

JAK MŮŽETE UŠETŘIT PŘI VÝROBĚ ŠLEHAČKY?

Na otázky „*Chcete ušetřit šlehačku, uspořit čas a ušetřit peníze?*“ snad nelze odpovědět jinak než ano. Řešení tohoto problému jsme přinesli zařazením šlehacího stroje od německé firmy HAGESANA do naší nabídky.

Podle informací ze zmíněné firmy při výrobě šlehačkového dortu do 300 g při použití tohoto stroje lze z daného množství suroviny vyrobit místo tří dortů čtyři a to ze stejného množství suroviny- šlehačky.



Běžný šlehací stroj – tři dorty
Šlehací stroj HAGESANA – čtyři dorty



Konstrukce a princip šlehacího stroje HAGESANA

Ve dně kotlíku jsou malé otvory, kterými je vháněn chladný vzduch do šlehačky – používáme 4 stupně množství vzduchu. Šlehací metla nebo spíše mřížka se může otáčet dvěma rychlostmi: 65 a 95 otáček za minutu. Kombinace různého množství vychlazeného vzduchu a dvourychlostní metly nám umožňuje vyrábět jemnou a lehkou šlehačku s malými póry. Tímto technickým řešením se dosahuje vysoké stability našlehané šlehačky i během horkých letních měsíců.

Vlastně jde o princip, kdy maličké vychlazené vzduchové bubliny uzavřou tukové buňky a tím je zaručena jedinečná trvanlivost našlehané šlehačky. A jak jsme se přesvědčili při testech, tuto vysokou stabilitu šlehačky jsme dosáhli i z velmi různě kvalitní suroviny. Do našlehané šlehačky se mohou přidávat různé přísady dle zvyklostí – např. různé SAHNE FOND a jiné tužovače. Průměrný čas šlehání je 6-10 minut.



Tužovače šlehačky



Hotová našlehaná šlehačka

Takto našlehanou šlehačku můžete nechat stát i několik hodin na pracovišti i tam, kde jsou vyšší teploty – do šlehačky je vháněn neustále chladný vzduch. Nebo můžete kotlík se šlehačkou dát do lednice a pokračovat ve šlehání v druhém kotlíku.



Stabilní a ostré kontury šlehačky

PARAMETRY ŠLEHACÍHO STROJE

Lze šlehat rostlinnou i živočišnou šlehačku – rozdíly v kvalitě šlehačky jsou opravdu veliké, nezáleží ale, zda šleháme rostlinnou či živočišnou šlehačku.

Objem: z jednoho litru suroviny bychom měli dostat podle firmy HAGESANA čtyři litry našlehané šlehačky, to nám naše testy nepotvrdily. Velkou roli zde hraje kvalita suroviny. Přesto jsme byli s objemem spokojeni. U rostlinné šlehačky jsme dosáhli ze tří litrů suroviny přes devět litrů našlehaného objemu.

Stabilita, pevnost – vynikající: alespoň podle toho, co jsme zatím mohli vyzkoušet. Vyrábíme stabilní, ale velmi lehkou šlehačku. Kdo vyžaduje šlehačku těžší, tak zde musíme provést test, zda-li je toto zařízení pro Vás vhodné. Tím, že je vháněn chladný vzduch, můžeme šlehat i na pracovišti s vyšší teplotou. Možnost dávkování přísad a velmi snadná údržba – mřížku, kotlík s víkem, těleso šlehače i vzduchový filtr lze čistit 1x týdně.

Sterilizace stroje ozónem patří k dalším výhodám: dnes určitě vyžadujete nejen velký objem šlehačky, ale i hygienicky bezchybnou výrobu. Tu docílíte čištěním stroje „zvenku“. Ale co vzduchové kanály hlavně v letních měsících? Tento problém je odstraněn právě díky sterilizaci stroje na bázi ozónu.

V nabídce jsou různé typy (velikosti) strojů podle potřeby šlehačky:

- Šlehací stroje CREAM KING se sterilizací ozónem (1– 6l, 2 – 10l, 4 – 20l)
- Šlehací stroj ECO – bez sterilizace (0,5 – 3l)

Ing. Miroslav Lipavský,
Pfaehl Backmittel, spol. s r.o.