

# Co kraj, to obyczaj

**Przysłowie „co kraj to obyczaj, a co dom to zwyczaj” idealnie pasuje do różnorodności produktów piekarskich. O ile niegdyś regionalnych smaków można było skosztować tylko lokalnie, dzisiaj poszukuje się ich blisko domu. Zasmakowanie w różnorodnych wyrobach piekarskich (bagietka francuska, bułki hot dog, ciabatta, hamburgery, spody pizzy) sprawiło, że piekarnie stanęły przed koniecznością poszerzenia asortymentu.**

Wyzwaniu musiały również stawić czoła firmy produkujące dzielarki oraz linie do bułek. Różne mąki, receptury, konsystencja ciasta, kształty nie ułatwiały tego zadania. Stworzenie uniwersalnej linii do bułek, czy dzielarki jest nie lada wyzwaniem.

Firma **FORTUNA** uchodzi za eksperta w dziedzinie rozwiązań technicznych. Wytrzymałość, precyzja i innowacyjność od zawsze łączyły się z tą marką. Firma rozpoczęła działalność ponad 125 lat temu, jest jedną z najdłużej działających firm na rynku piekarskim, co budzi wśród klientów uznanie. Potwierdzeniem świadomości potrzeb rynku są liczne wyróżnienia dla Fortuny w zakresie innowacji: Trophee European, iba trophy i südback Trend Award. Prestiżowe nagrody podwójnie motywują do pracy. **FORTUNA** tworzy odpowiedzialne i skuteczne rozwiązania dla współczesnych zakładów rzemieślniczych i przemysłowych.

## Fortuna automat i półautomat synonimem niemieckiej jakości (1)

W czasach, kiedy nowe niemieckie instalacje dla polskich piekarzy były cenowo nieosiągalne, a jakość urządzeń „z Zachodu” znacząco różniła się od rodzimej produkcji, tworzyły się listy oczekujących na używane i wyremontowane dzielarki Fortuny. Było to najbardziej poszukiwane i pożądane urządzenie piekarskie. Fakt, iż niektóre z tych modeli są nadal w użyciu potwierdza ich wysoką jakość. W tej kwestii do dziś nic się nie zmieniło. Wystarczy zajrzeć na forum portalu piekarnie.pl, aby znaleźć wyłącznie dobre opinie potwierdzające zasadność zakupu i przydatności dzielarek Fortuny: *mam A3 automat, to urządzenie praktycznie bezobsługowe. Nie wymaga żmudnego i częstego smarowania tłoków itp. Raz na jakiś czas tylko; mam A4, droga, ale warta każdych*

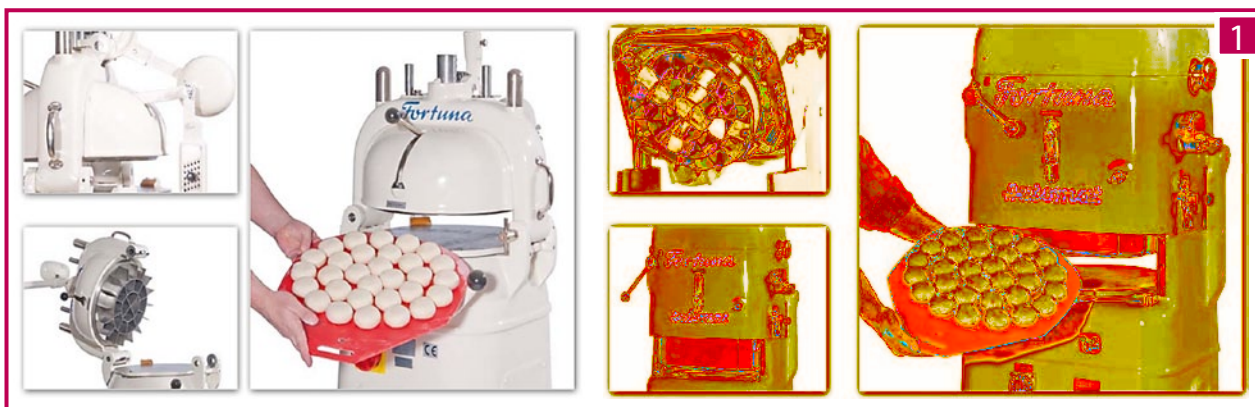
*pieniędzy, 5 lat bez awarii; jest prosta w obsłudze i budowie!; moja propozycja jest taka: zaciśnij zęby i zapłać, a będziesz chwalił tę decyzję przez długie lata. Szczególnie teraz, gdy na rynku jest tyle dalekowschodniego „badziewia”. Miłego kręcenia życzę.”*

