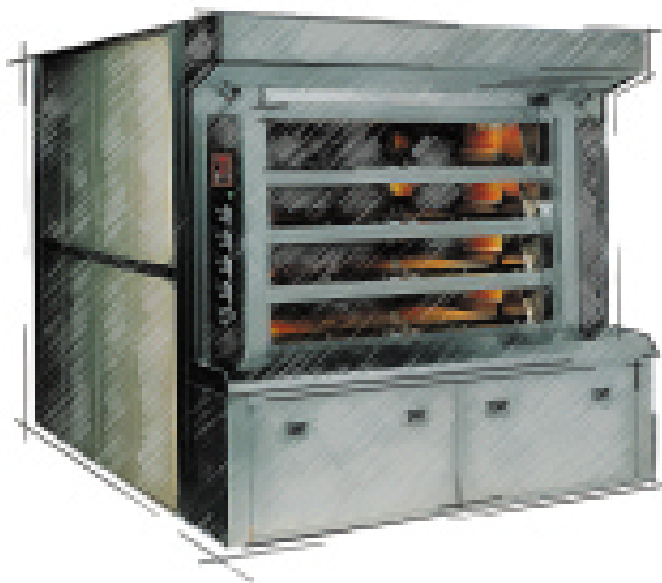


RICA rappresenta un partner competente nella soluzione delle problematiche di riscaldamento elettrico legate al settore dell'Arte Bianca.

Le resistenze sono progettate e sviluppate in modo da garantire consistenti vantaggi in termini di omogeneità della temperatura all'interno della camera e di cottura dell'alimento.

RICA is a leading edge partner in solving electrical heating problems in the bakery sector. Its heating elements are designed and manufactured to ensure considerable advantages in terms of homogeneous temperatures in the chambers and food cooking.



PANIFICAZIONE & PASTICCERIA

Per un miglior servizio al mercato, RICA rivolge una particolare attenzione anche ai settori della panificazione, pasticceria e pizza. Gli elementi riscaldanti trovano il loro principale utilizzo in:

- camere e celle di lievitazione;
- forni di panificazione e pasticceria;
- forni pizza.

Nei forni è prevalente l'impiego delle resistenze tubolari corazzate che hanno quasi completamente soppiantato l'utilizzo del filo nudo.

Rica è inoltre in grado di offrire soluzioni di riscaldamento e mantenimento in temperatura della pizza utilizzando resistenze a foglio flessibile su supporto autoadesivo in silicone (schiaccia pizza e vetrine calde).



BREAD-MAKING & CONFECTIONERY

In order to provide the market with an enhanced service, RICA pays special attention to the areas of bread-making, confectionery and pizza-making. Heating elements are mainly used in:

- *proving cells and chambers;*
- *bread and confectionery ovens;*
- *pizza ovens.*

For ovens sheathed tubular elements are mainly employed and these have almost completely replaced the use of stitched wire elements.

RICA also provides solutions for heating pizza and then maintaining it at a given temperature, using flexible foil elements with a silicon self-adhesive backing (pizza flattening and heated showcases).

► **CAMERE DI LIEVITAZIONE**

In queste apparecchiature gli elementi riscaldanti affrontano un impegno gravoso in quanto l'umidità che si concentra all'interno della camera può pregiudicarne il buon funzionamento e la durata di vita.

Nell'ampia gamma di soluzioni offerte, quella ottimale è rappresentata dalle resistenze con "sigillatura ermetica" completata da terminazioni a cavo e zone di connessione protette da una gomma vulcanizzata.

▼ Per ulteriori informazioni si rimanda allo specifico catalogo "COLD".

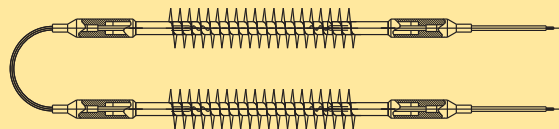
► **PROVING CHAMBERS**

In this equipment heating elements must withstand the humidity that concentrates in the chamber and that affects proper working and life.

From the wide range of solutions available, the ideal solution is an element with "hermetically sealed" connections. Both tails of the element are protected by vulcanized rubber connections.

▼ For further information consult the 'COLD' catalogue.

