

## Przegląd pieców piekarskich – trendy i innowacje

Największym światowym trendem w każdej dziedzinie życia jest obecnie dążenie do mechanizacji i automatyzacji wszelkich procesów dla ułatwienia pracy i życia człowieka. Nie inaczej jest w branży piekarskiej. Dzisiejsze piekarnie, nawet te najmniejsze, to już często minifabryki pieczywa, które są po części albo całościowo oparte na zautomatyzowanej produkcji. Zwiększenie wydajności i zmniejszenie kosztów produkcji to główne cele, do których dąży się w procesie produkcyjnym.

Wśród nowoczesnych rozwiązań, które obserwujemy obecnie na rynku pieców, najbardziej widoczna jest coraz bardziej zaawansowana cyfryzacja. Producenci, chcąc sprostać wymogom rynku, tworzą piece umożliwiające szybkie zmiany zadań i receptur, dostarczające więcej raportów i danych, wyposażone w elastyczne aplikacje i dające więcej możliwości dostosowania produktu do indywidualnych potrzeb klientów. Kolejnym z dominujących trendów są coraz bardziej zaawansowane rozwiązania zwiększające energooszczędność. Dzięki innowacjom w tym zakresie producenci maszyn piekarskich starają się zapewnić konsumentom wysoką produktywność przy niskim zużyciu energii i jednocześnie wykazać się troską o środowisko.

Specjaliści z firmy BakeRes, którzy już od ponad 20 lat zajmują się montażem pieców piekarskich, wybrali te modele, które zasługują na szczególną uwagę, ze względu na zastosowane w nich nowoczesne rozwiązania.

W zestawieniu tym czołowe miejsce zajmują ceramiczno-rurowe piece ANULAR firmy Tagliavini, które cieszą się dużym uznaniem wśród klientów.

ANULAR ma zastosowanie głównie w małych i średnich piekarniach, często jest jedynym piecem w zakładzie, ze względu na swoją bezawaryjność i niezawodność. Ponadto jest to piec wyjątkowo energooszczędny. Może być opalany gazem, pelletem lub olejem opałowym. Część ceramiczna pieca kumuluje ciepło i w czasie, gdy palnik jest wyłączony, zgromadzona w ceramicie energia ogrzewa piec. To wyjątkowe rozwiązanie sprawia, że ANULAR jest jednym z najbardziej ekonomicznych pieców na rynku.



Anular

Podobny system funkcjonuje w modelu VAPOR, który swoją budową bardzo przypomina tradycyjny piec RRK i dzięki temu znakomicie sprawdza się przy wypieku tradycyjnego polskiego pieczywa. Podobnie jak ANULAR jest wyposażony w ceramikę kumulującą ciepło oraz w atmosferyczny palnik.

Na miano wyróżniających się na rynku zasługują również elektryczne modele MODULAR i TRONIK firmy Tagliavini, które sprawdzają się szczególnie w cukierniach, gdyż są to piece, w których każda komora może mieć różną temperaturę wypieku, a dodatkowo istnieje w nich możliwość regulacji mocy góra-dół w zależności od potrzeb. Tym samym równocześnie można wypiekać różne gatunki ciast.



Tronik

Zastosowaną w nich innowacyjnością jest system ogrzewania, w którym grzałka włącza się bardzo często, częściej niż co sekundę, a to sprawia, że **średnie zużycie prądu na 1 m<sup>2</sup> powierzchni wypiekowej pieca wynosi tylko ok. 2 KW**. Wiele takich pieców już pracuje w Polsce.



Modular

Często **piece oraz system załadunkowo-rozładunkowy KRONOS** połączony jest ze spiralą chłodzącą, gdzie pieczywo po wypieku jest automatycznie przenoszone i chłodzone. Następnie, również automatycznie, przechodzi do stacji krojenia i pakowania. W piecach tych ponadto możliwy jest również wypiek bułek na tzw. trzonie, płycie hertowej. **System załadunku i rozładunku pieca również przy wypieku kajerek lub bułek poznańskich** i może być wyposażony w tzw. system „jumping”, który bułkę po garowaniu znakiem do dołu, przewraca, układając ją w piecu na trzonie znakiem do góry.

Piec termoolejowy-wózkowy STATIC firmy GPG służy do wypieku chleba foremkowego i bułek bez udziału wentylatora, gdzie bułki wypiekane są jak w tradycyjnym piecu wsadowym, a obsługa ze względu na szybki wjazd i wyjazd wózka z bułkami jest łatwa i mało czasochłonna w stosunku do pieca wsadowego. Każdy piec tego typu może mieć swój bojler olejowy i palnik lub kilka pieców może pracować na jednym kotle grzewczym i jednym palniku.



Piece firmy GPG, które oferuje firma Bakeres, mają bardzo oszczędny, opatentowany system przepływu oleju oraz budowy płyt grzewczych. Takie instalacje można zobaczyć w całej Europie.

Wśród pieców wsadowych firma Tagliavini ma również piec cyklotermiczny TERMIK mający zastosowa-

nie przy niewielkich, kilkugodzinnych produkcjach, ponieważ ma bardzo krótki czas rozgrzewania i wyjątkowo szybko jest gotowy do pracy. Jest to model coraz częściej wykorzystywany jako dodatkowy, zapasowy piec w wielu piekarniach.



