

# NOWE PIECE, NOWE ROZWIĄZANIA, NOWA JAKOŚĆ

*Początek naszej działalności to rok 1993. Wtedy to rozpoczęliśmy sprzedaż pieców włoskiego producenta. Kolejne lata służyły nabywaniu doświadczeń. Nasze piece zmieniały się wraz z upływem czasu i zdobywanej wiedzy. Dzisiaj wykorzystując cały potencjał informacyjny dotyczący pieców i wymagań polskiego klienta, skierowaliśmy wszystkie siły na utworzenie nowej gamy produktów.*

Po wieloletnich próbach przeprowadzonych w piekarniach na terenie całej Polski firma IRPOL proponuje własną linię pieców.

Połączenie naszego doświadczenia z jakością włoskiego producenta zaowocowało powstaniem produktu, który zadowolili każdego klienta. Proponujemy piece do małych, średnich i dużych piekarni.

## Czym się charakteryzują nasze nowe piece?

Odpowiedź jest bardzo prosta... Doskonałą jakością, energooszczędnością, jednolitością wypieku i niezawodnością działania.

Działając od 14 lat na polskim rynku, zrozumieliśmy, że w różnych piekarniach są rozmaite oczekiwania i wymagania dotyczące funkcjonowania pieca. Dlatego teraz każdy nasz klient będzie miał możliwość dopasowania pieca do swoich wymagań.

Co to oznacza w praktyce? – bardzo szeroką gamę produkcyjną z wieloma wariantami dotyczącymi rozwiązań technicznych, np. piece rurowe: tradycyjne z kanałami grzewczymi lub całkowita nowość w naszej ofercie piece rurowe z układem pierścieniowym, piece z układem parowników umieszczonych bezpośrednio w komorach wypiekowych lub w kanałach grzewczych, piece o niespotykanej dotąd różnorodności wymiarowej co pozwoli z kolei na dopasowanie się do każdego warunków lokalowych, wreszcie możliwość zainstalowania pieca cztero-, pięcio- lub nawet siedmiokomorowego. Następną ważną informacją z punktu widzenia klienta jest system parowników gwarantujący dużą ilość pary, zmodernizowany sposób jej wypuszczania, który pozwala na szybkie jej ujęcie po otwarciu zaworów spustowych z poszczególnych komór.

Każdy z naszych pieców może być wyposażony w elektroniczny panel sterowania umożliwiający programowanie pełnych procesów wypiekowych, krótko mówiąc – to klient decyduje o wyposażeniu pieca.

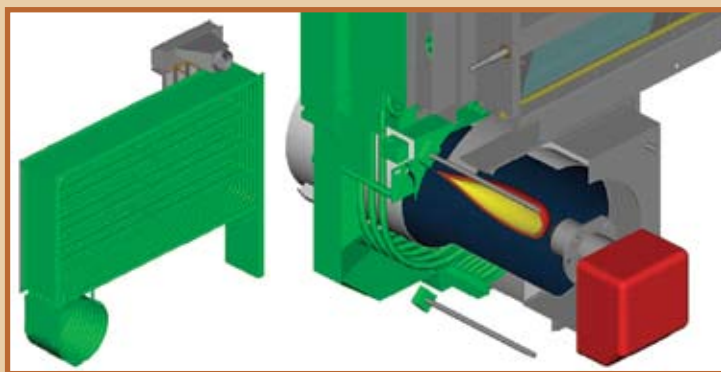
Oprócz standardowej oferty zawierającej piece modułowe, obrotowe, wsadowe (elektryczne, cyklotermicz-

ne i tradycyjne rurowe), proponujemy całkowitą nowość, tzn. piec rurowy z układem pierścieniowym i piec rurowy tunelowy.

Oto krótka charakterystyka obydwu tych pieców.

### Pierścieniowy piec rurowy TORNADO

Piec TORNADO jest alternatywną propozycją do tradycyjnego pieca rurowego z układem kanałów grzewczych.



■ Pierścieniowy układ rur typu Mannesmann. ■ Przekrój komory spalania. Pozycja palnika z lewej lub prawej strony pieca w zależności od zapotrzebowania.

Szczególny układ rur grzewczych uformowanych w kształcie pierścienia umożliwił stworzenie komory spalania w kształcie cylindra. Komora spalania wykonana jest ze specjalnej stali ogniotrwałej.

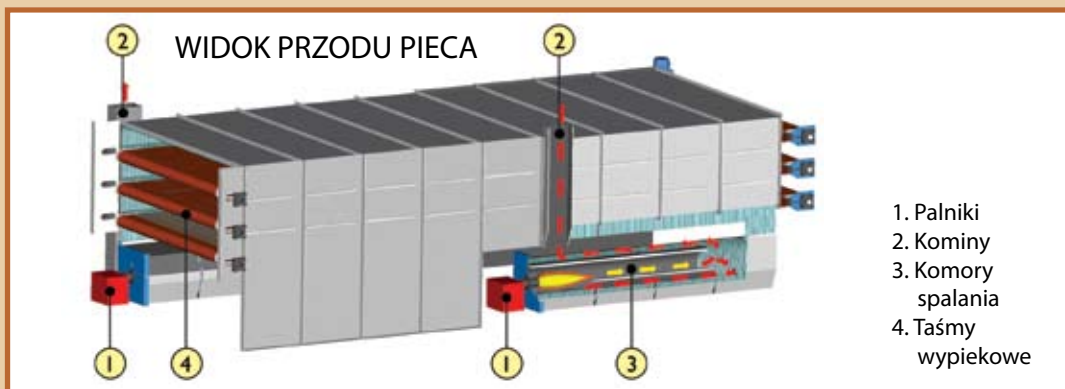
System grzewczy wykonano w sposób uniemożliwiający bezpośredni kontakt rur z płomieniem palnika, jednocześnie cyrkulacja spalin zapewnia maksymalną sprawność cieplną, gwarantując minimalne zużycie gazu lub oleju opałowego.