Jakość produktu zaczyna się od etapu dzielenia. Jeśli dzielarka nie stworzy kęsa najwyższej jakości, to nawet najlepsza garownia nie jest w stanie nadrobić popełnionych błędów. W większości materiałów źródłowych podkreślane jest bardzo delikatne dzielenie i zaokrąglanie przypominające pracę ludzkiej dłoni. Fortuna oferuje wysokiej jakości dzielarki dla różnych wydajności i różnego przedziału zastosowania.

**Fortuna automat** jest klasycznym urządzeniem dla każdej piekarni. Kompaktowa budowa pozwala wstawić dzielarkę do każdego lokalu. Ceniona jest przede wszystkim za łatwość obsługi, bezawaryjną i cichą pracę, niskie zużycie energii oraz oszczędność w zużyciu mąki przeznaczonej do posypywania. Dostosowanie wagi kęsa do konsystencji ciasta sprawia, że automat Fortuna precyzyjnie zaokrągla nawet ciasta garowane. Regulacja nacisku na ciasto (miękkie, sztywne, młode i garowane) pozwala na precyzyjny podział. W razie potrzeby automat może być używany wyłącznie jako dzielarka. **Fortuna 3** dzieli na kęsy o gramaturze 32-80 g, **Fortuna 4** 40-110 g.

**Fortuna półautomat.** Solidność wykonania połączona z systemem automatycznego smarowania jest niezmiennym gwarantem długiej eksploatacji tych urządzeń, nawet przy intensywnym użytkowaniu. Automatyczne podnoszenie talerza dzielącego kęsy ciasta daje optymalną przestrzeń, która jest niezbędna dla ich wzrostu. Poprzez zastosowanie w napędzie łożysk kulkowych udało się maksymalnie obniżyć zużycie energii. Mocno podkreślanym atutem, zarówno w przypadku automatów, jak i półautomatów, jest delikatność obróbki, która przypomina pracę ludzkiej dłoni, dając w efekcie produkt rzemieślniczy.

Zakres produkcji **FORTUNY** jest b. szeroki, obejmuje również sterowane komputerowo linie produkcyjne i dzielarki przemysłowe kompatybilne z liniami.



## NAJMŁODSZE dzieci FORTUNY

**Fortuna Primus Pro (2)** jest najnowszą dzielarką, której przedział gramaturowy dzięki innowacyjnemu systemowi wymiany tłoka może być indywidualnie dopasowany. Tym samym pokrywa szeroką paletę różnych ciast, gramatur i produktów. Zasada działania bazuje na sprawdzonym systemie wcześniejszego modelu. W przedziale wagowym 30-100 g i wydajności do 8 tys. szt./h przetwarza najróżniejsze ciasta w ten sam delikatny i precyzyjny sposób. Dzięki modułowemu systemowi zmiany tłoków przedział gramaturowy może być opcjonalnie zwiększony do 130 g, co znacznie rozszerza możliwości produkcyjne. Ewentualne doposażenie tej funkcji jest możliwe w każdym momencie, dlatego bezpieczeństwo inwestycji jest gwarantowane. Elastyczna, wykonana w całości ze stali dzielarka z 4-6 rzędami, jest wygodna w obsłudze i realizuje higieniczną koncepcję Fortuny. W tym celu dokonano rozdzielenia obszaru silnika od obszaru mającego styczność z ciastem, co zapobiega zabrudzeniom silnika przez mąkę. Dla usprawnienia czyszczenia i serwisu maszyny wszystkie elementy mające kontakt z ciastem są łatwo dostępne. Dodatkowo, poszczególne podzespoły, jak np. wychylny system dzielenia wstępnego lub tłok dociskowy dają się łatwo zdemontować.

