

Automatyzacja załadunku pieców wsadowych w skali „L”.

To nie dla mnie...



Większości właścicieli polskich piekarni rzemieślniczych znane są automatyczne systemy załadunkowe – zarówno zasada działania, jak i korzyści wynikające z ich zastosowania. Wciąż jednak spora grupa nie dopuszcza myśli, że automatyzacja może zaistnieć właśnie w ich piekarniach. Niechęć do rozważenia opcji zakupu podyktowana bywa argumentami, które – po poddaniu analizie – okazują się bezzasadne.



Najczęściej wymieniane powody, dla których właściciele piekarni nie chcą się zdecydować na wprowadzenie automatyzacji w swoich zakładach, to:

- 1. warunki lokalowe** – „to na pewno się nie zmieści”,
- 2. marazm** – przekonanie, że dotychczasowy ręczny system pracy nie wymaga zmiany,
- 3. automatyzacja tylko w przemyśle** – „to dla „dużych”,
- 4. tradycja a postęp techniczny** – „automatyzacja niszczy rzemieślniczy produkt”. Wydaje się, że źródłem tych przekonań są w dużej mierze obawy i uprzedzenia. Racjonalizm wykorzystania automatycznego systemu załadunku nie pozostawia jednak złudzeń. Poniżej rozprawiamy się z mitami dotyczącymi adaptacji automatycznego systemu w zakładzie piekarniczym.

System MIWE athlet L

System MIWE athlet L, **najmniejszy na rynku**, uwzględnia specyfikę małych zakładów, w tym trudności lokalowe. Wykorzystanie automatycznego systemu załadunku i wyładunku **MIWE athlet L jest zasadne już przy obsłudze dwóch, a nawet jednego pieca wsadowego** (maks. liczba obsługiwanych pieców przez ten model to 3 szt./18 komór).

Mit pierwszy. Warunki lokalowe – „to się nie zmieści”

Konfigurowanie modelu MIWE athlet L odbywa się indywidualnie, tak, by optymalnie wykorzystać powierzchnię zakładu. Często pozorna ciasnota może – przy reorganizacji ciągu produkcyjnego – okazać się sposobem na poprawę komunikacji i pozyskanie miejsca, dlatego warto rozważyć zlecenie wykonania indywidualnego projektu. Poniżej opisowe rozmieszczenie pieców z załadunkiem MIWE athlet L w trzech dogodnych opcjach.

- 1.** Najprostszym udogodnieniem jest załadunek i wyładunek pieczywa na taśmie stołu MIWE athlet załadunek taśmy może odbyć się za pomocą poprzecznych aparatów załadunkowych lub poprzez ręczne wkładanie pieczywa z koszyków (patrz fot. 1).
- 2.** Najwygodniejszym rozwiązaniem jest rozstawienie pieców tak, by pomiędzy nimi znalazł się wózek odbiorczy/studzący z ukośnymi półkami na wysokości półek piecowych. Wózek ten przejmuje ze stołu MIWE athlet. W tej opcji ustawienia wyeliminowany jest odbiór ręczny, a obsługa całego systemu jest nadzorowana przez jedną osobę. Wózek wyposażony jest w znajdującą się na jego końcu blokadę zabezpieczającą przed spadaniem pieczywa; po jej zwolnieniu pieczywo zsuwa się bezpośrednio do koszy (patrz fot. 2).
- 3.** Kolejnym rozwiązaniem jest umieszczenie na wysokości ostatniej półki piecowej taśmociągu. Dowolnie poprowadzony, może mieć swój koniec na „wydawce”. Pie-

ce wówczas stoją, dla oszczędności miejsca, blisko siebie. Na taśmie transportowej dodatkowo montowany jest system zraszania chleba. Taśma transportowa bywa zakończona praktyczną zjeżdżalnią, po której upieczony chleb zsuwa się do rąk osoby przekładającej bochenki do koszy.

Mit drugi. Marazm a komfort pracy pracowników – „ręczny załadunek: dobry i sprawdzony”

Oczywiście zawsze można zasadać piec ręcznie, czy to łopatą, czy to aparatami wrzutowymi, pytanie tylko, jak długo jeszcze wykonujący aktualnie ten zawód oraz przyszli adepci będą chcieli to robić, narażając swój kręgosłup na przeciążenia. Nie jest tajemnicą, że zawód piekarza – ze względu na różnego rodzaju niewygodę – jest wybierany coraz rzadziej.

Automatyczny załadunek ma przede wszystkim odciążyć piecowego i podnieść standard pracy piekarzy w zakładzie. Niechętnie podejmowana i uciążliwa zmiana nocna może być – dzięki automatyzacji załadunku – skrócona, rozpoczynać się później, a praca w godzinach nocnych wymaga zaangażowania mniejszej liczby personelu. Inwestycja w system automatycznego załadunku i wyładunku jest przejawem dojrzałego i globalnego myślenia w podnoszeniu atrakcyjności zawodu piekarza.

