

13 lat dla piekarzy

Firma IRPOL jest znana w środowisku polskich piekarzy i cukierników. Od 13 lat reprezentuje na naszym rynku cenionych włoskich producentów maszyn i urządzeń, bez których trudno wyobrazić sobie nowoczesny zakład piekarski lub cukierniczy. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu takich firm jak Agiv Forri, Gasparin, Turri, Ata i B&B Impianti Silos oferowane urządzenia spełniają najwyższe wymagania jakościowe i cieszą się uznaniem wśród klientów na całym świecie.

W ofercie firmy IRPOL są piece (wsadowe, obrotowe, cukiernicze, sklepowe), komory fermentacyjne i szokowego mrożenia, linie do chleba, mikiarki, dzielarki, zestawy dzieląco-formujące, silosy (wewnętrzne i zewnętrzne), zmywarki, krawalnice i urządzenia do pakowania, wózki i blachy, formy wypiekowe, wyposażenie sklepów piekarskich i cukierniczych oraz drobne akcesoria.

Głównymi zaletami użytkowymi pieców i urządzeń są trwałość, niezawodność, stosunkowo niskie koszty eksploatacyjne i prosta obsługa.

Firma zapewnia korzystne warunki sprzedaży, transport, montaż oraz serwis gwarancyjny i pogwarancyjny. Proponuje również dogodne warunki finansowania inwestycji: linię kredytową banku współpracującego z firmą lub linię leasingową Towarzystwa Leasingowego.

W gronie dotychczasowych klientów firmy IRPOL jest kilkuset piekarzy i cukierników w całej Polsce. Warto do nich dołączyć!

W kolejnych artykułach (co dwa miesiące) będziemy szczegółowo prezentować poszczególne grupy urządzeń. Zapraszamy do lektury!

Irpol

05-126 Nieporęt (Stanisławów I)
ul. Jana Kazimierza 2P,
tel. (22) 772 42 20,
tel./fax (22) 772 32 80,
www.irpol.polbox.pl,
irpol@polbox.pl

Nasze propozycje

Linia do produkcji chleba, składająca się z mikiarki, wyrotnicy, dzielarki, zaokrąglarki oraz wydłużarki.

Zaokrąglarka stożkowa

Służy do zaokrąglania kęsów ciasta. Pokrycie stożka i kanałów teflonem oraz nawiew zimnego i ciepłego powietrza sprawia, że kęsy ciasta nie przyklejają się. Odpowiedni stożek, jego prędkość obrotowa oraz kształt i długość kanałów powodują, że urządzenie to podoba każdemu typowi ciasta. Dodatkowym wyposażeniem zaokrąglarki stożkowej, występującym jako opcja w modelu CO 1600, jest możliwość regulacji wielkości kanałów. Zaokrąglarka z regulowanymi kanałami znajdzie zastosowanie wszędzie tam, gdzie rozpiętość gramaturowa produkowanego chleba jest bardzo duża. Jednak w większości przypadków klienci decydują się na zakup urządzenia ze stałymi kanałami, co pozwala na zaokrąglanie kęsów w zakresie 350-2500 g.



Wydłużarka model FP

Przeznaczona do wydłużania zaokrąglonych kęsów ciasta o gramaturze 50-1500 g. Wydłużarka została specjalnie przygotowana do produkcji polskiego chleba. Doskonale sprawdza się w zestawieniu z dzielarką objętościową i zaokrąglarką stożkową bez konieczności stosowania komory prefermentacyjnej (międzygarowni). W zależności od gramatury wydłużanych kęsów, występuje w wersji dwu- lub czterocylindrowej. Cechą charakterystyczną prezentowanej wydłużarki jest górny stół formujący z własnym niezależnym napędem.



Na życzenie klienta linia może być dodatkowo wyposażona w komorę prefermentacyjną (międzygarownię) lub system taśm, na których ciasto odpoczywa bezpośrednio po zaokrągleniu.

Każda z opisanych wyżej maszyn może pracować samodzielnie i często zdarza się, że nasi klienci zakup całej linii rozkładają w czasie, kupując urządzenia stopniowo, co pozwala na realizację inwestycji w kilku etapach.

■ Dzielarka objętościowa SV (TURRI)

Przeznaczona jest zarówno do ciast piekarskich jak i cukierniczych. System dzielenia gwarantuje zachowanie struktury ciasta. Tłok zasysa ciasto do wnętrza cylindra, bęben wraz z cylindrem i tłokiem, obracając się, dzieli ciasto, wyrzucając kęs na taśmę transportową.

