

IBIS®



PIECE TERMOOLEJOWE

PIECE TERMOOLEJOWE

Piece termoolejowe przystosowane do intensywnej eksploatacji są idealnym rozwiązaniem dla piekarni rzemieślniczych, dużych i przemysłowych. Dedykowane są piekarzom wymagającym najwyższej jakości wypieku. Technologia produkcji oraz najwyższej jakości materiały zapewniają ich długoletnią żywotność, jednocześnie generując znaczne oszczędności energii. Piece zajmują małą powierzchnię w piekarni w stosunku do ich powierzchni wypiekowej. Konstrukcja zapewnia jednakowy rozkład temperatury w płytach grzewczych, ponieważ olej termalny (nośnik ciepła) nieustannie tłoczony jest przez pompę z uszczelnieniem magnetycznym.

Zastosowana technologia grzewcza oraz budowa pieców daje gwarancję równomiernego wypieku i zapewnia piekarzowi powtarzalność wypieku. Piece termoolejowe wyposażone są w nowoczesny system sterujący oparty na bazie komputera,

który nieustannie nadzoruje prawidłową pracę urządzeń. Zasada ogrzewania jest podobna do instalacji centralnego ogrzewania stosowanego w budownictwie mieszkaniowym (kocioł centralny z siecią rur i kaloryferów) z tą różnicą, że płynem rozprawdzającym ciepło (nośnikiem grzewczym) nie jest woda, lecz olej syntetyczny o dużej pojemności cieplnej.

Kocioł grzewczy to kompletna jednostka, składająca się z wymiennika ciepła, palnika, pompy cyrkulacyjnej, sterowania elektrycznego i wszystkich niezbędnych do zapewnienia obsługi i bezpieczeństwa czujników i regulatorów. Powierzchnia grzejna kotła składa się z wytrzymałych na podwyższone temperatury rur, które są uporządkowane w dwie cylindryczne spirale (węzownice). Wiązka rur jest tak ułożona, że przy minimalnym obciążeniu powierzchni grzejnej można osiągnąć optymalne warunki spalania.

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE:

**MAGNETYCZNA POMPA OBIEGOWA
OLEJ SYNTETYCZNY**

Energia wytworzona podczas spalania na poziomie palnika jest przekazywana do nośnika ciepła w węzownicy (umieszczonej w środku kotła), a następnie tłoczona jest za pomocą pompy do pieca. W procesie pieczenia bardzo ważną jest różnica pomiędzy temperaturą medium grzewczego, a temperaturą pieczenia.

W piecach termoolejowych wsadowych IBIS wynosi ona tylko 25°C. Temperatura jest zawsze stabilna – nie występuje zjawisko spadku oddziaływania cieplnego. Dzięki wysokiej akumulacji oraz doskonałemu przekazywaniu ciepła osiąga się doskonałe efekty pieczenia.

Najoszczędniejsze piece dostępne na rynku piekarniczym

PIECE TERMOOLEJOWE:

