ИЗ ЛЮБВИ К ТЕСТУ

FRITSCH



IMPRESSA *bread*

Линия для производства
хлеба специальных сортов

ОБ ИСКУССТВЕ ОБХОЖДЕНИЯ С ТЕСТОМ ВЫСОКОЙ ВЛАЖНОСТИ

Специальные выпечные изделия популярны. Багеты, чиабатта и Ко. демонстрируют наилучший растущий потенциал. Они прибыльны и сильно привязывают покупателей – благодаря своему особому тесту с высокой влажностью. Однако весьма требовательны при ручном изготовлении, тем более при автоматическом. Иной пекарь спросит себя: как бы мне так сделать, чтобы специальные выпечные изделия изготавливать экономично, рационально и одновременно как можно более натурально?

Очень просто: со специальной линией для обработки специального теста от FRITSCH. Неважно, какие именно специальные выпечные изделия придется по вкусу Вашим клиентам. С IMPRESSA bread от FRITSCH Вы сможете изготавливать всё.

Тесто с высокой влажностью? Наша специальная область! С ведущей технологией SoftProcessing® наши линии заботятся о том, чтобы рыхлое тесто оставалось рыхлым. Даже при самых натуральных рецептурах.

Большой объём продукции? Но ведь о том и речь, когда дело касается специальных линий от FRITSCH для обработки особого теста: надёжность процесса при больших объёмах выпускаемой продукции и длительной эксплуатации.

Вы мечтаете о мобильной, многофункциональной, простой в настройке линии, потому что хотите охватить широкий ассортимент? А Вы могли бы себе представить возможность круглосуточного выпуска успешного продукта на монолинии? От FRITSCH Вы получаете и то, и другое: и универсала, который внесёт большое разнообразие в Ваш ассортимент. И специалиста, который во всех тонкостях настроен на оптимальный выпуск одного единственного продукта.

Поскольку мир пекарей так же многогранен, как и их выпечные изделия, существует тысяча и один вариант IMPRESSA bread от FRITSCH. Понятно, что здесь мы не сможем представить их все (это с удовольствием сделает для Вас наш специалист-консультант). Но на примере некоторых основных комплектов оборудования мы все же хотели бы показать Вам, какие неограниченные возможности предоставляет Вам специальная линия от FRITSCH.

И Вы увидите: когда речь заходит о специальных и средиземноморских выпечных изделиях высочайшего класса, тут уж мимо фирмы FRITSCH не пройдёшь.





В принципе, любое тесто можно приготовить с помощью машин. Его просто нужно соответственно оснастить. И в случае необходимости небольшим количеством синтетического масла для смазки хлебопекарных форм помочь клейкому производственному процессу выйти из затруднительного положения.

Но это не только дорого. Всё чаще это не подходит пекарям для натуральных рецептов. Не говоря уже о том, что с другой стороны это нарушает процесс, т.к. становится невозможным правильно соединять тестовые рулоны.

Поэтому на фирме FRITSCH мы изначально сделали ставку на совсем иную философию. И не только специальную линию, но и все линии сконструировали так, что при работе с тестом высокой

влажности они прекрасно обходятся без масла для смазки форм и при минимальном использовании подсобных средств.

Это решение мы называем технологией SoftProcessing®. Потому что она включает в себя гораздо больше, нежели только нежную обработку теста при раскатывании. А именно, бережное обращение с тестом от начала и до конца всей технологической цепочки в процессе обработки теста.

Сердцем технологии Soft-Processing® является спутниковая головка от FRITSCH. Особо бережно и одновременно быстро она приводит тесто на заданную толщину. Другие компоненты поддерживают щадящий режим обработки теста: например, одноуровневые передачи теста, которые обходятся без

мешающего напряжения растяжения и сжатия, или синхронные гильотины, предотвращающие любые ненужные растяжения теста и деформации при сжатии.

Так всемерно предотвращаются ненужные напряжения и уплотнения в тесте в любой фазе его обработки. Тесто сохраняет структуру, которую Вы придали ему осознанным ведением теста. Это исходный пункт для особого качества продукта.

