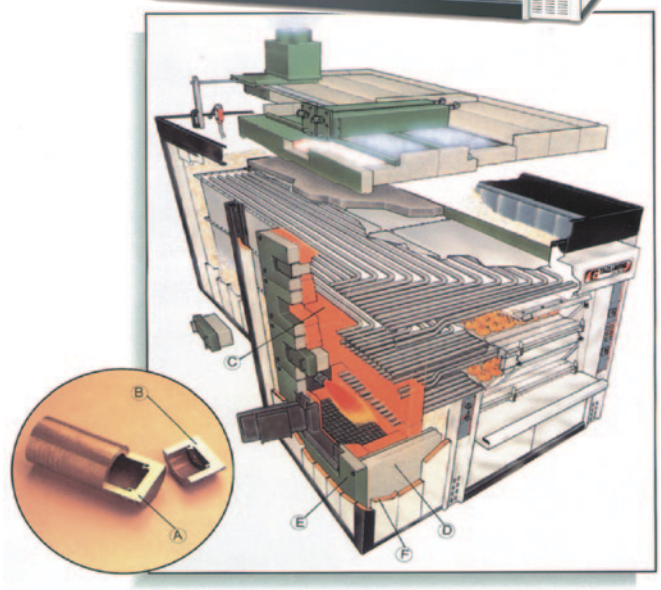
# VAPOR firmy TAGLIAVINI – nowoczesny piec do tradycyjnych wypieków

Piece rurowe, a do takich zaliczyć należy piec VAPOR, śmiało można uznać za znakomitą alternatywę dla tradycyjnych pieców RRK (do dziś spotykanych w wielu piekarniach), które coraz częściej trafiają do lamusa. Piece te są kosztowne w utrzymaniu, niskowydajne, a jednak wciąż gwarantują tę wspaniałą jakość z dobrze wypieczoną, odpowiedniej grubości skórką i intensywnym aromatem. Wysoka jakość wypieku bez wątpienia przyczyniła się do znakomitej opinii tradycyjnego polskiego pieczywo. Coraz więcej piekarni sięga do starych receptur i przyciąga klientów obietnicą chleba, jak ten zapamiętany z dzieciństwa. Za taki udany powrót do przeszłości każdy z nas – klientów chętnie zapłaci więcej.




Piec ceramiczny o konstrukcji naśladującej klasycznego „anglika" jest idealny do wypieku polskiego chleba. Nie ma potrzeby dokonywania wyboru pomiędzy jakością, a ekonomią wypieku – jakość pozostaje jak z anglika przy nieporównywalnie mniejszych kosztach produkcji. Vapor włoskiej firmy TAGLIAVINI to nowoczesna wersja pieca RRK. Pierwsze piece tego typu tej firmy zostały zamontowane w Polsce w 1992 roku i pracują do dzisiaj.

Piec skonstruowany jest na wzór pieca RRK, a rury grzewcze Mannesmanna mają kształt litery „L" – jak w tradycyjnym piecu tego typu.

Dzięki dużej mocy i pojemności cieplnej, po nagrzaniu pieca nie ma spadków temperatury i dzięki temu można w nim bez obawy wypiekać kolejne partie. Każda komora wypiekowa ma swoją parę rur grzewczych z dołu i z góry oraz dodatkowo dwie rurki do ogrzania pieca przy drzwiczkach. Wypieczony chleb charakteryzuje się grubą, chrupiącą skórką, zwłaszcza od spodu. Piece tego typu są najlepsze do wypieku dużych, wielokilogramowych bochenków.

Komora spalania wraz z górną częścią pieca budowana jest z cegły szamotowej. Kumulowane w części ceramicznej ciepło oddawane jest do ogrzewania rurek, podczas przerwy w pracy palnika, stąd bardzo niskie średnie zużycie energii (poniżej 50% maksymalnego zużycia).

Vapor firmy TAGLIAVINI nie ma sobie równych na rynku pod względem oszczędności, zwłaszcza wśród urządzeń w wersji drewno/gaz. Najoszczędniejsza wersja pieca Vapor to piec wyposażony w palnik gazowy i palenisko do opalania drewnem. Podczas rozgrzewania pieca, gdy zużycie energii jest

największe, palimy drewnem, a po nagrzaniu, do podtrzymania wymaganej temperatury podczas wypieku służy regulator temperatury, który steruje palnikiem gazowym. Dzięki temu piec jest wyjątkowo ekologiczny i bardzo oszczędny.

Piec Vapor firmy TAGLIAVINI może być również opalany peletem – to popularny sposób opalania pieca w Polsce.

Poniższe zestawienia ukazują przykładowe zużycie gazu i drewna w piecach VAPOR.

| | Piec VAPOR ST 183/SL **opalany gazem** | Piec VAPOR ST 183/SL **opalany drewnem** |
|---|---|---|
| Powierzchnia wypiekowa | 16,7 $m^2$ | 16,7 $m^2$ |
| **Sposób opalania** | **GAZ** | **DREWNO (buk)** |
| Moc pieca (max) | 127 kW | 127 kW |
| Ilość godz. pracy w miesiącu **(2 zmiany po 8 godz/ dziennie)** | 350 | 350 |
| Średnie zużycie paliwa | 6 $m^3$/h | 22 kg/h |
| Miesięczne zużycie paliwa | 2100 $m^3$ | 7700 kg |

Piec ma bardzo wydajny system zaparowania. Na jedną komorę przypadają dwie wytwornice pary, co bardzo sprawdza się przy częstym zaparowaniu, głównie podczas wypieku drobnego pieczywa, bułek itp. W piecu (jak w RRK) można zamontować na kominie wymiennik ciepła do ogrzewania C.O. lub wody użytkowej.

Piece mogą pracować w samodzielnie lub jako zespół pieców z ręcznymi i automatycznymi systemami załadunkowymi.

Przedstawione rozwiązania pokazują, że piec jest stworzony dla tych wytwórców, którym szczególnie zależy na zachowaniu pieczywa o niepowtarzalnej i rozpoznawalnej na rynku jakości. Piec Vapor firmy TAGLIAVINI jest bardzo ciężkim i mocnym piecem, dzięki zachowaniu tradycyjnej technologii części ceramicznej, a równocześnie, dzięki nowoczesnej technologii, jest wydajny i oszczędny na miarę urządzenia XXI wieku.

**Oficjalnym partnerem firmy TAGLIAVINI w Polsce jest BAKERES Sp. z o.o., tel. 17/8585460, 508 195 853, www.bakeres.pl**