



Q&A - IDEALNY PIEC DO TWOJEJ PRACOWNI



■ odpowiada: Wiesław Majdan (Geth)



Bez względu na to, czy dopiero otwierasz swoją pracownię, czy kolejny punkt, a także nie zważając na to, czy wypiekasz głównie biszkopty oraz blaty bezowe czy też bułeczki lub pizzerinki, jedno jest pewne - piec to serce twojej firmy! Na jakie parametry zwrócić uwagę, wybierając tak ważny element do pracowni?

Otwieram pracownię piekarniczo-cukierniczą, ale jeszcze nie mam sprecyzowanego asortymentu. Może to będą bezy, może drożdżówki. Jaki piec zatem wybrać?

Wiesław Majdan: Najłatwiej zacząć od przeanalizowania asortymentu. Dokonać podziału na chleby, bułki, bagietki, drobne pieczywo i do tego dobrać odpowiednią powierzchnię wypiekową – najlepiej na hercie. Do oferty często dołączane są produkty cukiernicze. Klienci lubią, kiedy w lokalu sprzedawany jest słodki asortyment. I tu warto przeliczyć ilości, czy sensowne jest rozbudowanie pieca hertowego o kolejne metry wypiekowe, czy lepiej zainwestować w piec konwekcyjny dla odciążenia powierzchni hertowej i pozyskania większej różnorodności produktowej.

A co jeśli mam okrojony budżet?

Jeśli budżet na start biznesu jest nieduży i wybór musi paść na jeden rodzaj systemu, sugeruję inwestycję w piec hertowy, polecam piec MIWE condo o dużych możliwościach i dobrej jakości. Należy go tylko odpowiednio skonfigurować pod ofertę danej piekarni czy cukierni, tak aby w jednym czasie móc odpiekać różne produkty: wysokie, niskie, wymagające zaparowania i bez zapa-



rowania. Pisząc o konfiguracji, mam na myśli wysokość półek, system zaparowania, sterowanie. Sporym atutem przemawiającym za zastosowaniem tego pieca jest możliwość rozbudowy w sytuacji, gdy filozofia lokalu trafi na wiernych i licznych odbiorców. Optymalnym rozwiązaniem jest jednak inwestycja w dwa rodzaje pieców: piec nadmuchowy i piec hertowy.

Czym się różni piec nadmuchowy od hertowego?

Mając określony budżet, sugerowałbym okrojoną inwestycję w piec hertowy, a „zaoszczędzone” pieniądze przeznaczyłbym na piec nadmuchowy. Piec nadmuchowy odciąży powierzchnię wypiekową w piecu hertowym i z korzyścią dla niektórych produktów przejmie ich wypiek. W piecu nadmuchowym świetnie udają się drożdżówki, chleb tostowy, foremkowy, chrupiące croissantsy, wszelkie ciasteczka, biszkopty, można też w nim „wysuszyć” bezy. Z kolei w piecu wsadowym udadzą się serniki, ciasta kruche, produkty miękkie, wilgotne. Natomiast chleby pieczone na hercie (kamiennej płycie) zyskają stabilny twardy spód, mokry i elastyczny mięksisz, bułki zaś będą miały białą obwódkę, bardziej gęstą i pożywny mięksisz. Smak i wygląd pieczywa z pieca hertowego przywołuje smaki dzieciństwa, pieczywa rustykalnego. Jest to silny argument dla tego rodzaju oferty, gdyż wiele osób za nim przepada.

Dla kogo najlepszy będzie piec nadmuchowy?

Piec nadmuchowy daje pieczywu chrupkość, złoty kolor i objętość. A niektórzy nie potrafią wręcz wyobrazić sobie śniadania bez chrupkiej, rumianej bułeczki. W związku z tym spora grupa odbiorców może poczuć się pominięta, jeśli nie znajdzie oferty tego rodzaju pieczywa. W zakresie pieców nadmuchowych polecam piec MIWE econo na 4, 6, 8 i 10 blach. Nie ma on funkcji rozmrażania, dlatego jest tańszym rozwiązaniem dla tych, którzy



nie planują odpieku produktów mrożonych. Jeśli w ofercie mają pojawić się produkty do odpieku, mrożone, wtedy potrzebny jest nieco mocniejszy piec typu MIWE aero.