Именно так, даже при самых больших объемах выпуска и высокой степени автоматизации, появляются абсолютно индивидуальные, высококачественные выпечные изделия, которые так любят Ваши клиенты. И особо ценят их за их натуральность. ■



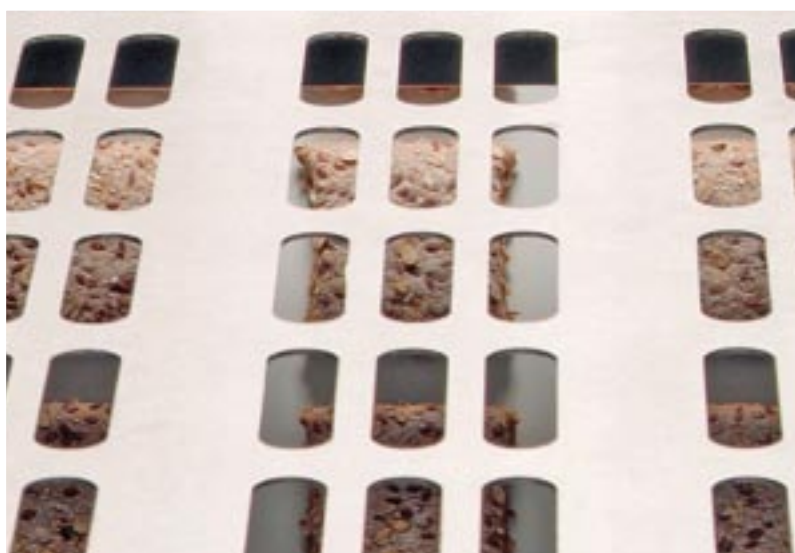
Сердце технологии SoftProcessing®:
спутниковая головка от FRITSCH.

Синхронная гильотина.
Никакого растяжения, никакой деформации
при сжатии.

Кромки круговых ножей.
Т.к. тесту с высокой влажностью нужна опора.



■ БЕЖИТ И БЕЖИТ И БЕЖИТ ...



SoftProcessing® в чистом виде.
Так создается безопасность производства в современной пекарне.

Качество и точность веса на постоянно высоком уровне. Заготовка за заготовкой. Час за часом. День за днем.

Материал материалу – рознь. Мы не полагаемся на первый попавшийся. Мы критически выбираем самый подходящий. И обрабатываем его тщательно и с высочайшей точностью.

Высокое и стабильное качество продукции – честолюбивая цель, к которой профессиональная линия, с нашей точки зрения, должна приходить постоянно, а не только от случая к случаю. Даже через много лет.

Поэтому уже на этапе конструирования IMPRESSA *bread* мы учли, что помимо наилучшего качества продукции она должна достичь и высочайшей возможности длительной эксплуатации.

Свой вклад в это вносит чрезвычайная механическая прецизионность наших линий и множество дельных детальных решений наших инженеров. Например, навесы теста снимаются автоматически, возобновление прерванного процесса регулируется прог-

раммой, так сказать, одним нажатием кнопки.

Безопасность производства, которой линии фирмы FRITSCH славятся во всем мире, естественно, является следствием первоклассных промышленных материалов и компонентов, которые мы используем в наших линиях. Должны ли мы специально отметить, что свои, не требующие технического обслуживания моторы, мы приобретаем исключительно у качественных немецких производителей? Или то, что на линиях фирмы FRITSCH Вы вправе рассчитывать на массивную высококачественную сталь даже там, где в ином месте Вам преподнесли бы, в лучшем случае, алюминий, а то и просто пластмассу?

Или возьмите сервотехнику. Да, согласны – она немного дороже, чем средняя цена в данном классе. Но зато она управляется значительно более точно и гибко. Работает быстрее, заметно интенсивнее (что крайне полезно при резке толстого, твердого теста) и между прочим, еще и заметно тише, чем обычные пневматические приводные механизмы. В общем: она амортизирует себя в кратчайшие сроки и вернет Вам вложения, помимо всего прочего, беспроblemной долговечностью.

Вот так одно к другому. И возврат инвестиций гораздо быстрее, чем Вы думаете. ■



■ КРУГОМ ТОЛЬКО ЧИСТОЕ ДЕЛО



Самой эффективной формой чистоты есть и остаётся предотвращение загрязнений. Ленты, скребки и щётки специальной формы и со специальным покрытием обеспечивают даже при тесте высокой влажности кристальную чистоту на линии. Так Вы экономите на смазочном масле для форм, и между делом на уборке.



