

VAPOR TAGLIAVINI

Piece ceramiczno-rurowe są z pewnością znakomitą alternatywą dla drogiej w utrzymaniu pieców RRK. Wielu piekarzy uważa jednak, iż w XXI wieku piece z rurkami grzewczymi powoli stają się przeżytkiem, gdyż nie pozwalają w pełni kontrolować istotnych parametrów towarzyszących produkcji pieczywa. Na łamach Bake & Sweet postanowiliśmy zatem zaprezentować kilka tego typu rozwiązań, a na dalszych stronach naszego pisma – dla kontrastu - przedstawić parę nowoczesnych pieców, w których nośnikiem ciepła jest termoolej. Sami sprawdźcie, które z nich lepiej zdadzą egzamin w Waszej piekarni.

Wspaniała jakość, dobrze wypieczona skórka o odpowiedniej grubości i intensywnym aromacie to efekt, jakiego szuka wielu właścicieli zakładów piekarniczych. Coraz częściej sięgają oni do starych receptur, chcąc przyciągnąć klientów obietnicą chleba, jaki pamiętają oni z dzieciństwa.

Przez wiele lat taką jakość pieczywa piekarnie mogły osiągnąć, wypiekając je jedynie w tradycyjnych piecach typu RRK. – Dopóki nie pojawił się Vapor – przekonują przedstawiciele firmy Bakeres, która jest polskim dystrybutorem włoskiego pieca. Został on skonstruowany przez inżynierów firmy Tagliavini na wzór klasycznych RRK, a więc z ceramicznym paleniskiem oraz rurkami grzewczymi Mannesmanna o kształcie litery „L”.

Komora spalania wraz z górną częścią pieca zbudowana jest z cegły szamotowej. Kumulowane w części ceramicznej ciepło oddawane jest do ogrzewania rurek podczas przerwy w pracy palnika. Stąd bardzo niskie średnie zużycie energii - poniżej 50% maksymalnego zużycia. Najoszczędniejsza wersja pieca Vapor wyposażona jest w palnik gazowy i palenisko do opalania drewnem. Podczas rozgrzewania pieca, kiedy zużycie energii jest największe, palimy drewnem. Z kolei po nagraniu, w celu podtrzymania wymaganej temperatury podczas wypieku, używa się regulatora temperatury, który steruje palnikiem gazowym. Dodajmy, że duża moc oraz pojemność cieplna pieca sprawia, że po nagraniu nie ma on spadków temperatury, a więc gwarantuje ciągłość produkcji – zapewnia pro-

Pierwsze piece Vapor zostały zamontowane w Polsce 23 lata temu i pracują do dziś.

ducent dodając, że każda z komór wypiekowych ma parę rur grzewczych (z dołu i z góry) oraz dodatkowo dwie rurki do ogrzania pieca przy drzwiczkach.

Vapor wyposażony został w bardzo wydajny system zaparowania. Na jedną komorę wypiekową przypadają dwie wytwornice pary, co jest szczególnie istotne dla wypieku pieczywa drobnego – wyjaśniają przedstawiciele firmy Bakeres. Dodatkową korzyścią może być możliwość zamontowania na kominie wymiennika ciepła dla potrzeb centralnego ogrzewania lub podgrzania wody użytkowej w zakładzie piekarskim. ■

▼ PRZYKŁADOWE ZUŻYCIE GAZU I DREWNA DLA PIECA VAPOR - MODEL ST 183/SL O MAKSYMALNEJ MOCY 127 KW I POWIERZCHNI WYPIEKOWEJ 16,7 M²

Sposób opalania	Liczba godzin pracy w miesiącu	Średnie zużycie godzinowe	Miesięczne zużycie paliwa
Gaz	350 *	6 m ³	2100 m ³
Drewno bukowe	350 *	22 kg	7700 kg

* praca na dwie zmiany po osiem godzin każda

