

Parta U – dzielarka, która nie ma sobie równych

Dzielarka WP Haton Parta U jest najbardziej uniwersalna, niezawodna i wytrzymała. Najstarsze pracują nieprzerwanie od 1987 roku. Obecnie zyskały jeszcze większą niezawodność dzięki Blue Box – niebieskiej walizce dołączanej opcjonalnie do każdej nowej maszyny.

Dzielarki Parta U pracują na całym świecie, od Kapsztadu po Spitzbergen. Najwięcej zainstalowano dotychczas w Rosji (w samej Moskwie 100), Holandii, Niemczech i Polsce, gdzie obecnie jest do kupienia 3140 egz.

Mówisz chleb – myślisz WP Haton

WP Haton oferuje szeroką gamę niezawodnych urządzeń, linii i systemów do produkcji (formowania) pieczywa. Dzięki nim można obniżyć koszty produkcji pieczywa, uzyskiwać wyroby o stałej, wyrównanej jakości, zdobywać przewagę konkurencyjną. Jest to możliwe nawet przy niskich kosztach początkowych, ponieważ budowę linii do chleba, dzięki modułowości maszyn z fabryki WP Haton, można prowadzić stopniowo, zaczynając od najniezbędniejszych, pojedynczych maszyn. Pierwszą i najważniejszą maszyną w automatyzacji produkcji jest właśnie dzielarka.

WP Haton opracowuje, produkuje i dostarcza koncepcje automatycznego obrabiania ciasta o różnych wydajnościach, zarówno rzemieślniczych jak i przemysłowych. Najprawdopodobniej nie ma drugiej fabryki urządzeń piekarskich z tak dużym doświadczeniem międzynarodowym, dla tak szerokiej gamy różnorodnych, często specyficznych rodzajów ciast i produktów. Chleb z każdej mąki, bagietki, bułeczki, pity, panini – dla każdego wyrobu WP Haton ma gotowe, sprawdzone rozwiązania, które tylko modyfikuje dostosowując do specyfiki produktu. Linie WP Haton z powodzeniem produkują pieczywo tureckie w Ankarze, tosty w Kuala Lumpur, *hearth bread* w Chicago, chleb bezglutenowy we Włoszech, chleb typu *pan* w RPA, bagietki w Walencji, niejedyn chleb w Polsce.

Piekarnia testowa WP Haton BreadLab – doświadczenie całego świata

WP Haton bierze pod uwagę, że chleb to nie tylko pieczywo białe, ciemne, razowe czy pełnoziarniste. Chleb to kultura. W każdym rejonie świata są inne potrzeby, tradycje i możliwości, również żywieniowe, a więc i różne rodzaje chleba. Konsekwencją takiego podejścia było powstanie profesjonalnego, piekarskiego centrum testowego WP Haton BreadLab. Dzięki długoletniemu doświadczeniu firmy i jej przedstawicieli oraz pełnemu, niezbędnemu wyposażeniu centrum jest bardzo chętnie odwiedzane przez piekarzy z całego świata.



Można tu znaleźć najlepsze rozwiązanie dla danej piekarni czy produktu, wziąć udział w warsztatach, testować produkcję własnych wypieków. Niektórzy polscy piekarze mieli okazję skorzystać z BreadLab i było to dla nich bardzo inspirujące.

Dzielarka PARTA U

Dzielarka Parta U nadaje się do prawie wszystkich rodzajów ciasta, może pracować z ciastami pszennymi, mieszanymi i żytnimi, również z ziarnami oraz z miękkimi, mocno uwodnionymi ciastami (do 170 TA), a specjalistyczna odmiana Party U – Parta



■ **Blue Box** to pakiet najbardziej podatnych na zużycie części zamiennych, dzięki którym można znacząco zmniejszyć czas przestojów w sytuacjach awaryjnych. Dzięki Blue Box koszty eksploatacyjne i ew. napraw są zminimalizowane. Blue Box to wytrzymała, solidna walizka na kołach, z zawartością dostosowaną do danego urządzenia.

U Direct nawet do 190 TA. Ma wszystkie cechy, którymi powinna charakteryzować się dzielarka do chleba, m.in.: pozycję ciasta na taśmie odbiorczej optymalną do przekazywania do dalszej obróbki, możliwość różnych, indywidualnych ustawień, łatwość obsługi i czyszczenia.

Standardowa wersja Party U: szeroki zakres podziału (110-2800 g); stała wydajność do 3000 szt./godz. (Parta U 2002); 120 l uchylny lej z VA z pierścieniem bezpieczeństwa; taśma odbiorcza poza maszyną, 725 mm (Parta U 2001) i 1275 mm (Parta U 2002, U 2012 + U 2003), do wyboru na stronę prawą lub lewą; obudowa z VA; urządzenie dzielące z odpornej stali Ni-Resist.

Możliwe opcje: rolka zrzucająca, do niskich gramatur; lej 170, 210 lub 245 l; automatyczne olejenie; lej teflonowany; olejenie leja; wyłącznik pozycyjny do wygodnego czyszczenia maszyny; cyfrowy wyświetlacz wagi; regulowana falownikowo prędkość z cyfrowym wyświetlaczem; posypywacz mąki na taśmie wewnętrznej i zewnętrznej; licznik mechaniczny i elektryczny; sygnalizator braku oleju; podwyższenie maszyny o 100 mm, H=1712 mm.

Regularna konserwacja wpływa na jakość produktu i zyski piekarni

Stała gramatura gotowego wyrobu jest jednym z parametrów wysokiej jakości produktu. Różnice wagowe wypieczonego produktu można zminimalizować dzięki precyzyjnemu podziałowi kęsów surowego ciasta. Dwutłokowa dzielarka Parta U odmierza kęs ciasta objętościowo, co daje bardzo dużą dokładność w wadze wyrobu końcowego, przy czym podział ciasta jest delikatny, nie niszczy w znaczący sposób struktury ciasta.

Zasadniczo działarki Party U pracują bezproblemowo około 20 lat i więcej. Stan urządzenia zależy oczywiście od jego obciążenia pracą, konserwacji i serwisu. We wszystkich dzielarkach, niezależnie od producenta, następuje z czasem obniżenie dokładności pracy mechanizmu dzielącego. Skutkuje to spadkiem powtarzalności gramatury podzielonych kęsów ciasta. Gdy kęs jest za duży – zwiększa się zużycie surowców, gdy za mały – generuje się zwiększone ilości odpadów produkcyjnych. Gdy różnice w masie stają się coraz większe obniża się jakość gotowych wyrobów. W celu zminimalizowania różnic wagowych często stosuje się rozwiązanie tymczasowe, jak zwiększenie smarowania, ale powoduje to wyższe koszty produkcji.

Mechanizmy dzielące są narażone na większe zużycie, gdy, w ramach oszczędności, używa się tańszego oleju mineralnego, tzw. parafiny zamiast środków na bazie nieutwardzonych tłuszczów roślinnych, olejów profesjonalnych. Parafina wpływa niekorzystnie m.in. na mechanizm dzielący, przyczyniając się do jego korozji i zużywa się jej więcej.

Oprócz stosowania profesjonalnych olejów, dzielarki powinny być utrzymywane w czystości, oraz okresowo przechodzić planowy przegląd serwisowy. Zaplanowana kontrola i regulacja urządzenia minimalizuje ryzyko wystąpienia przerwy produkcyjnej w najbardziej niekorzystnym czasie, pozwala unikać nieprzewidzianych wydatków, wydłuża okres użytkowania urządzenia. 