Мукопосыпатели от FRITSCH не без причины считаются лучшими на рынке. Они обеспечивают точную, равномерную структуру обсыпки и, как следствие, точечный расход материала и совершенную гигиену.



Чисто размещённая чистая техника. Подшипникам и приводам нечего делать вблизи теста, даже если они – как у FRITSCH – закрыты и основательно защищены от непроизвольного загрязнения. Поэтому все подшипники и моторы у FRITSCH устроены принципиально в стороне от путей продукта. К чему рисковать.



Тесто – живой материал. При этом во время его переработки чрезвычайно важны чистота до педантизма и простая гигиена.

Мы, в любом случае, придерживаемся мнения, что самой эффективной формой чистоты является предотвращение появления грязи. Поэтому при разработке *IMPRESSA bread* наши конструкторы уделили внимание не только тому, чтобы чистить её было совсем просто. Гораздо больше тому, чтобы чистить её приходилось вообще как можно меньше.

Специальные материалы и устойчивые к истиранию покрытия (все само собой с допуском к использованию в сфере производства продуктов питания) предотвращают оседа-

ние остатков теста или муки на всех лентах транспортёра, бункерах, вальцах и всех других направляющих механизмах, имеющих прямой контакт с тестом.

Кстати, мука: наши мукопосыпатели работают так точно (впрочем, управляются тестовой лентой) и дозируют так точно, что какие-либо излишки, которые нужно было бы потом мучительно удалять, изначально почти совсем не появляются. Как практик Вы конечно же можете просчитать, что это выгодно не только для гигиены и Вашего бюджета, но и для стабильно высокого качества Ваших продуктов.

При теме гигиена в игру с преимуществом вступает тот

факт, что с линиями от FRITSCH Вы можете полностью отказаться от масла для смазывания форм (и тем самым от сопутствующих специфических загрязнений).

Когда однажды всё же возникнет необходимость уборки, Вы снова будете в выигрыше, ибо все части линии легко доступны и просто чистятся влажным способом. Если при этом нужно что-то разобрать, это делается без специального инструмента. Гладкие поверхности, большие широко открывающиеся защитные кожухи (колпаки), легко доступные станины и опоры из круглых труб – всё это упрощает процесс уборки и способствует быстрому включению линии в работу.

Одним словом, кругом чистота. ■

■ ОБЗОР ПРОЦЕССА

Специальные линии для специального теста от FRITSCH устроены модульно. Они изначально (а также позже в любое время) могут точно подгоняться под Ваши продукты

и Вашей производственной среде. Обычно для этого используются функциональные модули, краткое описание которых Вы найдете на этой странице. Некоторые из них интегрированы постоянно,

другие же, так называемые «специфические под продукт», интегрируются в линию или для определенных продуктов, или для определенных технологических процессов.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ФОРМОВАНИЕ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ



ФОРМОВАНИЕ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ



РАСКАТКА



ПРОДОЛЬНАЯ РЕЗКА



ВЗВЕШИВАНИЕ ПО СПЕЦИФИКИ ПРОДУКТА



■ Равномерность с самого начала обеспечивает устройство предварительного формования теста, которое с помощью вальца – звёздочки нежно и равномерно делит тесто на порции. Само собой, без смазки.



■ И формовальщик тестовой ленты от FRITSCH с запатентованной 5-ти вальцевой системой формования обходится полностью без смазки. Его вальцы с покрытием даже из теста самой высокой влажности формируют равномерную тестовую ленту щадящим способом при помощи скребков специальной формы.



■ Ядро технологии FRITSCH SoftProcessing®: Сателлитная головка от FRITSCH с её запатентованными, тестоотталкивающими вальцами со специальным покрытием.



■ Чтобы тесто не подвергалось деформации от сжатия при резке теста в продольном направлении, мы основательно напрягаем наши ножи. Они интенсивно и уверенно режут тесто даже с грубыми добавками (например, оливками или зернами).



■ У линий FRITSCH вес в г/м² и без весов точнее, чем у многих других. Если уж будет важна высочайшая точность, мы встроим здесь весы.

■ ОБСЫПКА МУКОЙ



Мукопосыпатели в линиях от FRITSCH могут устанавливаться там, где необходима обсыпка мукой продукта в процессе производства, или там, где это наиболее выгодно.

Мукопосыпатели от FRITSCH, по праву, слывут в мире выпечки мастерами своего дела.

