

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Sterowanie dotykowe MIWE TC Touch Control znane dotychczas z wyposażenia pieców piekarniczych MIWE, od niedawna dostępne również w urządzeniach chłodniczych MIWE. Milowy krok w systemach chłodniczych.

Technika komputerowa rozwija się w zawrotnym tempie. Czasami trudno nadążyć za wszystkimi zmianami i nowościami na rynku. Jej dewizą jest nieustanne dążenie do zwiększenia wygody pracy, wydajności, a wszystko powinno być lepsze od starego, bardziej inteligentne, zgrabniejsze i mieć higieniczny design.

OBSŁUGA JEDNYM PALCEM

Od jakiegoś czasu możemy cieszyć się wygodnym sterowaniem MIWE TC - Touch Control, służącym nie tylko do obsługi pieców, automatycznego systemu załadunku MIWE athlet, ale również urządzeń chłodniczych (garowni, chłodni, mroźni szokowych). Jest to najprostsza, intuicyjna obsługa poprzez dotyk palcem i najbardziej rozbudowana wśród urządzeń piekarniczych na rynku.

Jak każde pojawiające się novum tak i panel dotykowy MIWE TC należałoby spuentować „super”! Wszystko jest prostsze, zgrabniejsze, część obsługowa jest odporna na wilgoć, płaska i higieniczna, być może nawet bardziej kolorowa. Szczera prawda.



JAKOŚĆ, ELASTYCZNOŚĆ, ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ

Jednakże właściwa zaleta sterowania TC to uzyskiwana lepsza jakość produktów i elastyczność, dzięki której można prowadzić ciasto według swoich wymagań technologicz-

nych. I właśnie to jest nie do przecenienia. Dużą rolę odgrywa również aspekt oszczędnościowy - sterując ekranem TC można znacznie obniżyć zużycie energii.

Trudno też nie wspomnieć o komforcie pracy. Duży przejrzysty ekran dotykowy obsługiwany



MIWE TC - Touch Control to najprostsza, intuicyjna obsługa poprzez dotyk palcem i najbardziej rozbudowana wśród urządzeń piekarniczych na rynku.
FOT. GETH

STEROWANE DOTYKIEM



Przy pomocy praktycznego wyświetlacza można ustawić czas garowania/chłodzenia dla każdego wózka osobno (do 6 szt.) na każdym etapie procesu.
 For. GETH

jest w sposób łatwy, pozwala na zmienne przywoływanie 99 programów chłodniczych i 250 wypiekowych, z tego każdy może posiadać aż do ośmiu kroków. Jest to możliwe dzięki wyraźnej i przejrzystej konstrukcji ekranu, bez zbędnych rozgałęzień. W sterowaniu MIWE TC od razu widać, na jakim etapie realizacji znajduje się dany program, gdyż jego przebieg przedstawia grafika. To są te praktyczne zalety.

PRECYZYJNE PARAMETRY

Kulisami istoty sterowania TC jest precyzja w realizowaniu parametrów temperatury i wilgotności, dzięki czemu piece oraz chłodnie i garownie ze sterowaniem MIWE TC uzyskują większą dokładność i są znacznie wydajniejsze.

Podobnie jak w piecach piekarniczych tak i w urządzeniach chłodniczych istnieją dwa warianty: prosty, zredukowany do tego co najważniejsze, i profesjonalny - dla zaawansowanych. Nie każdy pracownik piekarni jest profesjonalistą w prowadzeniu czy pieczeniu ciasta - dlatego program easy koncentruje się wyłącznie na uruchomieniu i kontroli programów. Odpowiedni program wybiera się na podstawie zapisanego obrazka produktu, wyświetla temperaturę zadaną i rzeczywistą oraz pozostały do zrealizowania czas programu. Program profi pomyślany jest dla piekarza doświadczonego, który chce zarządzać klimatem chłodniczym i programami wypiekowymi wprowadzając na wybranych etapach dowolne zmiany.

Sterowanie TC jest w pełni graficzne, dlatego można w nim wykonać własne logo lub inny mo-

tyw reklamowy, podkreślając niepowtarzalność produktu.

