

# OSZCZĘDNY I EKOLOGICZNY VAPOR

Nie sposób mówić o tradycji polskiego piekarnictwa pomijając piece RRK. Mimo że coraz częściej są już wyłączone z produkcji ze względów ekonomicznych, to jednak do dziś pracują w wielu piekarniach.



Ostatnie dwudziestolecie to okres ogromnych przemian w produkcji pieczywa. Napływ zachodnich technologii i trendów w wielu zakładach spowodował odejście od dotychczasowych, rzemieślniczych metod na rzecz bardziej masowej produkcji. Coraz większa konkurencja zmusza do produkowania jak największej ilości pieczywa przy jednocześnie jak najmniejszych kosztach. Czynniki te sprawiły, że drogie w eksploatacji piece RRK są już coraz rzadziej wykorzystywane przez piekarzy. Obecnie jednak zwiększające się zapotrzebowanie na pieczywo wysokiej jakości sprawia, że rzemieślnicy wracają nie tylko do dawnych receptur, ale też metod wypieku.

- Rodzaj pieca ma na tę jakość oczywisty wpływ, a piece ceramiczne są idealne do wypieku tradycyjnego polskiego chleba, który jest dziś tak poszukiwany przez klientów. Wielu producentów, chcąc sprostać tym oczekiwaniom, staje przed dylematem, jak osiągnąć wysoką jakość wypieku, którą gwarantuje piec ceramiczny, bez równoczesnego zwiększania kosztów wytworzenia - mówi Witold Siry, prezes firmy Bakeres.

- Odpowiedzią na to pytanie może być Vapor wyprodukowany przez Tagliavini, który jest nowoczesną wersją pieca RRK.

Zastosowane w nich rury grzewcze Mannesmana mają kształt litery „L”, tak jak w tradycyjnym piecu tego typu. Urządzenie cechuje duża moc i wydajność grzewcza.

- Po nagraniu pieca nie ma spadków temperatury, dzięki czemu można wypiekać raz za razem bez obaw, że po kilku wypiekach moc pieca będzie słabsza - zapewnia Witold Siry. Każda komora ma swoją parę rur grzewczych na dole i u góry oraz dodatkowo dwie rurki do ogrzania pieca przy drzwiczkach.

- Chleb z takiego pieca charakteryzuje się grubą, chrupiącą i dobrze wypieczoną skórką, zwłaszcza od spodu - mówi szef firmy Bakeres dodając, że urządzenia tego typu są najlepsze do wypieku dużych, wielokilogramowych bochenków.

Komora spalania wraz z górną częścią pieca zbudowana jest z cegły szamotowej, co ma duże znaczenie dla niskiego średniego zużycia energii. Po nagraniu pieca kumulowane w części murowanej ciepło oddawane jest do ogrzewania rurek - palnik w tym czasie nie pracuje. Pozwala to ograniczyć zużycie energii nawet o połowę.

- Vapor nie ma sobie równych na rynku pod względem oszczędności, zwłaszcza przy zastosowaniu opalania w wersji drewno/gaz - zapewnia polski przedstawiciel firmy Tagliavini. - W takiej najbardziej ekonomicznej wersji pieca do jego rozgrzewania, gdy zużycie energii jest największe, palimy drewnem, a po nagraniu, do podtrzymania wymaganej temperatury podczas wypieku służy regulator temperatury, który steruje palnikami gazowymi. Oprócz oszczędności takie rozwiązanie jest też wyjątkowo ekologiczne. Można również zastosować opalanie peletem. Nowoczesny a jednocześnie tradycyjny piec włoskiej produkcji ma też wydajny system zaparowania. Na jedną komorę przypadają dwie wy-



Fot. Materiały producenta

twornice pary, co sprawdza się przy częstym zaparowaniu - głównie przy wypieku drobnego pieczywa, bułek itp. W piecu tym - tak jak w RRK - można zamontować na kominie wymiennik ciepła do ogrzewania CO lub wody użytkowej.

Vapor może pracować w pojedynczym układzie oraz jako zespół pieców z ręcznymi lub automatycznymi systemami załadunkowymi.

Opr. TP