■ УПРАВЛЕНИЕ



Системы управления линиями от FRITSCH поддерживают всю ширину ленты всех возможных продуктов и любую степень автоматизации по желанию. И, в довершение всего, абсолютно просто управляются.

ПОПЕРЕЧНАЯ РЕЗКА



ОКРУГЛЕНИЕ ТЕСТА ПО СПЕЦИФИКИ ПРОДУКТА



ПОСЫПКА ПО СПЕЦИФИКИ ПРОДУКТА



СЪЕМ ПРОДУКТА ПО СПЕЦИФИКИ ПРОДУКТА



РАССТОЙКА ПО СПЕЦИФИКИ ПРОДУКТА



■ Сервомаятниковая высоко производительная комбинированная гильотина: Требования технологии FRITSCH SoftProcessing® выполнены в обоих случаях. За счет маятниковых или синхронных движений эффективно предотвращается любая деформация теста от сжатия или растяжения.



■ Для скручивания и округления теста – в зависимости от продукта – в Вашем распоряжении множество специализированных компонентов от FRITSCH, например, округлитель булочек с запатентованной системой округления специально для теста высокой влажности и растянувшегося теста (На фотографии).



■ Поскольку чистота является важной предпосылкой высокого темпа производства, мы увлажняем наши тестовые заготовки не при помощи мелкокапельного тумана, а контактным методом через специальный валец. Таким образом только тестовые заготовки становятся влажными, всё остальное остается сухим.



■ Съем тестовых заготовок так же прост, как и всё остальное у FRITSCH. Снимаете ли Вы Ваши тестовые заготовки в переносное устройство для сбраживаемого материала или же хотите передать их дальше прямо в морозильный агрегат или в камеру расстойки: мы реализуем любое решение по Вашему желанию.



■ Если Ваш производственный цикл предусматривает расстойку как следующий шаг процесса, мы изначально интегрируем в Вашу установку комплект расстойной техники. Так гарантируются идеальные процессы.

■ ПРИМЕРЫ КОМПЛЕКТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

Примеры комплектации оборудования на этой странице – это лишь маленькая часть из всех возможных сфер применения

IMPRESSA *bread* от FRITSCHE. При комплектации оптимальной для Ваших целей линии с Вами, само собой, поделятся своим ноу-

хау наши мастера-хлебопёки, технологи и инженеры.



■ ПРИМЕР ЛИНИЯ 1: IMPRESSA *bread* ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РЕЗАНЫХ/ШТАМПОВАННЫХ И ПОСЫПАННЫХ

ПРИМЕРНАЯ ПРОДУКЦИЯ: чабатта, резанные и посыпанные булочки, фоккача

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ: 200 - 1.000

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ: загрузочная ванна



■ ПРИМЕР ЛИНИЯ 2: IMPRESSA *bread* ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РЕЗАНЫХ/ШТАМПОВАННЫХ И ОБМИНАЕМЫХ

ПРИМЕРНАЯ ПРОДУКЦИЯ: багеты, шницбагеты, чабатта, резанные булочки

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ: 500 - 2.500

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ: вал-звездочка для порционирования теста, устройс

стол разводки продуктов, весы интегрированные в линию, гильотина, округлитель



■ ПРИМЕР ЛИНИЯ 3: IMPRESSA *bread* ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РЕЗАНЫХ/ШТАМПОВАННЫХ И ОКРУГЛЕННЫХ

ПРИМЕРНАЯ ПРОДУКЦИЯ: круглые булочки, чабатта, резанные булочки, резанные багеты, резанные шницбагеты

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ: 500 - 2.500

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ: валец-звездочка для порционирования теста, устройств

продольная нарезка, стол разводки продуктов, гильотина, округлительные насадки

Каждая IMPRESSA *bread* от FRITSCH комплектуется индивидуально под специфические требования и спектр продукции каждого клиента. Поэтому невозможно, да и не имеет смысла предоставить

Вам общепринятые технические данные (например, по размерам, весу, величине потребляемой мощности и т.д.) Именно по этой причине к данному проспекту не прилагаются технические паспорта на оборудование.

К ВЫПЕЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

0 кг/час теста, в зависимости от продукта



К ВЫПЕЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

0 кг/час теста, в зависимости от продукта

ые насадки, вал выпрямления, синхронная отсадка



К ВЫПЕЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ: 500 - 2.500кг/час теста, в зависимости от продукта

, синхронная отсадка



■ ВСЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



ЕСТЕСТВЕННО НЕЖНО

- Щадящая обработка теста за счет общей технологии SoftProcessing®-
- Даже тесто с высокой влажностью обходится без масла для смазки форм и небольшим количеством вспомогательных средств
- Одноуровневые передачи теста с кромками круглых ножей щадят тесто и тестовые заготовки
- Синхронные гильотины предотвращают ненужные деформации растяжения и сжатия в тесте
- То, что нужно для теста высокой влажности: ленты, управление и прием со специальными покрытиями (здесь устройство для округления)



БЕЖИТ, И БЕЖИТ, И БЕЖИТ ...

- Прочно во всех отношениях, создано для долговечной работы
- Высочайшая механическая точность и качественные инструменты
- Не нуждающиеся в техническом обслуживании моторы и подшипники
- Смазанные долговечной смазкой приводные механизмы
- Зубчатые рейки или прямые приводы вместо цепей
- Управляемый программой (повторный) пуск без ручного вмешательства
- Безопасное в обслуживании управление
- Точная и гибко управляемая сервотехника – (особо бесшумная)
- Высокая точность веса



КРУГОМ ТОЛЬКО ЧИСТОЕ ДЕЛО

- Устойчивые к истиранию специальные покрытия предотвращают налипание муки или теста
- Точно дозирующие и позиционирующие мукопосыпатели
- Точечное контактное увлажнение вместо опрыскивания больших площадей (вода, яйцо, масло)
- Все подшипники и моторы за пределами пути передвижения продукта, к тому же в кожухах или колпаках
- Просто убирать: гладкие поверхности, широко открывающиеся защитные колпаки, легко доступные рамы и опоры из круглых труб
- Влажная уборка



■ УБОРКА СТАЛА ЛЕГКОЙ

Мертвые углы и недоступные места – беда при уборке.

Поэтому у FRITSCH их просто-напросто нет. Вместо этого –

ровные поверхности, доступные для уборки расстояния, рамы и опоры из гигиеничных круглых труб и широко открывающиеся защитные колпаки.



■ БЕСКОНТАКТНО И БЕЗОПАСНО

Лазерные фоторелейные барьеры контролируют и управляют продвижением

продукции. Наезжающая и отключающая автоматика дает старт приборам управления, распылителям муки, гильотинам и другим компонентам пока тестовая лента не достигнет соответствующей станции – и останавливает их тоже автоматически в её конце. Это упрощает процессы, предотвращает помехи и экономит энергию и сырье.



■ ТОЧНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ

Кто при увлажнении продукта водой, маслом или яйцом, увлажняет также ленту, делает много грязи. А себе самому

– ненужной работы. Мы подумали – и подарили нашей специальной линии контактное увлажнение. Оно увлажняет (сверху, снизу или с обеих сторон) тестовые заготовки. И ничего больше.



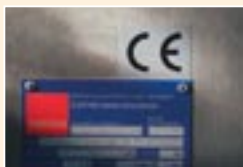
■ СНИМИТЕ НАПРЯЖЕНИЕ

Устройство для быстрого снятия напряжения ленты обеспечивает темп в пекарне



■ ПНЕВМАТИЧЕСКИЙ БЛОК БЫСТРОЙ ЗАМЕНЫ

Смена продукции без инструмента и помощников



■ ГАРАНТ БЕЗОПАСНОСТИ

На высшем уровне: знак CE



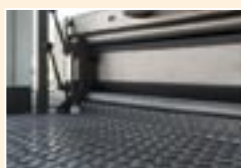
■ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО

Ползунковый выключатель на ведении теста



■ САМОЕ ЛУЧШЕЕ КАЧЕСТВО ИЗ ХОРОШЕГО ДОМА

FRITSCH. Сделано в Германии.



■ НАДЕЖНЫЙ УРОВЕНЬ

В любое время на любом месте



FRITSCH GmbH
Bakery machines and lines
Bahnhofstraße 27-31
97348 Markt Einersheim
Germany
Phone +49 (0) 93 26 / 83-0
Fax +49 (0) 93 26 / 83-100
E-Mail: impressa_bread@fritsch-forum.de

WWW.FRITSCH.INFO