

Piece wózkowe, obrotowe

ROTOTHERM® Green REC 1020 / REC 1280

Pieczenie bez kompromisów.

Piec ROTOTHERM® Green został dopracowany pod kątem połączenia najlepszej jakości pieczenia z wysoką efektywnością energetyczną.

Chrupiąca, delikatna skórka, soczysty miękisz przy zmniejszonym o 25%* zużyciu energii, to wysoka jakość wyrobu, niższe koszty produkcji, szybsza amortyzacja urządzenia, a do tego ochrona środowiska.

* w porównaniu z piecami z 2012 r.



Zalety

Energooszczędność – niższe koszty produkcji; przyjazny dla środowiska.

Wysoka jakość wypieku – nie wysuszony, z chrupiącą skórką, powtarzalny produkt.

Optymalny obieg powietrza w komorze wypiekowej – identyczne warunki wypieku niezależnie od miejsca produktu na wózku.

Wydajne zaparowanie – wilgotny miękisz i duża objętość produktów.

Innowacyjna izolacja – minimalizacja strat ciepła.

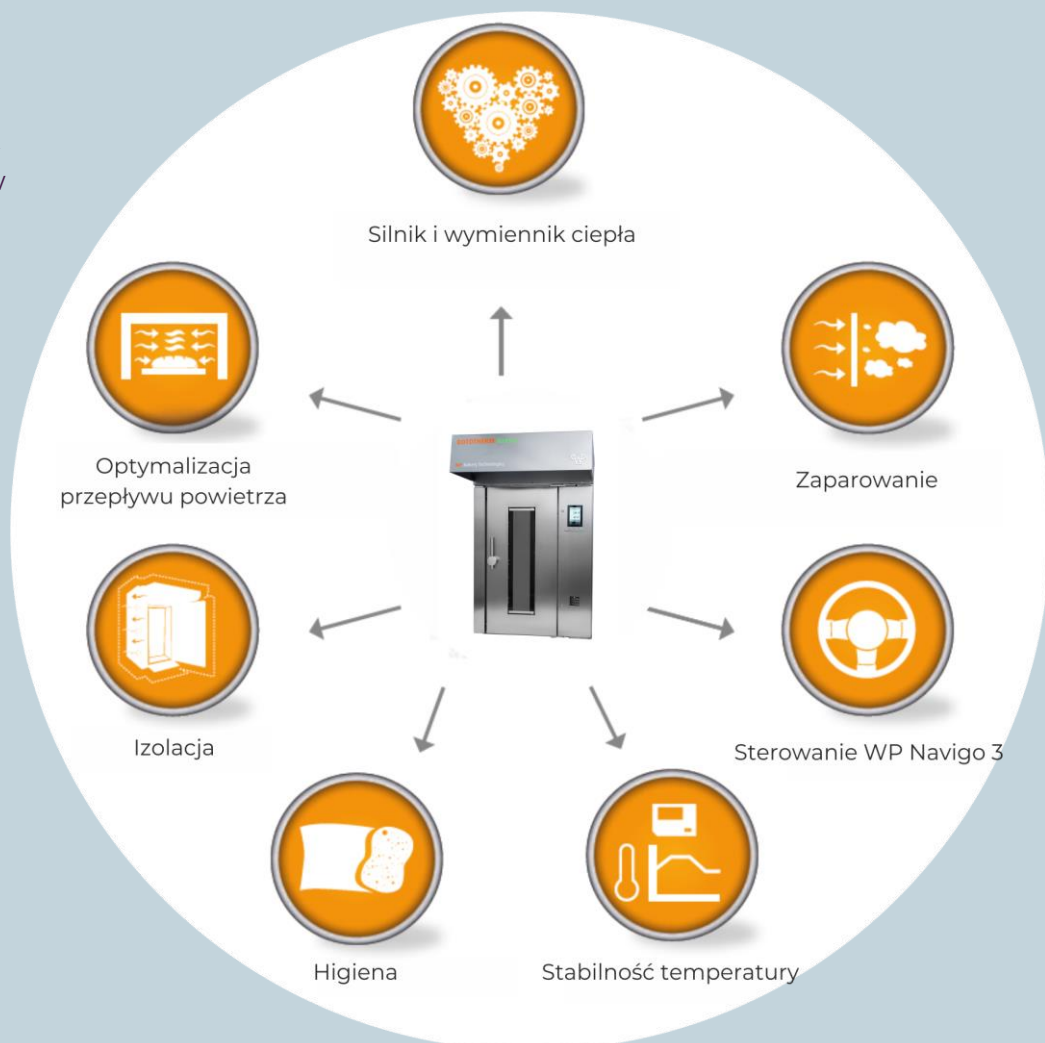
Nowoczesne Sterowanie Navigo 3 – prosta, intuicyjna obsługa za pomocą ikon i filmów, automatyczne funkcje, indywidualne dopasowanie parametrów wypieku dla każdego wyrobu, możliwość sieciowania pieców i obsługi zdalnej.

