

HEUFT VATO

Automatyczny piec HEUFT VATO to rozwiązanie dedykowane przede wszystkim dla piekarni przemysłowych, w których ilość produkowanych wyrobów wymaga specjalnych rozwiązań. Do takich należy piec, który maksymalnie może być zbudowany nawet z 12 komór wypiekowych.



Fot. HEUFT

Taśma ręcznego stołu podawczego przejmuje kęsy ciasta bezpośrednio z ułożonych peelboardów i transportuje je do automatu HEUFT Conord, a ten ładuje produkty do pieca.



Fot. HEUFT

Portal HEUFT przejmuje i mocuje wózek garowniczy dla rozładunku poprzecznych aparatów załadunkowych i przenosi wyroby piekarskie do następnej części instalacji piecowej.

VATO niemieckiej firmy HEUFT to piec półkowy ogrzewany termo-olejem, który dzięki pompom cyrkuluje w panelach grzewczych. Dokładny dopływ gorącego termo-oleju do obiegów wtórnych pieca półkowego jest sterowany przez zawory trójdrożne. Przenoszenie ciepła w komorach wypiekowych odbywa się poprzez duże powierzchniowo panele grzewcze dla ogrzewania z góry (znajdują się pod sufitem komory wypiekowej) oraz z dołu (umieszczone są pod płytami wypiekowymi). Jak deklaruje producent pieca, wysoka zdolność akumulacji ciepła termo-oleju oraz zawsze stabilna temperatura zapewniają równy wypiek bez efektu palenia produktów. To właśnie wysoki stopień wykorzystania energii, wysoki standard techniczny i solidne wykonanie czynią automatyczny piec półkowy HEUFT VATO jednym z najbardziej ekonomicznych pieców na rynku – dodaje polski dystrybutor, firma Giko.

Zależnie od rodzaju automatycznego załadunku, na wszystkich poziomach pieca można zamontować wysuwane komory, co pozwala obkładać je produktami na blachach, w foremkach lub bezpośrednio na powierzchni komory. •

— TP

HEUFT VATO występuje z komorami wypiekowymi o szerokościach od 125 do 207 cm i głębokościach od 160 do 250 cm. Maksymalna powierzchnia pieczenia wynosi aż 62 m².



Fot. HEUFT

System transportowy zapewnia szybkie i sprawne przekazanie wypieczonych produktów do działu pakowania i ekspedycji.



Fot. HEUFT

Bez aparatu załadunkowo-rozładunkowego CONCORD obsługa pieca HEUFT VATO, który ma od 8 do 12 poziomów byłaby wręcz niemożliwa.