

Пекарня Plücker, Вальдек

Идеальная комбинация

«Изначально мы хотели только газовые хлебопекарные печи», — ухмыляется мастер-пекарь Кристиан Плюкер (Christian Plücker). Правда, он посматривал также на ротационные печи с модулем каменных подов. Однако, в конечном счете он приобрел две «газовые хлебопекарные печи», которые обладают также типичными характеристиками печей с термомасляным обогревом. Ведь хлебопекарная печь MIWE ideal e+ с газовым обогревом может выпекать изделия, требующие таких характеристик выпечки, которые раньше могла обеспечить только печь с термомасляным обогревом. При этом она сохраняет гибкость хлебопекарной печи, работающей на топочном газе (которую называют также газовой хлебопекарной печью).

Звучит так, как-будто MIWE открыла доселе невиданное решение всех проблем? Это было бы слишком сильно

сказано, наши инженеры заслуживают чуть меньше похвалы. Тем не менее, этим мастерам своего дела из Арнштайна удалось изобрести нечто новое: они интегрировали в печи горелку, работающую особым образом.

До сих пор горелки могли работать либо на полную мощность (при использовании двухступенчатых горелок — также на половину мощности), либо не работали вообще. Горелка MIWE вырабатывает ровно столько энергии, сколько требуется для работы системы. Мощность регулируется в диапазоне от 0 до 100 процентов. Это стало возможным, с одной стороны, благодаря горелке (на данный момент доступна только газовая), а с другой стороны — продуманной технике управления и обработки данных. Такое управление обеспечивает система Touch Control MIWE TC, интегрированная в хлебопекарную печь.

Что это значит на практике, может рассказать мастер-пекарь Плюкер: «В печи MIWE ideal e+ мы смогли один →



Кристиан Плюкер с гордостью демонстрирует свою выпечку.



В деле выпечки подового хлеба Кристиан Плюкер признает только подовые плиты.

к одному воспроизвести все характеристики выпечки конвейерной печи туннельного типа с термомасляным обогревом». Например, в пекарне Plücker ржано-пшеничный хлеб ставится в печь при температуре 265°C. Печь с термомасляным обогревом остывает достаточно медленно из-за высокой способности аккумулировать тепловую энергию. Термомасло может аккумулировать в 2500 раз больше энергии, чем дымовой газ.

При использовании печи, работающей на топочном газе, ситуация меняется: так как топочный газ аккумулирует меньше тепловой энергии, температура хлебопекарной печи снижается быстрее. Если затем начинается обогрев горелкой (включенной на полную мощность!), то хлеб может подгореть. «Этого, конечно, никто не хочет», — говорит Кристиан Плюкер и просматривает характеристики выпечки в своей печи.

Его пекарня, расположенная в Северном Гессене (Германия), знаменита именно своим хлебом. И это не случайность. Тесто на закваске, продолжительная отлежка и подходящая печь для каждого сорта хлеба — вот залог успеха данного семейного предприятия. На территории предприятия в городе Вальдек, административный район Альрафта (Германия), достаточно места. Поэтому в прошлом году они смогли расширяться еще больше. «Нам просто было нужно больше места», — прокомментировал Кристиан Плюкер.

Отдел отправки был перенесен в новое помещение. В нем располагаются и обе печи MIWE ideal e+. Дополнительно оснащенные системой загрузки MIWE athlet, эти печи предоставляют возможность гибкой и комфортной загрузки



Убедительная равномерность результата выпечки.

и разгрузки, ничем не уступая большой конвейерной печи туннельного типа, установленной на расстоянии всего нескольких метров, в старой части здания.

«При нашем размере производства, где особое внимание уделяется выпечке хлеба, мы не можем обойтись без такой промышленной печи», — поясняет особенности производства Кристиан Плюкер. В этой печи выпекаются только некоторые сорта хлеба и только в соответствующем количестве. В пекарне Plücker, в отличие от общепринятого в хлебопекарной сфере метода производства, хлеб не ставится в печи раньше двух часов утра. «Потому что мы хотим поставлять максимально свежий хлеб».

Для реализации такого метода работы многие сорта хлеба необходимо помещать в холодильные установки. 10 из 25 изделий доводятся до готовности ночью при низких плюсовых температурах. До 4:30 утра выпекается по одной партии каждого сорта хлеба, и всё готово к отправке клиентам.

Наряду с конвейерной печью туннельного типа, на производстве используются также четыре ротационные печи с термомасляным обогревом. В них главным образом выпекается формовой хлеб. До недавнего времени в них на специальных противнях выпекались также багеты. «С тех пор как мы оборудовали MIWE ideal системой variobake, производство багет выросло на 20 процентов», — радуется Кристиан Плюкер.

Багеты вместе с белым и ржано-пшеничным хлебом относятся к той продукции, которая теперь выпекается

на подах печи MIWE ideal e+. Для этого они размещаются на съемниках в расстойном шкафу, а затем с помощью MIWE athlet аккуратно помещаются на поды. «Только благодаря выпечке непосредственно на подовой плите свойства хлеба совершенно меняются, — поясняет мастер-пекарь Плюкер. Несмотря на целенаправленное и целесообразное использования техники, он продолжает считать свое предприятие ремесленным. И хочет, чтобы клиенты на рынке воспринимали его так же. — Багеты, выпеченные на противнях, сразу же ассоциируются с промышленными изделиями».

