

Międzynarodowe Nagrody Piekarnicze 2025

Podwójne wyróżnienie dla rozwiązań Grupy MULTIVAC

Wolfertschwenden, 10 grudnia 2025 r. – Podczas tegorocznej edycji International Bakery Awards, organizowanej przez brytyjską firmę medialną Hand Media International, przyznano nagrody w ośmiu kategoriach. Grupa MULTIVAC zdobyła dwie nagrody: w kategorii „Maszyna piekarnicza roku” zwyciężyła maszyna do wypieku ciast PROGRESSA firmy FRITSCH. Maszyna do produkcji ciast charakteryzuje się higieniczną konstrukcją, łatwością obsługi i elastycznością. Dodatkowo, rozwiązanie Cooling@Packing firmy MULTIVAC otrzymało nagrodę w kategorii „Maszyna pakująca roku” – technologię, która schładza produkty podczas pakowania, zapewniając w ten sposób ich świeżość i dłuższy okres przydatności do spożycia.

Dzięki swojej maszynie do wypieku pieczywa PROGRESSA, firma FRITSCH prezentuje swoje najnowsze osiągnięcie w dziedzinie półautomatycznej produkcji ciast premium. Po sukcesie nowej maszyny do wypieku pieczywa IMPRESSA (2023), firma systematycznie przenosi swoje wysokie standardy higieny na sektor ciast premium. W centrum uwagi firmy znajduje się łatwa dostępność, szybkie cykle czyszczenia i przyjazna dla użytkownika obsługa. Konstrukcja została zaprojektowana z myślą o higienie w najdrobniejszych szczegółach: gładkie i łatwe w czyszczeniu powierzchnie, wodoszczelne gwinty zabezpieczające oraz zaokrąglone narożniki zapobiegające osadzaniu się resztek produktu. Dzięki liniowemu mechanizmowi szybkiego zwalniania, który pozwala na luzowanie naciągu taśmy, na przykład na przenośniku podającym do głowicy satelitarnej, dostęp jest bezproblemowy nawet w bardzo ciasnych miejscach. Ponadto pasy w tzw. napędach Omega można całkowicie zdemontować w kilka sekund, co pozwala na szybkie i dokładne czyszczenie nawet trudno dostępnych miejsc.

System MULTIVAC Cooling@Packing to technologia próżniowa do schładzania pieczywa, która przenosi proces chłodzenia do termoformującej maszyny pakującej. Dzięki temu produkty można pakować natychmiast po upieczeniu, co wydłuża ich trwałość i świeżość.

Dzięki zastosowaniu technologii Cooling@Packing, produkty piekarnicze, takie jak bagietki, chleby czy ciastka, można ładować bezpośrednio z pieca, wykorzystując roboty załadownicze do higienicznego umieszczania produktów w otwartych opakowaniach na stanowisku załadowniczym maszyny pakującej termoformującej. Proces opróżniania w komorach próżniowych maszyny schładza produkty w ciągu kilku sekund z około 95°C do około 30°C. Pozwala to zaoszczędzić miejsce w obszarze produkcyjnym, zmniejszyć zużycie energii podczas chłodzenia i zwiększyć wydajność produkcji dzięki skróceniu czasu pieczenia. Nowe rozwiązanie można zintegrować z maszynami pakującymi termoformującymi MULTIVAC o dużej wydajności.