- **wózkowe**

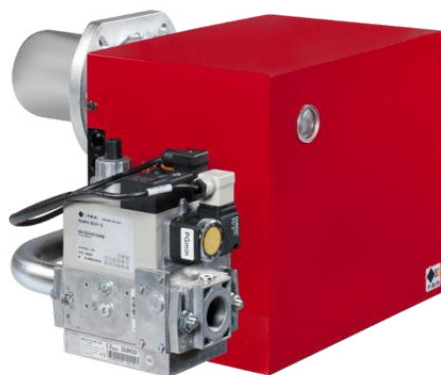
powierzchnia wypiekowa

od 8 do 18 m²

- **wsadowe**

powierzchnia wypiekowa

od 10 do 40 m²

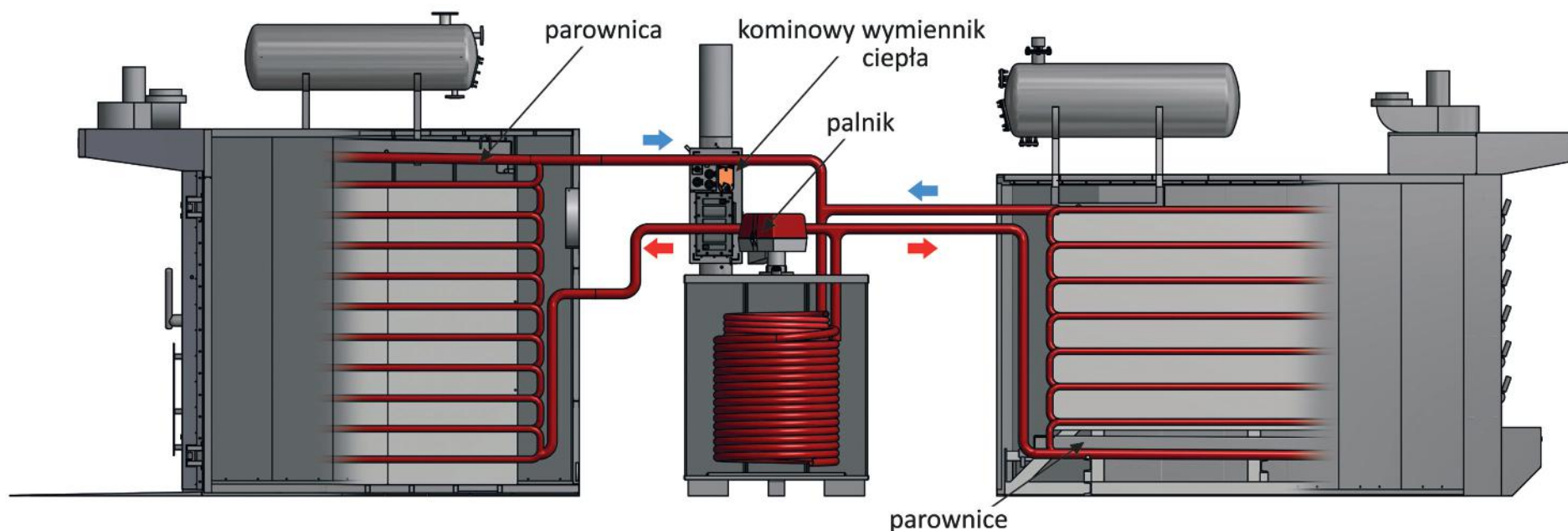


PALNIK

GAZOWY

OLEJOWY

PELLETOWYM



Technologia termoolejowa daje możliwość zestawienia kilku pieców z jednym kotłem opalonym palnikiem gazowym, olejowym lub pelletowym. Kocioł może być ustawiony w piwnicy, magazynie czy garażu, po prostu tam gdzie jest miejsce. Z racji zastosowania tylko jednego palnika w systemie termoolejowym wymagany jest na piekarni tylko jeden komin spalinowy.

Przykładowe zestawienie pieców:

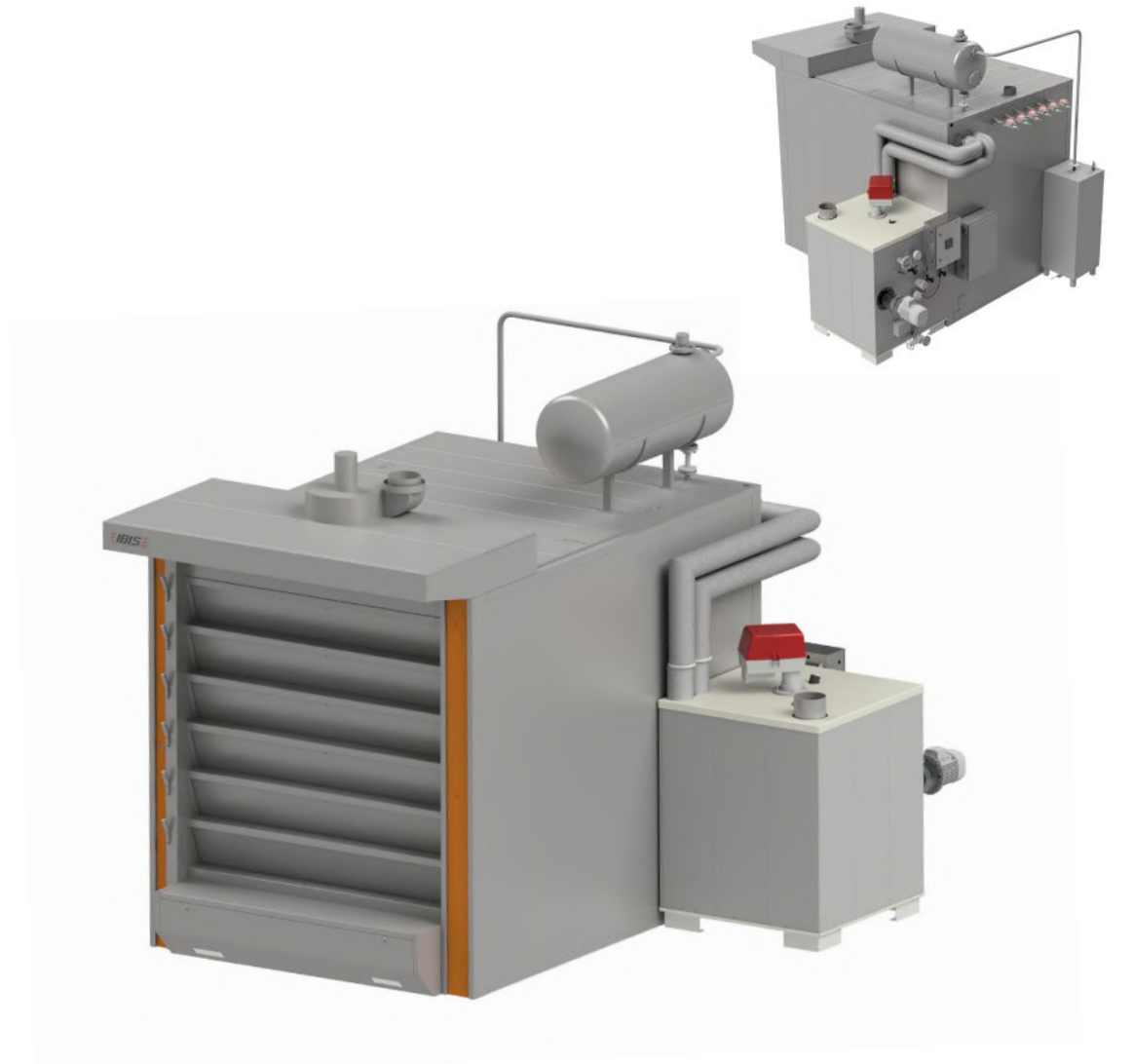
- dwa piece wsadowe 18m² + kocioł 160kW
- dwa piece 2-wózkowe PW82.9 + kocioł 160kW
- dwa piece wsadowe 27m² + kocioł 290kW
- piec wsadowy 22m² + piec 3-wózkowy PW103.9 + kocioł 290kW

