

Пекарня Franzes, Meschede Berge

Пекарня Franzes дополнила производственные ресурсы хлебопекарной печью MIWE thermo-static solo. Качество выпечки и простота загрузки впечатляет!

План мастера хлебопекарного дела Томаса Францеса весьма прост: «Предлагать изделия высокого качества». В отличие от других пекарен, которые активно борются за рост оборота и прибыли, пекарня Томаса Францеса не испытывает ни малейшего напряжения. «Оборот нашей пекарни продолжает расти». Пекарня имеет филиалы в восьми городах Зауэрланда, при этом ни один из филиалов не расположен в прикассовой зоне крупного магазина. Вместо того чтобы выделять немалые финансовые средства на оплату дорогой аренды, Томас Францес инвестирует в хороших работников, а также в технологическое оборудование, которое дает возможность предлагать высокое качество производимых изделий.

Одним из объектов такого осознанного инвестирования и стала термомасляная ротационная печь MIWE. «На первый взгляд, более выгодной нам казалась стеллажная печь. Но мы должны были рассматривать инвестирование в долгосрочной перспективе и учитывать свои требования в отношении качества», – рассказывает Томас Францес о своих размышлениях на тот момент, когда возникла необходимость замены ярусной печи.

Прежняя ярусная печь использовалась, прежде всего, для выпечки французских городских булочек, поставляемых перепродавцам, а также кондитерских изделий. «Одно лишь то, что производилась ручная выемка изделий, требовавшая высоких трудовых и временных затрат, не позволяло нам достичь равномерного результата выпечки», – описывает ситуацию один из работников. В пекарне Franzes реализуется также роликовая система загрузки, то есть система загрузки тележки в печь, выпечки, →



Томас Францес создает компромиссное решение: для магазинной выпечки используется печь MIWE condo, а для выпечки булочек в производственном отделе – MIWE thermo-static.



На месте прежней ярусной печи теперь стоит MIWE thermo-static с непосредственно интегрированным центральным котлоагрегатом.

выгрузки тележки из печи. Система применяется с 2000 года, когда была приобретена печь MIWE roll-in. В печи MIWE roll-in выпекаются, прежде всего, булочки с семенами.

Французские городские булочки прежде выпекались в ярусной печи. Стоит при этом отметить, что в пекарне производится лишь выпечка тех булочек, которые поставляются многочисленным перепродавцам. Выпечка тех булочек, которые продаются в филиалах, в полном объеме осуществляется в самих же филиалах, к тому же также в ярусной печи, а именно электропечи MIWE condo. Тестовые заготовки с 1,5-процентной долей содержания дрожжей длительное время выдерживаются при низких плюсовых температурах. Затем тестовые заготовки в охлажденном состоянии на расстойных досках отправляются ранним утром в филиалы, где они помещаются в климатическую камеру для ожидания своей очереди выпечки.

Учитывая вышеописанный принцип работы, Томас Францес принял решение не в пользу стеллажной печи, а в пользу термомасляной ротационной печи: «Теперь мы можем использовать роликовую систему загрузки, а также достигать совершенно нового уровня качества выпечки». Уровень качества выпечки Томас Францес высоко оценил уже тогда, когда посетил пекарни своих коллег,



В ротационной печи выпекаются главным образом французские городские булочки, а также ржано-пшеничный хлеб.

использующих термомасляные ротационные печи MIWE.

Дополнительным преимуществом ротационной печи MIWE thermo-static является и то, что она предлагается в автономном исполнении, а именно оснащается центральным котлоагрегатом, размещаемым непосредственно с задней стороны печи. С конструктивной точки зрения оказалось вполне возможным реализовать такое исполнение печи в пекарне Franzese, поскольку после удаления прежней ярусной печи в распоряжении было достаточно свободной площади. Представилась и возможность использовать имеющийся дымоотвод.

Благодаря непосредственному соединению печи и центрального котлоагрегата требуется меньше соединительных линий. «Это, к тому же, обеспечивает более быстрый нагрев печи: переход в состояние готовности к выпечке происходит с утра примерно за 40 минут», – рассказывает Томас Францес. В качестве теплоносителя в термомасляных хлебопекарных печах используется специальное масло, которое подается по трубопроводам, проведенным через пекарную камеру. В результате осуществляется бережное излучение тепла.

Термомасляная ротационная печь дает возможность достичь высокой степени

равномерности выпечки изделий, ведь выемка изделий из печи по завершении выпечки занимает всего одну минуту. MIWE thermo-static, также в автономном исполнении, имеет две тележки, каждая из которых вмещает в себя девять противней. И при этом она демонстрирует равномерный результат выпечки всех изделий, размещенных как сверху, так и снизу; как сзади, так и спереди; как снаружи, так и внутри. Использование новой хлебопекарной системы и повышение степени равномерности выпечки быстро заметили и высоко оценили именно перепродавцы.

«Но еще большее значение для нас все же имеют другие качества выпекаемых изделий», — описывает Томас Францес свои впечатления. Вот, например, названные ранее французские городские булочки, поставляемые перепродавцам, должны соответствовать весьма высоким требованиям. Они поступают к перепродавцам ранним утром, а могут быть проданы и съедены лишь поздним вечером. И поэтому важно, чтобы они длительное время сохраняли хрупкость и свежесть.

Как раз это и позволяет обеспечить MIWE thermo-static. Благодаря бережному излучению тепла на поверхности выпекаемых изделий образуется нежная корочка, а благодаря достаточному количеству пара поддерживается хороший подъем теста в печи. Нежная корочка одновременно сохраняет мякиш очень сочным. Она препятствует

выходу влаги наружу. «Если сравнить теперешнее качество выпечки французских городских булочек или багетов с тем, что обеспечивается при использовании стеллажной печи, сразу становится заметным значительное отличие», — делится своим опытом Томас Францес.

