

Цель – лидерство на рынке

Около 15 млн фунтов (прибл. 17 млн евро) инвестировал бывший владелец предприятия Heathrow Bakery в новую пекарню **Panificio Italiano**. На новом оптимально оснащенном предприятии недалеко от аэропорта Хитроу в окрестностях Лондона производство ведется по принципу «безупречной выпечки».



+++ Тестовые заготовки посыпаются семечками, после чего происходит автоматическая резка. Затем они подаются в туннельную печь фирмы Neuft

+ Британское хлебопекарное предприятие Heathrow Bakery, основанное в 1991 г. недалеко от Лондона в Айвере, графство Бакингемшир, сменило свое местоположение. Напротив того места, где производство размещалось ранее, на другой стороне улицы, расположилась новая пекарня Panificio Italiano. Все сотрудники и рабочее оборудование были перемещены в новое отремонтированное производственное помещение. Владелец Пьеро Скакко инвестировал в реорганизацию предприятия и новое производственное оборудование 15 млн фунтов (прибл. 17 млн евро). В задачи предприятия входит наращивание темпов производства изделий глубокой заморозки и дальнейшее совершенствование качества хлебобулочных изделий и производства в целом. Для реализации поставленных задач г-н Сакко закупил новые внешние силосы для муки, новые тестомесы и организовал новый склад для хранения продукции глубокой заморозки. Кроме того, новое производственное предприятие располагает достаточным количеством производственных площадей для дальнейшего развития, так как реорганизация предприятия предполагает увеличение числа клиентов, в том числе, из сферы розничной торговли продуктами питания.

Производство

Всего на предприятии работает 170 сотрудников. Производство осуществляется шесть дней в неделю в две смены. Помимо мелкоштучки, с производственного конвейера предприятия в Айвере сходят особые сорта



+++ Новая пекарня Panificio Italiano расположилась недалеко от прежнего предприятия – Heathrow Bakery. Сотрудники и рабочее оборудование были перемещены в новое производственное помещение



© f2m

+++ Тестомесильная система карусельного типа фирмы San Cassiano обеспечивает подачу на линию теста из пшеничной муки. Для производства небольших партий теста используются отдельные тестомесы



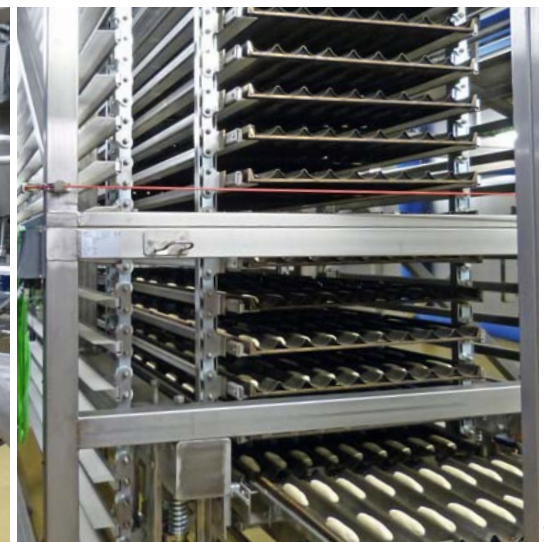
© f2m

+++ Производство ведется преимущественно с использованием пшеничной муки. Тесто имеет высокое содержание воды. При производстве хлебулочных изделий «итальянской линии» применяется высококачественное оливковое масло



© f2m

+++ В новом производственном помещении установлены многочисленные установки фирмы König, включая линию Industrie Rex AW с расстойным шкафом KGN, предназначенную для производства булочек для сэндвичей



© f2m

+++ Отсадка тестовых заготовок производится на противни с покрытием фирмы Diane. Последующая расстойка осуществляется в расстойном шкафу фирмы GBT с вертикальным перемещением продукта на непрерывном конвейере



+++ Помимо тележечной печи, фирма Heuft поставила для нового предприятия многоярусную туннельную печь с масляным теплоносителем и каменными плитами



+++ Мелкоштучка на выходе из печи



+++ Хлебулочные изделия перемещаются для дальнейшего охлаждения

хлеба (например, чиабатта) и хлебулочных изделий. Все изделия производятся на основе пшеничной муки. Два отдельных штатных специалиста постоянно работают над созданием новых изделий. Основными клиентами выступают предприятия общественного питания и кейтеринговые компании.

Дополнительные перспективы роста генеральный директор Дэвид Тэйлор и директор по продажам и маркетингу Эндрю Гибсон усматривают в сегменте продукции глубокой заморозки. Пьеро Скакко, владелец и президент компании, имеющий итальянские корни, придерживается такого же мнения. «Мы предполагаем, что намеченный выход Великобритании из Евросоюза приведет к изменениям в отрасли, и уже готовимся к ним. Так, мы ожидаем рост спроса со стороны торговых предприятий на продукцию глубокой заморозки, производимую в Англии», – утверждает Пьеро Скакко. Изделия с добавлением оливкового масла (чиабатта, focaccia и чапини) и в дальнейшем не утратят свою популярность. В этом

убеждена команда хлебопекарного предприятия Panificio Italiano. Для того чтобы обеспечить высокое качество изделий, предприятие использует высококачественное сырье, в частности, оливковое масло итальянских производителей и различное оборудование европейских компаний. Большинство установок поставляет австрийская компания König из Граца. «Я сотрудничаю с фирмой König на протяжении 40 лет и особенно ценю качественную поддержку», – поясняет Пьеро Скакко. На предприятии можно также найти тестомесильную систему карусельного типа фирмы San Cassiano из Италии, печи с масляным теплоносителем немецкой фирмы Heuft и оборудование фирмы GBT.

