

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przed zakupem pieca tunelowego?

Piec tunelowy to kluczowe urządzenie w produkcji masowej pieczywa, ciast, pizzy czy wyrobów cukierniczych. Jego wybór decyduje o wydajności zakładu, kosztach energii oraz jakości wypieków. Zła decyzja może skutkować stratami produkcyjnymi i kosztownymi przestojami. Poniższa checklista pomoże Ci podjąć właściwą decyzję.

PRZEZNACZENIE I WYDAJNOŚĆ

- ☐ Czy piec będzie wykorzystywany do wypieku chleba, bułek, pizzy, ciast czy ciastek?
- ☐ Jaka jest przewidywana wydajność dzienna (np. tysiące sztuk pieczywa lub kilkaset pizz na godzinę)?
- ☐ Czy przewidziano długość i szerokość tunelu dostosowaną do wielkości produkcji i hali?
- ☐ Czy system transportu (taśmociąg, płyty kamienne, siatka metalowa) odpowiada rodzajowi wypieków?

TYP PIECA I ŹRÓDŁO ENERGII

- ☐ Czy wybrano piec elektryczny, gazowy, olejowy czy opalany pelletem?
- ☐ Czy moc pieca i źródło energii są dostosowane do mocy przyłączeniowej zakładu?
- ☐ Czy system nagrzewania (konwekcyjny, promiennikowy, kamienny) zapewnia równomierny wypiek?
- ☐ Czy przewidziano system odzysku ciepła i energooszczędne sterowanie?

PARAMETRY TECHNICZNE

- ☐ Jaki jest zakres temperatur pieca i czy spełnia wymagania dla różnych produktów (150–350°C, a w specjalistycznych nawet 500°C)?
- ☐ Czy piec ma sekcje grzewcze z możliwością regulacji temperatury niezależnie dla różnych stref tunelu?
- ☐ Czy przewidziano możliwość parowania (do wypieku chleba i bułek)?
- ☐ Jaka jest szybkość przesuwu taśmy i możliwość jej regulacji?
- ☐ Czy piec posiada system kontroli wilgotności?

KONSTRUKCJA I MATERIAŁY

- ☐ Czy piec wykonany jest ze stali nierdzewnej odpornej na wysoką temperaturę i korozję?
- ☐ Czy izolacja termiczna minimalizuje straty ciepła i nagrzewanie hali?
- ☐ Czy taśma transportowa lub płyty wypiekowe są łatwe do czyszczenia i wymiany?
- ☐ Czy drzwiczki inspekcyjne zapewniają wygodny dostęp do wnętrza tunelu?
- ☐ Czy piec ma zabezpieczenia przeciwpożarowe i system odprowadzania spalin (dla modeli gazowych/olejowych)?

INSTALACJA I INFRASTRUKTURA

- ☐ Czy hala produkcyjna ma odpowiednią wysokość, szerokość i wentylację dla pieca tunelowego?
- ☐ Czy przewidziano wzmocnioną instalację elektryczną/gazową dostosowaną do mocy pieca?
- ☐ Czy zaplanowano odpowiednie odciągi i system wentylacji, aby zapobiec przegrzewaniu pomieszczenia?
- ☐ Czy przewidziano miejsce na załadunek i rozładunek produktów oraz ciągi transportowe?

EKSPLOATACJA I KOSZTY

- ☐ Jakie jest średnie zużycie energii/gazu na godzinę pracy pieca?
- ☐ Czy piec posiada system automatycznego czyszczenia (CIP) lub łatwo wyjmowane elementy?

- ☐ Jakie są koszty serwisowania i dostępność części zamiennych (np. grzałki, palniki, taśmy)?
- ☐ Czy producent oferuje umowę serwisową z regularnymi przeglądami?
- ☐ Czy przewidziano rezerwę budżetową na modernizację w przypadku zwiększenia produkcji?

SERWIS I GWARANCJA

- ☐ Jaki jest okres gwarancji na piec i poszczególne elementy (taśmy, palniki, sterowanie)?
- ☐ Czy producent zapewnia serwis w Twoim regionie i jaki jest czas reakcji na zgłoszenie awarii?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne w Polsce/UE, aby uniknąć przestojów produkcyjnych?
- ☐ Czy przewidziano szkolenie personelu w zakresie obsługi i konserwacji pieca?
- ☐ Czy sterownik pieca ma możliwość zdalnej diagnostyki i aktualizacji oprogramowania?

Pamiętaj: Piec tunelowy to inwestycja na lata. Im lepiej dopasujesz jego parametry do rodzaju produkcji i możliwości energetycznych obiektu, tym większa będzie wydajność i niższe koszty eksploatacji. Warto postawić na producenta z doświadczeniem i sprawnym serwisem.

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>