

Zadomowiony „Twój nowy piecowy”

## MIWE athlet

Jeszcze nie tak dawno z pewną dozą nieśmiałości pisaliśmy o systemie **automatyzacji załadunku pieców wsadowych** („Twój nowy piecowy”, PPIc 08/2009). Zdawaliśmy sobie sprawę z faktu, że w dobie rosnących kosztów energii, kosztów utrzymania pracowników oraz nieuchronności wprowadzenia usprawnień procesów produkcyjnych temat ten musi spotkać się z dużym zainteresowaniem. Wymogi techniczne związane z zainstalowaniem tego systemu (pełna kompatybilność pieców oraz konieczność ustawienia ich w jednej linii, jak też cena) mogły sprawić, że realizacja tego tematu, choć bardzo kusząca, napotka na pewne utrudnienia, w szczególności, jeśli chodzi o nasze rzemieślnicze piekarnie. A jednak, marzenia są motorem działania.

### Czas na zmiany

Ten krótki okres pokazał, jak dynamicznie zmienia się rynek piekarski. **Rzemieślnicze piekarnie**, walcząc o przetrwanie na rynku (konieczność redukcji kosztów oraz podniesienie standardów pracy i jakości pieczywa), zmuszone zostały do szukania różnych rozwiązań; jednym z nich jest automatyzacja procesu załadunku. Dzisiaj w polskich piekarniach, i to niekoniernie tych największych, pracują z sukcesem i ku zadowoleniu piekarzy **automatyczne systemy załadownicze MIWE athlet**.

### Dla kogo ten athlet?

**System załadunku MIWE athlet** jest wyjątkowym rozwiązaniem dla piekarni różnych wielkości (3 wersje athleta: L, XL i XXL – stosownie do typu wnętrza, mocy przerobowej, pożądanego stopnia automatyzacji). To kolejny dowód na to, że firma MIWE nie pominęła klientów reprezentujących rzemieślnicze piekarnie. Co więcej, wciąż powstają nowe, ciekawe rozwiązania skierowane do średnich i mniejszych przedsiębiorców.

**Przykładem trafnej decyzji zakupu instalacji załadowniczej MIWE athlet jest kilka instalacji zamontowanych w ostatnim czasie w różnych rejonach Polski.** Systemy te obsługują od 2 do 5 pieców wsadowych o łącznej powierzchni 44-110 m<sup>2</sup>. Nie ma już potrzeby dźwigania ciężkich bochnów chleba, a wymiatanie pieca miotłą odeszło do lamusa. MIWE athlet przejął najcięższą fizyczną pracę odciążając mięśnie i kręgosłup piecowego. Dzięki automatyzacji załadunku, zasadzenie pieca trwa bardzo krótko i jest realizowane w wyznaczonym czasie z dokładnością co do sekundy. Dzięki temu nie dochodzi do niepotrzebnej utraty energii i czasu przy ponownym rozgrzaniu pieca, a atmosfera pieczenia jest stała. Podniosło to zdecydowanie jakość produktów. Automatem system załadunku eliminuje błędy ludzkie, narzuca z góry ustalone procedury, nie ma mowy o dowolności lub przypadkowości. Dzięki temu jakość wypieczonych produktów jest powta-

rzalna i z „najwyższej półki”. Tego też oczekują od nas dzisiejsi konsumenci. Poniżej przedstawiamy kilka zdjęć obrazujących instalacje załadownicze zamontowane przez firmę GETH na terenie Polski w ostatnim czasie.



Gorlice



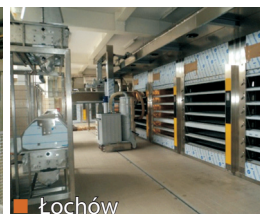
Kraków



Łódź



Gornice



Łochów



Szczecin



Inowrocław



Mińsk Mazowiecki



Kostrzyń

W przypadku zakładów produkcyjnych, w których niezbędna jest duża powierzchnia wypiekowa, a zakład dysponuje małą powierzchnią hali przeznaczoną na nowo montowane piece firma MIWE proponuje **rozwiązanie, które zostało zastosowane u klienta we Wrocławiu.** Zdjęcie poniżej pokazuje 4 piece 12-półkowe obsługiwane dwoma podwyższonymi urządzeniami załadowniczymi MIWE athlet.