Higiena - łatwość utrzymania komory wypiekowej w czystości.

Solidna konstrukcja urządzenia, wysokiej jakości materiały – wieloletnie, intensywne, bezawaryjne użytkowanie pieca.

Unikalne cechy ROTOTHERM® Green

gwarantujące
energooszczędny wypiek
wysokiej jakości wyrobów





Doskonałe zaparowanie

Piec wózkowy ROTOTHERM® Green gwarantuje najlepszą jakość pieczenia również dla bardzo wymagających wypieków. Bardzo wydajne zaparowanie z doskonałą parą spełniającą najwyższe wymagania gwarantuje większą objętość, oraz pełne nie wysuszone wypieki. Dzięki optymalnemu obiegowi powietrza i wydajnemu zaparowaniu kaskadowemu otrzymywane wypieki posiadają dużą objętość, chrupiącą, delikatną, łuszczącą się, odpowiednio skostkowaną skórkę i wilgotny miękisz.



Wymiennik ciepła i palnik

Nowoczesne silniki o mniejszej pojemności skokowej zapewniają najwyższe osiągi napędzanym pojazdom dzięki nowym technologiom – a także zużywają mniej paliwa.

Inżynierowie WP niezwykle inteligentnie przenieśli ten udany trend z rynku motoryzacyjnego do ROTOTHERM® Green.

„Silnik” w piecach obrotowych to palnik o mniejszej mocy przyłączeniowej i innowacyjny wymiennik ciepła. Optymalna technologia, która wymaga mniej paliwa i zapewnia doskonałe wyniki pieczenia. Działa to z jednego prostego powodu: wydajny wymiennik ciepła maksymalnie wykorzystuje energię, która wcześniej była marnowana przez komin.

Rozwiązanie to pozwala na ponad 25% zmniejszenie zużycia energii. W porównaniu do pieców z przed 2014 roku.



Idealny obieg powietrza

Strumień nagrzanego powietrza jest równomiernie i precyzyjnie kierowany na produkt niezależnie od jego położenia na wózku do pieczenia, dzięki czemu uzyskuje się stałą, identyczną jakość wypieku każdej sztuki wyrobu.

Zoptymalizowany przepływ powietrza powoduje dostarczenie większej ilości energii do kęsów ciasta i skraca czas pieczenia, co ma wpływ na zwiększenie wydajności i sprawia, że wypieki nie są wysuszone.



Dobra izolacja = oszczędność energii

Piece ROTOTHERM® Green produkowane po 2014 r. mają udoskonaloną koncepcję izolacji termicznej - cało-powierzchniowa łącznie z podwójną podłogą. Uszczelnienia opuszczanej rampy najazdowej i ramy paroszczelnych drzwi przyczyniają się do utrzymania cennego ciepła i pary wewnątrz komory pieca i minimalizują straty ciepła.



Sterowanie Navigo 3

Intuicyjne sterowanie WP Navigo 3 przyczynia się do uzyskiwania świetnych, wysokiej jakości, powtarzalnych, wypieków.

Pozwala na indywidualną regulację temperatury oraz prędkości obiegu powietrza i pary. Optymalizuje czas pracy pieca.

Umożliwia zapamiętanie i przechowywanie receptur. Dostęp do zapamiętanych receptur może być chroniony hasłami.

Wspiera obsługę pieca za pomocą WP ASSISTANT posługując się łatwymi do zrozumienia krótkimi filmami wyjaśniającymi obsługę pieca.

Możliwe jest połączenie z oprogramowaniem automatycznego załadunku.

Dostępna jest zdalna diagnostyka (WP SmartControl).