Termik

Wśród **pieców wózkowo-obrotowych** na szczególną uwagę zasługują: ROTOVENT Tagliavini, jako specjalny piec do cukiernictwa z 3 wentylatorami umieszczonymi na całej wysokości wózka z ciastem. **Mają one w piecu wielostopniową regulację siły nawiewu na wózek.**



Rotovent

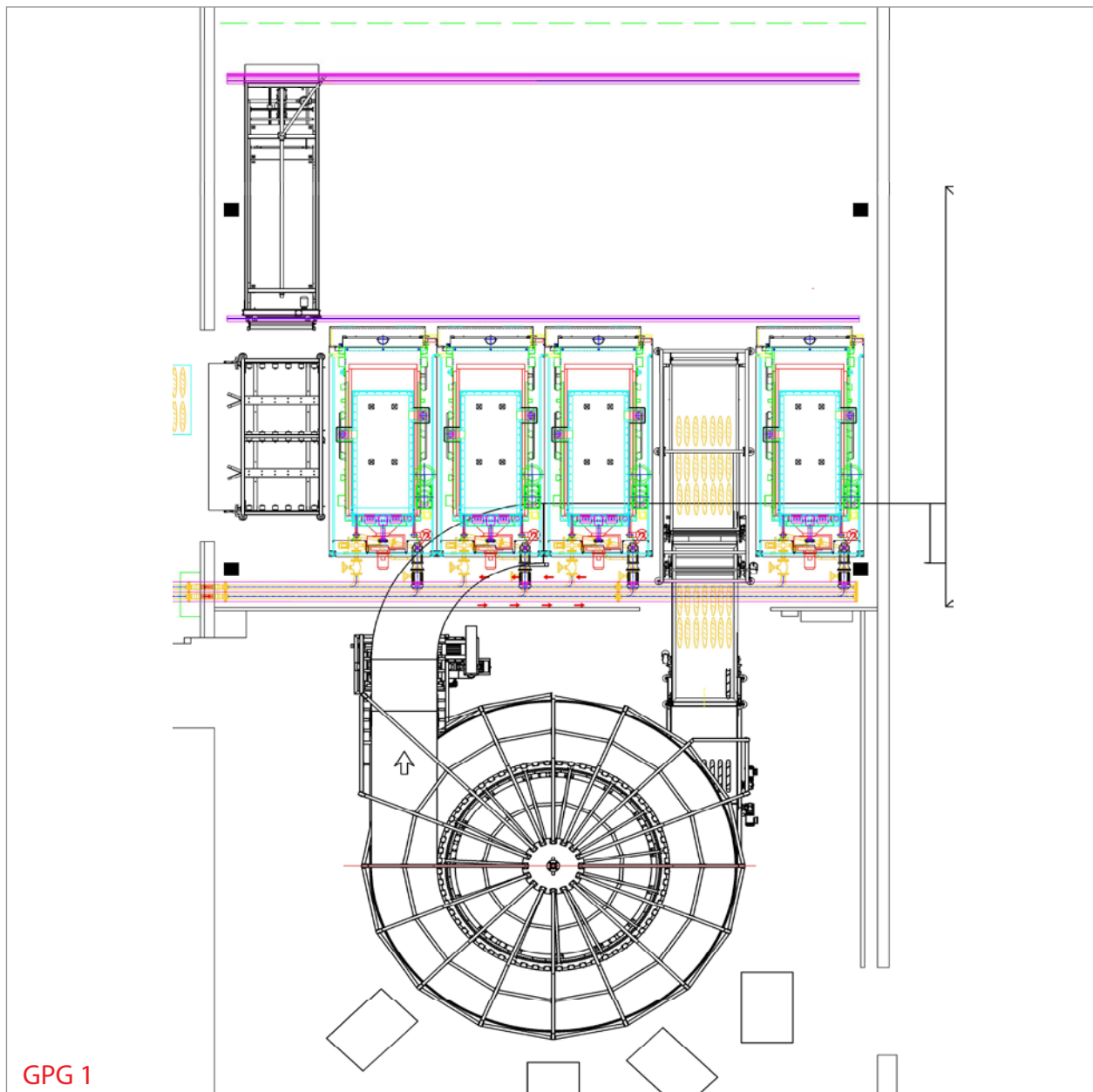
ROTOR Tagliavini to specjalistyczny **piec do wypieku bułek i ciężkiego pieczywa foremkowego, z dużym wymiennikiem ciepła z tyłu**. Jest to piec bardzo mocny i solidny, a co za tym idzie niemal bezawaryjny. Znakomicie sprawdza się podczas wielogodzinnej pracy.



Rotor

Kolejne piece wyróżniające się pod względem nowoczesnych rozwiązań to **termoolejowe modele STATIC SR** firmy GPG. Są to piece, które sprawdzają się w przemysłowych lub rzemieślniczych piekarniach o dużej wydajności i tradycyjnym charakterze pieczywa. Zostały one zaprojektowane do współpracy z systemami załadunkowymi, co jest rozwiązaniem w znacznym stopniu ograniczającym konieczność udziału człowieka przy załadunku i rozładunku.

Cały piec termoolejowy **STATIC SR** o powierzchni wypiekowej **22 m<sup>2</sup>** jest załadowywany lub rozładowywany **jednorazowo w ciągu zaledwie 1-2 minut**. Piece te stosowane są głównie w zakładach o dużej produkcji i potrzebie wypieku np. 2000-3000 chlebów na godzinę, często pracują w zestawach 3-5 pieców.



### Piece tunelowe

ATLAS Tagliavini to typowo przemysłowy piec ceramiczno-rurowy. Jest to **piec tunelowy o bardzo dużej wydajności i technologii wypieku jak w tradycyjnym piecu RRK, opartej na rurkach Perkinsa**. Piec jest dwupoziomowy i osiąga wydajność wypiekową ok. 700 kg na godzinę. 🌀