Wrocław

### Znów o energii

Szybkie zasadzenie pieca wiąże się z obniżeniem kosztów energii. Również możliwość redukcji etatów przynosi spore oszczędności. Dodatkowo, miejsce pracy w zautomatyzowanej pracowni staje się bardziej atrakcyjne, łatwiej pozyskać chętnych do pracy w takich warunkach. Niezaprzeczalnie inwestycja w system załadunku athlet na przestrzeni lat zwraca się. Firma MIWE, tworząc system załadowniczy athlet, zadbała nie tylko o ochronę

przekazywanych kęsów, ale o ochronę budżetu piekarza. Widoczne efekty racjonalizatorskie przynosi instalowanie pieców dwuobiegowych. Umożliwia to pieczenie w jednym piecu na dwóch niezależnych temperaturowo grupach półek. W efekcie w tym samym czasie można piec różne produkty lub wykorzystywać tylko potrzebną powierzchnię wypiekową nie tracąc zbędnej energii.

## Rzemieślniczo na dużą skalę

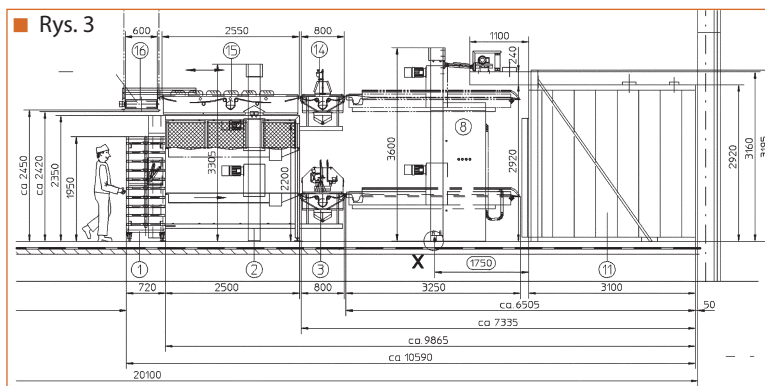
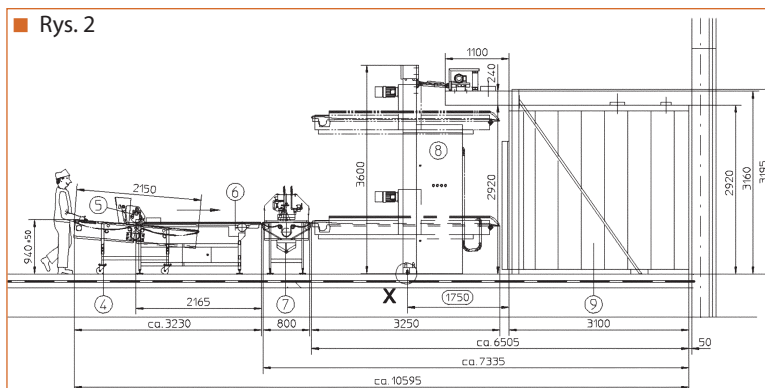
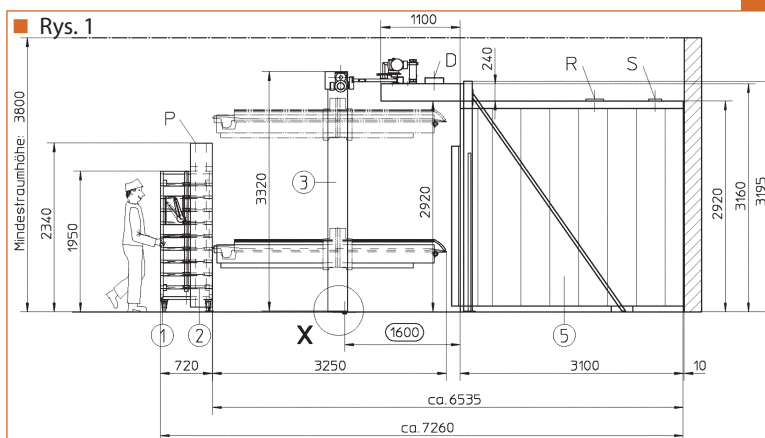
Rozwiały się też obawy niektórych piekarzy, jakoby automatyczne linie nie zachowywały rzemieślniczej jakości. System MIWE athlete przekonał, że nawet najwrażliwsze ciasto (ciasto bardziej luźne) nie deformuje się, przekazywane jest bardzo ostrożnie i w sposób zsynchronizowany, co sprawia, że wszelkie obciążenia mechaniczne zostają ograniczone do minimum. Wielu polskich sympatyków systemu załadunkowego MIWE athlete wyszło z założenia, że „technika powinna służyć człowiekowi i ułatwiać realizację zadań”, a jeśli dodatkowo można zachować rzemieślniczą jakość, zagwarantować jej powtarzalność oraz zwiększyć wydajność, tym bardziej przemawia to za zakupem i sprawia radość.

