

## **CYKLOTERMICZNY PIEC WSADOWY FIRMY TAGLIAVINI MODEL TERMIK**



**Bardzo elastyczny piec do wypieku różnego rodzaju pieczywa: chleby, bulki i wyroby cukiernicze, zwłaszcza jeżeli podczas produkcji potrzebna jest szybka zmiana temperatury - zmniejszenie lub zwiększenie temperatury.**

Piec może posiadać podział temperatury - System Dublo

Może być wyposażony w sterowanie komputerowe do 99 programów.

Powierzchnia wypiekowa 6 - 23 m<sup>2</sup>,

Może być zabudowany z 3 stron, dostęp do obsługi i konserwacji pieca – z przodu.

Piec dostarczany jest w elementach umożliwiającym wprowadzenie do piekarni przez drzwi o szer. 90 cm



Posiada bardzo wydajny i duży okap  
Szybkie wyjście pary z pieca połączone jest z wyjściem pary z okapu i wspomagane wentylatorem

Równomierny wypiek pieczywa możliwy jest dzięki wielu regulacjom przepływu powietrza



Wytwornice pary umieszczone są wokół palnika, co zapewnia szybką regenerację i największą moc wytwornic.



**Czujnik pomiaru temperatury umieszczony jest na wyjściu spalin z pieca, gwarantuje to tę samą temperaturę na wszystkich komorach podczas załadunku.**

**Piec 3, 4 i 5 komorowy, opalany gazem lub olejem.**

**Posiada bardzo wysokie komory do wypieku wysokich produktów:**

**4- komorowy piec wysokość komory 21 cm.**

Możliwe jest zamontowanie na stałe do pieca ręcznego aparatu załadowczo-rozładowującego.  
Jednoosobowa obsługa przy załadunku i rozładunku pieca.

