

SZWEDZKIE PIECE ZASILANE CZYSTĄ ENERGIĄ

Tak wiele mówi się w naszym kraju i na świecie o zmianie klimatu spowodowanej zanieczyszczeniem powietrza. Piece niezbędne do produkcji pieczywa również przyczyniają się do wzrostu zanieczyszczeń, ale jest sposób na to, żeby zminimalizować negatywny wpływ na środowisko. Dowodem na to są piece D-seria szwedzkiej firmy Sveba-Dahlen.

Piecy elektryczne postrzegane są w Polsce jako urządzenia drogie w użytkowaniu ze względu na wysokie ceny energii, którą zużywają. Nie wszyscy jednak wiedzą, że kraje skandynawskie wyspecjalizowały się w produkcji urządzeń zasilanych „czystą energią”.

Firma Sveba-Dahlen od 1948 roku zajmuje się projektowaniem i produkowaniem najwyższej jakości pieców piekarskich i cukierniczych przeznaczonych zarówno dla małych, średnich jak i dużych zakładów przemysłowych. W związku z wieloletnim doświadczeniem, badaniami i ciągłym udoskonalaniem stosowanych technologii oraz metod wytwarzania, Sveba-Dahlen jest dziś liderem w zakresie produkcji pieców modułowych, obrotowych i tunelowych. Wszystkie występują w wersjach elektrycznych, a lata doświadczeń i użycie najnowszej technologii spowodowały, że dzisiejsze piecy Sveba-Dahlen są jednymi z najoszczędniejszych na świecie. Dodajmy, że piecy obrotowe i tunelowe można również zasilać gazem i olejem opałowym.

W przypadku pieców modułowych zastosowana izolacja, nie-

zwykle wydajne elementy grzewcze, szczelne drzwi oraz doskonałe sterowanie, pozwalają do minimum ograniczyć straty energii. Modułowa konstrukcja umożliwia wykorzystanie tylko takiej ilości komór, która w danej chwili jest potrzebna, a funkcja Turbo Start w bardzo krótkim czasie umożliwia wypiek w komorze, która była wyłączona. Zastosowanie trzeciej sekcji grzewczej, zlokalizowanej blisko drzwi, pozwala na dokładne ustawienie równej temperatury na całej powierzchni komory. Piecy składają się maksymalnie z pięciu modułów wypiekowych, przy czym każdy posiada osobne, niezależne sterowanie.

Nowością w tych piecach jest możliwość opcjonalnego wyposażenia modułów w nowoczesny panel dotykowy, który pozwala na zdalną kontrolę procesu wypieku poprzez technologię SVEBA CONNECT. To rozwiązanie, przy pomocy mobilnych urządzeń, takich jak laptop, smartfon czy tablet, umożliwia zdalne sprawdzanie m.in.: przebiegu pracy pieca, typu aktualnie wypiekanych produktów, wykorzystywanego przepisu, zużycia energii elektrycznej czy ewentualnej usterki pieca. Pozwala także monitorować konkretny czas otwarcia i zamknięcia drzwi pieca, podgląd zadanych temperatur, sprawdzenie wykresów wydajności pracy w trybie Eco Mode czy zastosowanego zaparowania. Powyższa technologia umożliwia sprawdzanie historii wszystkich zaistniałych procesów zachodzących w piecu. Na podstawie powyższych statystyk samodzielnie informuje użytkownika o terminie serwisu i konserwacji urządzenia. Czytelny i prosty w obsłudze panel pozwala w szybki sposób zapisywać parametry wypieku.

Wyjątkowa konstrukcja drzwi pozwala na łatwy dostęp do wnętrza komory wypiekowej. Zastosowanie systemu otwierania drzwi, które chowają się na górze komory nie wymaga dodatkowej powierzchni w środku – można ją w całości załadować pieczonymi produktami. W innych konstrukcjach komora musi być o kilkanaście centymetrów większa tylko po to, żeby otworzyć drzwi. Ta większa powierzchnia jest niepotrzebnie ogrzewana, co generuje dodatkowe koszty zużycia energii elektrycznej przez cały okres eksploatacji pieca.

Piecy D-seria można wyposażyć w trzy rodzaje paneli sterujących: analogowy, cyfrowy lub dotykowy z funkcją SVEBA CONNECT. Opcjonalnie piec można również doposażyć w garownicę, generator zaparowania, kamienne herty, dodatkową szybę w drzwiach, okap, kółka i inne. Dla wypieku większych produktów komory mogą mieć wysokość 220 mm.



Elektryczny piec modułowy D-32E.

Fot. Sveba-Dahlen

Fot. Sveba-Dahlen



Prosty w obsłudze panel D1 Standard.

Piece modułowe D-seria są cenione przez cukierników za ich niezawodność, prostotę obsługi, doskonałe rezultaty wypiekowe - w szczególności równomierność wypieku, energooszczędność i ergonomiczność wykonania. Zbudowane są z najwyższej jakości materiałów. Spełniają normy higieniczne i bezpieczeństwa, posiadają certyfikat zgodności CE. Ich zakup to pewna inwestycja, która szybko się zwraca! •

— artykuł promocyjny firmy Jackowski

Fot. Sveba-Dahlen



SD Touch Panel – opcja.

ZNAJDZIESZ
NAS
NA FACEBOOK'U



Bake & Sweet
magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

www.facebook.com/magazynbohomsweets/