

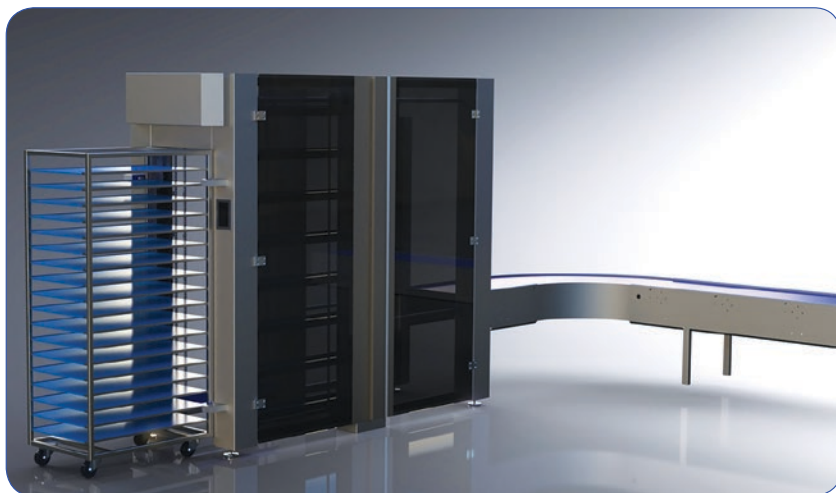


Nowy wymiar automatyzacji w polskiej piekarni

Automatyzacja ukierunkowana przede wszystkim na poprawę jakości produktów, a nie tylko na wyższą wydajność...

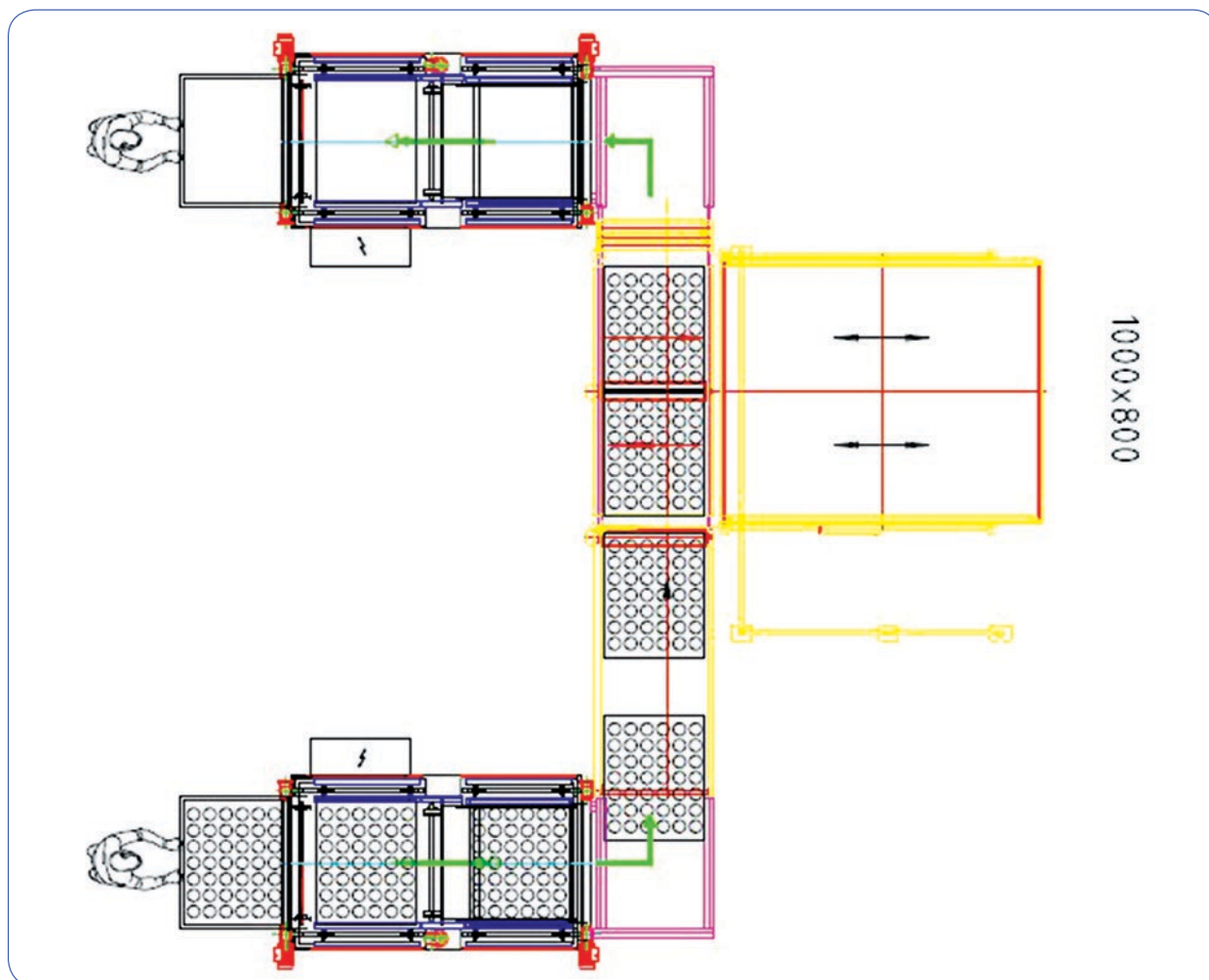
Oczekiwania konsumentów dotyczące wyższej jakości produktów muszą iść w parze z zastosowaniem rozwiązań, które pozwolą na takie zmiany, aby nie utracić wskaźnika rentowności, który powinien być siłą napędową każdego przedsiębiorcy. Wspólnym mianownikiem większości decyzji inwestycyjnych jest dążenie do dalszej poprawy jakości.

