

Równomiernie i bezstresowo



– imperium pączkowe



Smażalnik przelotowy JUFEBA umożliwia pełną automatyzację smażenia, obracania, nadziewania i wykładania. Sposób, w jaki pączki trafiają do gorącego tłuszczu jest szczególnie delikatny. Dzięki przelotowemu smażalnikowi JUFEBA znacznie poprawiła się jakość, wygląd idealnie równej obwódki pączka. Smażalnik może pracować w trybie ciągłym lub okresowo, ale produkcja zawsze przynosi zyski. Pełna automatyzacja pozwala na jednoosobową obsługę.

Pączki w smażalnikach JUFEBA trafiają do wanny bezpośrednio z płócien garowniczych w systemie taktów. Równym rzędem (po 6, 8 i 10 szt. w zależności od modelu) przesuwają się w stronę obrotnic (3 szt.), które delikatnie przejmują cały rząd pączków zanurzając się w tłuszczu tylko na czas obracania. Dzięki temu stacje nie nagrzewają się, co wydłuża ich żywotność i oszczędza energię. Czas smażenia w tłuszczu można ustawić indywidualnie, najczęściej jest to ok. 6 min. Odległość między wywrotnicami jest regulowana, tym samym można dowolnie ustalać moment, w którym pączki mają być przewrócone. Jeśli jedna z obrotnic jest niepotrzebna, może być wyłączona bez użycia narzędzi. Niektórzy cukiernicy wytwarzają swoje pączki znacznie większe, aniżeli te tradycyjne. Opcja dopasowania rozstawu prętów na etapie produkcji nie stanowi problemu.

Modułowa budowa smażalników JUFEBA pozwala na szybkie przejście z produkcji pączków na ciastka szprycowane,

równie lubiane przez konsumentów. Stacja szprycująca, jezdną dokowaną jest bezpośrednio do wanny. Różnorodność głowic formujących pozwala na dozowanie: oponek, kulek pączkowych, gniazd wiedeńskich i donat różnej wielkości. Wyroby cukiernicze z ciasta gofrowego, sprzedawane na sztuki lub na wagę, cieszą się popularnością nie tylko w okresie karnawału.

Wszystkie usmażone pączki automatycznie przechodzą przez taśmę ażurową (gdzie skapują resztki tłuszczu), z nieco obniżoną temperaturą trafiają do stacji nadziewania. Jest to odrębny moduł, który po otrzymaniu sygnału przez czujnik optyczny automatycznie dawkuje dowolny rodzaj nadzienia. W modelu smażalnika UFD 8L nadziewarka nadziewa jednocześnie cały rząd pączków, a więc 8 szt., co znacznie przyspiesza pracę.

Dla zwolenników pączka posypanego cukrem idealnie nadaje się prosty, ale praktyczny, stolik jezdny z rondlem samoobracającym się. Tutaj pączek obrasta w cukrową pierzynkę, niektórzy chcąc nadać bardziej wyrafinowanego smaku dodają do cukru cynamon.

Kierunek przebiegu produkcji: od lewej do prawej strony, czy też odwrotnie, jest do ustalenia na etapie powstawania urządzenia.

Elektryczne ogrzewanie wanny

Grzałki elektryczne rozmieszczone na całej powierzchni wanny mają optymalnie dobraną moc na swojej górnej powierzchni, tak by nie dopuścić do przegrzania tłuszczu. Innowacyjne rozwiązanie chłodnej strefy pod grzałkami, w której zbiera się osad pozostały w oleju jest skutecznym sposobem przeciwdziałania niszczeniu tłuszczu. Najczęstszą przyczyną szybkiego „zużywania” się tłuszczu są resztki mąki, które spalają się w tłuszczu tworząc szkodliwe dioksyny. Firma Jufeba zadbała, by ten „detal” nie psuł ani smaku pączka, ani też nie nadwyręzał portfela cukiernika; osad zostaje pod grzałkami.

Po skończonym dniu pracy smażalnik musi zostać wyczyszczony. Nie bez znaczenia jest dostęp do dna wanny; w smażalnikach Jufeba jednym ruchem można podnieść cały mechanizm transportujący z wywrotnicami. System znacznie ułatwia czyszczenie.

Pod wanną smażalnika znajduje się wysuwana szuflada wraz z filtrem, który podczas automatycznego codziennego czyszczenia zbiera wszelkie zanieczyszczenia, łatwe do usunięcia. **Automatyczne uzupełnianie oleju**, będące w standardzie wyposażenia,

