

.06 Settembre 2013

# il panificatore italiano

WWW.ITALIANGOURM



**.10**



**PANE AL PANE**

Seguire la tradizione di famiglia dopo il mondo della grande distribuzione  
Materie prime: Matteo

**.37**

**TRA NATALE  
E CAPODANNO**

Pasticceria salata da griffe:  
Massari e Montersino

**.52**

**SPUNTI DALLA GDO**  
Concorrenza o nuove idee?



*Ventilazione*

# Costanza di temperatura per costanza di prodotto

Solo un'efficace standardizzazione delle temperature e dei tassi di umidità può garantire una lavorazione eccellente e un ambiente di lavoro sano e confortevole



Sempre più indispensabili alleati dei maestri dell'arte bianca si rivelano essere i moderni sistemi di gestione della temperatura che, in estate come in inverno, senza più dunque costringere il panificatore a modificare la produzione in base al meteo, garantiscono temperature costanti, ossia che non superino i livelli di guardia rigidamente impostati per una perfetta asciugatura e per la realizzazione finale del prodotto. Si ricercano dunque soluzioni intelligenti e di facile utilizzo che tengano sotto controllo i tassi d'umidità: la principale causa del caldo afoso nei laboratori, oltre che della formazione di muffe e condense. Senza sottovalutare la necessità di un'uniforme distribuzione dell'aria, purificata da tutte quelle polveri che possono contaminare e danneggiare la qualità dei prodotti.

Molte, dunque, le soluzioni proposte dal mercato - in grado anche di sfruttare le potenzialità del laboratorio stesso - che grazie ad accorgimenti tecnologici di ultima generazione garantiscono non solo le condizioni necessarie per un'impeccabile lavorazione, ma che puntano soprattutto a salvaguardare il benessere di coloro che lavorano nei laboratori. L'obiettivo finale è, infatti, ricreare un ambiente salubre e confortevole che contribuisca a tenere sotto controllo i problemi allergici, la sudorazione eccessiva e le possibili sensibilizzazioni alle vie respiratorie.

Grande attenzione viene dedicata, infine, dalle case produttrici anche al risparmio energetico e all'impatto ambientale di queste macchine, condizionatori o ventilatori che siano: sistemi talmente efficaci da limitare il deterioramento dei laboratori, riducendo così anche la frequenza di ritinteggiatura dei locali stessi.







### Nacol

#### Massima flessibilità ed efficacia

La nuova generazione dei MangiaVapori Nacol è dotata di sistema ad inverter che permette di regolare la portata d'aria aspirata in base alle fasi di lavorazione, alla quantità dei prodotti sfornati e alle caratteristiche del laboratorio, senza interferire nella lievitazione. Il binomio ventola autopulente – sonde aspiranti modulari del MangiaVapori Nacol, inoltre, garantisce la diminuzione della temperatura di 4-5°C e del tasso di umidità del 10-12% in un panificio medio, con un consumo di soli 450 watt/ora, il 30% in meno rispetto allo stesso sistema senza inverter. Da uno studio effettuato con l'ausilio di opportuni sensori per il rilevamento di temperatura ed umidità ogni 60 secondi, posizionati in varie zone del laboratorio di un panificio ove è in funzione il MangiaVapori, è emerso che il sistema della Nacol, nel corso della giornata, mantiene temperatura e umidità a livelli paragonabili a quelli di inizio lavorazione, sia in prossimità dei forni, che delle impastatrici. I vantaggi del MangiaVapori NACOL sono apprezzabili anche a distanza di tempo dall'installazione. Infatti, se generalmente un laboratorio di panificazione ha bisogno di essere imbiancato almeno ogni 2 anni, con il MangiaVapori il ripristino della tinteggiatura può essere rinviato di oltre 10 anni.

