

FRITSCH jest częścią
grupy MULTIVAC



FRITSCH

FRITSCH. Serenada z ciastem. Już niemal od 100 lat

Rogaliki maślane z nadzieniem orzechowym, słodkie precele z ciasta drożdżowego, plecionki makowe, bułeczki z cienkiego ciasta, lawasz, różne bagietki, bułki, strudel jabłkowy z rodzynkami, czebureki z nadzieniem serowo-grzybowym, pierogi – to tylko niewielki przekrój ambitnego i pysznego asortymentu jaki powstaje z udziałem urządzeń FRITSCH.

Firma GETH we współpracy z firmą MULTIVAC wyłącznym przedstawicielem firmy FRITSCH w Polsce

Trudno znaleźć osobę poruszającą się w branży cukierniczo-piekarskiej, której marka FRITSCH nie kojarzyłaby się z trwałymi i efektywnymi liniami cukierniczo-piekarskimi do obróbki ciasta. Jeszcze ponad 3 dekady temu linie do ciastek, wałkownice, laminarki, zawijarki, krajarki ciast z logo Fritsch, choć wysoce pożądane, pozostawały w sferze marzeń polskich cukierników i piekarzy. Nienasycony rynek piekarski wchłaniał niemal wyłącznie urządzenia po remoncie. Firma GETH, która w latach 90. zajmowała się sprzedażą używanych urządzeń z Niemiec, poznała solidną technikę urządzeń FRITSCH poprzez gruntowne remonty. Wobec zmiany zakresu działalności i przejścia ze sprzedaży używanych na nowe urządzenia oczywistym stało się dążenie do współpracy z FRITSCH w Polsce. I tak się stało. Po roku 2000 firma GETH bez jakichkolwiek obaw, co do solidności i efektywności maszyn, rozpoczęła sprzedaż fabrycznie nowych urządzeń FRITSCH w Polsce. Maszyny FRITSCH weszły tym sposobem do oferty GETH stając w szeregu obok takich marek, jak MIWE, DIOSNA, czy FORTUNA. Od roku 2019 FRITSCH jest częścią grupy MULTIVAC. Od roku 2022 firma GETH, w porozumieniu z firmą MULTIVAC, promuje markę FRITSCH na rynku polskim.

Więcej o marce FRITSCH

FRITSCH istnieje na rynku już prawie 100 lat i wyróżnia się na tle konkurencji solidnością wykonania i ciekawymi koncepcjami inżynierskimi. Wciąż potwierdza swoim wykonaniem jakość – firmując urządzenia hasłem „made in Germany”. Masowa bylejakość w tym przypadku nie zdołała przedrzeć się do standardów urządzeń. Dobre rzemiosło oraz wiedza technologiczna są łatwo dostrzegalne przez użytkowników. Dziesięciolecia pracy na rynku w bliskich relacjach z klientem końcowym (piekarzem, cukiernikiem) owocują zarówno standardowymi rozwiązaniami z wieszaka dla małych, średnich i przemysłowych zakładów oraz rozwiązaniami szytymi na miarę. W ofercie nie są pomijani ani duzi, ani mali przedsiębiorcy. Dlatego oprócz licznych przemysłowych użytkowników, na rynku spotkać można rzeszę rzemieślników użytkujących urządzenia FRITSCH.

Motorem rozwoju marki Fritsch jest problem o zakresie globalnym, tj. brak rąk do pracy w zakładach produkcyjnych. Dlatego też zainteresowanie liniami do drożdżówek, naśladującymi pracę rąk ludzkich, wciąż rośnie. Inżynierowie i projektanci FRITSCH oddają się poszukiwaniu niezawodnych rozwiązań, mając na uwadze, że najważniejszym aspektem przemawiającym za doбором urządzenia jest **delikatna obróbka, chroniąca ciasto i jego specyficzne (typowe dla danego regionu) właściwości**. W taki oto sposób powstają linie, które rozumieją i realizują rzemieślniczy aspekt produkcji, zastępując wiele rąk do pracy.

Wszystkie maszyny testowane są z udziałem oryginalnych surowców przed dostawą do klienta, ponieważ FRITSCH nie chce ograniczać

się wyłącznie do projektowania i budowania maszyn cukierniczych, ale chce świadomie wpływać na wyniki w zakresie jakości. Klienci, którym uda się wyrwać od swoich obowiązków na pokazy organizowane w firmowym salonie są zachwyceni różnorodnością prezentowanego sprzętu. Rozrastająca się rodzina urządzeń marki FRITSCH to efekt mocno rozbudowanej sprzedaży na całym świecie, która liczy ok. 50 przedstawicielstw.

