



Технология Cool-Rising немецкой фирмы Wachtel

Новое слово в холодильной технике

Правильно подобранная холодильная техника в значительной мере помогает пекарням оптимизировать производственные процессы, снизить издержки и повысить качество выпускаемой продукции. Известная немецкая фирма Wachtel разработала передовую технологию **Cool-Rising**, благодаря которой тестовые заготовки можно хранить в течение долгого времени, а время между выгрузкой заготовок из камеры хранения и их посадкой в печь значительно сокращает. При этом достигается не только значительная оптимизация производственных процессов и сокращение энергозатрат, но и повышается качество продукции. Эта технология может применяться на крупных предприятиях, а также в средних и малых пекарнях. История традиционной семейной пекарни Боннен из Крефельда – это история успеха технологии **Cool-Rising**.

До апреля 2006 г., т.е. до того времени как **Cool-Rising** появилась в их небольшой семейной пекарне, отец и сын Боннен вынуждены были начинать свой рабочий день в 12 ч ночи. «Уже в 4 ч утра должна была происходить первая поставка», – вспоминает Мартин Боннен. Сейчас отец и сын изготавливают днем две с половиной тележки ржаного хлеба и помещают их в камеру **Cool-Rising**. «Теперь мы можем начинать свою работу на 2 ч позже. Для нас, потомственных пекарей, это большой выигрыш в качестве жизни», – так оценивают новую ситуацию крефельдские пекари.

Замедление брожения

Технология **Cool-Rising** является передовой холодильной технологией, которая предусматривает сознательный отказ от низких температур, но в тоже время оставляет тестовым заготовкам время для развития. При температуре 20°C тестовые заготовки помещают в камеру **Cool-Rising** и выдерживаются в ней при этой температуре в течение 1 ч. В течение следующих 6 ч температура в камере постепенно снижается до +3°C, а затем поддерживается на этом уровне. В течение следующих 48 ч заготовки могут храниться в камере **Cool-Rising**, при этом их можно извлечь в любой момент и после короткой акклиматизации, и без длительной операции расстойки – испечь. Для пекарни семьи Боннен фирмой Wachtel-Stamm, была специально разработана технология **Cool-Rising** – программа выходного дня. После семичасового плавного охлаждения до +3°C тестовые заготовки в течение следующих 6 ч охлаждаются до -3°C, а затем в течение 10 ч



хранятся при этой температуре. После этого в течение еще 6 ч температура плавно повышается до +3°C. Этот температурный режим сохраняется до конца выходных.

В результате тестовые заготовки готовы к выпечке в любой момент. Управляемое постепенное охлаждение предупреждает потерю влаги изделиями. Перенос влаги от заготовок к испарителю, как самому хо-



лодному элементу системы, при применении технологии **Cool-Rising** не происходит. Правильно рассчитанное соотношение температуры и влажности в камере **Cool-Rising** предотвращает заветривание заготовок и диффузию воды от центра к поверхности. Поддерживаемая на постоянном уровне влажность предотвращает приклеивание заготовок к противням и предупреждает появление плесени.

Технология **Cool-Rising** не останавливает вкусообразующую деятельность энзимов в тесте и тем самым повышает вкусовые качества выпекаемых изделий.

Благодаря длительному и замедленному брожению процессы водопоглощения протекают интенсивней, чем в камере заморозки. Хлебобулочные изделия дольше сохраняют свежесть, вкусовые качества изделий значительно повышаются.

Благодаря тому, что изделия в камерах **Cool-Rising** всегда готовы к выпечке, колебания потребительского спроса не представляют больше проблем, а для пекарей – это блестящая возможность оптимизировать производственные процессы, не теряя при этом качество продукции.

Гарантированная свежесть

Благодаря тому, что тестовые заготовки всегда готовы к выпечке, можно в короткие сроки и с наименьшими затратами на логистику обеспечить покупателей хлебобулочными изделиями даже при пиковом спросе.

Экономическая целесообразность установки камеры **Cool-Rising** тоже очевидна. Из-за отсутствия фазы шоковой заморозки достигается не только экономия электроэнер-



гии, но также сокращается время работы в ночную смену и снижаются связанные с этим издержки. И в соотношении цена–качество камера **Cool-Rising** имеет явные преимущества перед автоматической камерой. При необходимости любая камера **Cool-Rising** сможет заменить ее, замещение же автоматической камерой камеры **Cool-Rising** невозможно, так как автоматические камеры не оснащены специальным оборудованием.

«Мы всегда следим за новыми технологиями в хлебопекарной отрасли, – говорит Генрих Боннен – когда на рынке появились камеры **Cool-Rising** и мы убедились, как хорошо они работают, мы заказали у фирмы **Wachtel** новую установку».

Уже первые выпечки показали снижение необходимого для нормального процесса выпекания количества дрожжей и других компонентов. Снижение массы применяемых дрожжей составило в пекарне Боннен 50%. «Я благодарен за помощь технологам фирмы **Wachtel**, которые помогли приспособить мои продукты к технологии **Cool-Rising**, и разделили процессы разделки и выпечки во времени», – добавляет он.

«Мы всегда считали сокращение потребления электроэнергии нашей пекарней своей основной задачей, – говорит господин Бонне – и так как фирма **Wachtel** помогает своим покупателям в разработке концепций энергосбережения, стало ясно, что мы сделали правильный выбор. Когда возникла необходимость заменить устаревшую печь на новую, мы уже точно знали, к кому следует обратиться – к фирме **Wachtel**».

Установка новой ротационной печи позволила нам сэкономить 150 евро только на электроэнергии.

Управление Octopus

Когда в пекарне работают только 2 человека, правильно выбранное управление установками начинает играть решающую роль. Тут на помощь приходит фирма **Wachtel** с управлением **Octopus**. Оно легко программируется, а большой наглядный дисплей дает полное представление о выполняемых процессах. Сообщение об ошибках выдается не в виде кодов, а в виде четкого текста. Управление традиционно вмонтировано в дверь камеры **Wachtel**. Монохроматический дисплей показывает информацию или в виде графика, или в виде таблицы с точными числовыми данными.

Управление **Octopus** в серийном исполнении оснащено модемом и его можно встроить в компьютерную сеть.

Пекарня Боннен и фирма **Wachtel** – давние партнеры. Уже с 1983 г. в пекарне работает этажная печь ИНФРА. Мартин Боннен абсолютно уверен, что, если когда-нибудь ему придется менять печь, то это снова будет печь фирмы **Wachtel**. Опыт работы на оборудовании **Wachtel**, концепция энергосбережения, разработанная специалистами фирмы, преимущества технологии **Cool-Rising** – все это убедило семью Боннен, что они сделали правильный выбор.

С настоящей холодильной техникой в будущее.

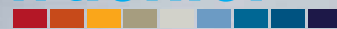


Все дело в правильном выборе: надежные холодильные установки и самые современные холодильные технологии – это Ваши вехи на пути в будущее!

- мощные морозильные установки
- расстойные автоматы с эффективным использованием электроэнергии
- экономичные холодильные камеры
- инновационная технология cool rising
- контролируемый процесс брожения при понижении температуры.
- универсальное компьютерное управление

Используйте наш опыт. Мы знаем все тонкости холодильной техники.

wachtel



Хлебопекарные печи _ Холодильное оборудование

Представительство в Москве
www.wachtel.de / wachtel.moskau@mtu-net.ru
Тел. 499 973 12 00 / 495 540 60 25

www.was-weibgentur.com