Кристиан Плюкер перенял также характеристики выпечки ротационных печей, которые удалось воспроизвести благодаря горелке с возможностью интеллектуальной регулировки и системе управления. В особенности для выпечки из пшеничной муки удалось достичь классического результата с привычной корочки. Благодаря используемой технике вырабатывается только то количество энергии, которое требуется для работы.

Даже короткие интервалы между нагревами при использовании стандартной горелки не смогли бы обеспечить такой результат. Регулярный кратковременный дополнительный нагрев быстро привел бы к достижению предельной механической нагрузки. К этому нужно добавить и то, что из-за непродолжительного времени работы горелки в печи оставались бы вредные несгоревшие вещества, которые в больших количествах попадали бы в систему.

Тем не менее возникает вопрос: тогда почему просто не использовать конвейерные печи туннельного типа

с термомасляным обогревом? «Это вопрос размера партий и гибкости», — быстро дает ответ Кристиан Плюкер. Например, несколько партий багет выпекаются и поставляются клиентам с утра. Частичная загрузка возможна также в конвейерной печи туннельного типа, однако опыт господина Плюкера говорит о том, что в таком случае качество изделий снижается, а потребление электроэнергии увеличивается.

В пекарне Plücker установлены печи MIWE ideal e+ в двухконтурном исполнении. Это значит, что трое из шести подов могут работать по отдельной программе выпечки. В этом исполнении нет ничего нового, однако в сочетании с горелкой оно выгодно вдвойне. «Даже если мы используем только один под, — объясняет хозяин пекарни, — в печи MIWE ideal e+ мы получаем такой же результат, как если бы мы использовали всю группу подов или все поды печи». При этом кривая температуры действительно является кривой, а не зигзагом, отображающим колебания температуры. Интеллектуальная система управления работает не только точно, но и прозорливо.

Даже человек, особо не разбирающийся в технике, поймет, что для эксплуатации такой печи требуется меньше электроэнергии, чем для используемых ранее печей с обогревом дымовым газом. «Тема потребления электроэнергии для нас очень важна», — поясняет Кристиан Плюкер. Он стал первым пользователем MIWE eco:nova и одним из первых, кто установил на своем производстве стеллажные печи типа MIWE roll-in с системой управления Touch Control. Остаточное тепло этих хлебопекарных печей и печей с термомасляным →



На передаточной станции система загрузки автоматически забирает хлеб.



Загрузка двух печей MIWE ideal выполняется системой MIWE athlet. Между ними расположен отводящий транспортер для отправки продукции.



Разница между выпечкой в конвейерной печи туннельного типа с термомасляным обогревом (буханка хлеба справа) и в печи с обогревом дымовым газом MIWE ideal e+ (буханка хлеба слева) не видна.

обогревом передается в систему рекуперации тепла MIWE eco:nova.

Обе новые ярусные хлебопекарные печи оборудованы системой рекуперации тепла, которая установлена над теплообменниками отработанного газа MIWE eco:box. Таким образом обеспечивается рекуперация 70 процентов тепловой энергии, выработанной дымовым газом и подающейся к дымоотводу. К тому же пекарня Pücker смогла сэкономить на установке дополнительного дымоотвода, так как два паропроводных патрубка печей подсоединены к eco:box, а оттуда отработанный газ отводится уже через один дымоотвод.

Для Кристиана Плюкера это приятные и целесообразные дополнения к его хлебопекарной системе. Но в первую очередь в хлебопекарных печах он ценит одно: идеальную выпечку. И тут новая MIWE ideal e+ с интеллектуальной технологией работы горелки имеет множество преимуществ по сравнению с другими системами. «Разницы в результате выпечки не заметно», — Кристиан Плюкер демонстрирует две буханки хлеба. Одна из них была приготовлена в конвейерной печи туннельного типа с термомасляным обогревом, а другая по причине большей вместимости — в новой подовой печи.

«Идеальный вариант, чтобы обеспечить гибкость процессов выпечки», — подытоживает Кристиан Плюкер. Можно сказать, что инженерам MIWE удалось



Равномерно и легко подрумяненным – таким мы привыкли видеть пшеничный хлеб.

найти квадратуру круга: качество выпекания на подовых плитах, характеристика термомасляных пекарных печей и гибкость печей с функцией циркуляции топочного газа. И всё это в сочетании с простой и удобной загрузкой и разгрузкой благодаря мощной погрузочной системе. Если бы новому поколению печей MIWE можно было бы дать второе имя, то оно звучало бы так: «ideal» (идеальные).

Вот что говорит Кристиан Плюкер:

«Две печи MIWE ideal отлично расширили возможности наших пекарных систем. Теперь мы можем быть более независимыми, гибкими, а также выпекать небольшие партии. И при этом получать результаты выпечки, которые раньше можно было достичь только в конвейерных печах туннельного типа с термомасляным обогревом».

Вкратце о пекарне Plücker

Владелец: семья Плюкер
Zur Rittermühle 8
34513 Waldeck

Специализированные магазины:

37 + ок. 25 процентов приходится на поставку
перепродавцам

Работники

Производственный отдел:

33, из них 3 — ученики

Отдел сбыта:

190

Отдел отправки/логистики:

10

Администрация:

4

Примеры цен:

булочка

0,27 евро

Ржано-пшеничный хлеб, 750 г

2,30 евро

Специальный хлеб, 750 г

2,65 – 2,85 евро

Дрожжевая слойка

1,05 евро