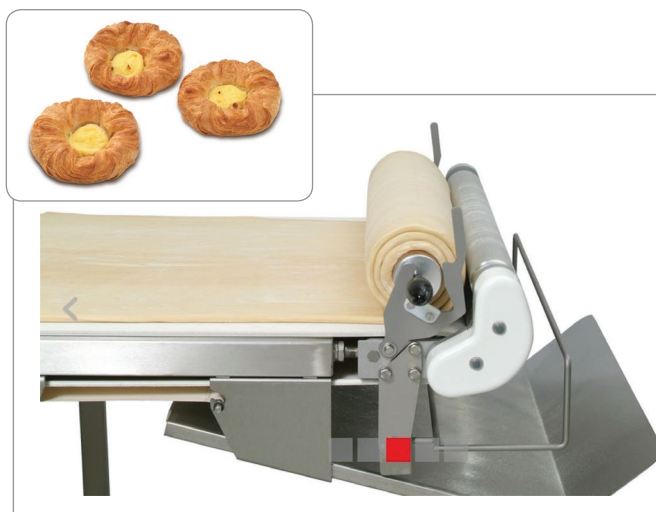
Wałkownice ROLLFIX – idealny pomocnik w cukierni i piekarni

Z marką FRITSCH kojarzą się najczęściej spotykane w piekarniach lub cukierniach wałkownice nazwane przez producenta ROLLFIX. Produkowane na rynek, znacznie wykraczający poza Europę, Rollfixy szybko stały się popularnym wyposażeniem. Nazwa zaś wbiła się w świadomość tak głęboko, że wałkownice nazywamy dziś synonimicznie rollfix. Jest to świadectwo tego, jak ważne miejsce zajmuje wałkownica FRITSCH i jak wiele egzemplarzy pracuje na rynku.



Naturalnie wymagania dotyczące wydajności i stopnia automatyzacji w piekarniach stale rosną i są na tyle zróżnicowane, że sprawdzony, by nie rzec kultowy, ROLLFIX występuje dzisiaj w kilku wersjach. Abstrahując od rozszerzonej funkcjonalności, wszystkie modele mają najważniejsze zalety, którym ROLLFIX zawdzięcza sukces, tj. **bardzo delikatna obróbka ciasta, niezwykle wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej**, która radzi sobie z największymi obciążeniami podczas pracy ciągłej. Urządzenie jest łatwe w czyszczeniu dzięki praktycznemu systemowi szybkiego zwalniania naciągu taśm i łatwo dostępnym profilom ze stali nierdzewnej.

Użytkownicy krótko opisują swoje Rollfixy: kompaktowy, stabilny, niezawodny, łatwy w obsłudze i elastyczny w zastosowaniu. Bazowy model (Rollfix basic) ma napęd nożny, polecany tym, którzy sami wolą mieć kontrolę nad wałkowaniem. Ten sam model w rozbudowanej wersji ma



zintegrowaną wydłużarkę pod stołem roboczym. W ten sposób ekonomicznie i racjonalnie przygotowuje się ciasto, odbierając je po tej samej stronie, po której zostało podane do urządzenia.

Opcjonalnie do wałkowarki może być zamontowany również posypywacz mąki. Model premium wałkowarki jest modelem wysoce wygodnym, elektrycznym, w którym cały proces wałkowania z ustawieniem szczeliny przebiega samoczynnie. Obsługa koncentruje się wyłącznie na panelu sterowania.

Również dla przemysłowej, niezamordowanej produkcji w trybie ciągłym firma Fritsch ma swój model wałkowarki. Sterowanie komputerowe, prędkość wałkowania 60 m/min, posypywanie mąką oraz automatyczna rolka nawijania pozwalają na wałkowanie bardzo dużych ilości.

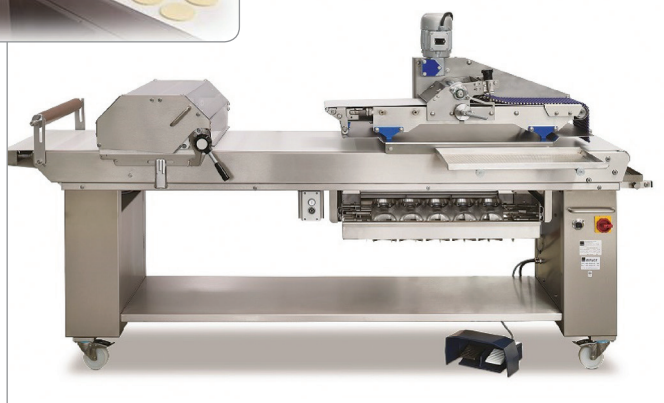
Różnorodność modeli pozwala na to, że odpowiednia wałkowarka trafią we właści-

we miejsce i pod konkretne zadanie.

