

# Современное индустриальное хлебопечение

Современный мир каждый день ставит перед нами все новые и новые задачи, вводя произвольно или по плану те или иные правила игры. И все эти правила так быстро и интенсивно меняются, что очень сложно остаться компетентным во всех этих многочисленных изменениях. Единственное, что остается относительно стабильным и неизменным, – это потребность людей в свежем и вкусном хлебе. Это та реальность, в которой ежедневно работают все пекарни. И так как эта реальность требует качественного хлеба, независимо ни от чего, роль пекарен в современном мире остается по-прежнему очень важной и нужной.



**К**ак пекарни справляются с этой очень важной задачей и с помощью какого инструментария – эти вопросы обретают совершенное другое значение сегодня.

Каждый бизнес должен быть эффективным и уметь с меньшими ресурсами добиваться большей производительности. Для этого необходимо иметь четкое представление об эффективной технологии выпекания продукта и знать, какое именно оборудование поможет достичь этих целей.

**Чешская компания J4 уже более 28 лет работает с клиентами в России, Беларуси и других странах мира. Что прежде всего отличает оборудование этой компании?**

**Первое** и, наверное, самое ценное – это опыт конструирования, производства и монтажа. Так как создатели компании J4 являлись выходцами из чехословацкого предприятия ТМС, то весь грандиозный опыт конструирования более 3 тысяч туннельных печей был принят на вооружение новой структурой. Это позволило самой компании J4 сконструировать, изготовить и установить у клиентов уже более 780 печей.

**Второе** – высокая надежность поставляемого оборудования. Средний срок службы печей – 25 лет и более.

**Третье** – низкие затраты на ежегодное обслуживание печей, что приводит к самой низкой в отрасли полной стоимости владения печью на период от 1 года до 5 лет.

**Четвертое** – использование самых передовых технологий для сокращения времени выпечки при сохранении высокого качества выпекаемого продукта. Сокращение времени выпечки позволяет пекарням снижать затраты на производство хлебобулочной продукции до 15%.





Продолжая разговор об использовании передовых технологий, стоит особо отметить технологию регулирования давления в системе циклотерма (для циклотермических печей). Данную систему использует только наша компания, и она позволяет экономить до 20% газа при выпекании хлебобулочных изделий. Кроме того, эта система делает более стабильным и эффективным движение и регулировку тепловых потоков внутри печного туннеля. Следует отметить, что разработать эту систему регулирования давления конструкторам J4 позволило наличие стабильной обратной связи от клиентов.

Как производители мы можем расти только в тесном контакте с клиентами. В этом J4 очень сильно помогает **официальный дилер в Беларуси – компания «Владимир»**, которая уже более 25 лет представляет продукцию компании J4 на рынке и является эксклюзивным представителем в Беларуси.

Следуя старым привычкам, большинство клиентов при выборе поставщика оборудования обращает внимание прежде всего на сумму первоначальных инвестиций. Это выглядит вроде как правильно и разумно. Однако современные тенденции в различных отраслях производства показывают, что производители все чаще стараются выпустить оборудование с меньшими сроками эксплуатации, которое требует больших объемов сервисных работ. Все это позволяет снизить затраты на производство оборудования за счет использования более дешевых материалов и компонентов. Поэтому **все чаще возникает вопрос об оценке не только суммы первоначальных инвестиций, но и величины полной стоимости владения оборудованием в период хотя бы 2–3 лет.** На самом деле важно понимать, насколько стабильно будет работать оборудование, сколько часов оно будет простаивать, какой минимальный ремкомплект необходим для каждой остановки и сколько процентов рабочего времени в год это займет. Например, **печи компании J4 имеют очень простую систему текущего обслуживания** – это своевременная смазка четко определенных узлов один раз в неделю в течение 4 часов и один раз в три месяца – на протяжении 4 часов. Все остальное время печи J4 работают и выполняют свое прямое предназначение – выпекают хлеб. По этому показателю печи J4 являются безусловным лидером на рынке. Принимая во внимание только этот факт, можно сравнивать предложения различных поставщиков.

**Не менее важным является также показатель расхода газа.** Здесь можно исследовать несколько ключевых составляющих.

Первое – это величина тепловых потерь при использовании печи. Чем тоньше слой теплоизоляции (а все производители используют практически аналогичные материалы), тем выше потери тепла. Чем выше потери тепла, тем выше расход газа.

Второе – это время выпечки. Если наши печи способны выпекать, например, батон (вес тестовой заготовки 460 г) за 18 минут при стандарте 21–24 минуты, то, следовательно, тепловая энергия используется значительно эффективнее и расход газа является намного меньшим, чем у других производителей.

Третье – эффективность использования одного квадратного метра печного пода. Чем выше съем готового продукта с одного квадратного метра печного пода, тем выше эффективность использования данной печи и тем ниже потребление газа на один кг готового хлебобулочного изделия.

**Все эти факторы оказывают самое непосредственное влияние на такой важный показатель любых инвестиций, как срок окупаемости вложенных денежных средств, так называемое ROI.**

Хотелось бы также остановиться на вопросе **интеграции и синхронизации используемого оборудования.** Компания J4 уже несколько лет производит свои **собственные расстойки и часть формирующего оборудования.** В процессе работы с клиентами в Беларуси, России и других странах в J4 столкнулись с таким фактором, как недостаточная синхронизация и интеграция всех узлов линии в одно целое. При формировании проекта по модернизации целой линии это сделать несложно, достаточно только указать в техническом задании такую потребность. Компания J4 с удовольствием предложит и сделает это для вас. Сложнее будет вопрос замены только печи. Клиент хочет от печи большую производительность, но не всегда учитывает производительность других участков линии. Получается, вроде как поменяли печь на новую, а производительность линии осталась прежней. **Компания J4 предлагает активнее использовать ее специалистов еще на стадии подготовки тендеров,** для того чтобы они могли быть полезными в корректной формулировке технических требований к оборудованию. Не обязательно всегда менять все компоненты линии, иногда решение можно найти и на базе имеющихся технических возможностей, которые позволяют полнее раскрыть весь потенциал печей J4.

*Приглашаем к сотрудничеству!*

Михаил Мельников, J4

Тел.: +420 495 581 137

[www.j4.cz](http://www.j4.cz), [www.j4.eu](http://www.j4.eu)

Представительство в РФ и странах СНГ

+7 (926) 522 42 66, +7 (926) 522 44 33

Дилер в Беларуси – УП «Владимир»:

+375 (17) 276-07-77, 276-67-77.

[www.vladimir-by.info](http://www.vladimir-by.info)

УНП 100235551