

Печи «Вахтель»: лучшее решение для пекарни в супермаркетах

Неотъемлемой чертой каждого уважающего себя супермаркета сегодня является собственная пекарня. Что еще более наглядно может убедить покупателя в свежести продаваемого хлеба, как выпечка в его присутствии? Багеты, пирожные, кексы, булочки — существуют сотни видов изделий, которые можно выпекать на печах фирмы «Вахтель» — ведущего немецкого производителя хлебопекарного оборудования.

Далеко в прошлом остались те времена, когда к выпечке в супермаркетах относились как к побочному продукту. Считалось, что не нужно покупать хорошего и качественного оборудования, выпечка зачастую производилась на печах неизвестного производства, не оснащенных такими необходимыми устройствами как парогенератор или автоматическое управле-

ние. «Для нас в первую очередь имеет значение цена, проработают печи года три и ладно», — приходилось слышать тогда. Но время и покупатели расставили все по своим местам. Как оказалось дешевые печи совсем не дешевы. Постоянные поломки, отсутствие квалифицированного обслуживания со стороны производителя — все это приводило к простоям обо-

рудования и огромным затратам на ремонт. Про качество хлеба можно вообще ничего не говорить. Сейчас только ориентированные на качество выпечки супермаркеты и магазины имеют шанс выстоять в острой конкурентной борьбе. Внешний вид печей тоже должен быть на высоте — печи фирмы «Вахтель» изготовлены из нержавеющей стали и выполнены в одном дизайнерском ключе. И конечно высокая надежность и долговечность делают печи фирмы «Вахтель» идеальным решением для выпекания в супермаркетах. В зависимости от пожеланий клиента фирма «Вахтель» предлагает следующие виды печей.

Визитная карточка

Фирма Wachtel («Вахтель ГмБХ и Ко»)

Планирование, производство, продажа широкого спектра хлебопекарного оборудования и хлебопекарных линий: ротационных, этажных и магазинных печей на газе, электричестве, жидком топливе, расстойных камер, холодильного оборудования, техники для загрузки и выгрузки печей и пр. Подготовка и реализация проектов различной сложности. Также предлагаются сервисные услуги: монтаж, пуско-наладка, гарантийное и послегарантийное техническое обслуживание, комплектация запасными частями, консультации технических специалистов. Представительство в России: 127055, Москва, ул. Лесная, 43 Тел.: (499) 973-12-00, (495) 540-60-25. Факс: (499) 973-20-17 Интернет: www.wachtel-russland.ru Сервисная служба ООО «Вахтель-Сервис»: 127055, Москва, ул. Лесная, 43. Тел.: (499) 973-12-00, (495) 540-60-25 Факс: (499) 9732017. E-mail: wachtel.service@mail.ru

Конвекционные печи

Конвекционные печи Thermic фирмы «Вахтель» являются законодателями в своем классе. Спектр широк: от рассчитанных на пять противней размером 600x400 печей Mini-Thermic Plus 5 до рассчитанных на 8 противней размером 580x780 печей Thermic S8. Печи оборудованы



парогенератором и компьютерным управлением, выполнены из высококачественной нержавеющей стали, по желанию клиента могут быть оснащены встроенной расстойной камерой.

Ротационные печи

Отличаются высокой производственной гибкостью. На ротационных печах можно выпекать разнообразный ассортимент хлебобулочных изделий, начиная от формового ржанопшеничного хлеба и заканчивая печеньем.

У печей Comet 1.10 и Compact 1.10 от «Вахтель» площадь выпечки составляет до 11 кв. м. Все детали пекарной камеры и обшивки выполнены из нержавеющей стали, все соединения в пекарной камере выполнены герметичными непрерывными сварными швами. Стоит обратить внимание на то, что многие фирмы из за стремления снизить стоимость печей пошли на снижение применения нержавеющей стали. Пекарная камера у печей этих фирм

представляет собой металлический каркас из простой стали, обшитый тонкими листами нержавеющей стали, сваренными контактной сваркой. Основание печи также утоньшено до предела, для придания жесткости в нем выполняются ребра жесткости. Некоторые фирмы даже преподносят это как ноу-хау. Однако при эксплуатации печи при высоких температурах именно толщина основания имеет решающее значение. Основание печей фирмы «Вахтель» выполнено из нержавеющей стали толщиной 8 мм! И конечно экономичность печей «Вахтель» является их неоспоримым достоинством. Три слоя изоляции и компьютерная система управления мощностью являются гарантией высокого КПД ротационных печей фирмы «Вахтель».

Подовые этажные печи

Применяемый в подовых печах Riscolo и Infra специальный пекарский камень обладает большой теплоемкостью. Из-за

этого после посадки тестовых заготовок на под не наблюдается такого резкого снижения температуры в пекарной камере, как в ротационных и конвекционных печах. Тестовые заготовки быстрее прогреваются, и структура мякиша становится более пышной. Выпеченные изделия имеют хороший объем и развитую пористость. Кроме того на всех подовых печах Riscolo и Infra фирмы «Вахтель» применяется независимый обогрев пода и свода. Отметим, что каждый под электрических печей «Вахтель» работает независимо от других, что позволяет одновременно выпекать на одной печи различные виды изделий.

Исследования рынка показывают, что выпечка в магазинах и супермаркетах будет получать все большее распространение. Помимо прямых экономических выгод пекарни при магазинах и супермаркетах приносят также и выгоды в виде увеличения количества покупателей и увеличения роста сопутствующих продаж. Главное не ошибиться в выборе оборудования.