

Jakość i wydajność

Zgodnie z zapowiedzią w art. *Nowa technologia zaparowania MIWE atmo jet* (12/2013) na rynku dostępny jest już popularny **piec wsadowy MIWE ideal** z innowacyjną technologią zaparowania MIWE atmo jet.

System zastosowany pierwotnie w piecach wózkowych termoolejowych MIWE thermo static sprawdził się i poprzez poprawę jakości pieczywa dowiódł, że para parze nierówna. Nie chodzi tylko o ilość pary, czas regeneracji systemu, który decyduje o wydajności, ale głównie o **jakość, prędkość i równomierność rozkładu**. Walory systemu wysoko oceniono na targach Südback 2013, gdzie wśród 50 nominacji to właśnie atmo jet przypadła nagroda Trend Award.

Znaczenie pary

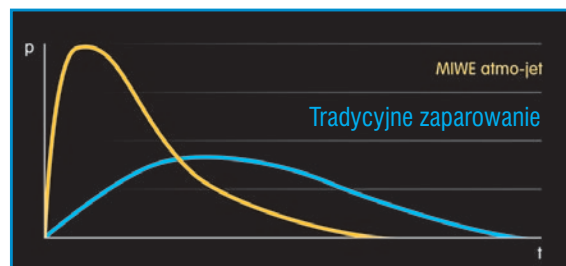
Znaczenie pary w piecach piekarskich jest nie do przecenienia. Kondensat sprawia, że wierzch produktu podczas przyrostu objętości jest lekko wilgotny i zarazem elastyczny, co uniemożliwia powstawanie rys i pęknięć. Ponadto para szybko kondensowana generuje ciepło oddziałujące na produkty. Np. na powierzchni 1 kg chleba kondensuje się 20 ml wody, która wytwarza 45 kJ ciepła, tj. ok. 30% ciepła niezbędnego do wypieku pieczywa. Dobroczynna wilgoć na powierzchni kęsa poprawia w końcu walory smakowe i zapewnia beczenny połysk skórki.

Firma MIWE zweryfikowała jakość pary w tradycyjnych systemach przeczuwając, że w systemie zaparowania i jakości pary jest spory potencjał, który znacząco poprawi jakość produktu. System oferuje szybko dostępną nasyconą parę przy jednoczesnej redukcji użycia wody, a to przekłada się na oszczędność energii.

Idealną parą w pojęciu piekarskim jest para nasyciona, która powstaje przy przejściu wody do wrzenia dostarczając energii do całkowitego odparowania. Punkt przejścia w parę – punkt nasycenia – zależy od temp. i ciśnienia. Na poziomie pary nasyconej wstrzymana zostaje labilna równowaga pomiędzy zaparowaniem a kondensacją. Dokładnie ten moment jest dla piekarza beczenny: para nasyciona kondensuje natychmiast na chłodnej powierzchni pieczywa w postaci małych kropelek.

MIWE atmo jet – jak to działa?

Głównym narzędziem MIWE atmo jet jest sprężone powietrze, nie jak można by zakładać w celu przesuwania pary, ale dla rozproszenia wody na małe kropelki przed wejściem do wytwornicy. Woda zostaje rozproszona pod ciśnieniem jeszcze przed samym systemem zaparowania. Delikatna mgiełka pokrywa całą wytwornicę pary i w ten sposób lepiej wykorzystuje jej powierzchnię. Dzięki szybkiemu parowaniu w komorze powstaje nasyciona para o wyższym ciśnieniu niż w tradycyjnych systemach (2,5-krotny przyrost ciśnienia przy tej samej ilości pary). Gotowość pary w komorze jest natychmiastowa i pod dużym ciśnieniem, zanim dojdzie przy



przeostu do jej przegrzania. System atmo jet idealnie sprostą wymogom pieczenia takich produktów, jak bułka cięta, która wymaga mocnej pary.

Popularny piec MIWE ideal e+, dzięki szybszej regeneracji systemu zaparowania, jest bardziej wydajny. Ma to szczególne znaczenie w kontekście wypieku bułek, które mogą być zasadzane bez przestojów. Zmodernizowany system zaparowania (budowa systemu) pozwala na mniejsze zużycie energii, stąd w nazwie pieca MIWE ideal symbol „e+”.