



TAGLIAVINI

ATLAS





Tagliavini, 1934 yılında Parma'da, dünyanın en önemli tarım-gıda merkezi haline gelecek bir bölgede kuruldu. Daha ilk günden itibaren çevresel sürdürülebilirlik anlayışını benimseyen firma, bu yaklaşımı ekmek ve pastacılık ürünlerinin pişirilmesi için ekipman, fırın, odalar, makineler, mobilyalar ve donanım üretiminde ön planda tutmaktadır.

Bu bakış açısıyla, her türden üretim tesisinin özel teknolojik ihtiyaçlarını karşılamayı başardık. Adanmışlık ve sürekli araştırmaların ürünü olarak, dayanıklılık, kompakt boyut ve her bir detaya maksimum özen açısından neredeyse kusursuz fırınlar geliştirdik. Bu fırınların temel hedefi enerji tasarrufunu en üst düzeye çıkarmaktır.

Yıllar boyunca düşük çevresel etkiye sahip binlerce fırın üretmiş olmamız, bizi çevreye saygı gibi hepimizin önem vermesi gereken bir amaca katkı sağlamış olmanın bilinciyle gururlandırıyor.

Yıllar içinde Tagliavini, her projeyi değer yaratma fırsatı olarak değerlendiren bir tedarikçi-danışman haline geldi. Müşterilerimizin her kanaldaki taleplerine titizlikle yanıt vererek birlikte büyümeyi hedefledik.

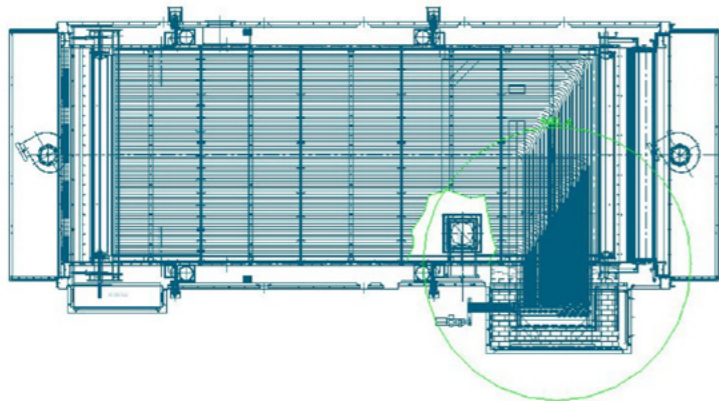
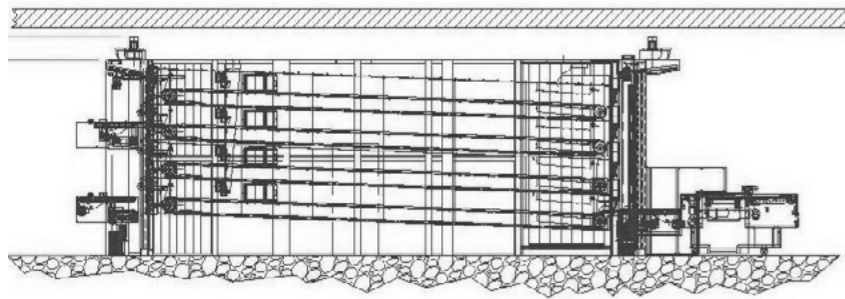
Ürün kalitesi ve sürdürülebilirliğe odaklanmayı elden bırakmadan, bu teknolojik gelişim yolculuğumuz, geniş ve çeşitli üretim ihtiyaçlarına yönelik çeşitli tesis mühendisliği çözümleri geliştirmemizi sağladı.

Endüstri Bölümümüz, gıda endüstrisi için her özel gereksinime göre uyarlanmış sistemler tasarlama ve inşa etme konusunda deneyime, uzmanlığa ve teknolojik bilgi birikimine sahiptir.

Tagliavini, müşterinin ihtiyaçlarını anlayarak ekmek ve pastacılık üretim tesisinin genel akışını dikkate alan geniş kapsamlı bir yaklaşım benimser ve en yüksek performanslı, en gelişmiş çözümleri uygular.

Tam entegre sistem tasarımlarını analiz etme ve süreç tedarik zincirindeki tüm makinelerin etkileşimini garanti etme konusunda özelleştirilmiş çözümler sunma konusunda uzmanız.

