

Formowanie i wałkowanie



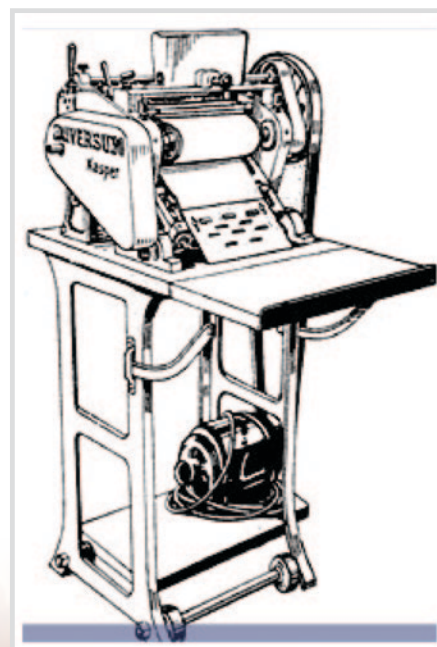
Rogalikarki niemieckiej firmy UNIVERSUM od lat cieszą się bardzo dobrą opinią klientów. Co decyduje o sile marki? Z pewnością doświadczenie, gdyż firma istnieje na rynku już prawie 90 lat i od założenia jest firmą rodzinną; obecnie pracuje w niej trzecie pokolenie. Poszanowanie klienta i rzetelność dopingują do utrzymania najwyższych standardów jakościowych. Udoskonalanie i urozmaicanie możliwości zawijania i wałkowania pozwalają na to, by maszyny z firmowym logo Universum świetnie realizowały rozmaite zadania zarówno w piekarni, jak i w cukierni.

Pierwszy model rogalikarki (z 1924 r.) przypomina nieco starą maszynę do szycia Singer. Sama koncepcja maszyny pozostała niemal niezmieniona, gdyż od początku była bliska ideału. Zmodernizowano jedynie drobne elementy oraz design.

Zasada działania

Zwijanie ciasta odbywa się między dwoma filcowymi taśmami zamontowanymi na tzw. koszach. Kosz dolny jest nieruchomy, natomiast górny – ruchomy i „poddaje się” podczas przechodzenia ciasta przez taśmy rogalikarki. Dovolnie zwinięty kęs może być ponownie rozwinięty, niemal jak bandaż; system **nie męczy ciasta!** Tak delikatnie uformowane ciasto zwiększa swoją objętość podczas wypieku do 20% w porównaniu z inną obróbką (np. ręczną). Rzeczywiście kształt ładnego wyrośniętego rogalika jest mocną stroną tego urządzenia.

Podkreślaną przez użytkowników zaletą jest powtarzalność końcowego efektu, po wypieku. Uformowane kęsy są równe, nie mają przypadkowego kształtu i wielkości. Rogalikarkę Universum, spośród konkurencji, wyróżnia to, że pracuje z każdym ciastem. Receptury nie muszą być zatem modyfikowane, co wielu cukierników i piekarzy przyjdzie z ulgą.



Uniwersalne Universum

Największą zaletą tych urządzeń jest bardzo duża uniwersalność produktowa. Rogalikarka jest w stanie rozwałkować i zwinąć każdy rodzaj ciasta, zarówno zwykłe pszenne, pszenno-żytnie, jak również pół- i francuskie przeznaczone na wyroby cukiernicze. Grubość formowanych kęsów oraz liczba zwojów regulowane są bezstopniowo. Przędział wagowy kęsa ciasta to 20–450 g.

Często nazwa urządzenia determinuje przeznaczenie i w tym przypadku jest podobnie. Rogaliki są bezapelacyjnie sztandarowym produktem, ale nie-jedynym.

- **Standardowe rogalie pszenne**

Mają bardzo regularny, tradycyjny kształt, preferowany przez wielu piekarzy i konsumentów. Wąskie zakończenia i szeroki środek. Kęs przepuszczony 2-krotnie przez walce przybiera zupełnie inny wygląd.

- **Bułka rustykalna, *schrippen z niem.***

Również coraz bardziej popularna na naszym rynku bułka cięta może być formowana na rogalikarce Universum. Nie każdy zakład może sobie pozwolić na automatyczną linię do bułek. Firma Universum dodała do opcji wyposażenia specjalną taśmę z wszytymi metalowymi elementami; wkładana między walce (o specjalnym rozstawie) powoduje, że kęs zostaje raz „założony” i zrolowany pod taśmą. Podczas pieczenia bułka otwiera się w miejscu złożenia i wygląda jak bułka cięta. Rozwarcie bułki ma nieco inny kształt, stąd określana jest też mianem „szarpanej” (w Niemczech przyjęta nazwa *schrippen*).



- **Galanteria cukiernicza**

Także kęsy z ciasta francuskiego (minirogaliki) i półfrancuskiego (paluszki, sztangle, paluchy, małe precelki) mogą być formowane na rogalikarkach Universum.



- **Chleb tostowy**

Z powodzeniem można wałkować również ciasto na chleb tostowy. Wyjątkowa struktura miększu (często tajemnicza recepturowa) sprawia, że chleb ten jest smaczniejszy i ciekawszy – ten drugi walor ma znaczenie dla wrocławowców. Chleb taki pieczony jest w formie zamkniętej; by zachowany był idealny kształt, kęsy układane obok siebie rosną i wypełniają całą formę. Miększ w przekroju ma zupełnie inną od tradycyjnej strukturę, nie kruszy się i widać zrolowania.

- **Lęgi na chałkę**

Powstałe w rogalikach Universum lęgi są elastyczne, niezmięzione. Upleciona chałka rośnie do góry, nie rozlewa się (co bywa częstym przypadkiem) i zachowuje wyraźny kształt plecionki.

- **Placki, blaty**

Zwijanie ciasta można wyłączyć podnosząc kosz górny i produkować okrągłe placki, np. na drożdżówki, pizzę, blaty drożdżowe. Prosty sposób na zwiększenie asortymentu.

- **Bagietki**

Dzięki specjalnemu modułowi wydłużania w rogalikarkach HWM 30/50 i 50/70, kęsy na bagietki mogą być wydłużane w zależności od modelu do max. 50 lub 70 cm. Moduł ten pozwala formować długie weki, paluchy i oczywiście bagietki.

Dla zapewnienia bezpieczeństwa, od kilku lat modele rogalikarek wyposażone są w zespół podający z wałkiem dociskowym, tak by obsługujący nie miał możliwości włożenia ręki między walce. Wydajność najpopularniejszych modeli (najczęściej sprzedawanych w Polsce) HWM 30, 50, 50/70 wynosi 2500 szt./h, przy wadze kęsa 60 g.

Rogalikarki Universum potrzebują niewiele miejsca (ok. 1 m²), pracują cicho i niemal bezawaryjnie.

Przedstawicielem firmy Universum w Polsce

jest  www.geth.pl