

Комплектуючі для пекаря і кондитера

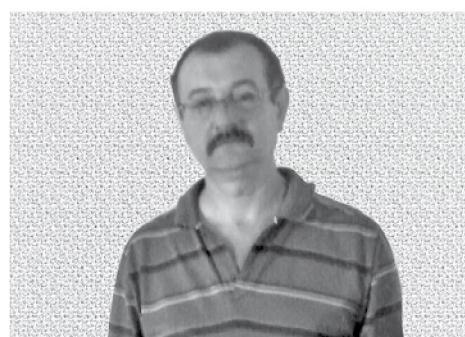
Алюмінієві форми для хліба

Якісні характеристики матеріалу, з якого виготовлена форма, – основний критерій її вибору. Спільною для усіх матеріалів властивістю є термостійкість, а різняться вони низкою інших критеріїв, наприклад, стійкістю до механічних впливів і безпечністю для здоров'я. Щодо представленості на ринку пекарських форм, то нині виробники пропонують їх велику кількість із різних матеріалів – сталеві, чавунні, алюмінієві, паперові, силіконові тощо, як закордонні, так і вітчизняні. У цій публікації розглянемо пропозиції компаній, які працюють у сегменті алюмінієвих форм для випічки, – зручних і порівняно недорогих.

Сергій ПОХЛЕБАСВ,
директор компанії «Крокус»:

– Ми спеціалізуємося на виготовленні алюмінієвого посуду, в тому числі для хліба, горщиців для випікання пасок, кексів і іншої хлібобулочної продукції. Продукцію випускаємо за стандартом ГОСТ 17327-95 «Форми хлібопекарські литі алюмінієві», маємо гігієнічний висновок на виготовлення такої продукції. Підприємство може виготовити вироби з кришками, ручками, а також листи для випікання подового хліба, багетів, батонів.

Нині основними клієнтами нашої продукції є як великі, так і малі хлібопе-



карські підприємства. Від них компанія «Крокус» приймає також брухт хлібних форм за взаємозаліком для виготовлення нових хлібних форм.

Іван ПАШЕЧКО,
директор компанії «Адіас»:

– Алюмінієві форми практичні у застосуванні, адже не ржавіють і не відшаровуються, що унеможлилює потрапляння кусочків форми у виріб. Ці форми також добре прогріваються, тому менші витрати електроенергії.

В асортименті компанії є форми різних розмірів із харчового алюмінію, які мають гладку і перфоровану поверхню: з перфорацією рекомендуюмо використовувати для випікання багетів, адже



така форма дає змогу витіснити вологу зсередини заготовок і сприяє рівномірній циркуляції теплого повітря.

Різною також є товщина матеріалу – 1,5 і 2 мм, що позначається на тривалості використання форм. Завдяки такому вибору клієнт може придбати саме ту форму, яка оптимальна для його печі.

У майбутньому плануємо налагодити власне виробництво форм, а поки що постачаємо їх з Італії і Польщі.



Сергій КОЗЛОВ,
менеджер компанії «Рест-Сервіс» :

– У нашому асортименті є великий вибір алюмінієвих форм із перфорованою поверхнею, а також з антипригарним покриттям виробництва Італії і Туреччини. Вони різних розмірів і товщини – 1–1,5 мм. Перфоровані форми, зокрема, рекомендуюмо використовувати для випікання багетів. Маємо спеціальні деки з перфорацією, яка активізує дріжджі під час випікання, завдяки чому утворюється пориста структура м'якуша, вироби добре пропеченої й ніжні. Ці отвори дають змогу витіснити вологу зі середини заготовок (наприклад, із заморожених напівфабрикатів) і роблять рівномірною циркуляцію теплого повітря. А надати багету потрібної форми можна завдяки деку, що має 5 хиль, розмір його – 600x400 мм.

Для спрощення процесу випікання заготовок з тіста в камерах пропонуємо використовувати дека разом із печами «UNOX». Вони виготовлені з алюмінію, який має хороші теплообмінні властивості. Антипригарне покриття запобігає прилипанню виробів до поверхні деки. Важливо також відзначити, що обладнання рекомендують для використання у всіх моделях конвекційних і ротаційних печей.