PIECE WSADOWE TERMOOLEJOWE

Piece wsadowe termoolejowe ze względu na idealną równomierność i jakość pieczenia oraz stabilność temperatury nadają się do wypieków szerokiej gamy produktów piekarniczych i cukierniczych.

Systemy termoolejowe produkowane przez firmę IBIS charakteryzują się szybkim czasem gotowości do pracy. Czas rozgrzewania pieca o powierzchni wypiekowej 27m² od temperatury 25°C do 250°C nie przekracza 30 min. Właściwości syntetycznego oleju oraz zastosowana gruba izolacja termiczna pozwalają na akumulację dużej ilości energii. Ta cecha wpływa między innymi na to, że piece termoolejowe po zakończonym wypieku bardzo powoli tracą swoją temperaturę. Spadek temperatury na wyłączonym piecu wynosi <10°C na godzinę postoju. Niezwykle krótki czas nagrzewania pozwala na szybkie wypiekanie produktów partia po partii oraz doskonałą jakość wypieku. Budowa pieca gwarantuje jego długowieczność, ale przede wszystkim pozwala na pracę bez przerwy 24h.

Piece termoolejowe słynne są z bardzo wydajnych parownic o unikatowej konstrukcji, które są w stanie zapewnić do 15 kg pary na pokład w ciągu godziny pracy, tzn. do 7,5 kg na jedną komorę na jeden wypiek.



Przykładowa instalacja pieca termoolejowego z kotłem grzewczym

**NAJOSZCZĘDNIEJSZE I NAJWYDAJNIEJSZE PIECE
DOSTĘPNE NA RYNKU PIEKARNICZYM**

**MAKSYMALNA POWIERZCHNIA WYPIEKOWA
NA MINIMALNEJ POWIERZCHNI ZAKŁADU**

OD 4 DO 9 PÓŁEK I OD 10 DO 40 M² POWIERZCHNI WYPIEKOWEJ

IBIS TO JEDYNY PRODUCENT PIECÓW TERMOOLEJOWYCH W POLSCE

BARDZO WYDAJNY SYSTEM ZAPAROWANIA

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ ORAZ RÓWNOMIERNY WYPIEK

**NISKIE ZUŻYCIE GAZU, OLEJU BĄDŹ PELLETU DZIĘKI WYSOKIEJ
AKUMULACJI CIEPŁA I SZYBKIEMU NAGRZEWANIU SIĘ PIECA**

**PIECE IDEALNE DO SYSTEMÓW
AUTOMATYCZNEGO ZAŁADUNKU**







SYSTEM MONO-DUO

Pokładowy piec termoolejowy może zostać zbudowany w oparciu o dwa segmenty i systemem dwóch obiegów oleju termalnego. Rozwiązanie idealnie sprawdza się w piekarniach o zróżnicowanym profilu produkcyjnym pod względem ilości oraz rodzaju pieczywa.

System mono-duo daje możliwość wypieku w dwóch różnych temperaturach np. w segmencie dolnym można wypiekać chleb w temperaturze np. **250°C**, natomiast w segmencie górnym bułki w temperaturze np. **215°C**. Dodatkowo w razie potrzeby można całkowicie wyłączyć górny obieg oleju i prowadzić wypiek na dolnym segmencie, zmniejszając jednocześnie zużycie paliwa.