Elementy obudowy dzielarki wykonane są ze stali lakierowanej lub INOX, bęben dzielący ze stali nierdzewnej. Powierzchnia tłoka pokryta jest specjalnym tworzywem zapobiegającym przyklejaniu się ciasta. Urządzenie wyposażone jest w zamknięty układ smarowania z systemem filtrującym, gwarantującym niskie zużycie oleju. Regulacja wydajności od 900 do 2700 kęsów/h. Dzielarka ma bardzo prosty panel sterowania.

Na targach Polagra-Food 2005 r. po raz pierwszy zaprezentowano nowy model dzielarki. System działania jest identyczny jak w dotychczas sprzedawanej. Obie dzielarki różnią się zdecydowanie wielkością (przede wszystkim wysokością),



co ma duże znaczenie w przypadku załadunku ręcznego. Nowa dzielarka jest urządzeniem bardziej kompaktowym i zwartym. W sprzedaży są obydwie maszyny, by pozostawić klientowi możliwość wyboru.

Alternatywą dla obu dzielarek objętościowych jest dzielarka kasetowa najnowszej generacji, wyposażona w system NO-STRESS gwarantujący wysoką precyzję dzielenia w pełnym zakresie gramatur. System NO-STRESS zapobiega „przepalaniu” ciasta.

■ Miesiarki spiralne

Nowoczesna technologia oraz wieloletnie doświadczenie firmy TURRI sprawiają, że miesiarki spiralne o stałej i wyjezdnej dzieży cieszą się ogromnym uznaniem wśród polskich klientów. Służą do mieszania wszystkich rodzajów ciast, zarówno piekarskich jak i cukierniczych.

Zalety:

- Komputer sterujący opisujący i informujący obsługującego o wykonywanych czynnościach (w języku polskim),



- Stała kontrola temperatury mieszanego ciasta,
- Pięć różnych trybów pracy: manualny, półautomatyczny, automatyczny, autonauczanie, KW,
- Możliwość nadzorowania czasu i intensywności mieszania,
- W przypadku awarii komputera sterującego możliwa jest dalsza praca mieszarki z pominięciem ww.,

- Pewny i niezawodny system napędowy dzieży,
- Trzystopniowy mechanizm napędu spirali i dzieży charakteryzujący się cichą i niezawodną pracą,



- Automatyczne zaczepianie i odczepianie dzieży (dot. miesiarki z wyjezdną dzieżą),
- Dzieże wykonane są z najwyższej jakości stali INOX,



- Doskonale napowietrzanie ciasta podczas cyklu mieszania,
- Prosty system naciągania pasków z dynamometrycznym pokrętkiem zewnętrznym,
- Bezpośredni system dozowania wody do dzieży.



Producent zadbał o każdy istotny szczegół mogący ułatwić i usprawnić pracę obsługującemu. Forma dzieży, kształt spirali i zestawienie ich prędkości obrotowych powodują, że miesiarki te spełniają najwyższe wymagania stawiane tego typu urządzeniom. W ofercie są miesiarki spiralne o stałej i wyjezdnej dzieży o pojemności 20-300 kg oraz z wyjezdną dzieżą 160-300 kg.

■ Wywrotnica do miesiarki (TURRI)

Wywrotnica charakteryzuje się masywnością i solidnością wykonania. Zastosowano ślimakowy system podnoszenia dzieży. Mechanizm podnoszenia umieszczony został w specjalnej osłonie uniemożliwiającej dostawanie się pyłów i innych zanieczyszczeń. Cechą charakterystyczną prezentowanego urządzenia jest brak jakichkolwiek stałych mocowań do podłoża. Prosty sposób regulowanych stóp gwarantuje stabilność oraz mobilność maszyny. Przy konstrukcji wywrotnicy wykorzystano najnowsze rozwiązania techniczne gwarantujące niezawodność. A takie elementy jak zdalne sterowanie oraz barierka ograniczająca dostęp obsługującego w obszar pracy

dzieży zapewniają bezpieczeństwo pracy. W ofercie jest kilka modeli uwzględniających warunki lokalowe, wielkość dzieży oraz typ miesiarki.



Opinie użytkowników

Linie do produkcji chleba, oferowane przez firmę IRPOL, działają już w wielu piekarniach w Polsce. Oto, co o nich mówią sami użytkownicy.