Trwałość, użytkowanie i higiena

Piece wózkowe ROTOTHERM® Green wyróżniają się długą żywotnością. Długi okres sprawności wynika z jakości użytych materiałów (np. stal Avesta, wysokiej jakości palnik) oraz z łatwości obsługi urządzenia - intuicyjne sterowanie pomaga unikać awarii.



Łatwość utrzymania urządzenia w czystości ma spory wpływ na długi okres użytkowania pieca. Piece ROTOTHERM® Green są zaprojektowane, zgodnie z koncepcją WP CleanTec, która zakłada niedopuszczanie do gromadzenia się zanieczyszczeń. W przypadkach gdy nie można tego uniknąć, zanieczyszczenia muszą być łatwe do usunięcia.

Szybkie i dokładne czyszczenie pieca Rototherm Green jest ułatwione dzięki:

- suchej podłodze (innowacyjna izolacja podłogi),
- ograniczonej do obszaru wokół talerza obrotowego strefie narażonej na zanieczyszczenia,
- gładkim ścianom wewnętrznym, do których brud trudno przylega.

Piece obrotowe ROTOTHERM® Green mają możliwość stosowania różnych typów wózków obrotowych.

Inwestując w piec ROTOTHERM® Green nie ma konieczności wymiany na dedykowane wózki piekarnicze



Opcje

Piec wózkowy ROTOTHERM® Green oferuje wiele opcji, dzięki którym można go dostosować do indywidualnych potrzeb i wyjątkowych, niestandardowych produktów.



QWP

Opcje

HERT
Wiemy jak.



WP Variopilot, czyli regulacja prędkości obrotowej i ilości powietrza w komorze wypiekowej = idealne dopasowanie do wymagań danego produktu końcowego.

WP VARIOPILOT kontroluje prędkość obrotową wózka i ilość powietrza w komorze pieczenia w celu idealnego dopasowania do wymagań danego produktu końcowego.

Efekty zwiększonej ilości powietrza w celu intensywnego pieczenia:

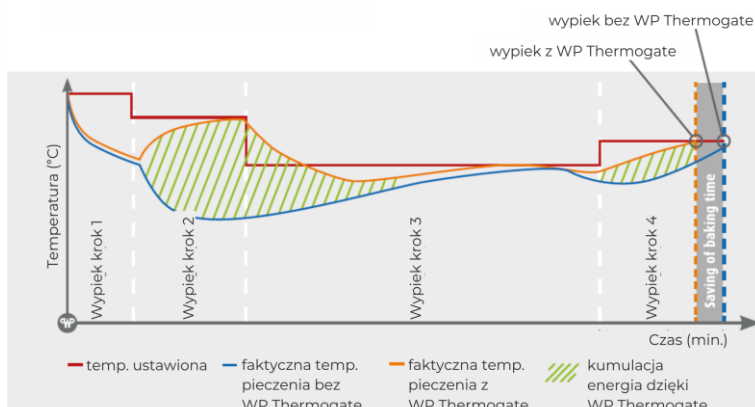
- Szybsze nagrzewanie.
- Krótszy czas pieczenia.
- Większa chrupkość.
- Lepsze pęknięcie skórki.

Efekty zmniejszonej ilości powietrza i prędkości jego cyrkulacji w celu delikatnego pieczenia:

- Bardziej wilgotne produkty.
- Błyszcząca, gładka powierzchnia.

WP Thermogate – możliwość pieczenia wsad za wsadem.

Znany już z poprzednich wersji pieców wózkowych, system THERMOGATE pozwala na kumulowanie energii pieca podczas rozładunku i załadunku kolejnego wózka. Skracza to czas dochodzenia do zadanej temperatury i umożliwia pieczenie wsad za wsadem. Dodatkowo ogranicza straty ciepła w piecu podczas wymiany wózków.



Czas i ilość wypieków bez WP Thermogate



Czas i ilość wypieków z WP Thermogate



Opcje

WP CoreProbe.

Dodatkowe 2 sensory temperatury w komorze pozwalają uzyskać korzyści w postaci jeszcze lepszych wyników pieczenia, skrócenia czasu pieczenia nawet o 20% oraz ciągłej poprawy jakości dzięki wykorzystaniu danych dotyczących temperatury wnętrza produktu.