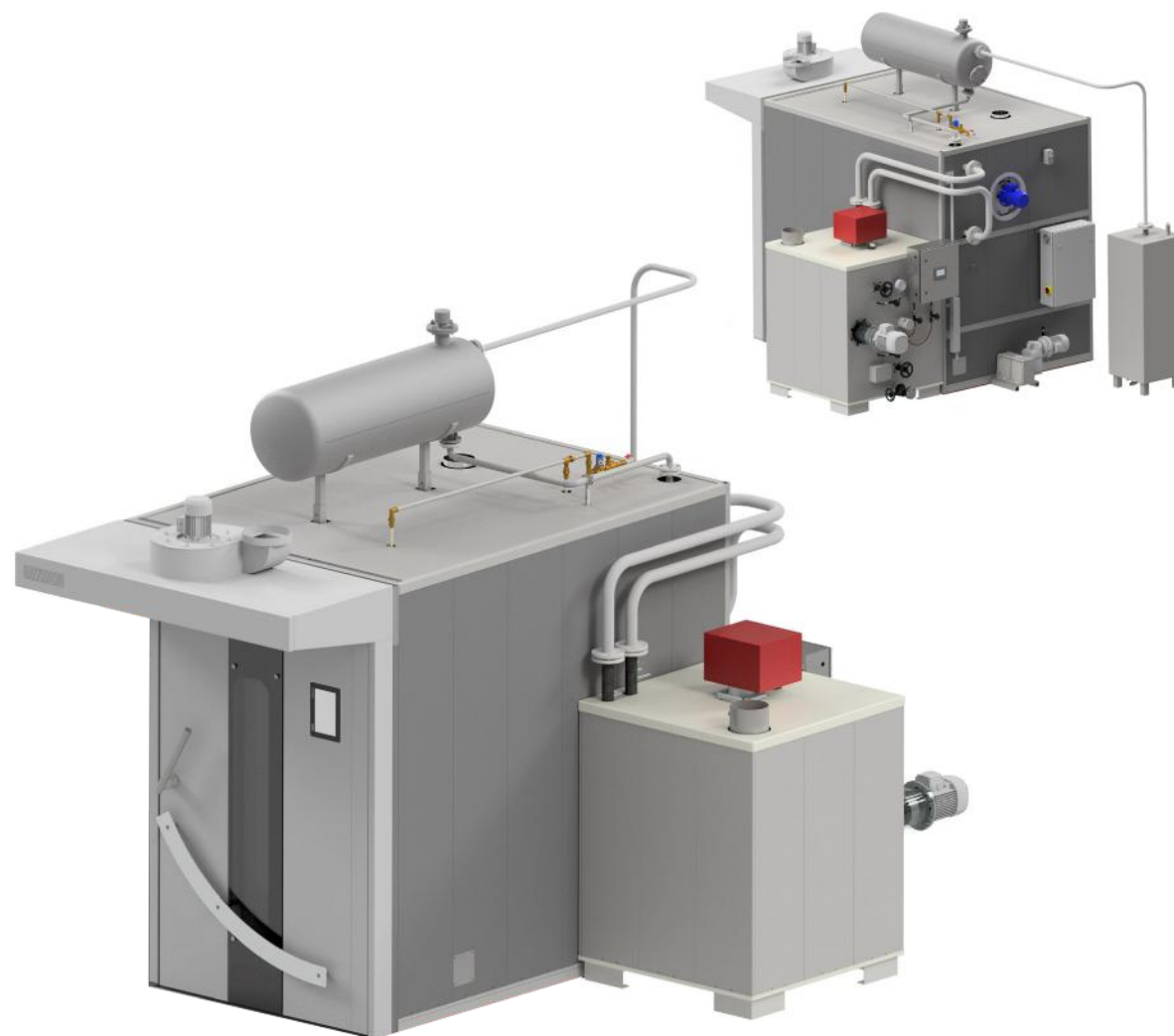


PIECE WÓZKOWE TERMOOLEJOWE

Piece termoolejowe wózkowe IBIS PW to niezwykle wydajne oraz wszechstronne w swoim zastosowaniu piece łączące zalety pieców obrotowych z klasycznymi piecami półkowymi. Są wygodne w załadunku i rozładunku, gdyż proces ten polega na wjeździe i wyjeździe wózkami. W piecach 3-wózkowych proces wjazdu i wyjazdu dodatkowo wspomagany jest mechanicznie, co znacznie usprawnia i przyspiesza obsługę.

Prowadzenie w jednym piecu tradycyjnego wypieku asortymentu na płytach hertowych jak i wypieku z wykorzystaniem wózków na blachy lub formy nie stanowi problemu, ponieważ zestaw można wyposażyć w wózki z płytami hertowymi i specjalne wózki załadownicze i rozładownicze. To rozwiązanie techniczne łączące tradycję pieców półkowych z nowoczesnością, gdyż na obsadzenie 16 m² powierzchni wypiekowej przez doświadczoną osobę potrzeba jedynie ok. jednej minuty czasu. Delikatna radiacja cieplna, zastosowanie termoobiegu oraz bardzo wydajny układ zaporowania zapewnia doskonałą jakość wypieku.

Piece posiadają wiele różnych funkcji i opcji doposażenia, które dobierane są do indywidualnych potrzeb Klientów.



Przykładowa instalacja pieca termoolejowego z kotłem grzewczym

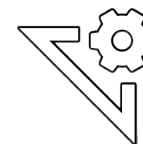








DANE TECHNICZNE

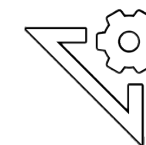


KOTŁY GRZEWCZE

MODEL KOTŁA		KG120	KG160	KG160 PELLET	KG200	KG290
Moc	kW	120	160	160	200	290
Moc elektryczna	kW	2,5	3,5	3,5	3,5	4
Szerokość	mm	1050	1150	1250	1150	1350
Długość	mm	1050	1150	1364	1150	1350
Wysokość	mm	1300	1375	1375	1610	1710