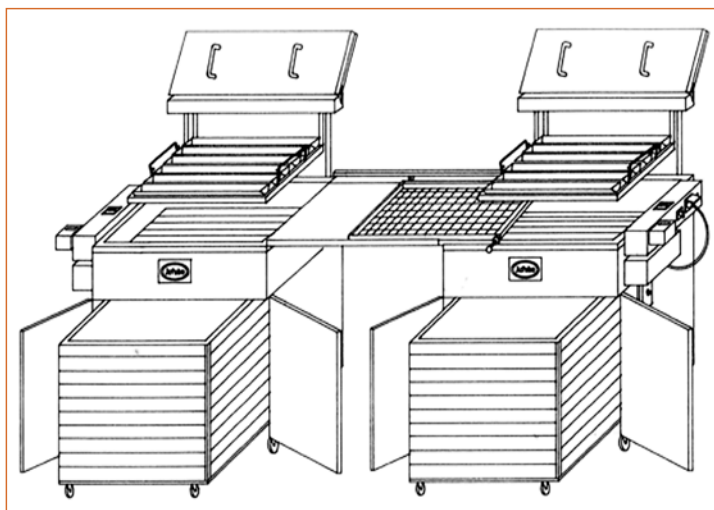
żenia smaźnika, jest szczególnie ważne przy ciągłej pracy smaźnika. Olej z bieżącego smaźnika przechodzi przez filtr do zbiornika, skąd jest transportowany z powrotem do wanny, tak by wymagany poziom był zawsze zachowany.

Dodatkowym atutem smaźnika JUFEBY jest precyzyjny czujnik umożliwiający regulację temperatury z dokładnością do 1°C.

Wydajność smaźników przelotowych wynosi 780–2800 szt./h.

Z racji wysokich temperatur podczas eksploatacji jakość materiałów, z których wykonany jest smaźnik musi spełniać najwyższe standardy. Wysokogatunkowa stal nierdzewna podnosi koszt, ale bezpieczeństwo oraz brak częstych ingerencji serwisowych, a w końcu opłacalność inwestycji jest zasadniczym aspektem, szczególnie jeśli urządzenie pracuje w trybie ciągłym. Kupując smaźnik przelotowy należy zwrócić uwagę na fakt serwisowania, tylko firmy handlowe ze sprawdzonym serwisem umożliwiają zachowanie ciągłości produkcyjnej w najtrudniejszych momentach.

Oprócz dużych przelotowych smaźników firma Jufeba, posiadająca ponad 50-letnią tradycję, oferuje mniejsze automatyczne lub półautomatyczne smaźniki. Wanna olejowa mieści 36–60 szt., smażenie i obracanie odbywa się automatycznie. Modele te wyposażone są w przykrywą wanny ułatwiającą szybsze rozgrzanie tłuszczu, oszczędzając energię. Temperatura sterowana jest elektronicznie.



Załadunek odbywa się na aparatach wrzutowych, na których garowane są paczki.

Ciekawą opcją wykorzystania mniejszych smaźników jest możliwość połączenia 2 stacji smażenia jedną stacją odbiorczą pośrodku. System przekłada się na wygodę pracy osoby obsługującej oraz na efektywność. Ogrzewanie wanny posiada precyzyjny czujnik temperatury. Mniejsze stacje smażenia mogą być w wersji z garownią umieszczoną pod smaźnikiem lub bez garowni

Przedstawicielem firmy JUFEBE
na rynku polskim jest firma GETH z Krakowa.
www.geth.pl

Specjalistyczne Targi Rzemiosła Piekarsko-Cukierniczego *SACHSENBACK*

W dniach 9-11 kwietnia w Dreźnie, najbardziej rozwiniętym gospodarczo regionie wśród 9 wschodnich niemieckich landów, odbędzie się kolejna edycja najważniejszych targów rzemiosła piekarsko-cukierniczego we wschodnich Niemczech – *SACHSENBACK*.

Na targach *SACHSENBACK* prezentowane są zarówno sprawdzone, tradycyjne produkty, jak i innowacyjne techniki produkcji, nowatorskie maszyny i urządzenia oraz trendy, które będą obowiązywać w branży w nadchodzącym okresie.

Zakres tematyczny targów obejmuje surowce, półprodukty i dodatki dla piekarni i cukierni, produkty typu convenience, mrożone produkty piekarskie, surowce do produkcji lodów oraz wyrobów ekologicznych, maszyny i urządzenia dla piekarni i cukierni, piece piekarskie, urządzenia do chłodzenia



■ Przedstawicielstwo
Targów Stuttgarckich
w Polsce.

i zamrażania, maszyny do kawy i lodów, urządzenia do ważenia, lamy do prezentacji i sprzedaży produktów, mobilne punkty sprzedaży, wyposażenie kawiarni, oświetlenie, porcelana i szkło, a także marki własne i specjalności piekarni, słodczyce, kawa, herbata, artykuły dekoracyjne i opakowania, oprogramowanie dla branży, ubiory służbowe itd.

W poprzedniej edycji targów w 2013 roku wzięło udział **ponad 200 wystawców** (215) oraz **ponad 7 tys. zwiedzających** (7149). Aż 90% gości uznało targi za bardzo dobre, względnie dobre.

Wsparcie merytoryczne Związku Cechów Rzemiosła Piekarskiego Saksonii „Saxonia” zapewnia najwyższy poziom imprezy oraz ciekawy program ramowy służący wymianie wiedzy i praktycznych rozwiązań dla branży.

Aneta Kuźmińska