

Gomans nye multifunksjonelle ovn

Steinbaking anno 2010

TEKST TONE BING LARSEN FOTO BING DESIGN

Brød bakt på stein er en stekemetode som har eksistert i tusenvis av år. Rundt 100 f. Kr. hadde for eksempel romerne 200 kommersielle brødutsalg, og bakingen var ikke bare matnytting: Bakeryrket var prestisjefyllt, og det nærmest rituelle ved bakerkunsten gjorde at også templene var utstyrt med steinovner.

– Bygging av ovner fra murstein eller lokal stein har gjennom århundrene vært enormt populært, og den enkelte italienske familie hadde ofte sin egen ovn. Det er ikke vanskelig å se at utbredelsen av steinovner er den direkte årsaken til den sterke brødkulturen i Italia, forteller Trond Andersen, leder for Goman Bakeriet i Østfold. Her til lands, var det på begynnelsen av 1900-tallet helt vanlig at bryggerhuset på gårdene hadde egne bakerovner basert på steinvarme. Vi kan trygt si at videreutviklingen av gamle dagers ovner til dagens teknologi har vært en lang og mangslungen prosess med mange bidragsyttere, fortsetter Andersen.

Det er dem som mener at det Trond Andersen ikke vet om brødbaking, er ikke verdt å vite, men det vil han selv ikke skrive under på. Faktum er i alle fall at Goman siden 60-tallet har bidratt sterkt til utviklingen av norske brød for norske ganer. I dag produseres brød og bakervarer fra hele åtte Goman-bakerier.

– Vi ser at kundene i stadig større grad etterspør steinbakte brød. Det er noe med selve spiseopplevelsen av et brød bakt i steinovn som appellerer. Brødene blir bakt på en skånsom måte, med lang hviletid før de stekes i steinovn. Det gir ekstra smakfulle og holdbare brød, og en sprø skorpe som bevarer saftigheten i brødet.

NY STEINOVN MED UNIKE MODIFISERINGER Goman har om lag 10 års erfaring med steinbaking. Den første Polin-ovnen ble levert på begynnelsen av 2000-tallet, og de følgende årene har det blitt jobbet systematisk for å videreutvikle ovnen. – Vi begynner å få en viss erfaring med hva som skal til, smiler Andersen. – Og vi stiller høye krav til våre leverandører. Derfor er det tilfredsstillende når vi i samarbeid med vår produksjonsutstyrsleverandør gjennom mange år; Dynatec, har lykkes i å ta fram en ovn lever opp til våre forventninger. Ovnen er i realiteten fjerde versjon Polin-ovner for Goman, og den er modifisert og bygget fullstendig på egne premisser.

– Goman er på mange måter en spennende kunde, innskyter Josef Filtvedt, daglig leder i Dynatec. – Tronds kompetanse, og krav til leveranse gjør at vi stadig strekker oss, noen ganger lenger enn vi trodde mulig, men ingen kjem til fjells på ein flat veg, smiler Filtvedt.

– Som leverandør av produksjonsløsninger til bakeri- og næringsmiddelindustrien, er Dynatec spesielt opptatt av å utvikle løsninger som er spesialtilpasset oppgaven, og i dette tilfellet kan det ikke bli spissere: Den nye ovnen har fått vesentlig større drivtromler og et kraftigere kjede. Smalere steiner som gir skånsom overgang fra bånd til ovn og gjør dessuten utmatingen enklere. Egne varmesoner for oppvarming av steinen og egen grillsoner ved inngangen på ovnen muliggjør kjøring av spesialvarianter med krevende bakekurve. Doble brennkamre gir god temperaturstyring under bakeprosessen og stekekammerets høyde er hevet for mer skånsom overvarme. Sist, men ikke minst, har ovnen et lavere energiforbruk bl.a. ved at den er ekstra isolert.

MED FOKUS PÅ SLUTTPRODUKTET – Uviklingen av denne ovnen er et eksempel på synergien som kan oppstå når teknisk kompetanse kombineres med bakerteknisk kompetanse. Det å la et perfekt sluttprodukt sette premissene for leveransen, har også vist seg å være en riktig arbeidsmetodikk. Vi har faktisk klart å imøtekommet alle kriteriene vi satte for ovnen. Blant annet ville vi kunne styre stekekurven både fra undersiden og oversiden uavhengig. Vi ønsket dessuten å kunne variere og endre stekekurven enkelt og raskt. At ovnens totale effekt er på hele 900 kW gjør det mulig. Men vi bruken langt mindre til ordinær produksjon, presiserer Andersen. Ovnen kan dessuten benyttes både til steinbaking og til vanlig produkter.

– Med en gassdrevet ovn, er vi godt rustet i mange, mange år framover. Den største andelen av bakerier kjører i dag elektrisk oppvarming av ovner, men vi tror at det vil endre seg i takt med prisutviklingen på elektrisk kraft. I Italia, der elprisene er høye, omsettes det ikke lenger elektrisk drevne ovner i det hele tatt, avslutter Trond Andersen. ☺



▲ Stor trommeldiameter og ny dimensjon på steinene gir optimal sikkerhet for operatøren og enkel utmating av produktene.



▲ Smalere steiner gjør overgangen fra bånd til steinplater mer skånsom for hevede produkter.