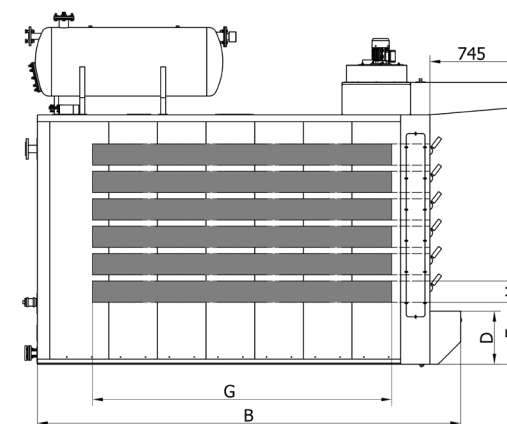
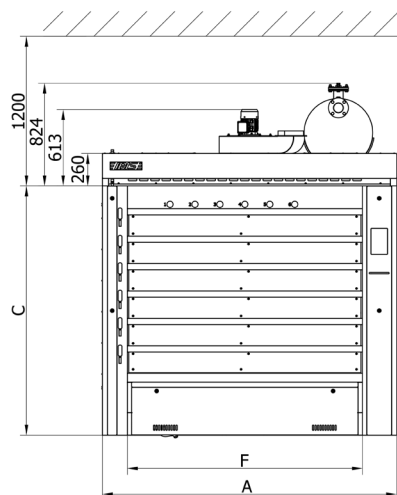
POZIOMY KOCIOŁ GRZEWCZY
PRZYSTOSOWANY
DO MONTAŻU
**PALNIKÓW
PELLETOWYCH**



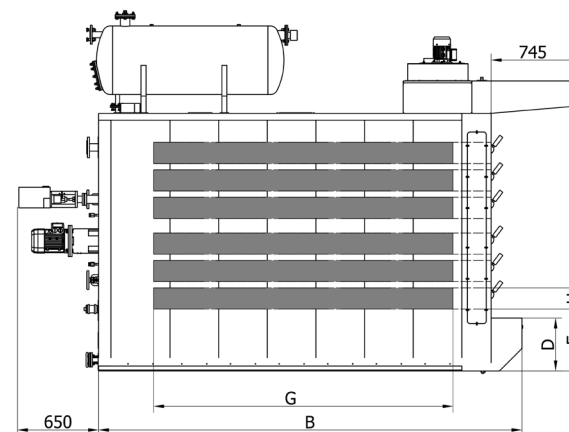
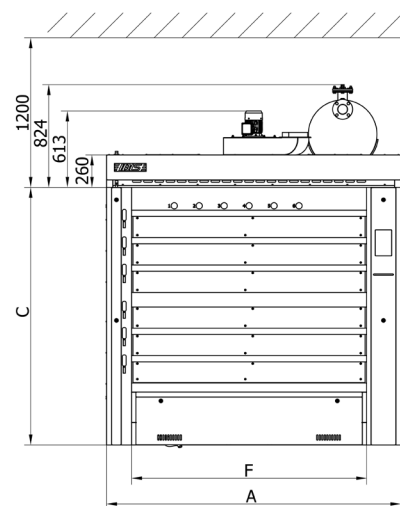


DANE TECHNICZNE

PIECE WSADOWE TERMOOLEJOWE

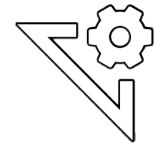


PIECE WSADOWE TERMOOLEJOWE MONO-DUO

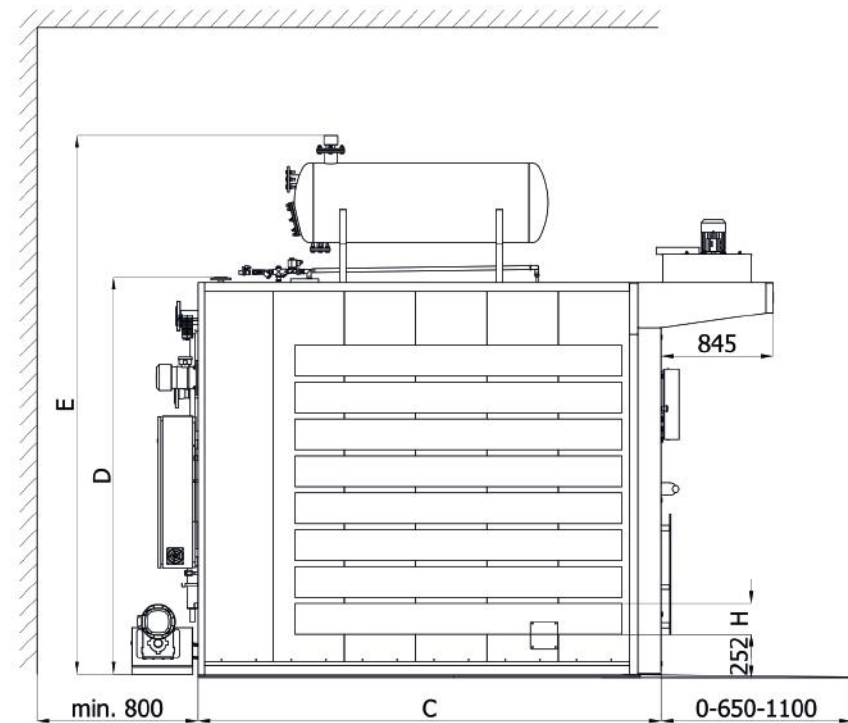
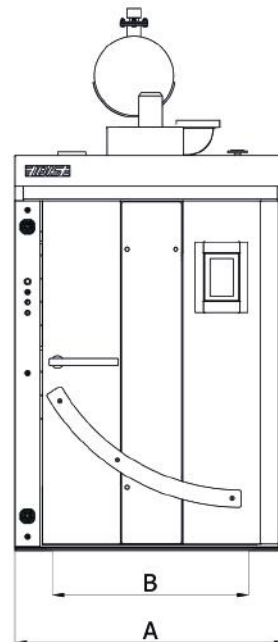


