

Производство сахарных вафельных рожков в Испании

В течение 12 месяцев, которые прошли с момента первого запроса до начала массового производства, австрийский эксперт в области хлебопекарных технологий **CFT Haas Convenience Food Equipment GmbH** поставил две линии Caiman D300 фирме Biscuits Dupon, известному испанскому производителю вафельных рожков.



© CFT Haas Convenience Food

+++ Печь CAIMAN для выпечки вафельных рожков

+ Высококачественные рожки создаются вот уже пятым поколением семьи Dupon. Фирма Dupon издавна была эталоном качества и мастерства. Всего через шесть месяцев после того, как был отправлен запрос в фирму Austria's Franz Haas CFT, производитель вафельных рожков Biscuits Dupon уже принимал заказанные линии Caiman во время испытаний на заводе Haas. И через каких-то десять дней после доставки линий на предприятии фирмы Dupon произвели первую партию вафельных рожков на новом оборудовании.

И фирма Dupon, входящая в состав D'Hooge Group, и фирма Haas являются семейными предприятиями. Их объединяют особые отношения и похожий подход к ведению бизнеса.

«Производственные параметры должны быть абсолютно точными», – утверждает Хорди Хункоза, директор по производству в фирме Dupon. «У нас замечательные, дружеские отношения с фирмой Haas, и мы очень довольны поставленным оборудованием, потому что все наши требования были соблюдены. Такое не часто встретишь в отрасли! В большинстве случаев всё происходит как в политической сфере: много обещаний, но дальше слов дело не идет», – добавляет он.

Фирма Dupon искала линию с превосходными производственными показателями. Бюджетный вариант исключался, потому что предприятию требовалась непрерывная надежная работа оборудования круглосуточно пять дней в неделю. У фирмы Dupon не было ни малейших сомнений в технологии фирмы Haas. «Haas – синоним качества», – поясняет г-н Хункоза.

Надежная техника

Благодаря использованию современных технологий линии Caiman отличаются высокой производительностью и неизменным качеством. Производственная гибкость позволяет работать с различными рецептурами. На предприятии фирмы Dupon линии работают уже пять месяцев. Представители предприятия утверждают, что через несколько недель после производственного запуска была достигнута требуемая производительность 18 000 рожков в час при минимальном времени простоя и минимальном количестве отходов – как и хотели представители фирмы Dupon.

Еще один аспект – простота использования линий: по словам сотрудников фирмы Dupon, оборудование простое в освоении и удобное в использовании. Сенсорная

панель организована удобно и логически последовательно; управление ею не требует особых навыков.

Периодичность чистки и мойки оборудования также удобно организована. Необходимые процедуры выполняются быстро, благодаря чему время простоя сокращено до минимума.

«Высокая производительность мало что дает, если при этом страдает качество», – утверждает г-н Хункоза. «Большим преимуществом линий Caiman является то, что неизменное качество гарантируется даже в случае высочайшей производительности. Это сильная сторона техники фирмы Haas», – считает г-н Хункоза.

Быстрая переналадка также была важна для предприятия Dupon. В зависимости от потребностей заказчика, фирма Dupon предлагает различные варианты вкусовых решений сахарных рожков. Благодаря технологии фирмы Haas предприятие Dupon может работать с самыми разными рецептурами, так как линии Caiman позволяют выпекать изделия на основе различных рецептов с помощью небольшой модификации или изменения производственных параметров. «Приятно находиться в выигрышном положении благодаря использованию новейших технологий фирмы Haas, обеспечивающих оптимальную производительность», – говорит г-н Хункоза.

Проектный инженер фирмы Haas Гаральд Целлер сопровождал проект фирмы Dupon с самого начала. Он особенно гордится индивидуальным решением, разработанным с учетом всех требований заказчика: невероятно длинный подающий транспортер с множеством поворотов и высоким коэффициентом трения был заменен простым, но эффективным решением – двумя транспортерами для перемещения изделий. Необычная длина производственной линии была еще одним аспектом, требующим внимания: проход теперь обеспечивает быстрый доступ к линиям.



© CFT Haas Convenience Food Equipment

+++ Хорди Хункоза, директор по производству в фирме Dupon (справа) и Гаральд Целлер, проектный инженер фирмы Haas

И последний по счету, но не по степени важности момент: сервисное обслуживание является неотъемлемой частью обязательной программы фирмы Haas, поэтому проектный инженер г-н Целлер находится в постоянном контакте с фирмой Dupon. Благодаря обоюдной выгоде фирма Haas уверена, что ее партнерство с фирмой Dupon будет длительным. +++

О технологии Haas-CFT Caiman

Линии Caiman предназначены для промышленного производства крученых вафельных рожков с содержанием сахара прибл. 50–55 % от количества муки.

В предголовке печи тесто заливается на нижние вафельные плиты, смонтированные на цепи выпечных цанг. Верхние и нижние плиты закрываются и проходят через пекарную камеру. После одного оборота плиты открываются в предголовке. Механическая система снимает выпеченные вафельные листы и перемещает их на участок скручивающего устройства, где они скручиваются в рожки. Готовые рожки перемещаются на подающий конвейер и направляются на участок охлаждения.

Оборудование Caiman включает рамы, вафельные плиты, цепи выпечных цанг, депозитор, систему нагрева, приводы и элементы управления.

Дополнительные характеристики: на линии Caiman-D

производится два изделия на одной вафельной плите. В цепи выпечных цанг для длительного срока эксплуатации предусмотрены специальные подшипники скольжения. Облицовка рамы из нержавеющей стали обеспечивает надлежащую теплоизоляцию и низкое энергопотребление. Модульная конструкция легко дополняется новыми элементами и быстро чистится. Регулируемый поршневым насосом периодического действия обеспечивает точную отсадку в депозиторах, которые поворачиваются вместе с вафельными плитами. На линии Caiman-D предусмотрен нагрев с использованием любого типа газа. Цепь выпечных цанг приводится в действие серводвигателем, непосредственно соединенным с приводным валом в предголовке печи. ПЛК обеспечивает автоматический контроль температуры и постоянную температуру выпечки.



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

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.

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.