## Inteligencja załadunku



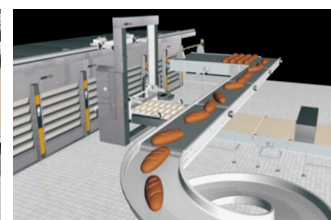
Droga jaką trafiają produkty na taśmie athleta jest bardzo różna. Może to być ręczne wykładanie ciasta z koszyków garowniczych bezpośrednio na taśmę

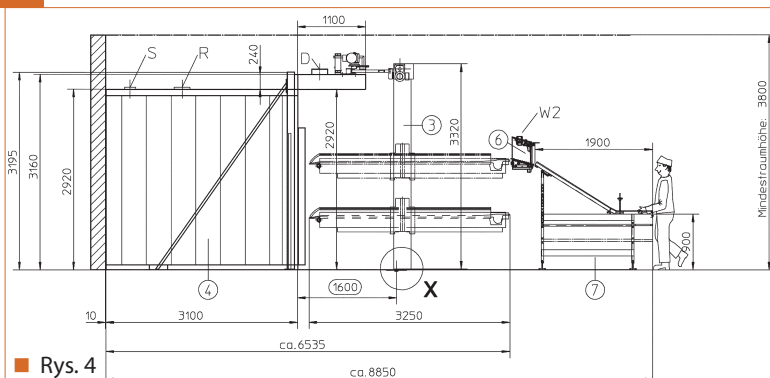
(opcja wygodna, bez zginania się pracownika, dzięki regulacji wysokości stołu athleta) lub też w sposób bardziej zautomatyzowany. Wszystko zależy od powierzchni w piekarni, wydajności pracy athleta i oczywiście budżetu. W jednej z wymienionych piekarni (w Gorlicach) zainstalowany został ciekawy system załadunkowy. **Stacja dokująca** (rys. 1), do której zaczepiane są aparaty załadunkowe, zamontowana jest bezpośrednio przy systemie załadunkowym. Kęsy z aparatów poprzecznych pobiera sam ATHLET. Jest to opcja wygodna, nie zabiera dużej powierzchni pracowni, a ściąganie gotowych do zasadzania kęsów odbywa się bezpiecznie i sprawnie. Bardzo interesującym rozwiązaniem jest stół załadunkowy jezdny dostosowany do automatycznego pobierania takich produktów, jak ciabatta, bułki czy bagietka bezpośrednio z desek do garowania. (rys. 2). Większym systemem podającym jest stacja pośrednia **MIWE Butler**, do której doczepiany jest wózek garowniczy z aparatami załadunkowymi. Pozostałe czynności odbywają się za naciśnięciem guzika. Na ekranie wyszukiwany jest piec i stosowny program wypieku. Zdejmowanie garowanych kęsów (często wypiek drobny: bagietki, pieczywo pszenne) następuje automatycznie, kęsy trafiają na stację pośrednią, skąd dalej na stół athleta i dalej do pieca. Również para zostaje dodana poprzez sterowanie. Tym samym athlete może pracować bez przestojów, co za tym idzie bardziej wydajnie (rys. 3).



## Wyładunek

Cały wsad upieczonych produktów zostaje rozładowany jednocześnie przez system MIWE athlete. Również w przypadku odbioru produktów istnieje kilka opcji automatyzacji wyładunku. Najprostszą wersją z racji na ograniczenia lokalowe jest ześlizg (rys. 4), po którym wędrują upieczone chleby i dalej przekładane są ręcznie do koszy. Często wybraną opcją jest **górną taśmą przenośnikową z systemem zraszania**. Produkty są transportowane taśmami aż do magazynu, skąd wyruszają do sklepów. Patrząc z góry na tak zautomatyzowany zakład ma się wrażenie, jakby wszystko działo się samoistnie i bez stresu towarzyszącego zwykle mozolnej pracy.