MODEL	Powierzchnia wypiekowa	Ilość komór	A	B	C	D	E	F	G	H
PKT 4.080	8 m ²	4	1795	2600	1780 (lub 2000)	535	717	1240	1600	170
PKT 4.100	10 m ²	4	1795	3000	1780 (lub 2000)	535	717	1240	2000	170
PKT 5.100	10 m ²	5	1795	2600	2000	535	717	1240	1600	170
PKT 4.120	12 m ²	4	2360	2600	1780 (lub 2000)	535	717	1860	1600	170
PKT 4.120	12 m ²	4	1795	3400	1780 (lub 2000)	535	717	1240	2400	170
PKT 5.120	12 m ²	5	1795	3000	2000	535	717	1240	2000	170
PKT 6.120	12 m ²	6	1795	2600	2000	535	497	1240	1600	170
PKT 6.120 MONO-DUO	12 m ²	6	1795	2840+650	2070	425	497	1240	1600	170
PKT 6.140	14 m ²	6	1795	3000	2000	425	497	1240	2000	170
PKT 6.140 MONO-DUO	14 m ²	6	1795	3240+650	2070	425	497	1240	2000	170
PKT 5.145	14,5 m ²	5	2360	2600	2000	535	717	1860	1600	170
PKT 4.150	15 m ²	4	2360	3000	1780 (lub 2000)	535	717	1860	2000	170
PKT 5.150	15 m ²	5	1795	3400	2000	535	717	1240	2400	170
PKT 6.180	18 m ²	6	2360	2360	2600	425	497	1860	1600	170
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m ²	6	2360	2840+650	2070	425	497	1860	1600	170
PKT 4.180	18 m ²	6	2360	3400	1780 (lub 2000)	535	717	1860	2400	170
PKT 5.180	18 m ²	5	2360	3000	2000	535	717	1860	2000	170
PKT 6.180	18 m ²	6	1795	3400	2000	425	497	1240	2000	170
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m ²	6	2360	3640+650	2070	425	497	1240	2400	170
PKT 5.220	22 m ²	5	2360	3400	2000	535	717	1860	2000	170
PKT 6.220	22 m ²	6	2360	3000	2000	425	497	1860	2000	170
PKT 6.220 MONO-DUO	22 m ²	6	2360	3240+650	2070	425	497	1860	2400	170
PKT 6.270	27 m ²	6	2360	3400	2000	425	497	1860	2400	170
PKT 6.270 MONO-DUO	27 m ²	6	2360	3640+650	2070	425	497	1860	2400	170