PAKIET ENERGY

Sterowanie TC w urządzeniach chłodniczych można opcjonalnie wyposażyć w tzw. „energy pakiet”. Jest to rozwiązanie służące uzyskaniu jeszcze większej precyzji w zarządzaniu procesami chłodniczymi. Dzięki niemu istnieje niespotykana dotąd możliwość ustawienia różnicy temperatury między parownikiem i komorą, zwanej „delta-t”, dokładniejszej pod kątem programu chłodniczego lub wymagań chłodniczych danego produktu, np. wyższa różnica temperatur dla szokowego mrożenia, niższa dla wydłużonego garowania - na dodatek dla każdego etapu programu osobno. Urządzenie chłodnicze wyposażone w pakiet energy podąża do tego stopnia precyzyjnie za krzywą wartości zadanych, że użytkownik często zastanawia się, czy chłodnia pracuje, gdyż krzywa zadana i realizowana pokrywają się co do milimetra.

Regulowana wielkość „delta-t” sprawia, że parownik pracuje zawsze w optymalnie dobrą wydajnością, jest mniej obciążony, w efekcie całe urządzenie potrzebuje mniej energii, zwiększając tym samym swoją żywotność. Ważne w tym wszystkim jest to, że im niższa jest wartość „delta-t”, tym mniejsza utrata wilgotności produktów. Utrata wilgotności w urządzeniach chłodniczych jest problemem rozwiązywanym zwykle przez skomplikowane prowadzenie powietrza lub kłopotliwe wtórne nawilgacanie. Należy się zastanowić, po co „naprawiać” utratę wilgotności, jeśli z góry moż-

na tego uniknąć. Mniejsza utrata wilgotności to mniejsze oszronienie parownika i w konsekwencji też mniejsze koszty odmrażania.

Wzrost jakości, który można uzyskać przy pomocy sterowania TC i pakietu energy jest znaczący. Użytkownicy twierdzą, iż jeszcze nigdy nie używali tak wysokiej jakości swoich produktów. Przekonują: jakość, kolor, nasycenie i smak są na najwyższym poziomie. Podkreślają, że jest to znaczący krok w zdystansowaniu konkurencji. Również bez dodatkowego pakietu energy inwestycja jest opłacalna, gdyż coraz częściej w prowadzeniu ciasta wykorzystywany jest dolny przedział dodatnich temperatur, czas garowania jest znacznie wydłużony. Pod kątem kosztów - jest oszczędniej, pod kątem jakości - produkty są wyraźnie lepsze, pożądana jest jedynie większa dokładność, jaką gwarantuje MIWE TC.

PRAKTYCZNY WYŚWIETLACZ

Warto wspomnieć jeszcze o praktycznym wyświetlaczu, przy pomocy którego można ustawić czas garowania/chłodzenia dla każdego wózka osobno (do 6 szt.) na każdym etapie procesu. Jest to dużym ułatwieniem szczególnie w garowaniu i mrożeniu szokowym, kiedy często zapominamy o zmianie dalszego procesu.

Sterowanie MIWE TC można naturalnie dopasować do innych profili, do których użytkownicy są przyzwyczajeni wykorzystując sterowanie TC w piecach MIWE. Zarządzenie użytkownika umożliwia tworzenie grup użytkowników z indywidualnymi prawami. Dzięki inteligentnemu sterowaniu MIWE TC można prowadzić urządzenie (chłodnie, piece) indywidualnie w trybie manualnym (bieżące ustawianie parametrów), normalnym z dnia na dzień (powtarzalność z dnia na dzień) lub tygodniowym z ustalonymi wytycznymi, kto może wprowadzać zmiany, a kto nie.

Program tygodniowy MIWE TC oferuje nie tylko przejrzysty terminarz z podglądem wszystkich zaplanowanych funkcji i procesów, ale przywołuje również historię procesów. Dotyczy to naturalnie wszystkich programów, zgłaszanych błędów jak i wszystkich połączeń.

(kar)

