**PIEKARZ - Wyposażenie zakładów piekarskich kl 2**

Dzień dobry,

**TEMAT: Obrotowe piece wózkowe.**

1. Służą one do wypieku pieczywa bezpośrednio na wózkach rozrostowych obracających się w komorze wypiekowej po zaczepieniu na wieszaku lub umieszczeniu na obracającym się podeście.

Piece te są przeznaczone do wypieku drobnego pieczywa pszennego i półcukierniczego.

1. Zasada działania

- wprowadzenie wózka do komory wypiekowej,

- zamknięcie drzwi (wówczas wózek zostaje uniesiony uchwytem do góry i zaczyna się obracać,

- wentylator zasysa gorące powietrze z nagrzewnicy w komorze grzejnej ,

- kanałem pod stropem pieca tłoczy powietrze do bocznego kanału,

-poprzez nadmuchowe komory dostaje się do komory wypiekowej,

-powietrze ponownie przechodzi do nagrzewnicy,

-uruchomienie natrysku wody na gorące stalowe ramy,

-wytworzona w ten sposób para przedostaje się do komory wypiekowej,

-temperatura wypieku jest sterowana automatycznie,

-po otwarciu drzwi komory następuje samoczynne opuszczenie wózka co pozwala na jego wyprowadzenie,

-po krótkim nagrzaniu pieca można do niego wprowadzić kolejny wózek.

**TEMAT: Piece taśmowe cyklotermiczne.**

1. Tego rodzaju piece są przeznaczone do wypieku szerokiego asortymentu pieczywa w piekarniach przemysłowych.

Mają różne wymiary (długość i szerokość) co decyduje o ich powierzchni wypiekowej.

Są opalane olejem,gazem rzadziej elektrycznie

Piec jest ogrzewany spalinami powstającymi w wyniku spalania oleju lub gazu w komorze spalania w górnej części pieca.

Z komory mieszania znajdującej się za komorą wypiekową spaliny są doprowadzane układem kanałów rozprowadzających do kanałów okalających komorę wypiekową.

Część spalin za pomocą wentylatora jest przekazywana do komory mieszania, skąd ponownie przedostaje się do obiegu.

1. Komora wypiekowa - to tunel biegnący wzdłuż całego pieca.

Górną i dolną część komory tworzą kanały grzejne. Po dolnej powierzchni komory presuwa się taśma bez końca stanowiąca trzon pieca.

Wprzedniej części pieca znajdują się urządzenia do zaparowania kęsów. Odprowadzenie pary z pieca następuje wyciągiem zakończonym **kondensatorem**. Odciąg pary i oparów jest regulowany przez odpowiednie klapy.

Odbiór pieczywa odbywa się w tylnej części trzonu wypiekowego skąd trafia samoczynnie na przenośnik odnoszący ręcznie lub za pomocą układarki do pojemników.

1. Nadzór nad pracą pieca polega na:

- obserwacji urządzeń kontolno-pomiarowych sterujących pracą palnika,

- rejestrowaniu temperatury w poszczególnych strefach,

- ciśnieniu pary wodnej doprowadzonej do komory wypiekowej.

**TEMAT: Ogólne zasady eksploatacji i konserwacji pieców.**

1. Eksploatacja pieców.

Należy przestrzegać następujących zasad:

- właściwego zapełnienia trzonu pieca,

- równoczesnego wypieku we wszystkich komorach pieców cyklotermicznych,

- właściwych okresów międzywypiekowego dogrzewania pieców,

- zamykania wylotu pary oraz drzwi komór w trakcie zaparowywania kęsów,

- przeczyszczania powietrzem pieców opalanych olejem lub gazem po każdorazowym zakończeniu pracy,

- dokładnego oczyszczania trzonu pieca,

- zamykania zasuw kominowych i wylotu pary,

- sprawdzania co najmniej raz w miesiącu procesu spalania paliwa zgodnie z dokumentacja techniczno-ruchową pieca.

1. Konserwacja pieców:

- regularne czyszczenie końcówek rur grzejnych w piecach rurowych,

- oczyszczanie raz na 2 miesiące urządzeń parotwórczych z osadzonego kamienia,

- sprawdzanie conajmniej raz w tygodniu prawidłowości zabezpieczeń przeciwwybuchowych oraz urządzeń kontrolno-pomiarowych,

- regularne sprawdzanie w piecach taśmowych prawidłowości na ciągu taśmy i równomierności jej biegu,

- sprawdzanie raz w miesiącu prrawidłowości rozkładu temperatury w piecu.

**Zadanie domowe:**

Proszę o przepisanie notatki do zeszytu.

Pozdrawiam

Jadwiga Bałchan