DANE TECHNICZNE



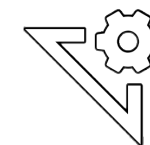
PIECE WÓZKOWE TERMOOLEJOWE



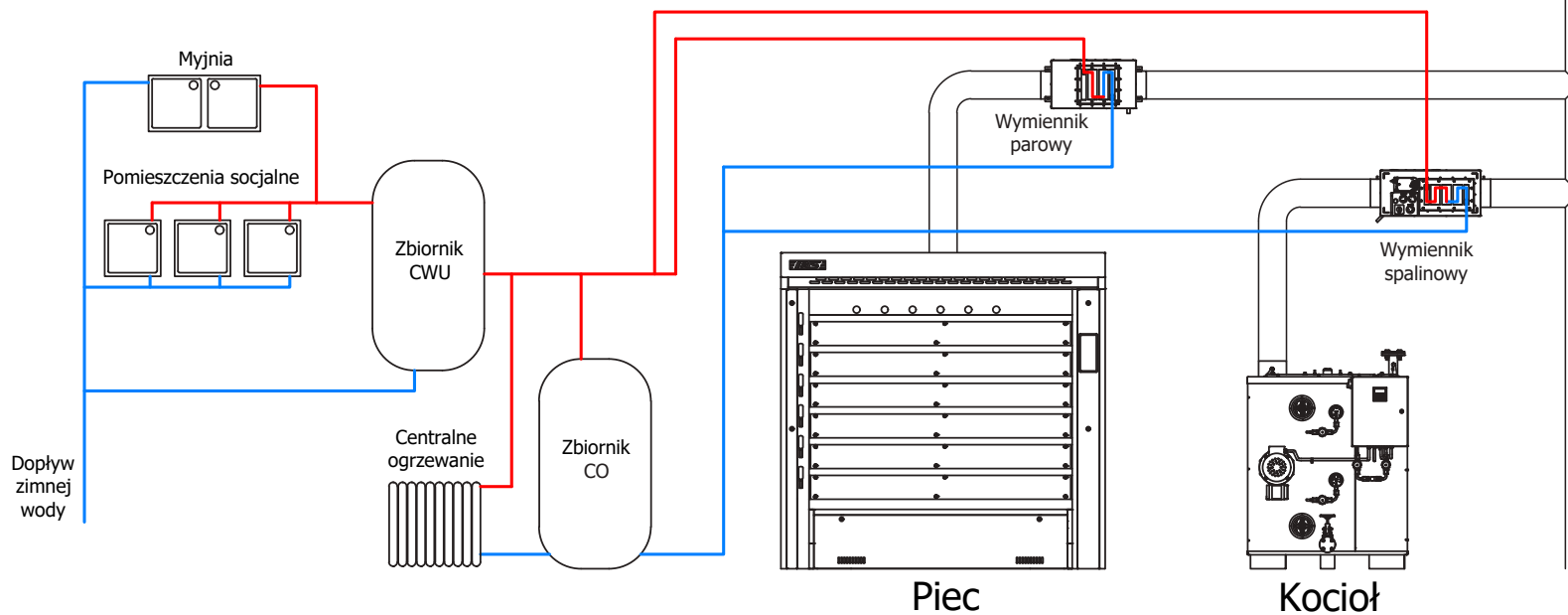
MODEL	Ilość wózków	Wymiar blach (cm)	Liczba poziomów	Powierzchnia wypiekowa (blachy)	Powierzchnia wypiekowa (herty)	A	B	C	D	E	H
PW 103.10	3	58 x 98 60 x 100	10	18	18,5	1570	1140	2676	2512	3336	156
PW 103.9			9	16,2	16,7	1570	1140	2676	2312	3136	156
PW 103.8			8	14,4	14,8	1570	1140	2676	2312	3136	180
PW 83.10		60 x 80	10	14,4	14,8	1370	940	2676	2512	3336	156
PW 83.9			9	13	13,3	1370	940	2676	2312	3136	156
PW 83.8			8	11,5	11,8	1370	940	2676	2312	3136	180
PW 102.10	2	58 x 98 60 x 100	10	12	12,7	1570	1140	2026	2512	3336	156
PW 102.9			9	10,8	11,5	1570	1140	2026	2312	3136	156
PW 102.8			8	9,6	10,2	1570	1140	2026	2312	3136	180
PW 82.10		60 x 80	10	9,6	10,2	1370	940	2026	2512	3336	156
PW 82.9			9	8,6	9,1	1370	940	2026	2312	3136	156
PW 82.8			8	7,7	8,1	1370	940	2026	2312	3136	180



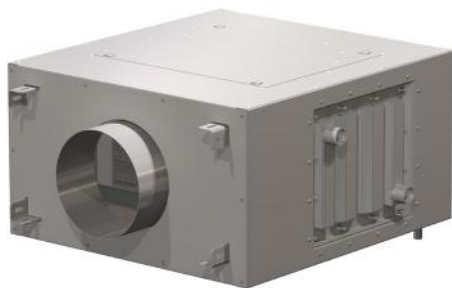
DANE TECHNICZNE



Model		W30	W30P
Powierzchnia wypiekowa pieca	m ²	12 - 27	12 - 27
Moc grzewcza	kW	30	20
Przyłącze wody	cal	1"	1"
Szerokość	mm	750	590
Długość	mm	880	750
Wysokość	mm	330	330



