

Igazi karácsony előtti hangulatban lehetett része annak, aki december 8-án ellátogatott a CERTUSS gőzfejlesztőket forgalmazó Bepatek Kft. által szervezett üzemlátogatásra, amelyet ezúttal az Urbán és Urbán Kft Dunakeszin lévő édesipari üzemében tartottak. Az üzemben 2 műszakban készítettek éppen a kiváló minőségű mézes puszedliket csokiparányokat, kókuszos finomságokat amelyek aztán karácsonyi különleges csomagolásban kerülnek az üzletek polcaira.



A mézes, fahéjas, szegfűszeges illatokkal teli üzemben a tulajdonos, Urbán Tibor szigorú elvárásainak megfelelően, patyolat tisztaság és rend uralkodott még a feszített tempójú termelés mellett is.

A mézes puszedlik cukorbevonatának készítéséhez a CERTUSS Junior 250 típusú berendezés szolgáltatja a gőzt, amellyel a cukrot a megfelelő állagúra olvasztják, majd a bevonatolás után visszahűtik. Kiválasztásánál a magas fokú üzembiztonság és a jó szervizháttér is szerepet játszott. A gőzfejlesztő a technológiai géptől távolabb, egy tágas helyiségben kapott helyet (itt megjegyezzük, hogy az üzem tisztaságához egy makulátlan

kazánház tartozik). A berendezés 6 bar-os biztonsági szeleppel csak bejelentéskötelezett „kazánbiztosi” szempontból. Az üzemet időszakosan felügyelve látja el, nem igényel folyamatos ellenőrzést.



A finom kóstolókkal teli rendezvényen tervezők, vagy hasonló gyártók szakemberei vettek részt. Urbán Tibor érdekes üzemvezetése és beszámolója minden jelenlévő számára sok újdonságot tartogatott, amelyből megtudhatták, hogy az évek alatt honnan hova fejlődött a ma már ipari méreteken termelő példaértékű vállalkozás. S a fejlődésnek most sincs még vége, ugyanis éppen egy folyamatban lévő fejlesztés alatt áll az üzem, mellyel további kapacitásnövekedés is várható.

CERTUSS üzemlátogatás egy édesipari üzemben

Szerkesztő: Palla Zsófia -



Ha szeretné megtekinteni a gyárat, látogasson el a www.certuss.com weboldalra is. éppoly