[www.nacol.it](http://www.nacol.it)



### Vortice

#### Aspiratori ecofriendly

Gli aspiratori elicoidali Vortice Vario garantiscono un ridotto impatto ambientale. Per il loro realizzo, infatti, sono stati utilizzati materiali riciclabili e a tecnica del Design for Disassembly. Sono state escluse tecnologie produttive inquinanti e anche i materiali di imballaggio utilizzano carte riciclate e inchiostri non nocivi. Un accurato studio aeraulico delle giranti e più in generale delle geometrie interne pone gli aspiratori Vario ai vertici nella loro categoria in relazione alle elevate prestazioni fornite e ai ridotti consumi energetici. I componenti strutturali sono in ABS anti UV. I particolari interni in polistirolo antiurto. Le giranti in polipropilene caricato con fibre di vetro. La chiusura automatica della griglia frontale progressiva e rallentata che evita rientri dell'aria ad apparecchio spento. Sono inoltre caratterizzati da facilità e velocità d'installazione; mentre le emissioni sonore sono molto contenute e permettono un impiego non fastidioso.

[www.vortice.com](http://www.vortice.com)

### Samsung

#### Gestione anche da remoto

L'esclusivo sistema Smart Wi-Fi, recentemente introdotto dalla Samsung, trasforma il proprio dispositivo mobile Android o PC in un vero e proprio telecomando per accendere o spegnere il climatizzatore ovunque ci si trovi. Grazie alle migliori tecnologie, i modernissimi climatizzatori Serie Y assicurano inoltre risparmio energetico, un'eccellente qualità dell'aria e il massimo comfort, il tutto in un design molto elegante. La Serie Y garantisce, infatti, una riduzione dei consumi fino all'80% quando in funzione. L'innovativa funzione Benessere consente il controllo automatico sia della velocità del ventilatore sia della temperatura, regolandosi sulle condizioni di temperatura e umidità rilevate in ambiente. Distintiva della Serie Y è anche la tecnologia Smart Inverter, che permette il rapido raggiungimento della temperatura impostata e la regolazione automatica della potenza. L'attenzione alla qualità dell'aria si concretizza invece nel sistema di purificazione dell'aria che si avvale dell'innovativo dispositivo Virus Doctor che esegue una purificazione attiva dell'aria grazie alla produzione di atomi di idrogeno attivo e ioni di ossigeno che contrastano efficacemente virus, batteri e allergeni. Completano il processo di pulizia dell'aria i nuovi Filtri HD, in grado di trattenere fino al 90% della polvere, comprese le particelle microscopiche e la funzione Auto-clean che elimina l'umidità presente nell'unità interna prevenendo la proliferazione di muffe e batteri e garantendo aria sempre pura e salubre. Per godere della più completa sensazione di benessere, il sistema di distribuzione dell'aria si avvale invece dell'innovativa Samsung Wide Twin Blade, per distribuire in maniera rapida ed uniforme i flussi d'aria anche nei grandi spazi.

[www.samsung.com](http://www.samsung.com)





**Daikin****Volume di portata variabile**

Il laboratorio di un panificio è un ambiente in cui temperatura e umidità sono molto importanti durante le fasi di lavorazione del prodotto. Con temperature al di sotto dei 21°C, la lievitazione rallenta. Inoltre, per evitare che l'impasto diventi troppo vischioso o si secchi eccessivamente l'umidità deve essere mantenuta intorno al 75%. Per questo è importante che l'aria, in questa zona, sia distribuita nel modo più uniforme possibile. Inoltre, l'aria deve essere purificata da polveri e muffe per evitare la contaminazione dei prodotti da forno. Infine, è importante assicurare il benessere degli occupanti: l'umidità e gli elevati carichi termici, dovuti alla presenza di forni e di altre apparecchiature, rendono l'ambiente di lavoro poco confortevole. Un sistema VAV (Volume di portata Variabile), che gestisce la portata d'aria immessa nei vari ambienti in maniera differenziata, permette di controllare parametri quali temperatura e umidità relativa. L'utilizzo di serrande motorizzate e di termostati consente di selezionare il giusto quantitativo di portata d'aria in ogni ambiente in maniera da ottenere la corretta temperatura e il giusto quantitativo di umidità relativa nelle varie zone. Il sistema di filtrazione delle unità di trattamento dell'aria provvede all'eliminazione di polveri e muffe nocive al corretto processo di panificazione. La vasta gamma di Chiller e Unità di Trattamento Aria (UTA) di Daikin rendono possibile il dimensionamento di un sistema VAV.

