

# Formování masných specialit „made in Eberhardt“

## Rozhovor s Richardem Pražákem, jednatelem Hubka-Petrášek a vnuci spol. s r.o.

FOOD PRESS SYSTEM je motto světoznámé firmy Eberhardt GmbH, která disponuje již 40letými zkušenostmi s tvarováním potravin, pro naše čtenáře tedy především masných specialit, šunek a pršutů. Na 5 kontinentech od Ameriky až po Austrálii zpracovatelé využívají více než 3 000 věží značky Eberhardt. To hovoří jasně. Eberhardt je premiant trhu.



**Jako společnost Hubka-Petrášek a vnuci spol. s r.o. jste výhradním dovozcem věží Eberhardt na český a slovenský trh. Jaké jsou hlavní výhody formovacích věží firmy EBERHARDT FOOD PRESS SYSTEMS®? A co vůbec na nich může být jiné?**

Pražák: První a za mě určitě největší výhoda patentovaných věží Eberhardt je jejich stlačovací systém, tvořený dvěma nerezovými a bezúdržbovými vřeteny, ve zkratce něco podobného heveru, co máte v autě, ale samozřejmě ve větším provedení. V mechanismu nejsou žádné pružiny, ani péra. Protože ta se při tlaku varem stlačují, víka forem se nadzvedávají a výrobek nemá standardní velikost. To představuje hlavně velký problém pro větší výrobce při krájení – u výrobku pak není standardní velikost. A to je problém. U našich věží dotáhnete pákou vřeten a nic se nikam nehne. Ani o setinu milimetru. Ano to je patent Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS®.

**Co sanitace a mytí věží? To je často u forem se spoustou záhybů, stěn a zákrytů problém.**

Pražák: Věže Eberhardt, či spíše formy, jsou samonosné, tzn. skládá se jednu formu na druhou do výšky. Víko spodní formy doléhá na dno



Obr. 2: Plná a prázdná věž EBERHARDT

formy nad ní. Jako cihla na cihlu při stavbě domu. Po vyjmutí všech forem nám zůstane z věže pouze rám (viz. obr. 2), žádná patra s víky na pevnou, žádné skryté kouty, které neumyjete ani nevydesinfikujete. Nemáte na nich stovky úchytů, přihrádek a vinklů. Jen rám, formy a víka. To je **Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS®**. Jsme potravináři a právě hygiena je základ pro co nejděší trvanlivost masných výrobků.

**To zní zajímavě. Jakou další výhodu nám přiblížíte u tvarovacích věží EBERHARDT?**

Pražák: Určitě možnost naplnit věž různými formami, ve zkratce – půl věže si naplním formami s hranatým tvarem a druhou půlku formami kulatými. Nebo jeden den vyrobím věž hranaté šunky, druhý den vyměním víka a vyrobím věž tvaru rozkrojeného chleba. Variabilita je úžasná. Každá forma má z boku otvor na vpichový teploměr, takže nemusí obsluha hledat kde a jak, je zkratka na každé formě.

**Který je nejprodávanější typ nebo druh forem?**

Pražák: Personifikace tvaru. Personifikace tvaru, personifikace tvarů zauzení na povrchu výrobku, tak aby zákazník na první pohled věděl: „A tohle je zboží od mého oblíbeného výrobce!“ Kromě různých tvarů, na přání i ve standardu (viz. online katalog na stránkách [www.vnuci.cz](http://www.vnuci.cz): odkaz úvod/partneři, nebo obr. č. 3 QR code), je nejprodávanější druh věže ta s perforovanými formami, v jednom kroku produkt nejen odvaříte, ale i zaudíte, bez další manipulace, vybalování a přemísťování. A navíc získáte na povrchu výrobku nezaměnitelnou kresbu zauzení. O možnostech použití firemního loga, nebo upřesnění výrobku (viz. obr. 1) ani nemluvě. Pro tyto formy jsme vyvinuli papír na vložení forem s nástřikem silikonu **Bacon baking paper special®**. Je skvěle propustný pro kouř, ale díky silikonu neulpí při zasušení na povrchu výrobku, jako třeba u celofánu. Celofán, jak všichni výrobci vědí, někdy při rozbalování strhává maso z povrchu. **Bacon baking paper special®** nikdy ne.

Stejně tak dodáváme k našim věžím systém scelování masa, což třeba u pršutů vede k bezetrátové výrobě pro nářezáky, jeden kus výrobku má po scelení až 960 mm délky, což je délka formy ve věži. Stejně tak pro výrobu dušených šunek dodáváme přípravek umožňující ultratenké krájení. Je už na zákaznících, aby si ve vašem časopise vyhledali naši reklamu s kontaktem na nás a přesvědčili se na vlastní oči, uši a výrobek.

Jak říká můj společník, zkušenost je nepřenositelná.



Obr. 3: Katalog EBERHARDT ke stažení.

**Co na závěr?**

Pražák: Na závěr snad jen zmíním, že Eberhardt myslí na velké, malé i největší výrobce. A pro ty největší je určena plnicí stanice forem. Jedná se hydraulicky ovládaný výtah, který se umístí před věž a obslu-

ha naplní vždy jedno patro, které je automaticky umístěno do věže. Tak mohou s těžšími formami (ty největší se šunkami mají až 24 kg) manipulovat a plnit věže i méně silní jedinci, nebo pracovníci, jimž

vyhláška zakazuje s takovou vahou manipulovat. A to celou směnu bez problémů.

Děkuji za rozhovor a nezapomeňte, Vnuci jsou ve FORMĚ!