Camere di lievitazione/ Proving chambers

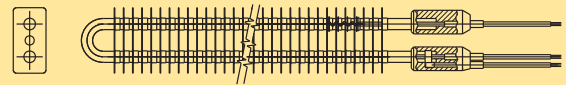


18.01

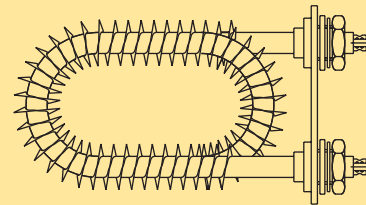
Camere di lievitazione/ Proving chambers



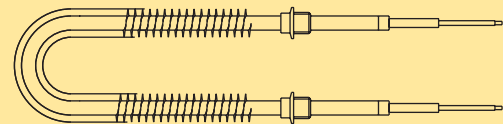
18.02



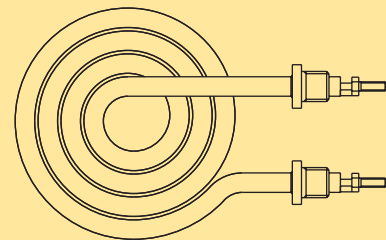
18.03



18.04



18.05



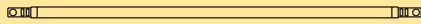
18.06



18.07



Forni pane/ Bread ovens



19.01



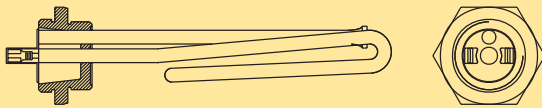
19.02



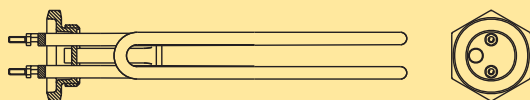
19.03



19.04



19.05



19.06

► FORNI PANE

Per questa applicazione le resistenze tubolari sono progettate con carichi specifici ridotti (W/cm^2) in quanto il calore emesso deve portare a cottura l'alimento senza rischio di bruciarlo. Inoltre, l'elemento subisce un trattamento termico detto di "ricottura in nero" che, migliorandone l'emissività superficiale, ne aumenta notevolmente la performance in termini di durata di vita.

► BREAD OVENS

For this application, tubular elements are designed with reduced surface load (W/cm^2), as the heat produced must cook the bread without burning. The element also undergoes heat treatment known as 'black annealing', which improves surface emission and performance in terms of element life.

► **FORNI PIZZA**

Lo stesso concetto progettuale/ costruttivo dei forni pane vale anche per il settore dei forni pizza con la sola differenza che, considerati i volumi di camera e le potenze richieste (ingombro e capienza inferiore rispetto ai forni pane), i diametri di guaina utilizzati possono essere sensibilmente ridotti.

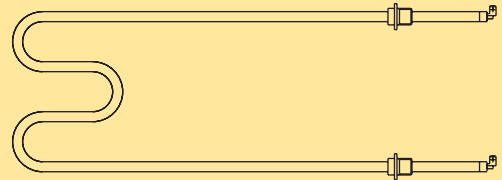
Anche gli "schiaccia pizza" necessitano di una fonte di calore, seppur ridotta, per non far attaccare la pasta durante l'operazione di "schiacciata". In queste apparecchiature si possono utilizzare resistenze tubolari o a foglio autoadesivo, che risulta particolarmente adatto per la facilità di montaggio e l'uniformità di riscaldamento che lo contraddistinguono (figura 21.05).

► **PIZZA OVENS**

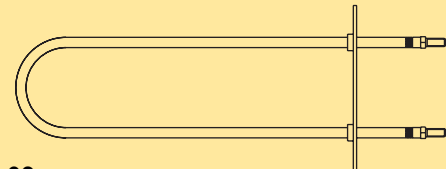
The same design and manufacturing concept as that used for bread ovens is also valid for the pizza sector, the only difference being that, considering the size of the chamber and the power rating required (size and capacity smaller than a bread oven), the sheath diameters that can be used are considerably smaller.

Pizza flatteners also require a heat source, albeit reduced, so that the dough does not stick during the flattening operation. These appliances may use tubular or self-adhesive foil elements, which are particularly suitable as they are easy to fit and provide uniform heat (dwg. 21.05).