Innowacyjny system ogrzewania rur, ich ilość i modułowy system konstrukcyjny powodują następujące korzyści:

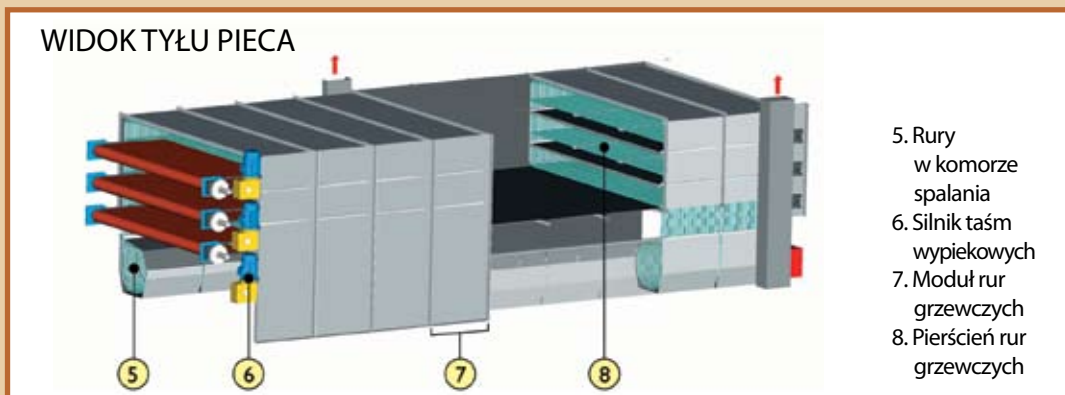
- redukcję zużycia gazu (oleju opałowego) do ok. 40 proc., dzięki osiągnięciu żądanych temperatur w krótkim czasie,
- obniżenie kosztów instalacji,
- możliwość przestawiania pieca,
- elastyczność w fazie produkcyjnej – możliwość szybkich zmian temperatury.

### Tunelowy piec rurowy CICLONE

Rurowy piec tunelowy CICLONE łączy w sobie jakość wypieku i niskie zużycie typowe dla wsadowego pieca rurow-



1. Palniki
2. Kominy
3. Komory spalania
4. Taśmy wypiekowe



5. Rury w komorze spalania
6. Silnik taśm wypiekowych
7. Moduł rur grzewczych
8. Pierścień rur grzewczych

wego z mocą produkcyjną pieca tunelowego. Przeznaczony jest do wypieku wszystkich produktów piekarniczych.

Możliwość posiadania trzech komór wypiekowych decyduje o jego kompaktowości i możliwości instalacji w większości piekarni.

Wypiek odbywa się w sposób pośredni, tzn. komory wypiekowe nie mają bezpośredniego kontaktu z płomieniem palnika. Rury grzewcze okalają każdą komorę natomiast pierścieni rur uformowany wokół komory spalania ogrzewany jest na całej głębokości pieca gwarantując wysoką sprawność cieplną i jednolitość wypieku.

Każda z komór wyposażona jest w niezależny system przesuwu taśmy transportowej co pozwala na zróżnicowanie czasu wypieku.

Taśmę transportową a zarazem powierzchnię wypiekową stanowi metalowa siatka napędzana przez system łańcuchowy umieszczony po obu stronach taśmy. Alternatywą dla metalowej siatki mogą być np. żaluzje z materiałów ogniotrwałych.

W piecach głębszych (długość powyżej 6,5 m) obecność większej ilości palników pozwala na większe zróżnicowanie temperatur na wejściu i wyjściu z pieca.

Możliwe są dwa systemy załadunkowe:

- Załadunek półautomatyczny (standard):

Taśma załadunkowa układana jest na specjalnym stelażu bezpośrednio przed piecem, następnie w sposób automatyczny podnosi się i zatrzymuje na wysokości danej komory, po czym faza załadunkowa odbywa się w sposób manualny.

- Załadunek automatyczny (opcja):

Taśmy załadunkowe umieszczane są na specjalnych wózkach. Rolą obsługującego jest ustawienie i zabranie wózka załadunkowego sprzed pieca. Cały proces załadunku odbywa się w sposób automatyczny.

#### Charakterystyka:

- Redukcja zużycia gazu (oleju opałowego) do 40 proc.
- Możliwość przestawienia pieca jak również jego rozbudowy (zwiększenie głębokości) w dowolnym czasie.
- Elastyczność produkcyjna: szybkość i różne temperatury wypieku
- Długotrwałość: układ rur, a przede wszystkim cyrkulacja spalin gwarantująca brak bezpośredniego kontaktu rur grzewczych z płomieniem palnika
- Komora spalania wykonana ze stali ogniotrwałej wysokiej jakości
- Wysokociśnieniowe rury ( $\varnothing 21,5 \times 3,25\text{mm}$ ) ułożone co 3 cm
- Niezależny system parowania dla każdej komory
- Frontal wykonany ze stali INOX AISI 304
- Skomputeryzowany panel sterowania z możliwością programowania 99 receptur.

W związku z nową ofertą przewidziane są w tym roku oferty specjalne – bardzo korzystne dla klienta.

#### IRPOL

ul. Jana Kazimierza 2P  
05-126 Nieporęt (Stanisławów I)  
tel./fax 022 772 32 80, tel. 022 772 42 20  
e-mail: irpol@irpol.eu www.irpol.eu

ZAPRASZAMY NA TARGI „BAKEPOL”  
W KIELCACH 21-24.04.2007

