

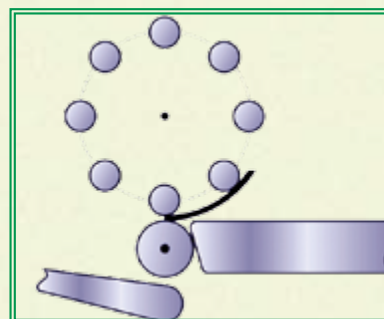
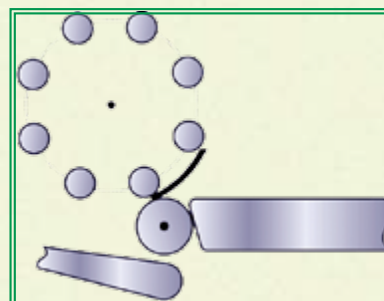
## Naprawdę mądra linia

Szwajcarska firma Rondo stworzyła wyjątkowo uniwersalną maszynę do produkcji idealnych wstęg ciasta. Zaledwie kilka metrów i ogromne możliwości modułu automatycznego wałkowania o jakże wymownej nazwie Smartline (smart – ang. mądry, inteligentny) sprawiają, że ta linia to kolejny punkt na liście marzeń każdego piekarza. I nie ma w tym nic dziwnego. Wystarczy prześledzić zalety urządzenia.

### Uniwersalność i szwajcarska precyzja

Nie ulega wątpliwości, że ręczne wałkowanie to już przeszłość. Dlatego Rondo proponuje w pełni automatyczną linię przeznaczoną do obróbki szerokiego zakresu ciast: od luźnych, jak ciabatta, poprzez różnego rodzaju ciasta pszenne, po sztywniejsze – w formie bloków ciasta francuskiego lub ciasta kruchego. Unikalnym rozwiązaniem jest ruchoma głowica satelitarna pozwalająca ustawić różny kąt natarcia satelit dla odpowiednich rodzajów ciast.

Smartline wywałkuje wstęgę ciasta bez odkształceń i zrobi to w sposób łagodny i delikatny. Nie zmęczy i nie zniszczy struktury ciasta, dzięki czemu produkt końcowy będzie smaczny i dłużej zachowa swoją świeżość. Ciasto po opuszczeniu linii będzie mieć zawsze idealną formę (powtarzalna grubość i szerokość każdej wstęgi). Co ważne, maszyna współpracuje z wszystkimi typami stołów cukierniczych.



■ Schemat zmiany kąta natarcia satelity dla różnych rodzajów ciast.



### Smartline – na miarę przyszłości

Urządzenie wykonane jest z nowoczesnej, stabilnej konstrukcji ze stali nierdzewnej. Dzięki dużym i zrozumiałym symbolom łatwo je obsłużyć. Kolorowy panel dotykowy pozwala na wprowadzenie blisko setki programów, eliminujących ciężką, fizyczną pracę ludzi. Dzięki modułowej budowie i niewielkim gabarytom Smartline bez problemu może być dostosowany do warunków każdego zakładu piekarniczego. Moduł automatycznego wałkowania zagwarantuje dużą wydajność i wysoką regularność wagi oraz smaku produktu. A przecież on liczy się w tym wszystkim najbardziej!





O doświadczeniach związanych z użytkowaniem Smartline rozmawiamy ze **Zbigniewem Maratem** – właścicielem piekarni Marel w Dębowej Górze.

#### ***Jak według Pana wygląda współczesne piekarstwo?***

Trend jest jeden i to nie tylko w branży piekarskiej: pełna automatyzacja i komputeryzacja produkcji. Z doświadczenia swojego oraz kolegów po fachu wiem, że coraz trudniej o dobrze wyszkolonego i solidnego pracownika. Ja akurat tego problemu nie mam. I co chciałbym podkreślić, każdą kolejną linię kupuję nie po to, aby zredukować personel, ale po to, żeby mu pomagać. Właściwie ciągle obserwuję rynek, nie chcę zostawać w tyle za konkurencją. Dlatego jestem w stałym kontakcie z pracownikami firmy Cream, którzy często podsuwają mi piekarskie nowinki. Tak było między innymi ze Smartline.

#### ***Dlaczego zdecydował się Pan na zakup tej linii?***

Nie powiem nic odkrywczego, jeśli stwierdzę, że każdy piekarz chce produkować szeroki asortyment wypieków o wysokiej i powtarzalnej jakości. Moduł automatycznego wałkowania szwajcarskiej firmy Rondo kompleksowo zaspokaja tę potrzebę. Linia jest wykonana z wysokiej jakości materiałów i doskonale sprawdza się w produkcji. Dzięki niej mogę wytwarzać całą gamę ciast: od tak luźnych jak ciabatta do tak sztywnych jak bloki ciasta francuskiego. Ponadto zakup nowoczesnych urządzeń daje mi ten komfort, że nie muszę martwić się o tzw. czynnik ludzki, mówiąc wprost, obawiać się tego, że moi pracownicy mogą coś przeoczyć. Chciałbym też zaznaczyć, że Smartline to kolejna, pomyślna inwestycja przeprowadzona we współpracy z firmą Cream.

#### ***Może Pan podsumować czas użytkowania Smartline, jakie korzyści dała Panu ta linia?***

Linia do produkcji wyrobów z ciasta laminowanego znacznie usprawniła produkcję, ułatwiła życie moim pracownikom, zwłaszcza w czasie letniej, wzmożonej produkcji. Zwiększyłem wydajność, poprawiła się jakość produkowanych wypieków, poszerzyłem ich asortyment. Ponadto linia ma pewną ważną zaletę: przygotowuje wstęgi ciasta w sposób delikatny, całkowicie bezstresowy, co oznacza, że nie męczy ciasta, co z kolei przekłada się na zachowanie odpowiedniej struktury wypieków. Dzięki temu dajemy klientom ładniejsze, lepsze, doskonale smakujące i dłużej zachowujące świeżość produktu.

#### ***Co jeszcze wyróżnia tę linię?***

Smartline jest zbudowany z trzech niezależnych modułów wałkowania; są to: system satelit, system poprzecznego wałkowania oraz moduł końcowej kalibracji. Dzięki temu systemowi możemy przygotować jednolitą wstęgę ciasta pozbawioną skurczów i naprężeń. Do obsługi maszyny wystarczy jedna osoba. Odpowiednia konstrukcja Smartline sprawia, że łatwo ją utrzymać w czystości. Modułowa budowa ułatwia ustawienie linii w każdym zakładzie. Ponadto dzięki temu urządzeniu można pracować z ciastami o większej wydajności, tzn. zawartości wody w cieście.

#### ***A jak będzie wyglądać przyszłość piekarni Marel?***

Nie chciałbym zdradzać kolejnych inwestycji, bo konkurencja może mnie uprzedzić, ale na pewno rozbuduję park maszynowy. Uważam, że nowoczesne linie produkcyjne to przyszłość współczesnego piekarstwa. Dotacje unijne dają szansę właścicielom niedużych firm, trzeba tylko chcieć i umieć z nich korzystać. Dużą pomoc otrzymałem od firmy Cream, która pomaga nam, piekarzom załatwiać wszelkie formalności. Współpraca z Creamem układa mi się wyśmienicie. Smartline to nie będzie ostatni zakup u nich.

Rozmawiał Paweł Cyz

**RONDO**  
Dough-how & more.

