

VARIANT 22 i 26

WSADOWE PIECE PIEKARNICZE

Wsadowe piece piekarnicze Variant 22 i 26 powstały z myślą o piekarniach, w których najważniejszą rolę odgrywa tradycyjna metoda wypieku pieczywa o najwyższej jakości. Piece te znajdują zastosowanie zarówno w nowoczesnych jak i tradycyjnych zakładach zróżnicowanych pod względem wielkości.

Wykonanie techniczne oraz systemy sterujące są szczytem automatyzacji procesów pieczenia, z zachowaniem tradycyjnych receptur, metod wypieku chleba i drobnej galanterii w piecach wsadowych. Zasada wypiekania wyrobów na piecach typu VARIANT jest doskonale znana piekarzom. Polega ona na: zasadzaniu ciasta bezpośrednio na rozgrzane płyty hartowe, z możliwością dawkowania pary przy zamkniętych drzwiach komory, co pozwala na wytworzenie idealnej atmosfery w poszczególnych komorach pieca, w której nawet ciasto o luźnej konsystencji wyrasta i osiąga prawidłową objętość.

Ponadto do usprawnienia procesów produkcyjnych służą również automatyczne aparaty załadowczo-wyładowcze ASISTENT produkowane przez firmę KORNFEIL już od wielu lat.

Stałe problemy piekarzy z twardością, pękaniem i rozrywaniem w piecu chleba niekorzystnie wpływają na wizerunek piekarni. Aby wyeliminować powyższe problemy proponujemy zainstalować w piekarni zestaw pieców wsadowych VARIANT.

Ich pracę może usprawnić automatyczny aparat załadowczo-wyładowczy ASISTENT w połączeniu z komputerową jednostką centralnego sterowania K-VAR obsługującą do 5 pieców w trakcie trwania jednego procesu produkcyjnego.

Wsadowe piece VARIANT 22 i 26 mogą zostać wyposażone w różnego rodzaju panele sterujące w zależności od potrzeb Klienta. Począwszy od sterowania ręcznego poprzez komputerowe panele sterowania do komputerowego centralnego systemu sterującego. Istnieje również możliwość wyposażenia ich w pneumatyczne otwieranie drzwi komór i kłapek zaparowania. Standardem w piecach VARIANT są również palniki firmy Weishaupt gazowe lub olejowe. Dodatkowym atutem jest możliwość zamontowania przy piecu wymiennika ciepła bądź Ekobloku.

Możliwość wykorzystania energii odpadowej

Wykorzystanie energii odpadowej z pieców to jedno z wielu nowoczesnych rozwiązań, które proponuje firma KORNFEIL. Służą do tego wymienniki ciepła oraz Ekoblok. Wykorzystują one pozyskaną energię, przez co zapewniają w obiekcie ciepłą wodę oraz centralne ogrzewanie. Ponadto urządzenia te mogą wspomóc pracę komór fermentacyjnych zapewniając w nich wilgotność oraz ciepłe powietrze.

Wydział projektowy naszej firmy przedstawi specjalnie dla Państwa propozycje kompleksowych rozwiązań energetycznych w piekarni.

Dane techniczne	VARIANT 22	VARIANT 26
Powierzchnia wypiekowa	22m ²	26m ²
Liczba pięter	6	7
Wymiary komory wypiekowej		
- szerokość	1800mm	1800mm
- długość	2000mm	2000mm
Wykonanie		
- jednoobiegowe	v	v
- dwuobiegowe	v	-
- z wymiennikiem ciepła	v	v
Wysokość komór wypiekowych		
- 200mm	x6	x7
- 230mm	x6	x7
Rozmiary pieca		
- szerokość	2580mm	2580mm
- długość	3210mm	3210mm
- wysokość	2950(3130)mm	3150(3360)mm
Podłączenie do sieci	4x400V/50Hz	4x400V/50Hz
Pobór mocy	7,5kW	7,5kW
Palnik – Weishaupt		
- gaz ziemny	WG 20	WG 30
- olej opałowy	WL 20	WL 30
Maksymalna moc palnika	180kW	200kW
Średnie zużycie gazu ziemnego	9,2m ³ /h	10,6m ³ /h
Typ panela sterującego		
- H 1	v	v
- H 2	-	-
- H 3	-	-
- H 4	v	v
- K-VAR	v	v
System sterowania drzwiami i odciągami pary		
- ręczny	v	-
- pneumatyczny	v	v
Drzwi pięter		
- szkło	v	v
- blacha	v	v