

ноу-хау и нашим представлениям о качестве и могла бы обеспечить нужную производительность».

Речь идет о многофункциональной линии (см. врезку) в лучшем смысле слова, так как на ней производятся 250 различных продуктов, в частности, нарезной хлеб, чабатта, панини, булочки для бургеров гурмэ, а также различные изделия, погружаемые перед выпечкой в содовый раствор. Многие из изделий готовятся с использованием пшеничной закваски, так как закваски считаются в Северной Америке продуктом, полезным для здоровья. Нарезной хлеб на предприятии Bäckarhus Veit – это не багеты и не тостовый хлеб, а нарезные специальные хлеба, которые замораживаются, упаковываются в пакеты и поставляются в супермаркеты как обычный продукт и воспринимается потребителями как альтернатива, полезная для здоровья. Этот нарезной хлеб используется покупателями как основа для сэндвичей. Продукция разных форм и размеров – панини, чабатта, небольшие багеты, булочки и хлебные палочки, которые перед выпечкой погружаются в содовый раствор – доставляются на станции выпечки в супермаркеты и оптовым покупателям, а в Канаде также предприятиям общественного питания. Г-жа Вейт: «В США мы реализуем продукцию преимущественно предприятиям общественного питания через посредников. Благодаря увеличению мощностей мы планируем расширить наше присутствие, используя различные каналы сбыта».

Новая линия работает в две смены пять дней в неделю и производит 60 % общего оборота продукции. Оставшаяся часть продукции партиями производят, как и прежде, работники в стеллажных и многоярусных печах. В долгосрочной перспективе они, возможно, не сохранят свою долю в обороте, но определенно сохранят свое

### Видео о компании Bäckarhus Veit



Ссылка для просмотра видео: [www.youtube.com/watch?v=xkMVZXVh7fw](http://www.youtube.com/watch?v=xkMVZXVh7fw)

положение на предприятии. Так как они являются не только частью истории предприятия, но и частью стратегии развития. Г-жа Вейт: «Мы известны своими оперативностью, креативностью и способностью в кратчайшие сроки выполнять задачи, поставленные клиентами». Новая линия не только обеспечила необходимые мощности, но и улучшила условия работы на производстве и обеспечила больше возможностей для команды менеджеров по продажам. Если спрос будет расти так же, как и прежде, через пять лет линия будет полностью загружена, и оборот вырастет на 50 %. До той поры Сабине Вейт может реализовывать другие проекты, чтобы реагировать на рыночные тенденции. Ее профессиональные планы простираются на ближайшие пять лет. Она уверена в том, что на рынке пищевых продуктов всегда будут существовать новые возможности. +++

## Многофункциональная линия

**+** Автоматическая линия для производства создавалась совместно с техническим руководством предприятия Bäckarhus Veit и специалистами нидерландской группы Каак. Основная задача заключалась в возможности переработки различных видов теста – тугого, мягкого, приготовленного с использованием закваски или без нее, с различной продолжительностью отлежки и т.д. – в соответствии с рецептурой и технологией без ущерба для качества.

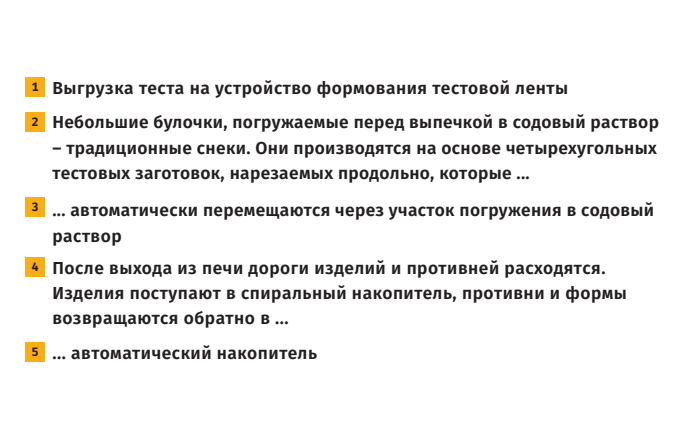
После разделки из тестовой ленты нарезаются тестовые заготовки (например, чабатта), раскатываются в зависимости от типа изделия и при необходимости посыпаются. Остатки теста на конвейере подаются обратно на участок тестоприготовления. Для производства изделий круглой формы на линии имеется округлитель со сменными рабочими головками, благодаря чему обеспечиваются различные варианты обработки теста. Изделия поделены на три группы, которые на специальных

противнях перемещаются на линии. Гибкость линии предполагает возможность размещения в продольном или поперечном направлении плоских противней (в зависимости от размеров продукта и количества рядов), по мере того, как они выходят с участка разделки теста. Это позволяет укладывать заготовки на один, полтора или два противня. Для всех тестовых заготовок используется классический многоярусный расстойный шкаф с вертикальным перемещением продукции на непрерывном конвейере (один полный цикл движения конвейера включает 30 шагов). Последний, отдельный участок с климат-контролем может при необходимости использоваться для отлежки тестовых заготовок.

Для отделки поверхности используются подпыливатели, распылители или устройства посыпки для нанесения мелких и крупных ингредиентов. Противни могут сниматься с конвейера для нарезки тестовых заготовок. В особенности это касается хлеба.

Изделия, погружаемые перед выпечкой в содовый раствор, снимаются с рабочего конвейера и перемещаются на дополнительном сетчатом конвейере через специальную ванну с содовым раствором. Затем оператор снова укладывает их на листы – при необходимости – и делает надрез на поверхности. Концентрация и температура раствора контролируются автоматически, и станция с содовым раствором перемещается на колесиках на участок мойки. Для выпечки погрузчик помещает листы в зону загрузки туннельной печи с масляным теплоносителем, где толкатель перемещает их на рабочий конвейер

печи. После выпечки листы отправляются на участок выгрузки изделий из форм. Формовой хлеб вынимается из форм с помощью игл, а для плоских хлебов используется механизм с использованием гибких пластмассовых прутьев с круглыми концами, который применяются для снятия изделий с противня и переноса на конвейер, который движется в направлении спирального охладителя. Противни и листы очищаются щеткой, вакуумной установкой и проходят через охладитель обратно в место производства, либо при перенастройке на другой продукт транспортируются в накопитель. +++



1

2

3

4

5

- 1 Выгрузка теста на устройство формования тестовой ленты
- 2 Небольшие булочки, погружаемые перед выпечкой в содовый раствор – традиционные снеки. Они производятся на основе четырехугольных тестовых заготовок, нарезаемых продольно, которые ...
- 3 ... автоматически перемещаются через участок погружения в содовый раствор
- 4 После выхода из печи дороги изделий и противней расходятся. Изделия поступают в спиральный накопитель, противни и формы возвращаются обратно в ...
- 5 ... автоматический накопитель



## **Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.**

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

**Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:**

**[www.chlebiwipetschka.com](http://www.chlebiwipetschka.com)**

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

### **++ Издательское право, цитаты и использование текстов**

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

**++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.**