

Hadice TPE – perfektní tvar a výkon

Heinz Birmele, Senior Engineer

Pro usnadnění práce kuchyňskému personálu se plně automatizované kuchyňské přístroje poslední generace, které vyrábí firma Rational AG, hned samy čistí. Důležitou roli při tomto automatizovaném čisticím postupu hrají přesně tvarované hadice. Tvarové hadice od firmy Angst+Pfister jsou optimálně přizpůsobené stísněným prostorovým poměrům, vyhovují hygienickým a teplotním požadavkům a splňují vysoké nároky pro použití v gastronomických provozech.

Již asi 30 let se firma Rational AG sídlící v bavorském Landsbergu intenzivně zabývá technologiemi tepelné přípravy jídel. Díky systematickému výzkumu a průkopnickým novinkám patří tento podnik s celosvětovou působností ve svém oboru k vedoucím firmám na trhu a jeho jméno patří k těm nejznámějším. Z přibližně 880 pracovníků firmy Rational AG je 100 kuchařských mistrů. Ti znají potřeby uživatelů a podporují je při řešení problémů.

V jednoduchosti je síla

Vynálezem a úspěšným zavedením Self-Cooking Center® se technologie firmy Rational etablovala jako světový standard. Kuchař je osvobozen od hlídání procesu vaření, a tím i od mnohých dosud nezbytných, rutinních prací. Toto mu v neposlední řadě umožní, aby se soustředil na podstatné záležitosti, tj. na kvalitu a kreativitu. Firmou Rational AG vyvinutá technologie nahradí v profesionální kuchyni 40 až 50 procent všech tradičních kuchyňských přístrojů.

Čištění bez rizika

Stejně jednoduše a bezpečně jako postup vaření probíhá i proces čištění. Pouhým stisknutím knoflíku se přes noc přístroj automaticky sám vyčistí a tak je zajištěna bezchybná hygiena a bezvadná čistota. Uživatel může individuálně navolit tři procesy s rozdílnými průběhy teploty. Užívají se přitom speciálně vyvinuté čisticí a oplachovací prostředky, které díky inovačnímu principu oběhu mycí lázně garantují šetrné zacházení se zdroji.



Paleta přístrojů SelfCooking Center® pro pohodovou přípravu jídel

Tvarové hadice z TPE, zhotovené ze dvou vrstev

Tvarové hadice na míru

V každém přístroji jsou použity tři typy hadic zhotovené na míru. Jejich tvar je přizpůsoben stísněným prostorovým poměrům. Kompenzují eventuelní montážní odchylky a tepelná roztažení tuhých součástí, a kromě toho zabraňují přenosu chvění, zapříčiněného pohyblivými komponentami na kuchyňském přístroji. Flexibilní spoje umožňují bezproblémovou montáž a demontáž komponent ve stísněných montážních prostorech. Tři typy hadic plní následující úlohy:

- Sací hadice: Nasávání a cirkulace mycí lázně, sestávající z čisticího prostředku, oplachovacího prostředku a vody
- Tlaková hadice: Přívod a cirkulace mycí lázně
- Parní hadice: Vede parním generátorem vytvořenou vodní páru o teplotě až +95 °C a kondenzát

Konformní materiál

Kvalita TPE (termoplastického elastomeru), definovaná speciálně pro dané použití, a zákaznický přizpůsobený zpracování optimálně splňují požadavky:

- materiál je vhodný pro aplikace v potravinářství v mezinárodním měřítku
- je teplotně odolný pro použití páry
- je univerzálně chemicky rezistentní
- je elasticky roztažitelný a ohebný

Společný vývoj

Vývoj celkem 15 tvarových hadic pro různé kuchyňské přístroje probíhal v úzké spolupráci firem Rational AG a Angst+Pfister. Od základní geometrie k hotové dvouvrstvé hadici složitého tvaru, částečně též s rozšířením průměru, bylo nutno učinit několik kroků včetně vyzkoušení v praxi.

Specialisté firmy Angst+Pfister dbali zejména na racionální výrobu se zřetelem na potřebný počet kusů. Firma Angst+Pfister dodává komponenty přímo do výroby a je v bezprostředním kontaktu s pracovníky zodpovědnými za montáž ve výrobních místech.



Konečná montáž

Se žádostí o další informace a s dotazy se můžete obrátit na naše specialisty.

Kontaktní osoba:
Heinz Birmele
Angst+Pfister AG, 8052 Zürich, Švýcarsko
Telefon: +41 44 306 62 70
E-Mail: h.birmele@angst-pfister.com