Mevcut hatlara da entegre edilebilen sistemler inşa ediyoruz, böylece verimlilik, ürün geri kazanımı, otomatik kontrol ve optimize edilmiş yönetimi garanti altına alıyoruz. Bu bakış açısıyla, bölümümüz sürekli olarak yenilikçi çözümler üzerinde çalışmakta ve bu çözümler müşteriye gerçek bir rekabet avantajı sağlamalıdır.



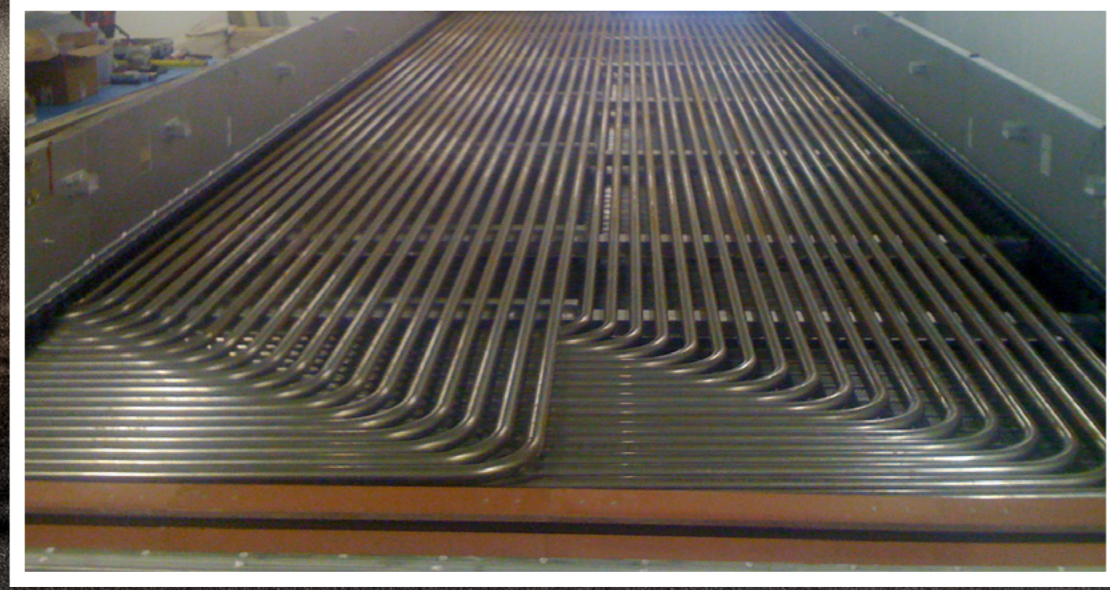
İHTİYAÇLARA GÖRE SÜREÇLERİ
OPTİMİZE ETMEK İÇİN
DERİNLEMESİNE PROJE
DEĞERLENDİRMESİ KONUSUNDA
DANIŞMANLIK HİZMETLERİ
SAĞLIYORUZ

Atlas Borulu Fırın

Atlas fırını, tüm fırın ürünlerinin pişirilmesine uygun dolaylı ısıtma sistemiyle donatılmıştır. Ürünün pişirilmesi için gerekli ısı, pişirme odasına, kısmen yanma odasında, kısmen de pişirme odasının uzunluğu boyunca yerleştirilmiş L şeklindeki boruların içinde bulunan buharın kademeli olarak yoğunlaşması sayesinde girer. Bu şekilde, buharın yanma odasında üretilip borular içinde yoğunlaşarak pişirme odasına doğru ilerlemesi sonucu, boruların içindeki su/buhar karışımının dolaşımı sürekli olarak ısıyı pişirme odasına aktarır.

Fırın tamamen yanıcı olmayan metal bir yapıya sahiptir ve metal duvarlar arasına dış ortamdan izolasyon sağlamak amacıyla kaya yünü yerleştirilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Üst üste yerleştirilmiş pişirme odalarının içinde, tel örgüden yapılmış bir konveyör bandı, makara zincirleriyle çekilir. Bu bant, enkoder ile donatılmış bir kendinden frenli redüktör motoru tarafından çalıştırılarak, pişirme süresine göre ürünü yükleyip boşaltır. Ayrıca farklı pişirme modları da ayarlanabilir.



