

Integral wypełnia lukę w ofercie pieców przelotowych

Z Richardem Haeuslerem, dyrektorem naczelnym König w Austrii rozmawiamy o sukcesie programu pieców przelotowych typu Integral, które są w sprzedaży od przeszło 10 lat

Jakie były początki programu Integral?

Firma König została założona przez inżyniera Helmuta Königa w 1966 r., syna piekarza z Hartbergu (okolice Grazu), właściciela tradycyjnej, rzemieślniczej piekarni. Jego dwaj starsi synowie postanowili kontynuować rodzinne tradycje: pierwszy przejął rodzinną piekarnię ojca, drugi natomiast założył nowy zakład w Grazu. Obie piekarnie wciąż istnieją. Najmłodszy z braci, Helmut, ukończył studia w zakresie inżynierii mechanicznej na Uniwersytecie w Grazu i już podczas studiów zaprojektował pierwszą maszynę piekarską dla swojego ojca. Maszyną tą jest Regina, znakownica do kajzerek przeznaczona dla zakładów typu rzemieślniczego. Po ukończeniu studiów założył firmę produkującą maszyny piekarskie. Takie były początki firmy König. Wkrótce po powstaniu firmy zaprojektowano Rex Automat, która szybko stała się kluczowym produktem i zadecydowała o światowym sukcesie firmy.

Już ponad 25 lat temu Helmut König miał pomysł, aby stworzyć kompaktowy i małogabarytowy piec piekarski o dużej wydajności. W tamtych czasach jedynie duże przemysłowe piekarnie miały piece tunelowe, które jednak zajmowały sporo miejsca. Pierwszy piec typu PU był skonstruowany w taki sposób, że szafa końcowej fermentacji była zabudowana na górze pieca – to niezwykle kompaktowe pod względem zajmowanej powierzchni rozwiązanie (dwa w jednym), zostało nazwane „Systemem Integral”. Jednakże ten pierwszy model charakteryzował się dużą awaryjnością. Wszystkie elementy odpowiedzialne za przechodzenie produktów przez piec były narażone na wysokie temperatury panujące w piecu. Części te psuły się i ulegały deformacjom.



Jednakże koncepcja pieca kompaktowego, oszczędzającego miejsce i koszty produkcji była wciąż na tyle imponująca, że warta dalszych prób – aż do osiągnięcia doskonałych rozwiązań technicznych, które oferujemy dzisiaj.

Do jakich zakładów takie rozwiązanie jest skierowane?

Obecnie nasze piece przelotowe PU Integral stosują przeważnie piekarnie przemysłowe. W szczególności te, które produkują pieczywo wstępnie zapieczone.

Piec PU Integral z cyrkulacyjnymi pokładami wypiekowymi jest piecem idealnym do wypieku produktów częściowo podpieczonych, ponieważ umożliwia zachowanie w produktach większej wilgotności. Podczas dopiekania tych produktów, osiąga się wyśmienity ich smak, dzięki powstawaniu większej ilości substancji aromatycznych oraz bardziej równomiernemu rozłożeniu wody wewnątrz bochenków.

Obecnie proponujemy przeważnie piece PU Integral o powierzchni wypiekowej wynoszącej około 65-75 m². W przyszłości zamierzamy wprowadzić także mniejsze piece, których powierzchnia wypiekowa będzie wynosić ok. 40 m², odpowiednich dla mniejszych piekarni. Jednakże nie przewidujemy wprowadzenia go do sprzedaży w najbliższych 2 latach, ponieważ jeszcze pracujemy nad całkowicie nowym rozwiązaniem dla tego typu pieca.



DOSTĘPNE MODELE I DANE TECHNICZNE

MODEL PIECA	PU2500/30	PU2500/26	PU2500/22
Powierzchnia wypiekowa (m ²)	75	65	55
Wymiary pokładów (mm)	2500x1000	2500x1000	2500x1000
Ilość pokładów (szt.)	30	26	22
Wysokość między pokładami	130	157	157
Minimalny czas pieczenia (min)	15	13	11
Ogrzewanie na:	olej/gaz	olej/gaz	olej/gaz
Maksymalna moc grzewcza (w trakcie produkcji ok. 50%) (kW)	500	480	400
Przyłącze elektryczne (kW)	32	32	32
Maksymalne zużycie pary (kg/h)	200	200	200
Maksymalne zużycie wody (l/h)	100	100	100
Zużycie powietrza przy ciśnieniu 6 bar	20	20	20
Maksymalne obciążenie podłogi/1 punkt podparcia (1 noża pieca)	2,2 t / 22kN	2,1t / 21kN	2,1t / 21kN
Minimalne wymiary wejścia do wstawienia pieca	3.300x2500	3.300x2500	3.300x2500
Drzwi lewe	Standard	Standard	Standard
Drzwi prawe	Opcja	Opcja	Opcja
Pokład wypiekowy z 3mm stali (st320), bez pokrycia	Standard	Standard	Standard
Pokład wypiekowy ze stali nierdzewnej, teflonowany	Opcja	Opcja	Opcja
Wsporniki pokładów ze stali nierdzewnej	Standard	Standard	Standard
Obrotowa szczotka do czyszczenia pokładów	Standard	Standard	Standard
Taśma do rozładunku produktów	Opcja	Opcja	Opcja
Taśma krocząca do załadunku pieca	Opcja	Opcja	Opcja



Czym różnią się produkty wypiekane w piecu Integral od wypiekanych w innych piecach przelotowych?