Piekarze weryfikują ofertę pracy pod kątem nowoczesnego wyposażenia usprawniają-

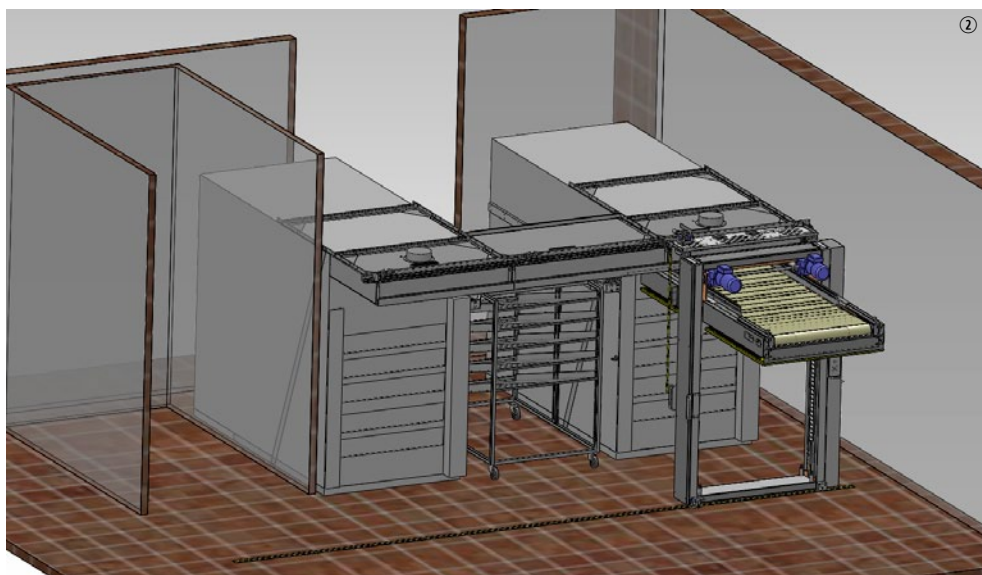
cego ich codzienne czynności. Automatyzacja załadunku może być zatem kartą przetargową w pozyskiwaniu dobrych fachowców. Pracodawca, który inwestuje w park maszynowy, mając na uwadze dobro pracowników, może liczyć na zwrot inwestycji w postaci nieocenionych wartości, jak: lojalność, rzetelność i uczciwość.

Mit trzeci. Automatyczny załadunek – tylko w przemysłowej produkcji – „to dla dużych”

MIWE athlet L dedykowany jest rzemieślniczej piekarni o niedużej produkcji i jest racjonalny już przy obsłudze jednego pieca (o maks. liczbie komór – sześć).



FOT. MIWE



W przypadku rozbudowy instalacji o nowe piece system może przejąć obsługę maks. trzech pieców. Jeśli załadunek i wyładunek nie są wspierane automatycznie, muszą być wykonane ręcznie – tu wracamy do problemu personalnego. Dzięki systemowi załadunku stworzone zostają moce przerobowe, które otwierają drogę do zwiększenia wydajności.

Tradycja a postęp techniczny

Pielęgnowanie tradycji recepturowej, wielofazowe prowadzenie ciasta są niejednokrotnie kluczem do sukcesu. Automatyzacja załadunku nie zmienia niczego w tym zakresie! System MIWE athlet L pracuje ostrożnie i w sposób zsynchronizowany, co sprawia, że wszelkie obciążenia mechaniczne zostają ograniczone do minimum. Nawet najwrażliwsze ciasto (luźne) nie deformuje się. Wymierna za to jest poprawa efektów wypiekowych, gdyż zasadzenie pieca trwa krótko i jest realizowane z dokładnością co do sekundy. Nie dochodzi tym samym do utraty energii i czasu przy ponownym rozgrzaniu pieca, stąd atmosfera pieczenia jest stała. Produkt jest upieczony równomiernie, a jakość jest powtarzalna.

Dotychczasowi użytkownicy MIWE athlet L, przekonani o słuszności swojej decyzji, twierdzą: „**Technika powinna służyć człowiekowi tak dalece, by zachowywana była rzemieślnicza jakość**”. MIWE athlet L eliminuje dodatkowo takie błędy, jak: zbyt długi czas pieczenia, nieodpowiednia temperatura, zbyt małe lub zbyt duże zaparowanie.

Czystość zakładu z systemem automatycznego załadunku

Zautomatyzowany system załadunku sprzyja mniejszemu zabrudzeniu mąką, czystość w zakładzie utrzymana jest na zdecydowanie wyższym poziomie. Warto podkreślić, że w polskich piekarniach zmieniają się standardy higieniczne. Więcej wagi przywiązuje się nie tylko do czystości samego zakładu, ale i koszy transportowych, które są wizytówką piekarni na zewnątrz. ■

Jeżeli chcesz zobaczyć instalację piecową z automatycznym systemem MIWE athlet L, zadzwoń 12 262 24 62