Ciągłe podwyżki cen energii zagrażają mojemu biznesowi. Jak używać pieca, by zaoszczędzić na zużyciu energii?

Zalecamy łączyć podczas wypieku produkty o podobnej wielkości, gramaturze. Wtedy można zastosować te same programy wypiekowe. Oszczędzamy wówczas to co najcenniejsze: czas i energię. Skutecznym sposobem na oszczędności jest uszeregowanie produkcji tak, aby koniec jednego programu (o wyraźnie określonych parametrach) był jednocześnie początkiem kolejnego. Chodzi o to, by schładzanie pieca nie było konieczne. Jeśli w trakcie produkcji można przewidzieć przerwy w wykorzystaniu pieca, warto korzystać z programu ECO. Dzięki temu temperatura pieca jest utrzymywana na poziomie ok. 150°C, w momencie ponownego uruchomienia łatwo osiągnięta jest zadana temperatura, piec dogrzewa się więc bardzo szybko, oszczędzając energię. Innym sposobem na oszczędności jest urządzenie do załadunku komory piecowej ARIA. Operacja załadunku trwa kilka sekund, drzwi są zatem otwarte krótko. Nie dochodzi tym samym do przeciągów, wietrzenia pieca i niechcianej ucieczki ciepła. Jeśli możemy jeszcze coś zalecić, to nie należy ustawiać pieca pod zewnętrznym okapem, bezpośrednio pod wentylatorem wyciągowym, może

dochodzić wówczas do wyciągania przez kominiek pieca gorącego powietrza z komór wypiekowych. Skutkuje to nierównomiernością pieczenia, a grzałki załączają się znacznie częściej, pobierając energię. Spore oszczędności można poczynić na początku, dobrze rozplanowując budżet. Jeden moduł z dwoma komorami (czy też kilkoma) można sterować za pomocą jednego sterowania, wybierając dla każdej półki osobny, niezależny program.



Czy mogę liczyć na pomoc merytoryczną, zwracając się do Państwa jako klient zainteresowany kupnem pieca?

Jak najbardziej, osoby raczkujące w branży znajdują u nas nie tylko sprzęt potrzebny do otwarcia lokalu, ale też merytoryczne wsparcie. Wiele lat doświadczenia w branży, wyposażaniu lokali, piekarni czy cukierni pozwala nam już na etapie projektu, jeśli budynek czy pomieszczenie jest adaptowane, zminimalizować błędy i podsunąć ciekawe rozwiązania. Inwentaryzujemy pomieszczenia przed dostawą sprzętu, eliminując problemy z wniesieniem, ustawieniem, przyłączeniami. Z racji tego, że znamy ofertę, łatwo jest nam zasugerować dobór pieców i ich konfigurację. W ostatnich latach wyposażyliśmy w nasze piece wiele piekarni rzemieślniczych, np.: Pochlebstwo, Cisowianka, Kromka, Zakwas, Lajkonik, Mąka i Woda. Serdecznie zapraszamy do kontaktu telefonicznego, osobistego czy też w postaci telerozmowy.

Mam niewielki metraż pracowni, czy znajdę w Państwa ofercie piec, który wpisze się w wymiary konkretnego pomieszczenia?

Oczywiście, dzięki modułowości budowy możemy dopasować właściwą wielkość pieca zarówno pod kątem ograniczeń lokalowych, jak i zapotrzebowania ofertowego. Wspomniany piec hertowy MIWE condo jest bardzo elastyczny w konfigurowaniu. Jeśli jego maksymalna wielkość, tj. 120 x 120 cm, jest zbyt mała, oferujemy piec MIWE electro w rozmiarze 120 x 160 cm lub 120 x 200 cm. W zakresie pieca nadmuchowego oferujemy piec MIWE econo na 4, 6, 8 i 10 blach. A jeśli taka powierzchnia okaże się zbyt mała, sugerujemy zakup najmniejszego pieca obrotowego – MIWE shop-in lub roll-in. ■