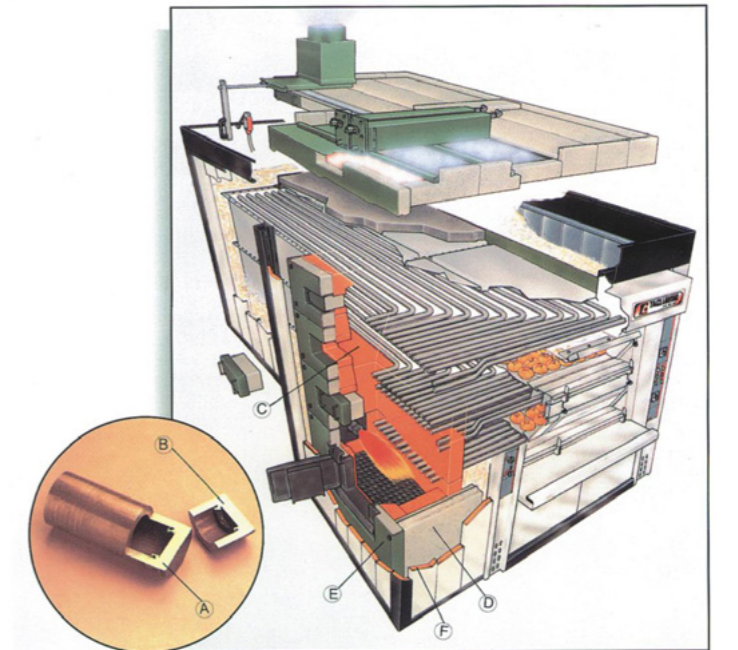


Perkins Tip "L" Boru Sistemi

Her boru, özel bir sürtünme kaynak sistemi kullanılarak bireysel olarak doldurulur ve kapatılır; bu sistem, borunun kapanmasını yok edilemez hale getirir. Borular çok yoğun bir şekilde dağıtılır ve odaların tüm zemin ve tavanlarını eşit olarak kaplayarak en iyi pişirme sürecini sağlar.

Isı enerjisini boruların içindeki suya aktaran brülörü barındıran yanma odası dikeydir ve bu, yanma gazlarının en iyi şekilde akışını sağlar. Borular ısındıktan sonra dumanlar, bacaya ulaşmadan önce yatay bir kanaldan geçer. Baca, atmosfer koşulları değiştiğinde sabit bir çekişi sürdürmek için motorlu bir duman tahliye damperi ile donatılmıştır. Ayrıca, brülör kapandığında kısmen kapanır ve kapandıktan belirli bir süre sonra tamamen kapanarak yanma odası içinde gizli ısının mümkün olduğunca uzun süre tutulmasını sağlar.

Yanma gazlarının çıkışında, gazlar aşırı ısınırsa devreye giren bir güvenlik termostatu bulunmaktadır.

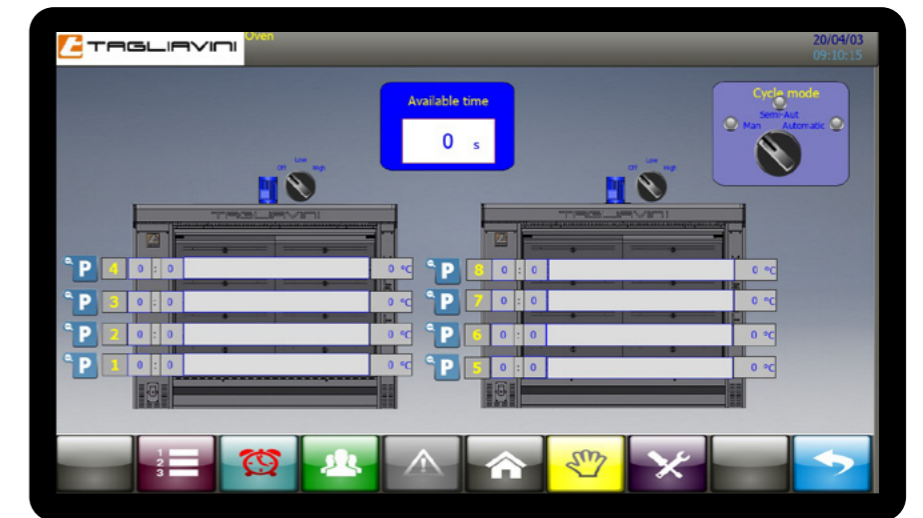


Kontrol ünitesi

Fırın, üretim döngüsünün yönetilmesini ve parametrelerinin ayarlanmasını sağlayan iki dokunmatik ekranlı panel aracılığıyla kullanıcıyla etkileşime giren bir **PLC (Programlanabilir Lojik Kontrolör)** tarafından kontrol edilir. Panellerden biri fırına yükleme, diğeri ise fırından boşaltma noktasında yer alır. Bu panellerden tarifler oluşturulabilir ve ayarlanabilir. Tariflerle ilgili ayarlanabilecek parametreler şunları içerebilir:

