



Vedoucí pekárny S. Pešek



Sestava pecí MIWE roll-in e+

Inovace v chebské Tritii

Společnost Tritia s.r.o. Cheb byla založena 26. 9. 1991 v rámci privatizace pekařských provozů v Chebu a v Aši. Stavebně technický stav nově získaných objektů odpovídal době jejich vzniku, proto se vedení společnosti rozhodlo investovat zejména do pekárny v Chebu, kde byly v dlouhodobém časovém horizontu rozplánovány etapy rekonstrukce a výstavby nových výrobních prostor a postupně obměněny celé výrobní technologie. Významným partnerem dodávek strojních technologií byla od počátku společnost PEKASS.

Na začátku letošního roku byla provedena obměna rotačních pecí MIWE roll-in e+. Ve společnosti Tritia byla první MIWE pec instalována již v roce 2002 a v následujících letech se jejich počet rozšířil na celkem 5 pecí. Během této doby si „rotačky“ MIWE získaly u chebských pekařů velkou oblibu díky svým vlastnostem. Vše v rotačních pecích MIWE roll-in e+ je optimalizováno pro maximální využití energie. Toto specifické zaměření na energetickou účinnost začíná u nejmenších součástí, jako je těsnění dveří, a pokračuje patentovanými technickými vylepšeními a možností integrace do různých systémů rekuperace energie od MIWE. Šetří cennou energii během přestávek v pečení a jsou proto nejlepším kompromisem mezi nízkou spotřebou energie a připraveností

k dalšímu pečení v krátké době. Vysoce výkonné zapařovací litinové segmenty umožňují snížení spotřeby objemu vody díky technicky dokonalé kaskádové konstrukci. Vyšší účinnost zajišťují také spolehlivé, rychlé odpařování a distribuci páry. Voda se vstříkuje na 4 místa najedou, dochází tak k menšímu ochlazení a ušetření celkového objemu vody na zapáření.

Další unikátní řešení MIWE popisuje vedoucí pekárny Tritia pan Stanislav Pešek: „Samoregulačním autonomním systémem atmosférického pečení MIWE vyřešilo trápení všech pekařů: vliv počasí na kvalitu pečení. Systém dokáže eliminovat změny atmosférického tlaku a sním spojené výkyvy odtahu páry a vyrovnat rozdíl mezi tlakem v pekárně a uvnitř pece. Tlaková čidla regulují přívod a odtah vzduchu tak, aby v peci nevznikal nekontrolovaný podtlak či přetlak. Tím zároveň dochází i k energetické úspoře“.

Podle pana V. Růžičky, pekaře v Tritii, mají s MIWE roll-in e+ dlouhodobě výborné zkušenosti při pečení všech speciálních chlebů, které se nepečou v průběžné peci. „Jedná se například o náš populární Kovářský chléb, toustové a formové chleby, celozrnné pečivo, bagety, celý sortiment jemného pečiva a vánoček“. Pozitivně hodnotí i zkrácení času pečení a úsporu spotřeby plynu.

K dosažení dokonale pečených výrobků a zároveň snížení energetické náročnosti procesu pečení jsou všichni odborníci společnosti PEKASS a MIWE připraveni poskytnout i Vám dokonalou zákaznickou podporu. Poradíme Vám nejen při výběru zařízení, ale zajistíme i jeho předvedení a pomůžeme při instalaci a uvedení do provozu. Nezbytnou součástí podpory jsou i servisní kontroly a zajištění technické pomoci. Další informace získáte přímo na našem webu www.pekass.cz nebo sledováním profilů PEKASS na sociálních sítích.



Pekař V. Růžička

Mgr. Jan Řezáč