

# PÓŁ PIECA ZAŁADOWANE NA RAZ

Czy w ciągu zaledwie 6 minut można załadować i rozładować z pieca 280 bochenków chleba? Okazuje się, że jest to możliwe dzięki wielopoziomowemu systemowi włoskiej firmy Tagliavini.



System Tagliavini Kronos może współpracować z wieloma piecami ustawionymi w rzędzie obok siebie.  
FOT. BAKERES

– Ten unikalny system załadunkowo-rozładunkowy pozwala na pełne wykorzystanie możliwości pieców, a dzięki temu gwarantuje duże oszczędności czasu i energii – zapewnia Witold Siry z firmy Bakeres, która na naszym rynku jest wyłącznym przedstawicielem włoskiego producenta. System obsługiwany przez jedną osobę może współpracować z wieloma piecami ustawionymi w rzędzie obok siebie (do 5-6 pieców w zależności od czasu wypieku chleba).

System pozwala na jednorazowe obsłużenie połowy pieca. Załadunek i rozładunek całego pieca (ok. 280 szt. chleba) za pomocą wielopoziomowego systemu załadunkowego trwa łącznie ok. 6 minut, a więc znacznie krócej niż w przypadku aparatów załadunkowych jednopoziomowych. Oprócz chleba system wielopoziomowy znakomicie sprawdza się również przy wypieku pieczywa drobnego – zapewnia dystrybutor.

Nietrudno dostrzec korzyści, jakie przemysłowym i półprzemysłowym piekarniom zaproponowała firma Tagliavini. Najważniejsze z nich to skrócenie czasu produkcji pieczywa o 1/5, a tym samym

zwiększenie wydajności o około 10-15% tj. wykorzystanie powierzchni wypiekowej poprzez wyeliminowanie długiego postoju pieca bez chleba.

Dzięki temu, że załadunek i rozładunek pieca za pomocą systemu wielopoziomowego jest znacznie szybszy niż wykonywanie tych czynności ręcznie, skraca się czas otwarcia drzwi pieca. W konsekwencji nie ulega on dużemu wychłodzeniu i nie wymaga dogrzenia. Straty energii są więc minimalne.

System Tagliavini Kronos projektowany jest indywidualnie do każdej piekarni i każdego systemu pieców. Może pracować na kilka sposobów: automatyczny – cały proces załadunku, wypieku i rozładunku oparty jest na poszczególnych programach; półautomatyczny – część funkcji sterowana jest za pomocą przycisków, a część automatycznie realizuje określony program; ręczny – każda czynność aparatu załadunkowego oraz ustawianie parametrów pieca odbywa się za pomocą manualnych przycisków włączanych przez operatora pieca. ■



Załadunek i rozładunek pieca za pomocą wielopoziomowego systemu Tagliavini Kronos jest znacznie krótszy niż w przypadku aparatów jednopoziomowych – zapewnia włoski producent. FOT. BAKERES