Wielu producentów pieczywa zauważyło, że jedną z najczęściej stosowanych obecnie metod, które gwarantują wzrost popularności ich produktów, jest przechodzenie na prowadzenie procesów wydłużonej fermentacji kęśów. Walory smakowe i okres utrzymania świeżości są silnymi bodźcami zakupowymi dla coraz liczniejszej rzeszy wymagających klientów. Co ciekawe, produkty upieczone w tej technologii mogą być sprzedawane znacznie drożej, co przekłada się na motywację ekonomiczną przy podejmowaniu decyzji inwestycyjnych.



Przejsie na wyżej opisaną technologię pociąga jednak za sobą duże ograniczenia płynności pracy na etapie załadunku produktów na półki pieców wsadowych. Delikatna struktura kęśów ciasta sprawia, że w systemie pracy ręcznej ich załadunek do pieca wsadowego jest bardzo utrudniony. Mowa o piecu wsadowym, gdyż to właśnie **kompilacja**





wydłużonej fermentacji z odpięciem bezpośrednio na hercie daje najlepszy efekt!

Ręczne przenoszenie kęsów z peelboardów, na których są one poddawane wydłużonej fermentacji, jest operacją na tyle pracochłonną, że wymiar ekonomiczny takiej metody stawia pod dużym znakiem zapytania jej celowość.

Zastosowanie systemów automatycznego za- i wyładunku pieców wsadowych rozbudowanych o **roboty pozwalające na automatyczne pobieranie kęsów z peelboardów** jest odpowiedzią na opisane powyżej utrudnienia.

Oferowane i montowane przez firmę GETH zrobotyzowane stacje do automatycznego pobierania z wózków i przekazywania do systemu automatycznego załadunku peelboardów jest idealną odpowiedzią na opisane powyżej utrudnienia. Zrobotyzowane stacje pozwalają na automatyczny odbiór około 700 peelboardów w ciągu godziny (ok. 40 wózków)! Obsługa systemu sprowadza się do ręcznego przejechania wózkiem do ramy dokującej i cały pozostały proces, aż do załadunku do pieca i odpięcia, odbywa się automatycznie bez udziału jakiegokolwiek pracy ręcznej.

Wyposażenie instalacji w taśmę odbiorczą umożliwia bezproblemową dostawę upieczonych produktów bezpośrednio do magazynu wyrobów gotowych lub do licznarki z systemem automatycznego pakowania do skrzynek. Ogromną zaletą opisanych systemów jest możliwość produkcji wyrobów o różnym kształcie i gramaturze, których wielkość ogranicza jedynie obrys zewnętrzny peelboardu. Dla systemu obojętne jest, czy na peelboardach znajdują się małe bułki, czy duże chleby i to pokazuje, jak uniwersalne jest to rozwiązanie.

Zasadę pracy systemu pokazuje załączony rysunek. Wiadać na nim, w jaki sposób wózek z peelboardami zostaje „zapinany” do robota i w jaki sposób peelboardy są przekazywane na transporterze naprzeciw automatu załadunkowego, który metodą delikatnego podbierania przejmuje je i przekazuje na wskazaną półkę w piecu.

Z satysfakcją należy przyznać, że opisany system staje się obecnie jednym z najpopularniejszych rozwiązań instalowanych w polskich piekarniach. Osoby zainteresowane uzyskaniem bardziej szczegółowych informacji zapraszamy do kontaktu z naszą firmą.

PPHU GETH



www.geth.pl