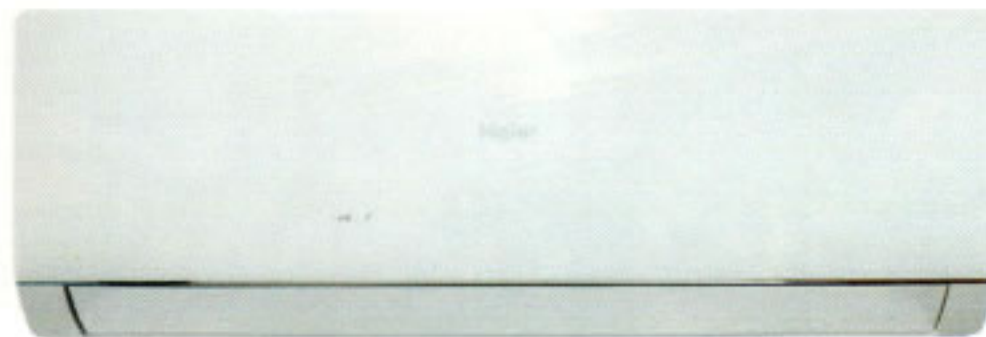
[www.daikin.it](http://www.daikin.it)

**Elicent****Per ambienti industriali**

Per le caratteristiche costruttive e le prestazioni, la serie IEP, prodotta da Elicent, può essere utilizzata per espulsione diretta o in caso di perdite di carico su condotti aventi diametro non inferiore al diametro dell'apparecchio. L'installazione può essere effettuata a parete o pannello. Questi aspiratori sono adatti per aria pulita con temperatura massima di 50°C.

Il bocaglio ottimizzato in aspirazione riduce il rumore e aumenta l'efficienza aeraulica ed energetica nel rispetto del Regolamento UE 327/2011. Il flusso d'aria è da motore verso girante. Il girante è dotato di pale a profilo alare in tecnopolimero rinforzato con fibre minerali e fusione in lega di alluminio solidale con il motore a rotore esterno. Bilanciatura statica e dinamica secondo norme ISO 1940. Telaio quadrato in lamiera d'acciaio stampata, protetto da verniciatura a polveri epossidiche. Rete di protezione in acciaio verniciato montata sul lato motore e motori a rotore esterno termoprotetti trifase a doppia velocità completano il profilo di questi moderni aspiratori.

[www.elicent.it](http://www.elicent.it)

**Haier****Ioni silenziosi**

Per il 2013 Haier AC Italy propone il nuovo condizionatore Linea Parete Zircon Inverter, disponibile in vari modelli Inverter monosplit da 9000 Btu, 12000 Btu e 18000 Btu. Anche questa linea è compatibile con le unità esterne Seasonal Supermatch Multi che offrono la possibilità di collegare ad un'unica unità esterna dalle 2 alle 5 unità interne. Il climatizzatore Zircon parete è dotato di display a led retroilluminato per visualizzare il funzionamento dell'unità. Zircon Inverter ha un funzionamento super-silenzioso. Inoltre, anche se il climatizzatore è stato appena acceso, grazie alla Funzione Power, si raggiunge la temperatura desiderata molto velocemente.

L'apparecchio è dotato di ionizzatore, funzione importante in quanto l'aria che respiriamo è formata da un insieme di molecole, che acquistano una carica elettrica positiva o negativa per la perdita o cattura di elettroni. Recenti studi hanno dimostrato che se nell'aria è presente una forte carica elettrica negativa, il nostro organismo beneficia di un'atmosfera rinfrescante e di relax. I climatizzatori Haier producono circa 20000 ioni/cc.

Con sede a Revine Lago in provincia di Treviso, Haier A/C Italy Trading Spa, dal 2002, distribuisce in esclusiva in Italia i condizionatori dell'omonimo gruppo multinazionale orientale.

[www.haiercondizionatori.it](http://www.haiercondizionatori.it)