Более того, Томас Францес предпринял все необходимые меры, чтобы приравнять качество выпечки в MIWE thermo-static к качеству выпечки в ярусных печах: «Качество изделий, выпекаемых в MIWE thermo-static и магазинных печах, очень похожее». Так и должно быть, ведь клиенты хотят покупать французские городские булочки, которые как в филиалах пекарни Franzes, так и в торговых местах перепродавцов не отличаются по качеству.

Качество изделий оценивается высоко — это видно по объемам производства и продажи французских городских булочек. В утренние часы всегда образуется целая очередь изделий, ожидающих своего момента посадки в печь. «Крайне важно, чтобы мы могли непрерывно выпекать партию за партией», — описывает условия производства один из пекарей. В этом случае печь MIWE thermo-static — это отличное решение, ведь она требует лишь немного времени на восстановление рабочего состояния и всегда обеспечивает нужное воздействие насыщенного пара. Печь MIWE thermo-static позволяет также экономить площадь для выпечки, так как она дает возможность одновременно выпекать большее количество изделий. Еще она имеет высокий коэффициент →



Большие пекарные формы, например, для Падерборнского хлеба устанавливаются в MIWE ideal на выдвижные поды.



Также при выпечке хлеба в MIWE thermo-static впечатляет равномерное качество, хрустящая корочка и сочный мякиш.

энергоэффективности, достигаемый за счет хорошей изоляции. Стены и двери печи отдают тепло окружающей среде лишь в незначительном объеме, благодаря чему в пекарне сохраняется приятный микроклимат.

Томас Францес отмечает существенное улучшение качества также при выпечке изделий из слоеного дрожжевого теста. Эти изделия производятся и реализуются по тому же принципу, что и французские городские булочки, предусмотренные для перепродавцов. А именно они выпекаются ранним утром и продаются на протяжении всего дня, вследствие чего необходимо, чтобы изделия всегда оставались аппетитными и свежими. Томас Францес в этом случае говорит о необходимости обеспечить непревзойденную свежесть.

Все вышесказанное в равной степени относится также к круассанам, булочкам с шоколадом или дрожжевым слойкам с фруктами. Даже фигурные булочные изделия под названием «Stutenkerle», сезонно предлагаемые в пределах региона, получаются с нежной и хрустящей корочкой, а также сочным мякишем всего лишь за восемь минут. «Раньше мы не могли достичь таких показателей», – открыто говорит Томас Францес.

Первые программы выпечки для печи MIWE thermo-static, установленной в пекарне Franzes, разработал мастер хлебопекарного дела компании MIWE. «Он показал нам, как работает печь», – вспоминает Томас Францес. Так, например, мастер хлебопекарного дела компании MIWE продемонстрировал, как функционирует новая двухступенчатая турбосистема с циркуляцией воздуха.

Задача турбосистемы состоит в том, чтобы создавать умеренную циркуляцию воздушной среды на первой ступени, которая является рациональной, например, для выпечки хлеба, в особенности, формового хлеба, а также усиленную циркуляцию на второй ступени, которая считается подходящей, например, для ускоренного отвода пара.

Томас Францес запрограммировал в системе

управления MIWE thermo-static почти 50 программ выпечки. Для управления программами выпечки предусмотрен большой цветной сенсорный экран системы управления MIWE TC. Каждая программа может состоять вплоть до восьми циклов выпечки. «Таким образом, у нас есть возможность целенаправленно регулировать параметры печи и согласовывать их с особенностями выпечки каждого отдельного изделия», – поясняет Томас Францес.

Все вышесказанное способствовало тому, что и MIWE thermo-static в пекарне Franzes все чаще и чаще стала использоваться для выпечки хлеба. Большую часть ассортимента хлеба составляет Падерборнский хлеб – светлый ржано-пшеничный хлеб, выпекаемый в больших изолированных пекарных формах. Идеальные условия для его выпечки обеспечивает печь MIWE ideal, название которой говорит само за себя. Печь выполнена в двухконтурном исполнении и оснащена двумя выдвижными подами, гарантирующими легкость посадки и выемки больших пекарных форм.

В печи MIWE thermo-static выпекаются другие виды формового хлеба. Все чаще печь используется также для выпечки ржано-пшеничного хлеба или хлеба с несплошной посадкой. «В этом случае обеспечивается более простая загрузка изделий по сравнению с ярусной печью, а также достигается нужное качество выпечки», – аргументирует Томас Францес.

При этом мастер хлебопекарного дела думает уже о будущих планах. Центральный котлоагрегат печи MIWE thermo-static имеет конструкцию, которая дает возможность дополнительно подсоединить две хлебопекарных печи. Томас Францес планирует непременно воспользоваться такой возможностью. Ко всему прочему, он не хочет отказываться от ярусных и стеллажных печей. Его план: «для каждого изделия иметь оптимально подходящую печь». И MIWE может помочь реализовать такой план!



MIWE thermo-static обеспечивает хороший подъем теста при выпечке хлеба с несплошной посадкой.



Ротационная печь демонстрирует впечатляющий результат также при выпечке изделий из слоеного теста и круассанов. Изделия долгое время сохраняются очень сочными.

Пекарня Franzes GmbH

Руководитель: Томас Францес
Olper Straße 18
59872 Meschede Berge

Количество филиалов:	8
----------------------	---

Количество сотрудников:

Производственный отдел:	12, из них 2 – ученики
Отдел сбыта:	40
Администрация:	2

Примеры цен:

Французские городские булочки	0,32 евро
Булочки с семенами	0,60 евро
Ржано-пшеничный хлеб 1000 г	3,00 евро
Падерборнский хлеб 1000 г	3,00 евро
Круассаны	0,90 евро