Для разделки теста при производстве булочек для сэндвичей сотрудники используют многочисленные установки фирмы König, включая Industrie Rex AW с расстойным шкафом KGN. Тестоделение и округление осуществляются с помощью установки Industrie Rex AW (англ. *accurate weight* – точный вес) с рабочим диапазоном

веса тестовых заготовок от 22 до 160 г. Благодаря применению разработанной фирмой системы дозировки и разделки теста и плавной и равномерной регулировке рабочего давления обеспечивается высокая точность веса тестовых заготовок, независимо от типа и характеристик теста. Максимальная производительность предприятия Panificio Italiano составляет 18 000 изделий в час.

После тестоделения и разделки тестовые заготовки отправляются в расстойный шкаф с 340 подвесными люльками. Время расстойки составляет 8 минут. На станции формовки тестовые заготовки сплющиваются, и из них формуются булочки для сэндвичей. После этого тестовые заготовки направляются в другой расстойный шкаф с 250 подвесными люльками, в котором они проводят 6 минут. После дополнительной закатки тестовые заготовки отсаживаются и перемещаются на участки окончательной расстойки и выпечки.

Установка для формования тестовой ленты

При производстве особых хлебобулочных изделий применяется установка Certo Pan M фирмы König для формования тестовой ленты. Система обеспечивает максимальную точность веса тестовых заготовок и безотходное производство благодаря применяемому принципу вращения. Чтобы избежать слипания и неравномерного распределения теста, при подаче в барабан оно вращается. Формование непрерывной тестовой ленты осуществляется с использованием вращающегося ножа. На предприятии Panificio Italiano используется установка Certo Pan M со сменными дисковыми ножами с возможностью размещения в 1, 2, 3, 4 и 5 рядов. Количество рядов регулируется вручную путем перекидывания ремней (лент).

При 5-рядном размещении производительность установки составляет 6 000 штук в час. Перед штампом для поперечной резки тестовых жгутов находятся весы, призванные повысить точность веса тестовых заготовок. Установка оснащена инструментами для поперечной резки и производства изделий различных форм, например, ромбовидной.

В состав установки входит дополнительная тестоокруглительная станция для производства круглых хлебобулочных изделий и трехленточное устройство посыпки с автоматическим возвратом посыпаемого материала и водяной баней для увлажнения тестовых заготовок снизу с дополнительным распылителем для увлажнения сверху. Рядом установлено приспособление для снятия тестовых заготовок, рабочая ширина которого составляет 600 мм.

Линия для производства булочек

При производстве мелкоштучки на хлебопекарном предприятии также используется оборудование из Австрии. Линия König KGV Combi включает в себя тестоделительную и тесторазделочную машину Industrie Rex I в 6-, 5- и 4-рядном исполнении. В ней предусмотрена



+++ Пьеро Скакко, владелец и президент компании

+++ Генеральный директор Дэвид Тэйлор курирует модернизацию хлебопекарного предприятия

плавная регулировка. Частота хода составляет от 10 до 50 тактов в мин. Диапазон веса тестовых заготовок: 30 – 100 г. Расстойный шкаф в составе линии KGV Combi оснащен 400 подвесными люльками и встроенным закаточным устройством. На линии могут производиться как булочки с надрезом по верхней корке, так и венские розанчики с надрезанной накрест верхней коркой. При производстве изделий без расстойки может быть организована прямая подача тестовых заготовок с дополнительным байпасом для обхода расстойного шкафа. Система кондиционирования включает в себя функции обогрева и увлажнения. Регулировка осуществляется с помощью термостата и регулятора влажности. В составе линии для стерилизации и обработки пустых люлек предусмотрены установка с флуоресцентными лампами с холодным катодом и зона сушки с вентилятором. За расстойным шкафом установлена формовочная станция, где осуществляются закатка, скрутка и прижим тестовых заготовок. В конце линии размещается приспособление промышленного типа для снятия тестовых заготовок с максимальной рабочей длиной 950 мм. Доступ к нему осуществляется с трех сторон.

Отсадка тестовых заготовок производится на противни и листы фирмы Diane. «У нас был положительный опыт использования противней с покрытием и форм из Франции», – рассказывает генеральный директор Дэвид Тэйлор. Г-н Тэйлор также доволен расстойным шкафом с вертикальным перемещением продукта на непрерывном конвейере и погрузочно-разгрузочной техникой фирмы GBT. Выпечка продукции осуществляется в тележечной печи с масляным теплоносителем или в 5-ярусной туннельной печи с каменными плитами. Производителем обеих печей является фирма Neuft. Для нового предприятия были приобретены морозильные аппараты спирального типа. В настоящее время монтируется еще одна линия для производства булочек. В ближайших планах – установка новой линии для производства хлеба. Наряду с организацией нового склада продукции глубокой заморозки автоматизируется линия упаковки. Все это призвано обеспечить компании лидерство на рынке в соответствии с концепцией «безупречной выпечки». +++