

ROTOVENT I ROTOR

Z WŁOSKIM TEMPERAMENTEM

Obrotówki produkowane przez Tagliavini szczycą się certyfikatem Reduced Energy Consumption, który świadczy o energooszczędności tych pieców. W dzisiejszych czasach, gdy koszty energii rosną z kwartału na kwartał, te cechy włoskich urządzeń są bardzo istotnymi zaletami, docenianymi nie tylko przez polskich piekarzy i cukierników.

W ofercie Tagliavini dostępnej na naszym rynku znaleźć można dwa piece obrotowe Rotovent i Rotor. Pierwszy z nich stworzony został przez włoskich konstruktorów z myślą o wymagających cukiernikach, z kolei drugi przeznaczony jest głównie dla piekarni, które pracują w systemie kilkuzmianowym.

Rotovent dostępny jest zarówno w wersji elektrycznej jak i gazowej. Wyposażony został aż w trzy wentylatory, które dzięki temu, że są rozmieszczone na całej wysokości pieca, gwarantować mają idealnie równomierny i zarazem delikatny wypiek. Z kolei podwójny generator pary daje możliwość częstego i dużego zaparowania w krótkim czasie. Spód pie-

ca umieszczono na poziomej podłodze, dzięki czemu zapewniony jest łatwy wjazd i wyjazd wózków bez narażania ciasta na wstrząsy. Rotovent dostosowany jest do wózków na blachy 400 x 600, 580 x 780 i 600 x 800 mm. W przypadku pieca w wersji na największe blachy zapotrzebowanie mocy cieplnej wynosi 45 kW, a średnie zużycie gazu poniżej 3 m³ - zapewnia producent dodając, że jego obrotówka zużywa o 30% energii mniej niż wiele innych podobnych pieców.

Rotor to piec, który stworzony został do ciężkiej, kilkuzmianowej produkcji. W zależności od modelu, piec może mieć od 3,6 do ponad 17 m² powierzchni wypiekowej. W przeciwieństwie do Rotoventa, oprócz zasilania gazowego

i elektrycznego dostępny jest również w wersji olejowej. W tym piecu obrotowym zastosowano system nawiewu gorącego powietrza pod blachy wypiekowe, co ma zapewnić dokładniejszy i równomierny wypiek pieczywa. Rotor może być jednak doposażony w dwubiegowy wentylator, co pozwala zastosować ten piec również do produkcji cukierniczej, wymagającej znacznie delikatniejszego traktowania ciasta podczas pieczenia. Średnie zużycie gazu oscyluje w granicach 3,5 - 4 m³, moc cieplna wynosi 56 kW. Piec przystosowany jest do wózków o wymiarach blach 400 x 600 oraz 800 x 1000 mm. Istotnym elementem Rotora jest zastosowany w nim wymiennik ciepła o innowacyjnej konstrukcji, która - jak zapewnia włoski producent - sprawia, iż różnica pomiędzy temperaturą spalin a tempera-

turą w komorze wypiekowej wynosi zaledwie ok. 15 stopni C. Świadczy to o dużym ograniczeniu niepotrzebnych strat energii cieplnej, a tym samym o zmniejszonym zapotrzebowaniu gazu lub prądu. W standardowej wersji obrotówka wyposażona jest w panel sterowania LCD, lecz jej pracę można również nadzorować przez komputer - to drugie rozwiązanie pozwala na zapisanie w pamięci aż do 99 programów wypiekowych dla szerokiej gamy produktów piekarskich i cukierniczych.

Opracował TP
na podstawie materiałów
firmy Bakers

