Jeden człowiek, jeden system Kronos i do 130 m² powierzchni wypiekowej pieców

Pod koniec ubiegłego roku firma Tagliavini wraz ze swoim polskim partnerem firmą BakeRes sfinalizowały zaawansowany technologicznie projekt piekarni, w której załadunek i rozładunek trzech pieców wsadowych (o łącznej powierzchni wypiekowej 66 m²) odbywa się za pomocą wielopoziomowego systemu załadunkowo-rozładunkowego. W skład całej inwestycji wchodzą przelotowe komory garownicze, piece obrotowe ROTOR oraz piec cukierniczy MODULAR (fot. 1). Projekt zakładał stworzenie zakładu przystosowanego do dużej produkcji pieczywa, przy maksymalnym ograniczeniu kosztów i jak najmniejszych wymaganiach związanych z obsługą.

1

Co wyróżnia wielopoziomowy system KRONOS firmy TAGLIAVINI?

Przede wszystkim szybkość załadunku i rozładunku pieczywa. Przy wypieku dużej ilości pieczywa jest to czynnik, który w ogromnym stopniu decyduje o kosztach produkcji. System Tagliavini aż o 20% zwiększa wydajność pieców ze względu na brak przestojów potrzebnych do tej czynności. **Proces pełnego załadunku i rozładunku całego pieca zajmuje nie więcej niż 5 minut, a obsługa trzech pieców i całego systemu Kronos realizowana jest przez jedną osobę. System może obsługiwać produkty o małej gramaturze: bułki, rogale, bagietki, ale również duże, ciężkie chleby.** Garowanie ciasta odbywa się w systemie ciągłym – wielkości pieczywa w jednej komorze garowniczej odpowiada ilości załadunku jednego pełnego pieca (fot. 2). **Ciasto garowane jest na specjalnych, umieszczonych na wózku półkach, które doprowadzają powietrze również od spodu ciasta** (fot. 3). W stacji załadunkowej ciasto za pomocą systemu KRONOS

7

4

odbierane jest z wózków i transportowane do pieca ceramiczno-rurowego ANULAR. **Czas załadunku jednego pieca wynosi ok. 1,5-2 minut** (fot. 4).

3

Zaparowanie, temperatura, czas wypieku, wyjście pary z pieca mogą być sterowane ręcznie lub za pomocą programów w panelu PLC w systemie KRONOS. Po wypieczeniu chleb odbierany jest z pieca przez ten sam system i transportowany do stacji rozładunkowej, gdzie układany jest na wózkach z półkami. Półki są perforowane, dzięki czemu chleb łatwo się studzi uzyskując pożądaną „kostkę" (fot. 5, 6).

W zależności od czasu wypieku jeden system KRONOS może obsługiwać do 5-6 pieców o łącznej powierzchni wypiekowej ok. 130 m². Obsługa systemu jest jednoosobowa, począwszy od garowania ciasta aż do transportu chleba do magazynu gotowych wyrobów (fot. 7).

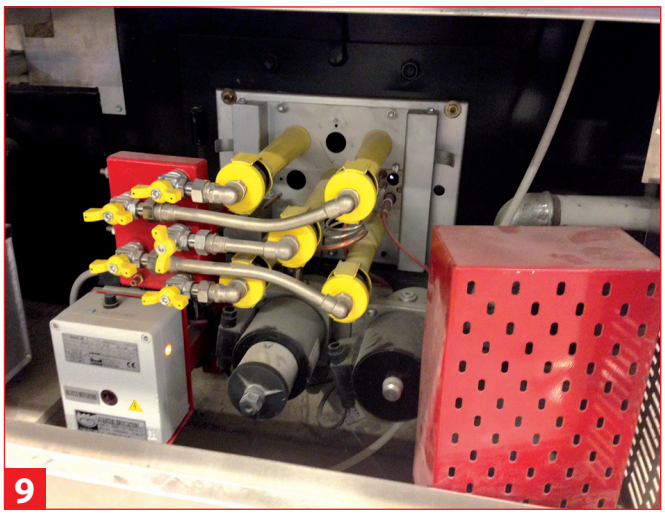
W piecach ANULAR zastosowano wiele innowacyjnych i funkcjonalnych rozwiązań mających na celu zmniejszenie zużycia energii. Piece ANULAR, ze względu na ceramikę w komorze spalania i palniki atmosferyczne, są bardzo oszczędne, a im dłużej pracują tym mniej potrzebują paliwa (fot. 8, 9). Firma BakeRes odpowiadała również za zainstalowanie kominów oraz kominowych wymienników ciepła znajdujących się na kominach parowych i spalinowych.

5

6

2

8


9

System KRONOS to pierwszy tego typu projekt tego producenta zrealizowany w Polsce. Dotychczas podobne systemy montowane były głównie we Włoszech, w Anglii, Hiszpanii, Chorwacji i krajach skandynawskich. Rozwój przemysłowego sektora w piekarstwie, sprawił, że tego typu rozwiązania stają się coraz bardziej atrakcyjne również dla polskich producentów.

Zapraszamy na stronę internetową BAKERES.PL, na której prezentowane są filmy i zdjęcia instalacji.