Обираємо жаростійкі колеса

Відомо, що у харчовій промисловості використовують різні технології переробки й виробництва харчових продуктів, більшість із яких супроводжують перепади температур, використовують тут і розчини солей, кислоти й луги, олії та спирти. Отже, потрібні колеса, які б усе це витримали. Щоби правильно вибрати їх, необхідно врахувати вагу вантажу; тип підлоги; температуру експлуатації колеса; вид навантаження; тип приміщення тощо. Зауважимо, що колеса мають бути термостійкими до перепадів температур (від -50 і до +300 °C). Крім того, ще однією важливою їх характеристикою є вантажопідіймальність – подекуди навантаження на одне колесо може сягати 400 кг. Використовують їх для робіт усередині приміщень і експлуатують зі швидкістю пересування не більше 4 км/год. Докладно розглянути види і особливості термостійких коліс нам допоможуть представники компаній, які працюють у цьому сегменті ринку.



Олександр АРОНСЬКИЙ, директор компанії ТОВ «ПРО-СТОК»

– Передусім зазначу, що у пекарнях найкраще використовувати термостійкі колеса, які виготовлені з алюмінію, термопластичних смол (фенолу), технополімеру та чавуну. В асортименті компанії є усі ці види.

Наприклад, термостійкі колеса з алюмінію у нас представлені серією 41 «Norma Term». Вони витримують температуру до +300 °C. Поворотний механізм термостійкого кронштейна надійно зафіксований болтом із гайкою – це дає змогу розібрати, промити і додатково змаслити поворотний механізм термостійкою пастою. Колеса з алюмінію стійкі до агресивного середовища. Оскільки контактна поверхня алюмінієва, слід враховувати високий тиск на чутливу до пошкоджень поверхню підлоги. Головною перевагою коліс з алюмінію є найнижча ціна серед усіх видів термостійких коліс. Такі колеса можна успішно використовувати на під-

лозі з бетону, кахлю або на металевому покритті.

Серія 43 «Norma Term»

представлена колесами з термопластичної смоли, перевагою яких є єщадне експлуатування підлоги. Їх

найкраще використовувати на рівній підлозі з бетону або кахлю. Фенольні колеса сертифіковані для застосування в харчовій промисловості, зазвичай їх використовують при температурних режимах від -40 °C до +300 °C і навантаженнях до 300 кг на одне колесо. Колеса з фенолу стійкі до впливу води, олії і агресивних сполук. Здатні витримувати теплові удари (різке підвищення або зниження температури). При впливі високих температур не виділяють токсичних речовин.

Колеса серії 49 «Norma Term» є новинкою на українському ринку. Переаговою коліс з алюмінію є найнижча ціна серед усіх видів термостійких коліс. Такі колеса можна успішно використовувати на під-

лозі оброблені термостійкою пастою. Щодо міцності й терміну експлуатації, то чавунним колесам не дорівнюються жодні, однак для їх успішного використання підлога має бути покрита чавунними плитами або металевими листами.

Усі колеса оброблені термостійкою пастою на основі вуглеводневого мастила і неорганічних твердих мастильних речовин. Паста не містить свинцю, нікелю, кадмію, барію та галогенів і має харчовий допуск.

PRO STOCK

pro-stock.com.ua

02160, м. Київ, пр-т Возз'єднання 19, оф. 502

Тел.: (044) 501-09-71; тел./факс: (044) 501-09-72

E-mail: info@pro-stock.com.ua, www.pro-stock.com.ua

Ірина Замета, компанія «Промислові колеса»:

– На українському ринку ми представляємо широкий асортимент коліс таких відомих виробників, як «COLSON» (Голландія), «WICKE» (Німеччина), «LONGWAY» (Китай) та інші. Це індустріальні, пневматичні колеса, а також колеса для камер і складської техніки.

Представлені нами колеса, які використовують на харчових виробництвах, працюють як при високих, так і при низких температурах. Крім того, вони повинні бути придатними для експлуатації у вологих середовищах і з хімікатами середньої активності.

Для цього ми радимо використовувати термостійкі колеса з фенольної смоли голландського виробника «COLSON». Колеса «COLSON» зміцнені спеціальними мінеральними волокнами, завдяки чому в кілька разів довговічніші при робочому діапазоні температур від -40 °C до +300 °C на нерівних і жорстких поверхнях.

Ця серія коліс у найважчих умовах витримує близько 15 тис. робочих циклів. Колеса забезпечені двома шариковими



никами зі спеціальним ущільнювачем, що збільшує термін використання виробу. Поворотна головка кронштейна оснащена запресованим кульковим підшипником, що забезпечує високу маневреність, і мастильним ніпелем, що дає змогу безперешкодно обслуговувати підшипник. Колеса під час виробничого процесу обробляють при високих температурах і тиску, завдяки чому вони стають стійкими до ударів і дії високих температур.