Warto przytoczyć historię konkursu z okazji 50-lecia nieprzerwanej produkcji Rollfixa. Konkurencja była prosta. Poszukiwano najstarszego modelu wałkowarki, będącego w użyciu. Kusząca nagroda w postaci nowej wałkownicy zmotywowała użytkowników do zgłaszania swoich maszyn do konkursu. Niektórzy deklarowali od razu, że w razie wygranej i tak nie porzucą swojej wiernej towarzyszkę z manualną obsługą. Zwycięzcą został Rollfix pracujący w pizzerii w Niemczech; okazało się, że jest to jeden z pierwszych wyprodukowanych modeli z lat 50. Zatem jeśli ktoś rozpatruje zakup pod kątem wytrzymałości, to jest to urządzenie zdecydowanie wysoce trwałe.

Stoły tnące VARIOCUT

Tam, gdzie nie ma konieczności zawijania produktów, a chce się uzyskać większy zakres cięcia można wyposażyć zakład w stół tnący. Daje on możliwość zastosowania dużej ilości wzorów. Dostępna w tym celu jest cała paleta



walców krojących ze stali nierdzewnej. Równe i równej grubości wykrojone ciastka zapewniają powtarzalność produktu, zachowanie stałego czasu pieczenia. Stoły krojące stoją na straży racjonalnej produkcji, zmniejszając straty (w postaci resztek ciasta) do minimum.

Laminatory. Składanie i odwijanie

Tam, gdzie przemysłowe urządzenia okazują się być jeszcze nieekonomiczne, a ciasto wałkowane jest już w systemie pracy ciągłej sprawdza się Laminator. Technicznie urządzenie odpowiada wersjom przemysłowym (głowica kalibrująca, moduł poprzeczny wałkowania), a wielkością pasuje do małych zakładów. Zastosowana technika pozwala na delikatną obróbkę ciasta, przy zachowaniu, nawet w zakresie luźnych ciast o TA 145-175, **jednorodnej powierzchni i pożądaney porowatości**. Szeroki zakres poddawanych obróbce ciast (drożdżowe, kruche, croissanty, półfrancuskie, francuskie, żytnie oraz pszenne) daje dużą swobodę w kreowaniu nowych produktów. W zakresie laminowania najważniejszymi atutami są równomierność układania warstw i delikatność tak, by wstęga zachowywała niezmienną jakość podczas składania i odwijania. Nie jest to łatwe zadanie.

W trybie pracy ciągłej wystarcza jedna osoba do obsługi, a sterowanie urządzeniem odbywa się z panelu. Dzięki modułowi formowania wstęgi możliwa jest zmiana szerokości warstw i zakładek. Lepsza płynność tłuszczu to efekt zastosowania nowej pompy. Pomysł na cienkie ciasto też może być zrealizowany.

VARIOFLEX M700 **(wcześniejsza nazwa VARIOFLEX)** **– linia do produkcji ciastek i drożdżówek**

Bolączką większości polskich zakładów są ograniczenia lokalowe w konfrontacji z realizacją oczekiwań konsumenta w zakresie różnorodności wyrobów. Dlatego linia VARIOFLEX M700 jest tak dobrze przyjęta przez polskie zakłady produkcyjne. Charakteryzuje się wyjątkowo компактowymi wymiarami (ok. 8 x 1,5 m). Z udziałem linii powstają bułki cięte, zawijane, nadziewane czy sztancowane. VARIOFLEX M700 może być zindywidualizowana, w zakresie konkretnych rozwiązań. Tutaj sprawdza się doświadczenie inżynierskie pracowników FRITSCH.

Na początku linii znajduje się seryjna głowica kalibrująca, która poprzez podawanie ciasta z wałka **gwarantuje** ciągłość i jednolitość pod względem wagowym wstęgi. Głowica eliminuje konieczność podmiany wałków z kończąca się wstęgą, nie ma potrzeby kolejno łączenia wstęg, praca jest nieprzerwana. Napęd taśmy z impulsatorem dba o absolutnie równomierny transport wstęgi ciasta. Powoduje to m.in. dokładne sterowanie długością cięcia oraz pewne uchwycenie punktu nadziewania.