1. ****Pişirme Süresi****: Ürünlerin fırında ne kadar süre kalacağı.
2. ****Pişirme Sıcaklığı****: Fırın içindeki ısı seviyeleri.
3. ****Buhar ve Nem Seviyeleri****: Pişirme odasında kullanılan buhar ve nem miktarı.
4. ****Konveyör Hızı****: Tel örgü konveyör bandının hızını ayarlayarak pişirme sürecini optimize etme.
5. ****Fırın Modları****: Farklı pişirme modları (örneğin, yoğun ısı, düşük ısıda uzun süreli pişirme).
6. ****Soğutma Zamanı****: Pişirme sonrası ürünlerin soğutma süresi.

Bu ayarlar, üretim sürecini daha verimli hale getirir ve her tarifi en uygun koşullarda pişirilmesini sağlar.





Chenemlik

Yanma odaları dikeydir ve boruların alt uçları bu odalara uzanır; böylece pişirme odasına ısı enerjisi aktaran değişim elemanını oluşturur. Yangın odası taş yapısından oluşur ve üç bölümden meydana gelir: alevler ve yanma gazlarıyla temas halinde olan iç kısım, refrakter tuğlalardan yapılmıştır; dış kısım ise sıradan tuğlalardan oluşur ve yanma odası ile fırın odaları arasında yalıtım agregaları içeren bir beton döküm bulunur.

Yanma odasının üzerinde, bacaya akan yatay duman kanalları bulunmaktadır. Bu kanallar, dumanların sıcaklıklarının çok yükselmesi durumunda brülörü kapatan acil durum termostat probunu barındırır. Bu termostat manuel olarak sıfırlanabilir ve baca duman tahliye damperinin servo motorunun yanında yer alır.



BUHAR TİPLERİ

01

Fırının üst kısmına yerleştirilmiş standart buhar jeneratörleri, her bir pişirme odasına buhar iletmek için tasarlanmıştır.



02

Ayrı buhar unitesi





Taştaban



Galvaniz Tel Bant

01

ATLAS 2 Kat

Model	A	B	C	D	E	F	H	H 1 (+ asp.)	Useful Surf.	Internal Dim.	Power Installed		Electric Power
	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	M ²	cm	kW	Kcal/h	kW
AT 242/6	240*	372	422	556	324	180	230	270	17,86	240 x 372	160	138.000	10,5
AT 242/8		496		680					23,81	240 x 496	180	155.500	
AT 242/10		620		804					29,76	240 x 620	206	177.160	
AT 242/12		744		928					35,71	240 x 744	232	198.800	
AT 242/14		868		1052					41,66	240 X 868	273	235.000	

*The value in the table refers to the product load on refractory shutters - for load of the chamber with useful trays 250 cm

02

ATLAS 4 Kat

Model	A	B	C	D	E	F	H	H 1 (+ asp.)	Useful Surf.	Internal Dim.	Power Installed		Electric Power
	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	M ²	cm	kW	Kcal/h	kW
AT 244/6	240*	372	520	556	324	180	344	390	35,72	240 x 372	160 x 2	138.000 x 2	14,5
AT 244/8		496		680					47,62	240 x 496	180 x 2	154.800 x 2	
AT 244/10		620		804					59,52	240 x 620	206 x 2	177.100 x 2	
AT 244/12		744		928					71,42	240 x 744	231 x 2	198.700 x 2	

*The value in the table refers to the product load on refractory shutters - for load of the chamber with useful trays 250 cm



3

2

1



TAGLIAVINI

Tagliavini S.p.a.

Via Ponte Taro, 27/B
43015 Noceto - Parma - Italia
Phone +39 0521 628844
Fax +39 0521 628763
info@tagliavini.com

www.tagliavini.com