

Tanio kupić(?), a może jednak tanio zarabiać?

Przemysłowe dzielarki *Fortuna* BAKERY EQUIPMENT

Firma Fortuna, producent dzielarek oraz linii do bułek, znana jest z solidności wykonania i wyjątkowej trwałości. Mimo upływu lat i intensywnej eksploatacji zarówno linie, jak i same dzielarki Fortuny pozostają w bardzo dobrym stanie technicznym. Z przyjemnością odbieramy pozytywne opinie klientów, którzy użytkują maszynę bezawaryjnie nawet 30 lat. Wydaje się, że poziom zadowolenia klienta jest jeszcze większy, niż w momencie zakupu. Niemiecka jakość, jako synonim najwyższych standardów, potwierdza się w tym zakresie. Warto podkreślić, że firma Fortuna w swojej już w niemal 140-letniej historii, przechodziła restrukturyzacje i zmiany własności, nigdy nie rezygnując z wysokich standardów wykonania. Aktualnie właścicielem marki Fortuny jest austriacka grupa KÖNIG, która świadoma potencjału i wiedzy Fortuny zdobywanej na przestrzeni lat, przejmując markę nie zmieniła niczego w zakresie technicznym, wspierając równocześnie nieprzerwaną produkcję uznanych za jedno z najlepszych linii do bułek. Podczas wizyt referencyjnych na Zachodzie da się zauważyć, że linie Fortuny należą do najczęściej spotykanych. Nie jest tajemnicą, że porównanie cen rynkowych na etapie podejmowania przez klienta decyzji zakupu wypada niekorzystnie na rzecz Fortuny, przekłada się ona jednak na solidne wykonanie i zastosowane rozwiązania techniczne. Czy kilkunastoprocentowa różnica w cenie ma szansę się zwrócić?

Otóż tak i to znacznie szybciej niż można by się było spodziewać.



■ Dzielarka MAGNUS Superior.

Wysoki stopień TA ciasta pozwala na znaczny poziom oszczędności, a tym samym na szybką amortyzację urządzenia. Nie od dziś wiadomo, że woda jest tańsza od mąki, a większy udział wody w cieście oznacza większe zyski.

Wielu piekarzy, również w Polsce, zwraca uwagę na fakt, że dzielarki Fortuna pozwalają na obróbkę ciasta o wyższym TA, niż dzielarki konkurencji. Podczas kiedy konkurencyjne dzielarki mają możliwość obróbki ciasta o optymalnej wydajności TA w zakresie np. 152-154, równorzędne dzielarki Fortuna doskonale radzą sobie z TA 160-162!



■ Linia do bułek Profile K z dzielarką MAGNUS.



■ Linia do bułek Premium K.

Przy dziennej produkcji 15 tys. szt. bułek 70 g i różnicy TA ciasta rzędu 5% można uzyskać udział wody w cieście ($0,0035 \text{ kg wody} \times 15\,000 \text{ bułek}$) w ilości 52,5 kg. Dla podanej wielkości produkcji (a nie jest to wygórowana wartość) łatwo obliczyć wymierne zyski. Okazuje się, że w ciągu jednego dnia, przy udziale tej samej ilości surowców, można wyprodukować dziennie 750 bułek więcej. Zakładając cenę jednej bułki na poziomie 70-80 gr mamy zysk na poziomie 560 zł. Rocznie (aż trudno w to uwierzyć) daje to sumę 160 tys. zł. W skali roku liczby te są naprawdę imponujące.

W swojej ofercie Fortuna ma różne modele dzielarek, jak PRIMUS, PRIMUS PRO oraz większe, jak MAGNUS i MAGNUS SUPERIOR. W przypadku dwóch ostatnich zwrot inwestycji i szybkie zyski gwarantuje wysoka wydajność i możliwość obróbki ciasta o znacznie wyższym TA, niż poziom opisany wcześniej. Dzielarka MAGNUS sprawdza się w obróbce ciasta o TA na poziomie 170.

Dzisiejsze inwestycje powinny być więc poprzedzone rozważaniem: **czy chcę tanio kupić, a może lepiej tanio zarabiać?** Licząc bardzo pobieżnie, zwrot inwestycji w linię FORTUNA przy produkcji dziennej na poziomie 15 tys. szt. bułek może być realny już po 2-3 latach.

Uznana na świecie za jedną z najlepszych dzielarek – dzielarka Fortuna MAGNUS wyróżnia się wyjątkowo delikatną obróbką ciast zarówno sztywnego na precle, ciasta na kajzerki, spody do pizzy, po miękkie

delikatne, ciasta pszenne na mini bagietki, hot dogi, hamburgery. Duży przedział gramaturowy (12 do 380 g) oraz wysoka wydajność godzinowa sprawiają, że maszyna uznawana jest za ideał. Wyposażenie dzielarki w opcjonalny posypywacz mąką pozwala na dzielenie i prowadzenie kęsów z ciasta lepkiego, po długim czasie rozprężenia oraz o wysokim TA, co stanowi duże wyzwanie technologiczne w przypadku braku odpowiedniej dzielarki. Wszystkie elementy i podzespoły są łatwo dostępne dla serwisu, co ma niebagatelne znaczenie dla szybkich interwencji. W systemie taktów 40/min dzielarka uzyskuje wydajność 21 000 szt./min. Po wstępnym podziale kęsów, zaokrągleniu i rozdzieleniu na taśmach odbiorczych, kęsy poddane mogą być wstępnemu garowaniu. Następnie trafiają do wydłużenia lub dociśnięcia, bypass pozwala na ominięcie tego etapu. Po kolejnym etapie garowania wstępnego bułki są stemplowane, nacinane, sztancowane. Szalki, wykonane ze stali nierdzewnej, wyłożone są specjalnym bakteriobójczym materiałem.

FORTUNA obok takich marek jak DIOSNA i MIWE jest synonimem niemieckiej trwałości i najwyższych standardów jakości.

Polscy klienci, którzy od wielu lat eksploatują linię FORTUNA potwierdzają, że różnice konstrukcyjne i dobór najwyższej jakości materiałów przekładają się na wieloletnią bezawaryjną pracę urządzenia i wysoką jakość produkowanych bułek.

PPHU GETH



www.geth.pl