

NACOL
 di Collamati Renzo
 60030 San Marcello (AN)
 tel. 0731-26.70.23
 www.nacol.it

Impianti di aspirazione

Aria leggera in laboratorio

Un efficace sistema di aspirazione del vapore riduce notevolmente il calore percepito e rende più leggero il lavoro in laboratorio

Con l'arrivo della bella stagione il laboratorio di panificazione si trasforma in un ambiente sempre meno confortevole. In particolare, quando si inizia a sfornare, la temperatura, già alta per via dei forni accesi, aumenta ulteriormente per il vapore caldo in uscita dalle bocche del forno.

È noto come sia proprio l'umidità a rendere la sensazione di calore più o meno spiacevole: a una temperatura di 30°C e un tasso di umidità relativa (UR) del 40% (condizioni riscontrabili in un comune panificio durante la fase degli impasti) la temperatura percepita secondo l'indice Humidex è circa di 34°C, e quindi ancora tollerabile. Tuttavia, quando viene sfornato il pane, supponendo che la temperatura resti costante e che il tasso di umidità salga all'80% per via della fuga di vapore, la temperatura percepita balzerebbe presto a 43°C, divenendo insopportabile.

Per alleviare questa sensazione di caldo afoso si potrebbe abbassare la temperatura mediante i condizionatori ma l'aria fredda immessa comprometterebbe la lievitazione



e non sarebbe comunque efficace per contrastare il repentino aumento di calore e di vapore nel momento della sfornatura, senza parlare dei cospicui consumi di energia elettrica che l'utilizzo di un condizionatore comporta.

L'alternativa può essere diminuire notevolmente l'eccessiva umidità. Il sistema mangia vapore Nacol, con la sua ventola tronco-conica autopulente abbinata alle cappe a sonda, cattura tutto il vapore in uscita dal forno, evitandone la dispersione e l'accumulo nel laboratorio, senza interferire minimamente con la lievitazione.

Il principio è quello di mantenere il laboratorio come nella fase iniziale di panificazione, quando la temperatura non è elevata e il tasso di umidità relativa è basso.

Il mangia vapore è dotato di 4 velocità, regolabili in base alle caratteristiche del laboratorio, al momento della lavorazione e alla stagione, con portate d'aria da 1500 a 6000 mc/h. Un inverter a risparmio energetico permette di ridurre i consumi del

30%: con portate d'aria di 3000-4500 mc/h, ad esempio, si consumano solo 600-800 watt/h.

In questo modo si diminuisce di 4-5°C sia la temperatura ambientale sia il tasso di umidità e, con loro, la temperatura percepita, rendendo l'ambiente del laboratorio decisamente più confortevole.

Un esempio? Il laboratorio del Panificio dell'Antica Ricetta di Novi Ligure (AL), dove d'estate, il calore dei quattro forni a legna e il vapore della cottura era insopportabile. Il sistema Nacol è riuscito ad abbassare la temperatura percepita di 4-5 °C. Ancora: il forno di Magic Pan, a Bari, dove, nonostante la temperatura esterna di 40 °C, l'aspirazione del vapore rende ora il lavoro meno gravoso.

Inoltre, l'impianto Nacol previene le allergie alle farine e altri disturbi dell'apparato respiratorio. Infatti i pulviscoli delle farine, non essendo più veicolati dall'umidità catturata dalle cappe aspiranti a sonda, non rimangono in sospensione nell'aria e quindi non vengono respirati dagli operatori.



Sopra: Essendo autopulente, la ventola tronco-conica Nacol assicura nel tempo le portate d'aria senza necessità di manutenzione

In apertura:

A sinistra, l'impianto nel forno di Novi Ligure.

A destra, il forno di Magic Pan, a Bari