Linia VARIOFLEX M700 może ciąć i sztancować, ma dynamiczny napęd silnikowy. Gilotyna tnąca wytwarza dużą liczbę skoków, dba o absolutną



precyzję cięcia. Produkcja przebiega przy tym zdecydowanie ciszej, co przy pracy ciągłej ma niebagatelne znaczenie. Sterowanie linią VARIOFLEX M700 odbywa się wyłącznie cyfrowo. Do wyboru jest około 100 różnych programów produkcji (z opcją rozszerzenia), które można zapisać zarówno w pamięci sterowania, jak i na nośniku zewnętrznym, np. USB. Nowa koncepcja sterowania realizowana jest za pośrednictwem 10-calowego wyświetlacza dotykowego. Wysoka rozdzielczość ekranu oraz ergonomiczne rozmieszczenie przycisków niezmiernie ułatwiają obsługę.

Dzięki dużej liczbie opcji dodatkowych (wałki tnące, dekorujące) linię VARIOFLEX M700 można skonfigurować, w zależności od różnorodnego asortymentu pieczywa cukierniczego i indywidualnego trybu pracy. Również w napiętym rytmie pracy bez długich przestojów. Zmiana narzędzi polega na wykonaniu raptem kilku ruchów ręką. Czy to ciastka nacinane czy składane, nadziewane czy sztancowane – to właśnie VARIOFLEX M700 najlepiej spełnia wymagania polskich piekarzy. W tym przypadku produkcja wyrobów z ciasta drożdżowego, w kształcie litery D nie sprawia żadnych kłopotów. Na etapie zamówienia można elastycznie dopasowywać różne długości stołów oraz pozostałe moduły, które służą kreowaniu produktów. Doradca handlowy wskaże możliwe racjonalne rozwiązania, również pod kątem ergonomii prac. Dostępne moduły, jak walce, stacje natrysku są opcjami, które można doposażać na każdym etapie. Wykonanie ze stali nierdzewnej, mocne i stabilne, potwierdza się w trakcie wieloletniej eksploatacji. Oczywiście w zakresie higieny nie pozostawiono żadnych niewłaściwych miejsc, projekt linii VARIOFLEX M700 z góry zakładał eliminację trudno dostępnych miejsc, a wszystkie podzespoły zdejmowane są bez użycia narzędzi.

Linia MULTIFLEX L

Linia VARIOFLEX 700 jest linią przemysłową, o większej wydajności i realizuje wszelkie wymogi, jeśli chodzi o elastyczność produkcji. W zakres prac linii wchodzi: wykrawanie, cięcie, spryskiwanie, nadziewanie, formowanie, posypywanie i odkładanie w jednym nieprzerwanym i zautomatyzowanym procesie produkcji. Nawet 18 tys./h złożonych rogalików nie stanowi żadnego problemu. O ile w linii MULTIFLEX L głowica tnąca przesuwa produkty w linii prostej na taśmie, o tyle MULTIFLEX L wycina i odwraca pożądaną stroną ciastka do dalszej obróbki. Wydajność kroków krojenia poprzecznego wynosi dwukrotnie więcej, aniżeli w linii MULTIFLEX L. Ustawienie linii wymaga większej powierzchni, ponad 7 m długości i 1,8 m szerokości. W linii MULTIFLEX L zawarta jest cała wiedza na temat linii przemysłowych, dla zapewnienia stabilnej pracy na wysokim poziomie. Duży wyświetlacz dotykowy zapewnia wygodne prowadzenie użytkownika i intuicyjne sterowanie linią.

Wobec rozlicznych zmagania, jakie podejmują przedsiębiorcy w zakresie oszczędności, czy to kadrowych, czy energetycznych, jak również w zakresie maksymalnego wykorzystania surowca warto rozważyć zakup urządzenia marki FRITSCH. Nawet najbardziej wymyślne produkty nie są w stanie zaskoczyć wszechstronności omawianych urządzeń. Wykorzystanie linii FRITSCH do produkcji regionalnych produktów (o niepowtarzalnych właściwościach) dowodzi zaawansowanej koncepcji inżynierskiej i skuteczności wykorzystanej technologii. Precyzja wykonania, do której dochodzono latami, przekłada się na długą żywotność i bezawaryjność maszyn. Mimo licznej konkurencji na rynku urządzenia marki FRITSCH są jednymi z bardziej pożądanymi urządzeniami w pracowni cukierniczo-piekarskiej. Jako partner marki FRITSCH deklarujemy wsparcie w zakresie doradztwa, sprzedaży, ale również serwisu posprzedażowego: montażu, gwarancji. Planujemy również uzupełnić nasz magazyn o niezbędne części zamienne.



PPHU GETH



www.geth.pl