

Imbiancare o non imbiancare?

Una macchina per assorbire il vapore che consente di risparmiare sulle spese di tinteggiatura e di avere un ambiente asciutto e salubre in laboratorio

Capita spesso che nei panifici, a ogni primavera, sia necessario imbiancare perché soffitti e muri sono ingialliti e si notano tracce di muffa agli angoli del laboratorio.

Porte e finestre chiuse mantengono caldo il laboratorio ed evitano di compromettere la lievitazione ma intanto il vapore che si sprigiona durante lo sfornamento dei prodotti va a condensarsi e ristagnare sui muri e soffitti degli ambienti più freddi: area impasti, magazzino, rivendita. Così, quasi ogni anno, il ricorso all'imbianchino per la ritinteggiatura del laboratorio è inevitabile.

Tuttavia questo problema può essere risolto grazie all'utilizzo del Mangia Vapore di Nacol. Il sistema di Nacol, azienda marchigiana con un'esperienza di 35 anni nel settore, grazie al binomio cappa a sonda + ventola autopulente, assorbe i vapori rilasciati dai prodotti sfornati prima che si espandano in tutto il labora-

torio e nei locali comunicanti, evitando così sia gli immediati ingiallimenti delle pitture che la formazione di muffe, e salvaguarda la produzione perché non genera correnti d'aria dannose alla lievitazione.

Inoltre il Mangia Vapore migliora anche la qualità dell'aria del laboratorio di panificazione perché, aspirando il vapore, impedisce alle polveri delle farine di rimanere in sospensione nell'aria e quindi di essere respirate dagli operatori.

La cappa viene realizzata con elementi autoportanti e componibili; tale caratteristica permette una grande flessibilità sia in fase di progettazione che d'installazione; inoltre, la cappa può adattarsi ad eventuali modifiche dei locali in cui viene installata, riutilizzando gli elementi di cui è composto per offrire ogni volta la soluzione d'aspirazione ideale.

Gli impianti sono costruiti in acciaio inox AISI 304 e la ventola, frutto di anni di studi e ricerche è realizzata in lega di



Casa del Pane, di Belardinelli Domenico (Fabriano)

alluminio, grazie alla particolare inclinazione delle pale, permette di aspirare con successo tutte le esalazioni che si generano dai processi di cottura. La particolare inclinazione delle pale, inoltre, permette alla ventola di essere autopulente, eliminando così le manutenzioni e mantenendo le stesse prestazioni nel tempo. Per dare un plus ai suoi impianti, Nacol ha recentemente dotato della tecnologia a inverter, che, oltre a garantire un risparmio energetico del 30%, permette di modulare la potenza dell'impianto sulla base delle esigenze del fornaio nelle varie fasi di lavorazione e a seconda della stagione. Inoltre, per i casi in cui gli enti preposti richiedano un trattamento delle arie prima della loro immissione all'esterno del laboratorio, l'impianto di aspirazione Nacol viene fornito con un abbattitore di vapori, per ridurre le emissioni di esalazioni che si generano.

E l'affidabilità di un'azienda



si rispecchia anche nella soddisfazione espressa dai suoi clienti, come si vede dalle parole di racconta Domenico Belardinelli del panificio La casa del pane di Fabriano: "Ho conosciuto la Nacol durante la realizzazione del nuovo laboratorio. Sebbene all'inizio fossi un po' scettico, mi sono fatto convincere nell'acquisto di un impianto di aspirazione e ora devo dire di essere pienamente soddisfatto di come l'ambiente sia immune da umidità e muffe, con conseguente risparmio sul costo di tinteggiatura del locale; infatti a oggi, dopo 9 anni, le pareti del laboratorio sono bianche come il giorno dell'inaugurazione."

www.nacol.it



Il panificio La Briola di Fogliata Ivan a Bellaria (RN)