



21 LUTEGO 2023 R. ODBYŁO SIĘ
ORGANIZOWANE PRZECZ FIRMĘ GETH
PRAKTYCZNE SEMINARIUM.

DZIELARKA ARTEZN W PRACY. KORZYŚCI ZE STOSOWANIA BEZOLEJOWEGO SYSTEMU DZIELENIA



autentyczna, nie dawała możliwości ukrycia wad. Dzielone tego dnia ciasto miało różny udział procentowy mąki żytniej i pszennej oraz różny stopień nawodnienia. Największą uwagę gości przyciągnął proces dzielenia ciasta żytniego (80% udziału żyta) o wysokim TA (ok. 180). Jest to ciasto wymagające, jeśli chodzi o proces dzielenia, nie każda dzielarka sobie z tym radzi.

W kularach można było usłyszeć słowa uznania dla jakości wszystkich ciast, wysoko oceniono ich strukturę i zapach. Ciasto po procesie dzielenia w dzielarku CALYBRA nie było zmęczone. Dowodem tego była próba na upieczonej foremce żytniej – przekrojona na pół posiadała bardzo dobrą strukturę, po próbie odkształcenia zachowała elastyczność. Zauważona i doceniona została również wysoka dokładność wagowa.

Zwrócono uwagę, że dzielone kęsy ciasta, wychodzące bezpośrednio z dzielarki, mają foremny kształt, był to niemal gotowy produkt do forem, co znacząco skraca czas przygotowania (zagniatań) do foremek.

Piekarnia Geth użytkuje dzielarkę CALYBRA od kilku miesięcy. Przejście na nową maszynę otworzyło możliwość poszerzenia asortymentu. Zwiększyło też wydajność.

Większość gości seminarium pracuje na wysłużonych dzielarkach tłokowych, które po latach użytkowania generują sporo nakładów finansowych. Bieżące utrzymanie jest kosztowne. Mowa była o cenach napraw, oleju, braku dokładności wagowej.

W przerwach seminarium, podyktowanych organizacją piekarni goście wymieniali się spostrzeżeniami na temat cen pieczywa, problemów z dystrybucją, sieci własnych sklepów. Są to zawsze miłe i ciekawe rozmowy. Bardziej i mniej formalne dyskusje kontynuowane były wieczorem przy wspólnej kolacji w restauracji. Już dziś serdecznie zachęcamy do udziału w kolejnych seminarium organizowanych przez firmę Geth. Zachęcamy do śledzenia naszej strony www.geth.pl i social mediów. ■



Pierwsza część seminarium miała charakter teoretyczny. Już na tym etapie w głowach uczestników pojawiło się sporo wątpliwości. Wystawowa dzielarka CALYBRA (oczekująca na odbiór klienta) pozwoliła na uzyskanie pierwszych odpowiedzi na nurtujące pytania z zakresu mechanizmu pracy. W tym celu można było zajrzeć do wnętrza urządzenia. Aspekt „bezolejowego systemu” dzielenia wywołał ożywioną dyskusję. Padały pytania na temat tego, co sprawia, że tłoki pracują bez oleju, dlaczego się nie niszczą i nie zacierają, czy rzeczywiście do produkcji ciasta nie używa się oleju. Klienci przyznali, że wykorzystywanych dzielarkach stosują olej, więc koszty działalności zakładu są bardzo duże. Bazując na ich wyliczeniu (które wskazuje, że jest to koszt ok. 4000 euro rocznie), możemy potwierdzić, że **dzielarka CALYBRA nie wymaga stosowania oleju**. Do budowy głowicy dzielącej wykorzystano najwyższej jakości stal nierdzewną z powłoką ze specjalnego tworzywa technicznego. Praktyczna część seminarium dotyczyła codziennej produkcji pieczywa w piekarni wdrożeniowej Geth. Praca z dzielarką była więc