

STABILNE CIŚNIENIE W KOMORZE

Każdy, kto próbuje nowy model pieca MIWE roll-in e+, nie kryje zachwytu – zapewnia niemiecki producent. - Zastosowana w nim najnowsza technologiczna innowacja, jaką jest pieczenie z funkcją stabilizacji ciśnienia w komorze wypiekowej, uznane zostało przez pierwszych użytkowników za rozwiązanie „sensacyjne” i „rewolucyjne” – dodaje firma Geth, polski dystrybutor wspomnianego pieca. Po raz pierwszy można go było podziwiać we wrześniu na targach IBA w Monachium.

Dla ciągłego równomiernego pieczenia stałe warunki ciśnieniowe w komorze są absolutnym wymogiem. Niestety, często nie są spełniane. Stare instalacje kominowe, trudne warunki ciśnieniowe w piekarni i w końcu atmosferyczny wzrost i spadek ciśnienia przyczyniały się dotychczas do niekontrolowanych wahań ciśnienia w komorze wypiekowej, utrudniając uzyskanie równomyernih efektów wypiekowych – wyjaśniają przedstawiciele firmy Geth dodając, że problem ten dotyczył wielu piekarzy.

Wynaleziony przez niemiecką firmę MIWE system pieczenia z funkcją stabilizacji ciśnienia w komorze wypiekowej eliminuje uwarunkowany pogodowo niekorzystny wpływ atmosferyczny na produkcję w piekarni. Od tej pory pieczenie w trybie ciągłym może odbywać się w stałych warunkach. Nowy piec MIWE roll in e+ 3.0 bez względu na pogodę, ciśnienie atmosferyczne czy przeciągi w pomieszczeniu produkcyjnym zapewnia równomierność produkcji i krótsze czasy pieczenia. Piec zaprezentowany po raz pierwszy na targach IBA 2015 charakteryzuje się znacznie lepszymi parametrami niż poprzednia wersja MIWE roll in e+. Konstruktorzy skoncentrowali się zwłaszcza na oszczędności kosztów eksploatacji. Zastosowali opatentowany system prowadzenia gazu wyposażony w dodatkowy kanał spalinowy, który jednocześnie podgrzewa spaliny, co pozwoliło wyraźnie zredukować zużycie energii. Udało się także zmniejszyć dopływ świeżego powietrza. Nowym rozwiązaniem jest również system Eco-wing z klapą zamykającą, która znajduje się w kanale spalinowym. Najnowszy piec MIWE wyróżnia się również designem, który pozwala zachować maksymalnie wysokie standardy higieny. Wszystkie powierzchnie w komorze wypiekowej, łącznie z drzwiami i talerzem obrotowym, są idealnie płaskie i pozbawione jakichkolwiek miejsc trudnych do czyszczenia. Z zewnątrz obudowę pieca wykonano z powłoki odpornej na działanie kropeł wody i skrajne warunki pogodowe.

Aby poprawić widoczność pieczonego produktu, zastosowano lepsze oświetlenie komory wypiekowej, zaś dla czytelniejszej sygnalizacji bezpośrednio pod okapem zamontowana została nowa lampka LED, która opcjonalnie może znajdować się całej szerokości pieca.

- Mimo mnogości funkcji, obsługa MIWE roll in e+ 3.0 nadal jest łatwa i prosta – zapewnia firma Geth podkreślając, że ekran dotykowy sterowania został powiększony do 10 cali. Nowym rozwiązaniem jest także opatentowana automatyka ilościowa dla małych szarż, jak również specjalna funkcja pieczenia mrożonych kęsów, które są w standardzie, a nie jak do tej pory jako wyposażenie opcjonalne.



Udoskonalony piec MIWE roll-in e+ prezentowany na targach IBA cieszył się niesłabnącym zainteresowaniem zwiedzających.
Fot. B&S

Na targach w Monachium wspomniany niemiecki producent pieców pokazał również ulepszoną wersję MIWE ideal e+. Na podstawie komputerowej symulacji przepływu opracowano i skonstruowano nowe kanały spalinowe, które charakteryzują się większym przekrojem niż w piecach produkowanych do tej pory. Takie rozwiązanie pozwoliło znacznie zredukować ryzyko mocnego płomienia, a tym samym uzyskano łagodniejszą charakterystyką pieczenia - w efekcie lepszą równomierność wypieku.

Wspomniany piec ma także drzwi o nowej konstrukcji, które zapewniają widoczność na całej wysokości komory. Są specjalnie izolowane, co pozwala uniknąć strat ciepła i tym samym wpływa na oszczędności energii zużywanej do ogrzania komory wypiekowej.

Piekarze, decydując się na zakup nowego MIWE ideal e+, mają teraz jeszcze większy wybór, gdyż piec dostępny jest obecnie również w wersji trzyobiegowej.

Oprac. TP
na podstawie materiałów firm MIWE i Geth