Piec Integral łączy w sobie dwie zasady wypieku, a mianowicie wypiek ciepłem konwekcyjnym, w połączeniu z promieniowaniem cieplnym. Dlatego też efektywność wypieku w piecu Integral plasuje go między piecem obrotowym i wsadowym. Umożliwia to wypiek bardzo szerokiego asortymentu (bułki, chleb, produkty cukiernicze itp).

Kolejną dużą zaletą tego systemu jest jego automatyzacja. Pokłady wypiekowe pieca są załadowywane z jednej strony, a rozładowywane z drugiej.

Podsumowując, piec ma dużą powierzchnię wypiekową, ale zajmuje mało miejsca; wszystkie części odpowiedzialne za ruch pokładów wypiekowych poprzez obszary pieca są umieszczone na zewnątrz, gdzie nie mają styczności z wysokimi temperaturami, co gwarantuje naprawdę bezpieczne działanie.

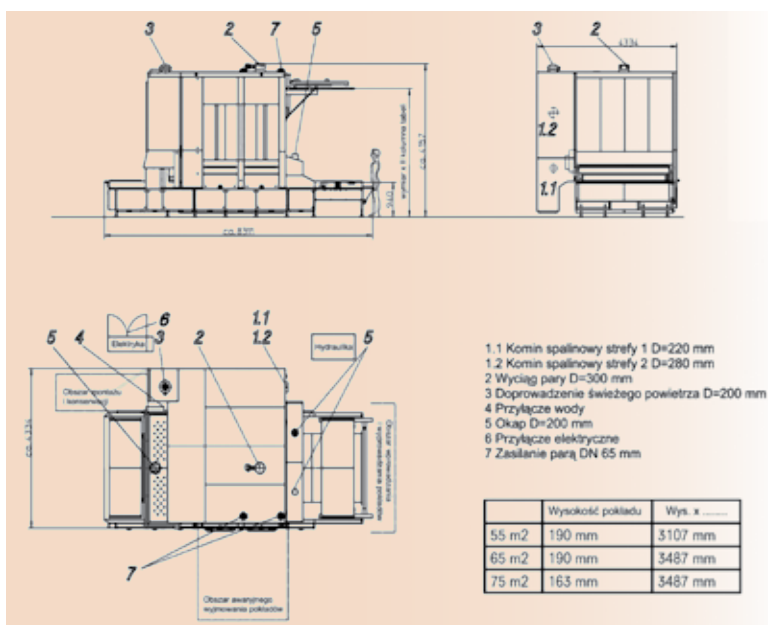
Jaką obecnie pozycję na świecie i w Polsce zajmuje piec Integral?

Z dużą satysfakcją obserwujemy, że piec Integral cieszy się w Polsce coraz to większą popularnością. Mamy też nadzieję, że już w najbliższej przyszłości to duże zainteresowanie przełoży się na kolejne nowe zamówienia.

Wiele pieców Integral zainstalowaliśmy także w Niemczech, Szwajcarii, Austrii i we Włoszech, kolejne instalujemy już w Niemczech i także po raz pierwszy w Rosji.

Na koniec proszę o kilka słów na temat sprzedaży urządzeń firmy Köenig w Polsce.

Dzięki pomocy firmy CREAM, polski rynek stał się dla nas stałym i ważnym odbiorcą. Możemy poszczycić się mocną pozycją zarówno w piekarniach rzemieślniczych, jak również przemysłowych, a także wieloma projektami w trakcie realizacji. Polska jest krajem, w którym, podobnie jak w Niemczech i Austrii, chleb i bułki mają długą tradycję. Dlatego też niemal wszystkie nasze produkty, zaczynając od dzielniki Mini Rex, poprzez linie do bułek Eco Twin, Combi Line, KGV, aż po piece obrotowe Roto Passat i przelotowe PU Integral, cieszą się dużym zainteresowaniem.



Czym różni się piec Integral od innych pieców przelotowych?

Podstawową właściwością różniącą piec od innych tego typu pieców przemysłowych jest to, że udało się nam spełnić wszystkie warunki niezbędne w systemie wypieku kompaktowego: m.in. 3 strefy – bardzo wydajna strefa zaparowania na wejściu oraz dwie strefy wypiekowe – regulowane niezależnie od siebie. Czyni to piec PU Integral doskonałym do wypieku także dużych bochenków, ponieważ w pierwszej strefie wypiekowej można stosować wysokie temperatury.

Kompaktość pieca pomaga oszczędzać energię w stopniu znacznie większym, niż w przypadku tradycyjnych pieców tunelowych.