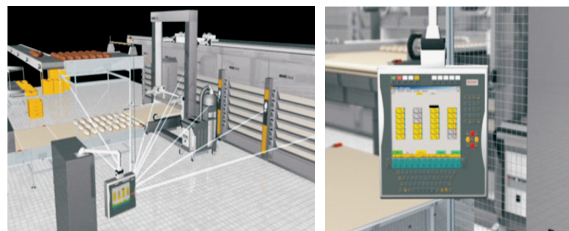
## Sterowanie

Aby automatyzacja załadunku udała się, niezbędny jest system sterowania, który perfekcyjnie ustawia i kontroluje wszystkie parametry. Panele sterowania komputerowego do obsługi systemu MIWE athlete zaprojektowane są w sposób prosty i czytelny. Wizualizacja przebiegu procesów wypiekowych, czasów wypieku, zaprogramowanych temperatur znacznie ułatwia obsługę i wpływa na poprawę organizacji pracy. W przypadku znacznego oddalenia magazynu wyrobów gotowych istnieje możliwość wyprowadzenia dodatkowego monitora do magazynu i umieszczenie go w pobliżu odbioru pieczywa. Dzięki dodatkowemu monitorowi pracownicy magazynu informowani są o dokładnej godzinie i asortymencie transportu gorącego pieczywa.

## Szczegóły athleta



Mocną zaletą systemu MIWE athlete jest wysoka jakość wykonania. Praca każdego z elementów i jego podatność na zabrudzenia została z góry przewidziana. Stąd też silnik, skonstruowany we współpracy z producentem silników samochodowych, posiada własną obudowę, nie przedostają się tam zabrudzenia, które mogłyby spowodować awarie. Automatyczna konserwacja sprzyja niezawodności systemu MIWE athlete i wspomaga spokojną i nieprzerwaną pracę. Zamontowany odkurzacz zbiera każdorazowo przy wyładunku pył i zabrudzenia. W odróżnieniu od innych producentów systemu załadownego MIWE athlete mocowany jest u góry, co zapewnia dostępność do pieca, bez ryzyka potknięcia o wystające kanty. Szyny wpuszczone w podłogę charakteryzują się dużą trwałością, przesuwanie urządzeń o dużej masie jest lekkie, stąd silniki przesuwu zużywają mniej energii. Użytkownicy systemu athlete podkreślają walory higieniczne. Prowadnice rolkowe (zamiast szynowych) są tak skonstruowane, że oczyszczają się same wypychając brud na zewnątrz. Mając na uwadze mniejsze piekarnie firma MIWE zadbała o wygodę transportu do wnętrza mniejszych zakładów. Każdy z elementów po rozłożeniu mieści się w drzwiach o standardowych wymiarach.



Dzisiejsza piekarnia coraz mniej przypomina dawne pracownie, w których tężyzna fizyczna była nieodłącznym atrybutem piekarza. Brak wyspecjalizowanej kadry, niechęć do podejmowania trudów tego zawodu oraz konieczność podniesienia standardów pracy, jak też jakości produktów sprawiły, iż coraz więcej piekarni decyduje się na automatyzację załadunku. Jesteśmy przekonani, że w kolejnych latach systemy załadowne zastąpią pracę piecowego. Zachęcamy do zapoznania się z ofertą reprezentowanego przez nas **systemu załadownego MIWE athlete**. Jesteśmy przekonani, że firma sprostą wymaganiom i oczekiwaniom piekarni każdej wielkości.

## Zaproszenie

W IV kwartale 2011 roku planujemy u naszego klienta, w nowo wybudowanej piekarni (jednej z najnowocześniejszych w Polsce), organizację seminarium, podczas którego zaprezentowana zostanie instalacja załadownca MIWE athlete w warunkach produkcyjnych. Osoby zainteresowane udziałem w ww. seminarium prosimy o kontakt z Małgorzatą Majdan, tel. 12 2622426 lub [m.majdan@geth.pl](mailto:m.majdan@geth.pl)

# MONTAŻ · SERWIS · GWARANCJA

**P.P.H.U. „GETH”, 30-383 KRAKÓW, ul. Skośna 16,**  
 tel. 12 262-24-62, 12 262-04-58, tel./fax 12 262-04-79  
 tel. kom. 506 104 541, 506 104 542, 506 104 549. Reg. Pomorze: 519 141 015  
[geth@geth.pl](mailto:geth@geth.pl) [www.geth.pl](http://www.geth.pl)