

Smażalniki JUFEBE

Zdaniem Roberta Marcia, kierownika technicznego Cukierni Sowa

Automatyczny smażalnik przelotowy JUFEBE UFD 8L użytkujemy w naszym zakładzie ok. 9 lat. Przyzwyczailiśmy się do wygody smażenia tak bardzo, że trudno przywołać wspomnieniem czas, kiedy pączki powstawały w kilku małych, ręcznych smażalnikach. Potrzebowaliśmy wówczas do obsługi znacznie więcej ludzi. Praca była dość męcząca, pączki były wkładane, obracane i wyjmowane ręcznie. Trzeba było czuwać nad utrzymaniem stabilności temperatury oleju. Po włożeniu paczków do wanny, temperatura spadała, przy mocno rozgrzanym smażalniku, olej przegrzewał się, dlatego musiał być znacznie częściej wymieniany. Problem z wymianą oleju pojawiał się, przy ciągłej, całodobowej produkcji tłustoczwartkowej.

Automatyczny smażalnik przelotowy Jufeba eksploatowany jest w naszej cukierni 6 dni w tygodniu i to nie tylko w okresie karnawału. System filtracji oleju jest skuteczny, po jednoczesnej produkcji olej automatycznie przepuszczany jest przez filtr, który oddziela osad, drobne, spalone cząsteczki ciasta. Znacząco wydłuża się tym samym żywotność oleju.



Produkcja paczków z udziałem smażalnika Jufeba jest bardzo prosta. Pączki bezpośrednio z płócien garowniczych trafiają w rzędach do wanny olejowej. Tam są trzykrotnie obracane przez stację, które na krótko zanurzają się w wannie. Wszystko odbywa się równomiernie, w związku z tym nie trzeba pilnować czasów: wkładania, obracania i wyjmowania. Smażalnik obsługuje jedna osoba. Nasze pączki nadziewane są przed smażeniem, ręcznie, w związku z czym nie korzystamy z automatycznej nadziewarki. Nie mamy strat ani ilościowych, ani jakościowych. Pączki są idealnie wysmażone, z ładną żółtą obwódką, nie różnią się od siebie wizualnie.

Smażalnik Jufeba ma zintegrowany system uzupełniania oleju. Przed każdym smażeniem poziom w wannie jest wyrównywany, ale i w przypadku dłuższej eksploatacji zagwarantowane jest ciągle uzupełnianie poziomu. Ryzyko oparzenia, które zdarza się przy ręcznych urządzeniach, jest tutaj znikome.

Wieloletnia eksploatacja smażalnika pozwala stwierdzić, że urządzenie jest niemal bezawaryjne. Drobne prace konserwacyjne przeprowadzamy sami, raz do roku kompletny przegląd przeprowadza serwis firmy GETH i to wystarcza. Nie mieliśmy do tychczas żadnej awarii, co daje duży komfort pracy, szczególnie w okresach wzmożonej produkcji. Smażalnik ma duży okap z systemem gaszenia pożaru. Okap skutecznie pochłania zapachy. Czysty olej podczas eksploatacji + okap pozwalają, że smażenie nie jest uciążliwe.

Smażalnik wykonany jest ze stali nierdzewnej, co wpływa zapewne na cenę, w tym przypadku jednak jest to inwestycja, która się opłaca. Jakość wykonania sprawia, że czyszczony regularnie smażalnik wygląda jak nowy. W przypadku smażalników JUFEBE jednym ruchem można podnieść cały mechanizm transportujący z wywrotnicami.

Smażenie na mniejszą skalę

Oprócz dużych przelotowych smażalników firma JUFEBE oferuje mniejsze automatyczne lub półautomatyczne smażalniki. Wanna olejowa mieści od 36 do 60 szt., smażenie i obracanie odbywa się automatycznie. Modele te wyposażone są w przykrywę wanny pozwalającą na szybsze rozgrzanie tłuszczu, które oszczędza energię. Temp. sterowana jest elektronicznie. Załadunek odbywa się na aparatach wrzutowych, na których garowane są pączki.



Te mniejsze automatyczne lub półautomatyczne smażalniki można połączyć tworząc stację smażenia o podwójnej wydajności. Smażalniki łączy jedna stacja odbiorcza pośrodku. System przekłada się na wygodę pracy osoby obsługującej oraz na efektywność. Ogrzewanie wanny ma precyzyjny czujnik temperatury. Mniejsze stacje smażenia mogą być w wersji z garownią umieszczoną pod smażalnikiem lub bez garowni. 