

## Solidny i uniwersalny piec przelotowy na lata

Chciałbyś rozszerzyć ofertę swoich wyrobów bez konieczności rozbudowy hali? Znamy doskonale rozwiązanie. Absolutna nowość na polskim rynku. Ma zaledwie 8,5 m długości i 4m szerokości, ale na tak małej powierzchni umieszczono wszystko, czego potrzebuje każdy pragnący nadażyć za światowymi trendami zakład piekarski.

Piec przelotowy austriackiej firmy Koenig typu PU Integral znajduje się w ofercie od dłuższego czasu, ale w Polsce mało kto zna jego możliwości. A te, w porównaniu z innymi piecami są nieocenione w czasach, kiedy wytwarza się pieczywo na tak dużą skalę.

- Pierwszą, o której myśli każdy, kto chciałby zwiększyć produkcję, są **gabaryty pieca**. Integral jest kilkakrotnie krótszy od tradycyjnych pieców. Jego długość to zaledwie 8,5 m, a max. powierzchnia wypiekowa nawet do 75 m. Kupując go, praktycznie znika problem z rozbudową hali produkcyjnej. W związku z czym nie ma potrzeby ponoszenia dodatkowych inwestycji.

- Koronną zaletą pieca typu Integral jest **oszczędność**. Zarówno w kwestii zużycia energii – posiada nowoczesny wymiennik ciepła z 3 mm stali żaroodpornej znacznie zmniejsza jej zużycie, jak i **czas wypieku** – system dwóch cyrkulacji powietrza skraca go o jakieś 10 procent. Ponadto zaletą tego systemu jest gwarancja idealnego efektu wypiekania zarówno dla produktów w pełni jak i częściowo zapiekanych. Krótsze czasy wypieku są również możliwe dzięki udoskonalonemu systemowi podnoszenia i transportu.

- To, co wyróżnia piec sygnowany sprawdzoną marką Koenig jest jego **uniwersalność**. Dwa systemy zraszania dają większe możliwości przy wypiekach produktów drobnych, a oddzielne sterowanie temperaturą w strefie zapiekania pozwala na uzyskanie optymalnych parametrów wypiekowych.

- Urządzenie jest **łatwe w obsłudze** (dzięki funkcjonalnemu panelowi wyświetlającemu wszystkie parametry działania), podłączone do internetu, a na pewnych etapach wypieku zupełnie bezobsługowe. Po dotarciu do stacji rozładunkowej następuje automatyczny rozładunek produktów. Ponadto dla produktów wymagających dłuższego czasu pieczenia, możliwe jest powtórzenie cyklu wypiekowego. Komora wypiekowa w całości wykonana ze stali kwasoodpornej.

Podsumowując wachlarz zalet pieca typu Integral należałoby też wspomnieć o płytach w komorze wypiekowej, nawiązujących do tradycyjnego wypieku chleba. Dzięki nim znacznie podnosi się ocena wizualna końcowego produktu.

**Cream Sp. z o.o.**  
ul. Kolejowa 17  
40-706 Katowice  
tel. 032 60 40 700  
fax 032 60 40 777

## Wybrałem Integral Wywiad z Krzysztofem Maciołkiem, piekarzem z Ropczyc

*Kiedy kupił Pan piec od firmy Cream i dlaczego zdecydował się Pan na zakup pieca typu Integral?*

Pod koniec roku 2007 kupiłem od firmy Cream używany piec typu Integral i byłem z niego bardzo zadowolony, postanowiłem kupić drugi, tym razem nowy. Dzięki temu zyskałem dużą powierzchnię wypiekową, która zajmuje mi w zakładzie tyle miejsca, co jeden tradycyjny piec wypiekowy.

Przejrzałem mnóstwo ofert, porównywałem ceny, wady i zalety poszczególnych pieców. Ostatecznie o wyborze pieca Integral firmy Koenig przeważały jego rozmiary. Ten piec to przykład doskonałego połączenia małych gabarytów i dużej powierzchni wypiekowej. Poza tym wiedziałem na co go stać. Bardzo dobra jakość produktów wypiekanych w piecu przekonała mnie, żeby zakupić drugi, tego samego typu.



*Jakie są zalety i wady tego pieca?*

Ten piec w zasadzie nie ma wad. Jedną z ciekawych zalet jest to, że posiada dwa systemy grzewcze (cyrkulacja powietrza wewnątrz płyt grzewczych oraz wokół produktu wewnątrz komory wypiekowej), dzięki czemu można skrócić czas wypieku. A wypiekać można praktycznie każdy gatunek chleba. Piec jest również bardzo ekonomiczny w eksploatacji, szybko reaguje na zmianę temp. wypiekowej (dzięki specjalnemu systemowi studzenia). Z dodatkowych atutów wymienilibym możliwość wygodnego ręcznego załadunku. Platforma wypiekowa czeka na załadunek, co skutkuje równym ułożeniem produktów. Możemy załadować i rozładować produkty z tej samej strony, tak jak w tradycyjnym piecu wsadowym. Ponadto piec podłączony jest do internetu, dzięki czemu ma stały nadzór serwisowy.

*Czy wprowadzenie tego pieca zaowocowało produkcją nowych wyrobów, zawarciem nowych kontraktów z klientami?*

Naturalnie. Przy wypieku chlebów, głównie baltonowskich, poprawiła się ich jakość oraz struktura, a czas wypieku uległ lekkiemu skróceniu. Dzięki temu mogłem wypiekać więcej, czyli z powierzchni wypiekowej



65m<sup>2</sup> wypiekam 2 tys. chleba baltonowskiego na godzinę. Poprawę jakości zauważyli też klienci, którzy odnotowali w sklepach zwiększoną sprzedaż i teraz zamawiają znacznie więcej. I to właśnie z tego powodu kupiłem kolejny piec typu Integral.

***Czy poleciliby Pan ten piec innym zakładom?***

Zdecydowanie. Przede wszystkim ze względu na gabaryty. Będę to podkreślał do znużenia. Większość moich znajomych z branży boryka się z brakiem możliwości rozbudowy hali, a nawet jak ma taką możliwość, to nie jest to tania inwestycja. Polecam również współpracę z firmą Cream. Kupiłem w niej niejedno urządzenie i nigdy się nie zawiodłem. W momencie, gdy ich potrzebowałem zawsze wykazywali się szybkością i dużą fachowością.

**PS.** *Z ostatniej chwili.* W związku z nagłymi ulewami deszczu w okolicach Robczyc w miesiącu lipcu piekarnia została zupełnie zalana przez powódź. Natomiast już po 4 godz. po wypompowaniu wody piec rozpoczął swoją normalną pracę.