WYMIENNIKI CIEPŁA



Wymiennik parowy
W30P

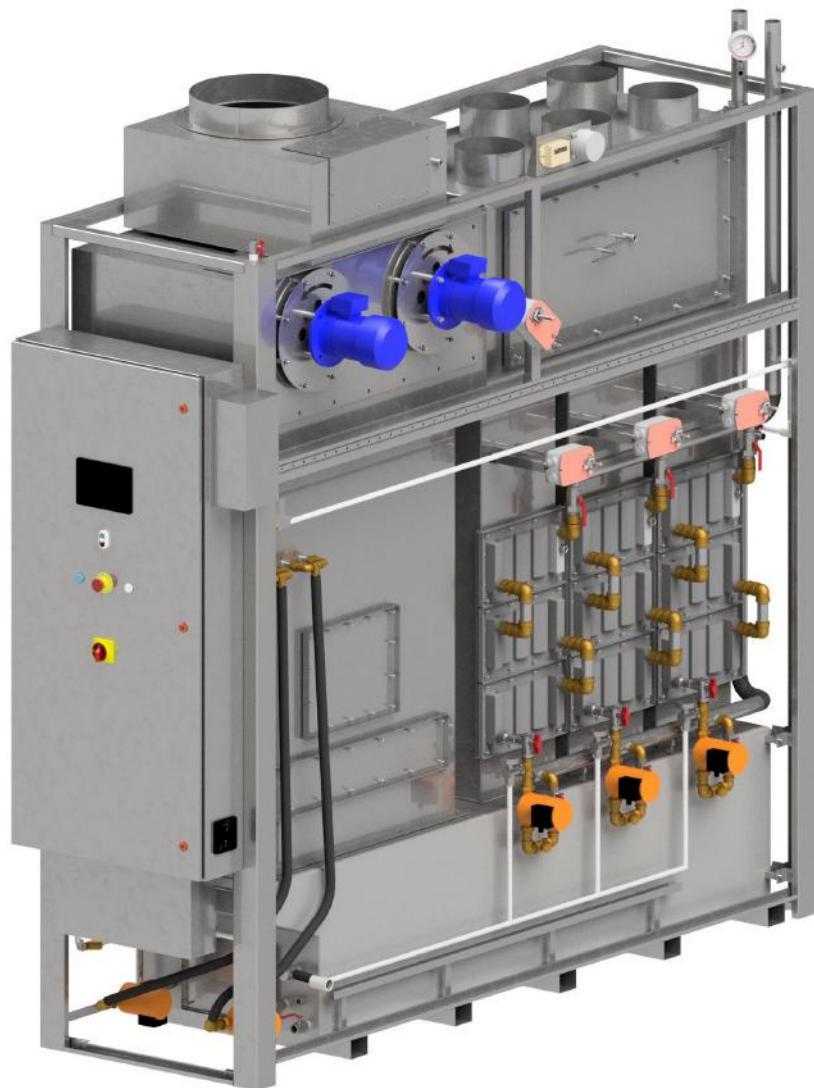
Odzysk ciepła to konsekwentne wykorzystanie energii cieplnej z pieców piekarniczych. W każdym piecu piekarniczym oraz kotle termo-olejowym w wyniku normalnej pracy wytwarzane są spaliny o temperaturze **ok. 300°C**, które z zawartą energią wysyłane są do atmosfery przez kominy. Montaż wymiennika ciepła jest najlepszym sposobem na zatrzymanie traconego ciepła i energii. Mamy możliwość odzyskać większość traconego ciepła spalin i pary wodnej z okapu, które następnie przekazane jest do układu grzewczego piekarni.

- ◇ możliwość zainstalowania na każdym piecu piekarniczym gazowym i olejowym
- ◇ możliwość uzyskania ciepłej wody, bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów
- ◇ prosta automatyka zapewniająca bezawaryjną pracę
- ◇ możliwość podłączenia centralnego ogrzewania
- ◇ prosty montaż bez skomplikowanych przeróbek
- ◇ izolowana obudowa ze stali nierdzewnej



Wymiennik spalinowy
W30

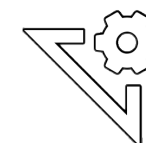




Zalety wymiennika:

- prosta automatyka zapewniająca bezawaryjną pracę,
- darmowe ogrzewanie wody użytkowej i technologicznej,
- możliwość podłączenia centralnego ogrzewania,
- oszczędność energii elektrycznej w przypadku podłączenia ciepłej wody do myjki,
- prosty montaż bez skomplikowanych przeróbek,
- szybki zwrot kosztów instalacji,
- bardzo dobry wpływ na ciąg kominowy,
- budowa wyłącznie jednego komina z piekarni.

DANE TECHNICZNE



Model		ECOBX 4	ECOBX 6
Maksymalna moc pieca	kW	450	750
Minimalna pojemność buforów	litry	4000	6000
Temperatura spalin na wyjściu	°C	50-60 °C	50-60 °C
Maksymalna temperatura spalin	°C	340	340

WYMIENNIKI CIEPŁA - ECOBOX

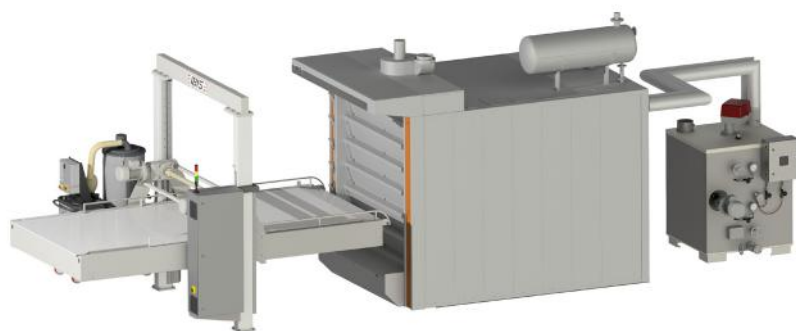


ENERGIA DO CELÓW GRZEWczyCH

1. Ogrzewanie wody użytkowej i technologicznej
2. Ogrzewanie pomieszczeń piekarni
3. Ogrzewanie garowni
4. Wspomaganie pracy myjek

- funkcja BYPASS - możliwość kierowania spalin bezpośrednio do komina
 - znaczna redukcja emisji tlenków siarki i CO₂
- ### PIEKARNIA PRZYJAZNA ŚRODOWISKU
- oszczędności energii na poziomie od 20 do 25%
 - jedna rura wylotowa z piekarni - wszystkie przewody spalinowe i parowe podłączone są bezpośrednio do wymiennika ciepła





ibis.net.pl



IBIS®
ul. Jana Pawła II 38
89-200 Szubin
Polska

+48 52 391 02 00
+48 530 188 187

✉ biuro@ibis.net.pl

Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy, stąd rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanych na zdjęciach.