

POKRÓJ I ZAPAKUJ Z LINIĄ DOVAINA



Klienci preferują pieczywo pakowane (bo higieniczne), wobec czego 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 krajalnicy, pakowarek i klipsiarek generuje duże zaangażowanie personelu oraz pochłania cenny czas. Skutecznym i praktycznym rozwiązaniem elastycznego i szybkiego konfekcjonowania są linie krojąco-pakujące, obecne od kilku lat na naszym rynku, a zasadność ich użycia tłumaczą wysoka wydajność, szybkość i komfort pracy.

SEKCJA KROJENIA

Wysoka i realna wydajność w przypadku kralalnic Dovaina (które od kilku lat można spotkać na naszym rynku) to efekt precyzyjnie współpracujących trzech taśm: dolnej podającej, dwóch bocznych pionowych stabilizujących bochenek i 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 zmniejsza prędkość podawania chleba pod noże. Wszystkie taśmy w liniach Dovaina pracują z jednakową prędkością, doprowadzając bochenki do noży precyzyjnie, skutecznie i szybko. Wydajność kralalnicy jest wyróżniająca i może wynosić nawet 4200 szt./h.

Noże w zależności od rodzaju chleba mogą pracować z różną prędkością, regulowaną poprzez ekran sterowniczy. W systemie taśmowym zamontowane są na dwóch bębnach, które w odróżnieniu od wytworów innych producentów nie są pokrywane żadną powłoką. Dzięki temu łatwo się je regeneruje (nawet we własnym zakresie) bez konieczności kosztownej wymiany. W przypadku uszkodzenia wymiana noża następuje wyjątkowo szybko i sprawnie. Napinane przez siłownik pneumatyczny bębny zwalniają naprężenie noży po wciśnięciu guzika, umożliwiając szybką wymianę uszkodzonego. 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 kralalnic półautomatycznych). 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 rąk ludzkich). Szybkość pakowania zależy od sprawności obsługi; to maks. 3600 szt./min. Po odessaniu powietrza z worka zapakowane pieczywo przesuwane jest do klipsownicy. W zależności od wielkości chleba, klipsownica ma regulowany zderzak, który gwarantuje zamknięcie worka we właściwym miejscu. Specjalnie dla pakowania połówek bochenka zamontowany jest też rozdzielacz ułatwiający pracę.

Im cięższy chleb, tym trudniej go pokroić. Należymy do krajów, w którym kultura jedzenia chleba żytniego razowego o gęstej strukturze mięszu i twardej skórce jest mocno zakorzeniona. Dlatego kralalnica Dovaina wyposażona została w unikatowy system smarowania noży z regulacją (system kropelkowy) i filtrem do odzyskiwania oleju. W tym systemie notuje się kilkakrotnie mniejsze zużycie oleju, nie ma też typowego tłustego osadu na elementach kralalnicy. 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 obu stronach były takiej samej wielkości, pozycję chleba ustawia się poprzez 2 pokrętła, które regulują szerokość listew doprowadzających. W ten sposób pieczywo jest centrowane z dopasowaniem wielkości. Niektórzy szukają kralalnic dla nietypowo niskich produktów, nawet o wys. 60 mm. Dzięki transporterom bocznym w systemie łańcucha z zębami linia Dovaina 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 na to, żeby system obsługiwany był tylko przez dwie osoby.

Po skończonej pracy linia powinna być wyczyszczona przez pistolet pneumatyczny, znajdujący się w standardowym wyposażeniu, 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 komponentach. Konstrukcja wykonana jest bardzo solidnie ze stali nierdzewnej. Wszystkie podzespoły są markowe i, co ważne, ogólnodostępne. ■

