



PPHU GETH
Tomasz Guderski
Skośna 16
30-383 Kraków
www.geth.pl
tel. 012 262 24 26
fax. 012 262 04 79

Nowe rozwiązania w produkcji cukierniczej oferowane przez firmę już w Polsce

Wraz z rozwojem i konsolidacją na rynku cukierniczym pojawiły się nowe przedsiębiorstwa, liderzy w branży, które rozwijają się bardzo dynamicznie. Są to firmy, które codziennie realizują zamówienia na kilka lub nawet kilkanaście ton wyrobów. W pracowniach produkcja trwa niejednokrotnie na trzy zmiany, a wiele urzędzeń pracuje ciągle około 16 godzin na dobę. Taką firmą jest należąca do Wojciecha Kozłowskiego „Cukiernia Staropolska” w Bydgoszczy.

Jako podmiot gospodarczy firma funkcjonuje od 1997 roku. 12 lat to czas relatywnie krótki dla zbudowania renomowanej firmy w tej branży, ale Cukiernia Staro-

polska wyrosła w tym czasie na jedną z największych i najbardziej znanych firm w swoim segmencie. Ten wielki biznesowy sukces pan Wojciech osiągnął dzięki postawieniu sobie za cel rozwoju przy zachowaniu najwyższej rzemieślniczej jakości produktu.

Rosnąca produkcja wymuszała zwiększenie mocy produkcyjnych, a co za tym idzie konieczność zakupu coraz większej ilości maszyn do mieszania zarówno ciasta jak i różnego rodzaju mas cukierniczych. Wiele z tych urzędzeń nie mogło sprostać wyzwaniu pracy pod pełnym obciążeniem przez wiele godzin na dobę. Tak więc rozpoczęły się poszukiwania maszyny, która będzie mogła tak intensywnie pracować oraz rozwiązać problem wielkości mieszanych porcji.

Takim rozwiązaniem okazało się zastosowanie miesiarek renomowanej niemieckiej firmy Diosna. Wybór padł na zestaw dwu urzędzeń, tj. miesiarki spiralnej model SPV o pojemności 160 kg/260 l oraz specjalnego miksera model PSPVW z dzieżą wyjezdzną takiej samej wielkości (fot. 1).

Interesującym rozwiązaniem jest zwłaszcza ta druga maszyna. Diosna PSPVW może pełnić rolę zwykłej miesiarki, jak również może zastąpić każdy rodzaj ubijaczki ze znacznie lepszym efektem mieszania. Tak wysoką funkcjonalność urządzenia uzyskano dzięki zastosowaniu systemu wymiennych elementów do mieszania (kilka rodzajów różg, liść oraz spirala dająca efekt mieszania jak hak w tradycyjnej ubijaczce) (fot. nr 2).

Wymiana elementów opiera się na zasadzie obrotowego pierścienia zabezpieczającego, stosowanego w tradycyjnych ubijaczkach, oczywiście w odpowiednio większej skali ze względu na wielkość maszyny



Fot. 1.

(Diosna PSPVW może występować w wielkościach do 240 kg/355 l). PSPVW góruje nad tradycyjnymi urządzeniami sterowaniem komputerowym, którego interfejs obsługuje się za pomocą ekranu dotykowego oraz sterowaniem prędkościami dzieży i elementu za pomocą falowników (fot. nr 3).



Fot. 2.

Takie rozwiązanie pozwala na płynne regulowanie prędkości obu elementów obrotowych oraz kierunku obrotów kotła. Falowniki pracują w zakresach od 10 do 100 Hz; ten bardzo szeroki zakres regulacji prędkości pozwala zamieszać lub ubić każdy produkt w pracowni cukierniczej. Dla porównania klasyczna ubijaczka pracuje w dwóch prędkościach obrotowych, tj. 25 Hz i 50 Hz. Możliwość osobnego niezależnego sterowania prędkościami dzieży i elementu ma kapitalne znaczenie dla osiągnięcia najlepszych efektów mieszania. Mieszanie mas cukierniczych w urządzeniu Diosna PSPVW składa się z trzech faz: łączenia składników, miksowania oraz napowietrzania masy. Oczywiście zależnie od receptury program mieszania może przewidywać 40 różnych kroków - elementów składowych programu mieszania. Każdy z nich może mieć ustawione parametry prędkości, kierunku oraz czasu mieszania. Etapem programu może też być tak ustalona przerwa, aby pracownik mógł dodać kolejny składnik masy lub np. zmienić element. Programy można zabezpieczyć hasłem przed ewentualną ingerencją osób niepowołanych. Takie zarządzanie procesem mieszania pozwala powierzyć obsługę maszyny nawet tylko przeszkolonemu, niewykwalifikowanemu pracownikowi.

Zastosowanie Diosna PSPVW w cukierni o dużej produkcji wydaje się kompletnym rozwiązaniem zagadnień związanych z jednym z najważniejszych procesów technologicznych w tego typu produkcji.

W przypadku Cukierni Staropolska powstała jednak dodatkowa trudność polegająca na tym, iż nowa

maszyna musiała z dnia na dzień zastąpić maszyny dotychczas pracujące w tej pracowni. Przy tak dużej produkcji bezbłędne wdrożenie maszyny staje się nie lada wyzwaniem dla dostawcy maszyn - w tym przypadku, wyłącznego przedstawiciela marki Diosna w Polsce, firmy „Geth” z Krakowa.

Proces instalacji, rozruchu i wstępnego wdrożenia musiał się zamknąć w około 36 godzinach, kiedy specjaliści z firmy Geth mogli swobodnie poruszać się po zakładzie klienta. Później oba wspomniane miksery musiały ruszyć do normalnej, codziennej pracy. Operacja od strony logistycznej została przeprowadzona bezbłędnie - w piątek wieczorem miksery zostały rozładowane, natomiast w niedzielę od godziny 14 pracowały przy normalnej produkcji. Ze strony krakowskiej firmy zabezpieczono profesjonalną opieką technologa oraz mechanika w pierwszym okresie pracy nowych maszyn, kiedy to między innymi tworzono programy mieszania dla poszczególnych produktów. Komputer sterujący został od razu wyposażony w oprogramowanie w pełni przetłumaczone na język polski. Polski software pozwolił tak przeszkolić pracowników Pana Kozłowskiego, iż uprawnione osoby w krótkim czasie posiadały wiedzę pozwalającą na samodzielne zarządzanie programami dla poszczególnych produktów.

Wdrożenie to pozwoliło na usprawnienie i przyspieszenie produkcji, przy zachowaniu bardzo wysokich parametrów jakościowych będących sztandarową wartością w Cukierni Staropolska. Należy uświadomić sobie fakt, że tego typu rozwiązania należą do najnowocześniejszych na świecie. Jest to niewątpliwie kolejny duży krok do podniesienia kultury technologicznej w polskich pracowniach cukierniczych, a także świadectwo, iż weszliśmy w kolejny etap rozwoju branży. Firma Geth natomiast udowodniła po raz kolejny, iż może być wiarygodnym partnerem dla klientów, bardzo wymagających zarówno pod względem technologicznym jak i serwisowym. ■



Fot. 3.