

Automatyzacja w mojej małej piekarni...

system załadowniczy **MIWE** athlet L

W rzemieślniczych zakładach maleje dystans do słowa „automatyzacja”. Tendencję zmierzającą do podnoszenia standardów pracy w piekarni odzwierciedlają liczne zapytania o nieduże automatyczne systemy załadunku MIWE athlet. Ze względu na możliwości finansowe modernizacja małych zakładów często podejmowana jest etapowo. Jako pierwsze wymieniane są stare nieekonomiczne piece. Przy wyborze nowych klienci zwracają uwagę na odpowiednią wysokość komór, która warunkuje późniejszą adaptację systemu załadunku. Zastosowanie automatyzacji załadunku pieców jest racjonalne już przy jednym piecu wsadowym (do 6 półek). Piekarnie posiadające do 3 pieców wsadowych znajdą idealnego partnera w **wersji załadunku MIWE athlet L**, który obsługuje do 18 półek. Dla obsługi 1 pieca system montowany jest do pieca, sufitu lub podłogi. Przy obsłudze 3 pieców system porusza się na prowadnicy wpuszczonej w podłogę. Tradycyjne rozmiary systemu to szer. 120 lub 180 cm i głębokość 160 lub 200 cm. W przypadku braku odpowiednio dużego wejścia athlet może być wtransportowany w elementach przez standardowe drzwi.

W ostatnim czasie w Polsce zamontowano 5 systemów MIWE athlet L. Kilkuletnia praktyka pozwala dziś użytkownikom obiektywnie ocenić inwestycję. Wszyscy są zdania, że zakup automatycznego załadunku MIWE jest dobrym przykładem skutecznej i efektywnej modernizacji. Zarówno właścicielom, jak i pracownikom trudno sobie wyobrazić powrót do ręcznego załadunku. Racjonalizm nie pozostawia złudzeń. Ręczny załadunek powodujący bóle pleców oraz przeciążenia układu mięśniowo-szkieletowego, zniechęca do wykonywania tego zawodu. Skutecznym wyjściem z deficytu pracowniczego jest podnoszenie standardów pracy.

Wśród innych wymienianych zalet automatycznego systemu załadowniczego MIWE athlet L jest oszczędność energii. Szybki załadunek i wyładunek pieca eliminuje niepotrzebne straty ciepła. Skrócony czas produkcji daje dodatkowe moce przerobowe. Rytmiczność zasadzania i wyjmowania pieczywa wyraźnie wpływa na lepszą jakość produktów: równomierność wypieków i jednakowy kolor skórki.

Przeświadczenie inwestorów o słusznej decyzji daje nam poczucie dobrze wykonanej misji na drodze podnoszenia standardów pracy w polskich piekarniach.

Planowanie

Konfigurowanie modelu MIWE athlet L odbywa się indywidualnie, tak by optymalnie wykorzystać powierzchnię zakładu. Często pozorna ciasnota przy reorganizacji ciągu produkcyjnego może okazać się sposobem na poprawę komunikacji i pozyskanie miejsca, dlatego warto rozważyć zlecenie indywidualnego projektu. Poniżej 3 propozycje rozmieszczenia pieców z załadunkiem MIWE athlet L.

1. Najprostszym rozwiązaniem jest za- i wyładunek pieczywa na taśmie stołu athleta, załadunek taśmą może odbyć



▲ Spytkowice.

się przez poprzeczne aparaty załadownicze lub ręczne wykładanie z koszyków.

2. Najwygodniejszym rozwiązaniem jest rozstawienie pieców tak, by pomiędzy nimi, na wysokości półek piecowych stanął wózek odbiorczy z ukośnymi półkami przejmujący pieczywo ze stołu athleta. W tej opcji ustawienia wyeliminowany jest odbiór ręczny, a obsługa całego systemu może być nadzorowana przez 1 osobę. Wózek ma blokadę zabezpieczającą przed spadaniem pieczywa, po jej zwolnieniu zsuwa się ono bezpośrednio do koszy.

3. Rozwiązaniem zajmującym najmniej miejsca jest umieszczenie taśmociągu na wysokości ostatniej półki piecowej. Dowolnie poprowadzony może mieć swój koniec na „wydawce”. Piece stoją wówczas, 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.



▲ Radom.



▲ Kielce.

Dodatkowe funkcje

Od niedawna najmniejszy z systemów załadunku na rynku wzbogacony jest w wiele wygodnych opcji.

1. Dla komfortu obsługi **sterowanie FP lub TC może być zdublowane** z boku stołu. Rozwiązanie to eliminuje przechodzenie operatora do panelu sterowniczego na słupku. Dla zachowania bezpieczeństwa stół wyposażony jest w specjalną siatkę z czujką dotykową. W razie napotkania na przeszkodę (pozostawiony wózek, osoby pracujące) nie dochodzi do zmiążdżenia, ruch stołu athleta jest przerwany. Opcja jest bardzo wygodna, redukuje czynności obsługi o jeden krok. Sterowanie odbywa się bezpośrednio z miejsca pracy przy stole.

2. Cenionym rozwiązaniem jest **fotokomórka** umieszczona na krawędzi tylnej stołu. Zwolniony fragment stołu jest sygnałem do samoczynnego przesunięcia się skokowo taśmy, tak by odbierający mógł sprawnie przejąć pieczywo, bez wymuszania ruchu stołu przyciskiem.



▲ Nowy Sącz.



▲ Głubczyce.

3. W opcji wyładunku na górną taśmę odbiorczą cennym wyposażeniem systemu jest **sygnalizacja** o zakończeniu programu wypiekowego i gotowości do odbioru. Wówczas stół samoczynnie podjeżdża kolejno do półek. Przy obsłudze dwóch pieców, po skończonym wyładunku pierwszego, stół athleta należy przesunąć pod drugi (ew. trzeci) z pieców.

4. Przy ręcznym odbiorze wypieków ze stołu wygodną opcją jest pomocnicza **półka wysuwana spod stołu**. Może służyć do umieszczania koszy transportowych, do których odkładane jest gotowe do sprzedaży pieczywo.

5. W piekarni, w której produkcja odbywa się na peelboardach rozważyć należy opcję ustawienia obok pieców (w miejscu wolnym przeznaczonym np. pod trzeci piec) stołu pośredniego (z wolnym dostępem do strony pieców). Obsługujący może wykladać ręcznie peelboardy z kęsami. Podjeżdżający stół podbiera kęsy z peelboardów, przesuwając taśmę skokowo, i odjeżdża z powrotem pod piece, zasadzając przejęte produkty.

Tradycja a postęp techniczny

Automatyzacja załadunku nie niszczy cech pieczywa świadczących o ich rzemieślniczej jakości. MIWE athlete 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 jest poprawa efektów wypiekowych, gdyż zasadzenie pieca realizowane jest z dokładnością co do sekundy. Nie dochodzi tym samym do utraty energii i czasu przy ponownym rozgrzaniu pieca, więc atmosfera pieczenia jest stała. Produkt jest upieczony równomiernie, a jego jakość powtarzalna. MIWE athlete L eliminuje dodatkowo ludzkie błędy, jak zbyt długi czas pieczenia, nieodpowiednia temperatura, zbyt małe lub zbyt duże zaparowanie.

Zautomatyzowany system załadowniczy sprzyja mniejszemu zabrudzeniu mąką, a czystość w zakładzie utrzymana jest na zdecydowanie wyższym poziomie.

PPHU GETH



www.geth.pl