### Fortuna Magnus Superior (3)

Fortuna stworzyła również dzielarko-zaokrąglarkę do ciągłej produkcji przemysłowej w systemie 3-zmianowym. Firma uwzględniła w tym przy-



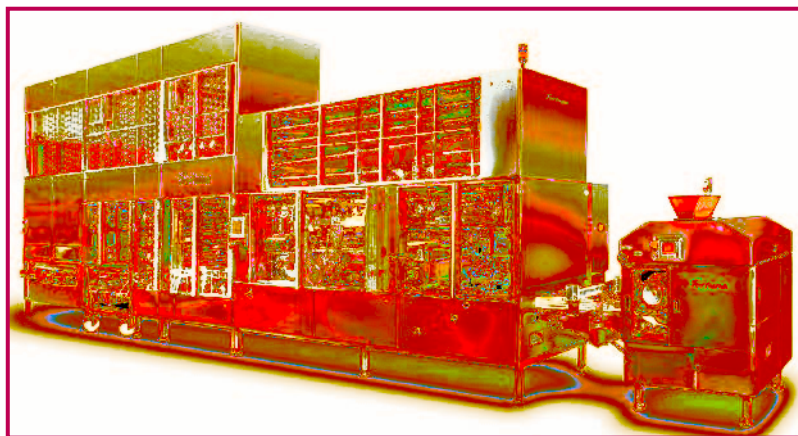
padku ambitne wymagania stawiane przez przemysłowe piekarnie, jak i duże zakłady w kontekście elastyczności palety produktowej i wydajności. Wydajna dzielarka 6-, 8- lub 10-rzędowa produkuje, w zależności od rodzaju ciasta, do 30 tys. kęsów/h. Dzięki delikatnemu systemowi dzielenia przetwarza najróżniejsze ciasta, od sztywnego na precle przez ciasto na kajzerkę, bułkę ciętą, spody pizzy, aż po miękkie ciasta pszenne na minibagietki, bułki hamburgerowe, tortille. Innowacyjny system zmiany tłoka Magnus Superior pozwala realizować przedział gramaturowy 25-200 g łamiąc granice asortymentowe. Dalszymi zaletami jest trwałość, niewymagająca częstych przeglądów budowa i wysoki komfort pracy.

W konstrukcji dzielarki Fortuna skupiła szczególną uwagę na szeroko pojmowanym aspekcie higienicznym. Obszar obróbki ciasta dostępny jest przez 2 pary wygodnych drzwi, co ułatwia serwisowanie i czyszczenie. Ponadto poszczególne podzespoły, jak np. bęben formujący czy tłoki, dają się łatwo zdemontować. Również taśma transportowa, w razie potrzeby, może zostać odsunięta na bok, dostęp do wszystkich 4 boków jest nieograniczony.

## Linie do bułek

Każdy klient znajdzie pasującą do swoich potrzeb linię do bułek. W zależności od wydajności i miejsca w lokalu rozróżnia się kilka koncepcji linii. W kategorii do 5 tys. szt./h klient znajdzie dla siebie wyjątkowo „zgrabne”, niezajmujące dużo miejsca, linie, przeznaczone głównie do małych rzemieślniczych zakładów, które mimo trudnych warunków lokalowych nie chcą zrezygnować z bogatego asortymentu.

W przedziale 6-rzędowych linii kompaktowych, o wydajności do 8 tys. szt./h, dla średnich i małych zakładów, wybór obejmuje linie do bułek ciętych lub bułek o innych nietypowych kształtach, jak też linie w konfiguracji ze stacją nacinania i znakowania.



Linie modułowe dla produkcji przemysłowej nawet w 3-zmianowym systemie. Wysoka wydajność linii z reguły dostosowywanej w całości do specyfiki potrzeb klienta. Dodatkowo Fortuna oferuje rozwiązania kompatybilne z automatycznym systemem załadunku dla blach różnej wielkości.

Przedstawicielem firmy Fortuna jest  
**PPHU GETH**  
[www.geth.pl](http://www.geth.pl)