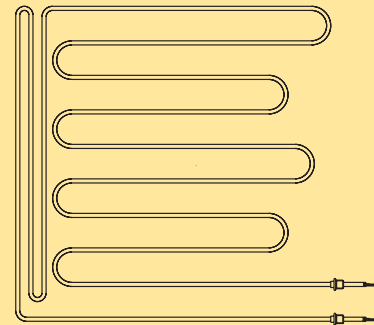
Forni pizza/ Pizza ovens



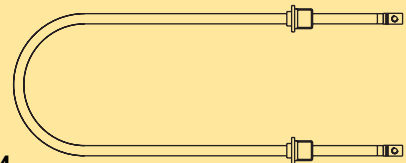
20.01



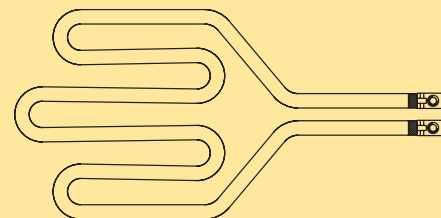
20.02



20.03



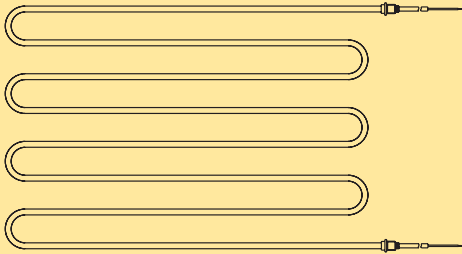
20.04



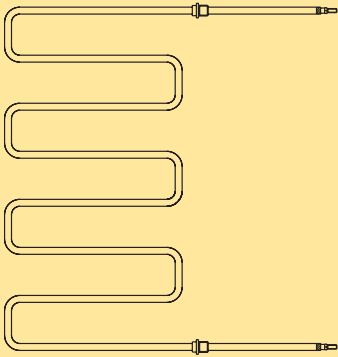
20.05



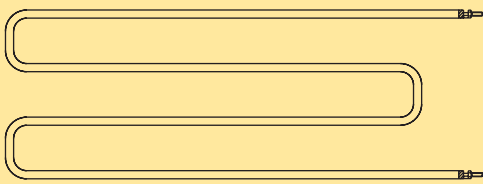
Forni pizza/ Pizza ovens



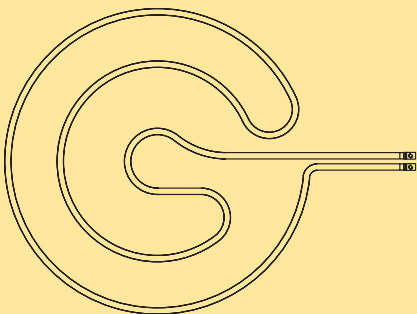
21.01



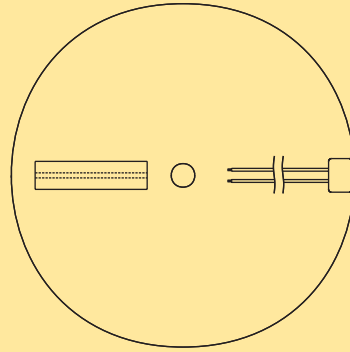
21.02



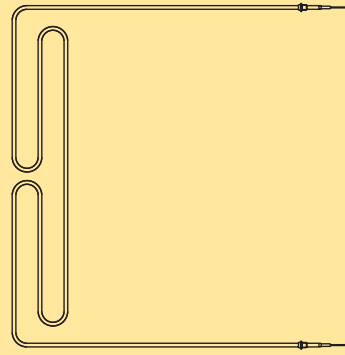
21.03



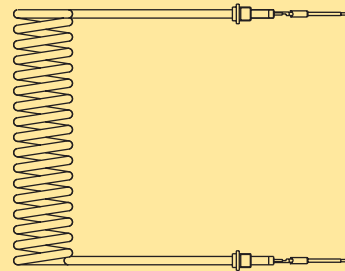
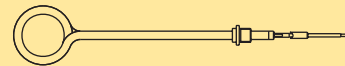
21.04



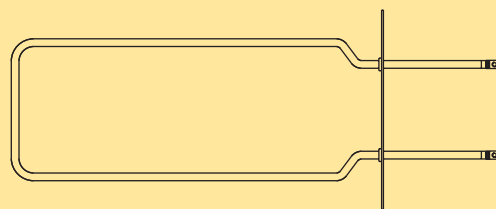
21.05



21.06



21.07



21.08