



Pokrój i zapakuj z **Dovainą**

Klienci preferują pieczywo pakowane (bo higieniczne), a pakowane coraz częściej są już nie tylko całe bochenki, ale i połówki chleba, a nawet kilka kromek. Popyt na pieczywo krojone, szczególnie w dobie pandemii, spowodował, że w piekarniach tworzy się wąskie gardło. Praca oddzielnych modułów krawalnicy, pakowarek i klipsiarek generuje duże zaangażowanie personelu oraz pochłania cenny w piekarni czas. Skutecznym i praktycznym rozwiązaniem elastycznego i szybkiego konfekcjonowania są **linie krojąco-pakujące**, obecne od kilku lat na naszym rynku, a zasadność ich użycia tłumaczy wysoka wydajność, szybkość oraz komfort pracy.

Sekcja krojenia

Wysoka i realna wydajność w przypadku krawalnic Dovaina (które od kilku lat można spotkać na naszym rynku) to efekt precyzyjnie współpracujących trzech taśm: dolnej podającej, dwóch bocznych pionowych stabilizujących bochenek oraz górnej dociskowej. Zaletą wyróżniającą system Dovaina są boczne pionowe prowadnice łańcuchowe ze stali nierdzewnej, wyposażone w zęby stabilizujące bochenek podczas krojenia. Ponadto łańcuchy te są bardzo wytrzymałe. Inni producenci montują w tym miejscu plastikowe taśmy, które z czasem się wycierają, a to zwalnia prędkość podawania chleba pod noże. Wszystkie 3 taśmy w liniach Dovaina pracują z jednakową prędkością doprowadzając bochenki do noży precyzyjnie i skutecznie szybko. Wydajność krawalnicy Dovaina jest wyróżniająca i może wynosić nawet 4200 szt./h.

Noże w zależności od rodzaju chleba mogą pracować z różną prędkością, regulowaną poprzez ekran sterowni-

czy. Noże w systemie taśmowym zamontowane są na dwóch bębnach, które w odróżnieniu od innych producentów nie są pokrywane żadną powłoką. Dzięki temu łatwo się je regeneruje (nawet we własnym zakresie) bez konieczności kosztownej wymiany. W przypadku uszkodzenia noża wymiana następuje wyjątkowo szybko i sprawnie. Napinane przez siłownik pneumatyczny bębny zwalniają naprężenie noży, po wciśnięciu guzika, umożliwiając szybką wymianę uszkodzonego noża. Ponowne naciśnięcie przycisku powoduje naprężenie wszystkich noży.

O uniwersalności linii Dovaina stanowi **system regulacji prędkości noży**, który jest w standardzie wyposażenia. Na ekranie sterowniczym wybiera się dany produkt, który ma zapamiętaną i przypisaną prędkość krojenia. Jest to funkcja niezbędna dla sprawnego i efektywnego krojenia różnych gatunków pieczywa.

Sekcja pakowania

Bochenek po opuszczeniu sekcji krojenia jest transportowany przez boczne pionowe taśmy do stacji obsługi ręcznej (w przypadku półautomatycznych krawalnic). Pracownik nie musi wydostawać pokrojonych bochenków, a jedynie przesuwają je na taśmę pakowania, gdzie rozdmuchiwane są worki (w przypadku automatycznych linii odbywa się to bez udziału ludzkich rąk). Szybkość pakowania zależy od sprawności obsługi; jest to maks. 3600 szt./min. Po odessaniu powietrza z worka zapakowane pieczywo przesuwane jest do klipsownicy.

Klipsownica ma, w zależności od wielkości chleba, regulowany zderzak, który gwarantuje zamknięcie worka we właściwym miejscu. Specjalnie dla pakowania poówek bochenka zamontowany jest też rozdzielacz ułatwiający pracę.

Im cięższy chleb, tym trudniej go kroić. Należy do krajów, w którym kultura jedzenia chleba żytniego, razowego o gęstej strukturze mięszu i twardej skórce jest mocno zakorzeniona. Dlatego krawalnica Dovaina wyposażona jest w unikatowy **system smarowania noży z regulacją** (system kropelkowy) oraz z filtrem do odzyskiwania oleju. W tym systemie notuje się kilkakrotnie mniejsze zużycie oleju oraz nie ma



typowego tłustego osadu na elementach krawalnicy. Ułatwia to zachowanie wysokiego poziomu higieny, bez szansy dla pleśni.

Maksymalna **długość chleba** z jaką dobrze radzi sobie system Dovaina to aż **400 mm**. Aby piętki po jednej i drugiej stronie były takiej samej wielkości pozycję chleba ustawia się poprzez 2 pokrętki, które regulują szerokość listw doprowadzających pieczywo. W ten sposób pieczywo jest centrowane z dopasowaniem jego wielkości. Niektórzy szukają krawalnic dla swoich nietypowo niskich produktów, nawet o wys. 60 mm. Linia Dovaina, dzięki swoim transporterom bocznym w systemie łańcucha z zębami, umożliwia krojenie również takiego pieczywa.

Uwzględniając uwarunkowania lokalowe linie krojąco-pakujące Dovaina mogą mieć ułożenie w kształcie litery U, L albo Z. Wygodny układ pracy w kształcie litery U pozwala, że system obsługiwany jest tylko przez dwie osoby.

Po skończonej pracy linia powinna być wy czyszczona przez pistolet pneumatyczny, w standardzie wyposażenia, pozwalający na wydmuchanie z sekcji cięcia pozostałości po krojeniu.



Mocnym atutem linii krojąco-pakujących Dovaina jest ergonomia podawania chleba, wysoko punktowana przez personel obsługujący. Transporter umieszczony jest na wygodnej wysokości, co przekłada się na szybkość pracy i mniejsze obciążenie pleców.

Nawet jeśli ceny systemów krojąco-pakujących Dovaina są konkurencyjne producent nie oszczędza na wysokiej jakości komponentach. Konstrukcja wykonana jest bardzo solidnie, ze stali nierdzewnej. A wszystkie podzespoły są markowe i, co ważne, ogólnodostępne.

PPHU GETH



www.geth.pl

WYDAWNICTWO
SIGMA-NOT



*Zapraszamy do współpracy wydawców,
agencje reklamowe i wszystkich
pragnących coś wydrukować...*

**PEŁEN ZAKRES
USŁUG POLIGRAFICZNYCH:**

-  skład i łamanie,
-  druk offsetowy do formatu A2,
-  druk cyfrowy,
-  oprawa klejona.



Drukarnia SIGMA-NOT
ul. Ks. J. Popiełuszki 19/21, 01-595 Warszawa
drukarnia@drukarnia.sigma-not.pl
tel.: (22) 833 40 69, (22) 832 16 11, (22) 833 63 54