WP ROTOTHERM® Green posiada nietypowe **wersje dwudrzwiowe**. Przydatne w sytuacjach wymagających wydzielenia obszarów produkcyjnych i logistycznych, np. w przypadku wypieku produktów zawierających / nie zawierających jajka lub produktów tradycyjnych / bezglutenowych.



WP IEC - inteligentne sterowanie energią.



Oznacza automatyczne oszczędzanie energii, na zasadzie podobnej do funkcji start-stop działającej w samochodach podczas krótkich postojów, np. przed światłami lub w korku. Podczas przerwy w pieczeniu inteligentne oprogramowanie zmniejsza temperaturę komory wypiekowej dzięki funkcji czuwania. Funkcja automatycznego startu nagrzewa komorę wypiekową z powrotem do wymaganej temperatury docelowej przed następnym procesem pieczenia.

WP OVEN Control - oprogramowanie sieciujące urządzenia i zdalna obsługa pieca.

Talerz obrotowy

Model RE 1020 posiada standardowo talerz obrotowy o średnicy 1100 mm i jest przeznaczony do wózków na blachy 600 x 800 mm.

Model RE 1280 posiada standardowo talerz obrotowy o średnicy 1300 mm i jest przeznaczony jest do wózków na blachy 600 x 1000 mm.

Opcje:

Wzmocnienie stołu obrotowego do 450 kg lub ROTOTHERM® Green w wersji HEAVY DUTY – piec skonstruowany do mocniejszej pracy, o możliwym obciążeniu talerza obrotowego do 750 kg stosowany w przypadku wypieku bardzo dużych ilości ciężkich produktów, np. chleb w stalowych formach, w przypadku wózków piekarniczych niestandardowych, większych rozmiarów lub wypieku równoczesnego na dwóch wózkach.

FILM

Zobacz koniecznie!





Hert. Wiemy jak.

Przepis na sukces:

najsmaczniejsze przepisy + najlepsze surowce + kwalifikacje zawodowe piekarza + możliwie najlepszy sprzęt.

Jesteśmy w pełni kompetentnym partnerem w zakresie maszyn. Posiadamy niezbędną wiedzę i ponad 28 letnie doświadczenie, aby wyposażać każdą piekarnię w najbardziej odpowiednie urządzenia tak, aby produkcja przebiegała sprawnie dając zadowalający efekt finansowy dla przedsiębiorstwa przetwarzającego żywność.

Jesteśmy specjalistami w automatyzacji produkcji żywności.

Jesteśmy ekspertami we wdrażaniu kompleksowych rozwiązań w technice spożywczej - od projektu, po działający zakład produkcyjny i sklep firmowy.

Znamy się na procesach produkcji. Znajdujemy, przewidujemy i eliminujemy ich słabe punkty.

Z HERT, można mieć pewność, że biznes Inwestora będzie miał dopasowaną do potrzeb technologię oraz stałe wsparcie naszego zespołu.

HERT
Wiemy jak.

Menedżer produktu

Krzysztof Skrzeczkowski
+48 507 088 508
krzysztof.skrzeczkowski@hert.pl

Z uwagi na to, że maszyny są inwestycjami na wiele, wiele lat wytrzymałość i solidność urządzeń jest kluczowa. Dostarczamy do rzemieślniczych i przemysłowych piekarni maszyny do produkcji pieczywa „Made in Germany”. Piece WP Bakery Technologies są urządzeniami zaawansowanymi technicznie, na całym świecie uznanymi za wyróżniające się pod względem jakości i trwałości. W Hert i WP Bakery Technologies jesteśmy świadomi, że inwestycja w maszynę jest trochę jak kontrakt międzypokoleniowy. Najprościej, obrazowo można ująć to słowami: co kupuje dziadek, nawet wnuk z powodzeniem będzie mógł używać. Dlatego oferujemy tylko sprawdzone modele **REC 1020** i **REC 1280** pieców **ROTOTHERM® Green**.

WP Haton do wypieku podchodzi całościowo, jako do części całego procesu produkcyjnego. Wdraża technologię i dąży do pełnej integracji na wszystkich etapach produkcji. Takie myślenie procesowe na wszystkich etapach prowadzi do budowania znaczącej rezerwy produktywności i stwarza ogromne możliwości dla większej wydajności i produkcji najwyższej jakości produktów.

Zapraszamy do współpracy. Wiemy jak.

Odwiedź naszą stronę