Jacek Grondwald, właściciel piekarni Kacper w Zagościńcu k. Warszawy, aż 80 proc. maszyn i urządzeń kupił właśnie w firmie IRPOL. Współpracuje z nią od 11 lat, ceniąc rzetelność personelu, jakość urządzeń i perfekcyjnie działający, całodobowy serwis. Gdy więc zdecydował się na kupno linii do chleba, naturalną rzeczą było skorzystanie z oferty IRPOLu. Linia pracuje już od września 2004 r., a jej uruchomienie

spowodowało wzrost wydajności, dzięki czemu - bez zwiększania zatrudnienia - można było zwiększyć produkcję. Z nowości pan Jacek szczególnie poleca lej ciśnieniowy, który powoduje powtarzalność zadanej gramatury z bardzo małym procentem odchyień oraz komorę prefermentacyjną, bardzo dobrze wpływającą

na jakość kęsów ciasta przy dzieleniu i formowaniu mechanicznym. Jacek Grondwald zatrudnia 46 pracowników, jego firma zużywa miesięcznie 93 t mąki i produkuje 136 rodzajów wyrobów piekarskich i cukierniczych.

Marek Klimczak, od 5 lat właściciel piekarni Jaskółka w Jezioranach, czwartej co do wielkości piekarni w województwie warmińsko-mazurskim, kupił linię ponad półtora roku temu. Decyzja o zakupie urządzeń nie przyszła mu łatwo: obawiał się, jak taka linia sprawdzi się w praktyce. Podpatrywał więc naj-

pierw, jak podobne urządzenia działają w piekarniach niemieckich. W pierwszej kolejności zakupił miesiarkę spiralną z wyjezdną dzieżą, która poprawiła jakość ciasta, a zarazem pieczywa. Pieczywo zwiększyło swą objętość dzięki dobremu napowietrzeniu i kontroli temperatury mieszanego ciasta. Gdy wreszcie zakupił linię, od razu odczuł zmiany, przede wszystkim w po-

staci oszczędności. To, co dotychczas robiło 6 pracowników na zmianie, teraz robiła maszyna i 3 pracowników. Biorąc pod uwagę koszty, jakie ponosi firma na jednego pracownika, koszt leasingu okazał się dość atrakcyjny. Poza tym linia kupiona w IRPOLu okazała się oszczędniejsza w zużyciu oleju i tańsza niż inne dostępne na naszym rynku. Pan Marek podkreśla, że dzięki linii udaje się utrzymać wagę przy narabianiu ciasta, a z tym piekarze mają sporo problemów. No i - co bardzo ważne - chleb jest ładny, równy i świetnej jakości, co potwierdzają klienci.

Wśród klientów firmy IRPOL, którzy kupili linię do chleba, są nie tylko właściciele istniejących od lat zakładów, ale także nowo powstałych piekarni. Pan **Andrzej Zubrowski**



z miejscowości Serafin, dopiero „rozkreca” firmę piekarską. Piekarnia jest bardzo dobrze wyposażona (wszystkie urządzenia od firmy IRPOL) począwszy od systemu magazynowania i dozowania mąki, miesiarki spiralne (w tym miesiarka w wersji specjalnej z podwójną spiralą), piece wsadowe i obrotowe. Linię z wywrotnicą kupił niecały rok temu, aby produkcja stała się bardziej wydajna. Jak na razie, urządzenie działa bezawaryjnie i doskonale się sprawdza.

Andrzej Górzyński, właściciel dużej piekarni w Lubinie, produkującej 5-6 ton pieczywa dziennie, od 3 lat jest właścicielem linii do chleba. Na jej zakup zdecydował się z dwóch powodów: oszczędności i jakości. Oszczędności w kosztach ponoszonych na pracowników (ponieważ linię mogą obsługiwać 2 osoby, nawet uczniowie), oszczędności przy zakupie (ponieważ linia jest nawet do 3 razy tańsza od innych dostępnych na rynku, a dorównuje im jakością), no i ze względu na jakość otrzymywanego pieczywa, które w niczym nie różni się od robionego ręcznie. Trzeba dodać, że pan Andrzej robi na linii wszystkie rodzaje chleba, nawet razowy, i wszystkie wychodzą wspaniale. Dodatkową zaletą linii jest to, że zajmuje mało miejsca i może się zmieścić nawet w niewielkim pomieszczeniu piekarni. Zadowolenie z linii i z kontaktów z firmą IRPOL sprawiło, że pan Andrzej już planuje kolejny zakup w tej firmie, tym razem będzie to piec. ■



czywo zwiększyło swą objętość dzięki dobremu napowietrzeniu i kontroli temperatury mieszanego ciasta. Gdy wreszcie zakupił linię, od razu odczuł zmiany, przede wszystkim w po-