

Pierwszy w Polsce system automatycznego załadunku MIWE we współpracy z piecem innej marki

Możliwość synchronizacji pieców wsadowych (innych marek niż MIWE) z automatycznym systemem załadunku MIWE athlete nie jest powszechnie znana polskim piekarzom. Jednocześnie znakiem czasu stała się potrzeba modernizacji piekarni rzemieślniczych eliminująca najcięższe prace, w tym ręczny za- i wyładunek. Automatyczne systemy załadunkowe pieców wsadowych zmieniają w ostatnich latach nie tylko krajobraz piekarni przemysłowych, ale coraz częściej również małych piekarni rzemieślniczych. Nowo zamontowany automatyczny system załadunkowy MIWE athlete L w piekarni Prassol (Głubczyce) jest przykładem skutecznej i efektywnej modernizacji, która w opinii właściciela, ale i samych pracowników znacząco podniosła komfort pracy i jakość produktów.

Postrzeganie zawodu piekarza jako ciężkiej fizycznej pracy

Uzależnienie od kapryśnego rynku pracy stawia właścicieli piekarni w trudnej sytuacji. Wielu nurtuje pytanie, czy następnego dnia będą mieli ludzi do pracy? Trudno się dziwić, praca piekarza postrzegana jest jako ciężka. Ręczny załadunek wymaga tężyzny fizycznej, może powodować bóle pleców oraz urazy w wyniku przeciążenia układu mięśniowo-szkieletowego. Pomoc mechaniczna w załadunku w postaci systemu MIWE athlete eliminuje najcięższe czynności podnosząc standardy pracy w piekarni. Pracownik czuje się doceniony, jest mniej obciążony fizycznie, a przez to chętniej przychodzi do pracy.

Dziś Albin Prassol, właściciel nowo nabytego systemu MIWE athlete, twierdzi, że spokojnie może patrzeć w przyszłość. System MIWE athlete jest prosty w obsłudze, dlatego nawet w obliczu kryzysu kadrowego jest w stanie sam, oczywiście z pomocą „athleta”, za- i wyładować pieczywo. Piekarnia Prassol ma charakter rodzinny i w swoim założeniu ma pozostać niedużym rzemieślniczym zakładem rzemieślniczym dającym satysfakcję z pracy oraz utrzymanie całej rodziny. System załadunkowy MIWE athlete L przejął tam obsługę jednego pieca wsadowego W&P Matador.

Jak się przekonać o możliwości zamontowania systemu w zakładach piekarskich?

Przed zakupem systemu załadunkowego zarówno warunki lokalowe, jak i stan pieca wsadowego muszą być zinwentaryzowane, tak by stuprocentowo stwierdzić, że stół MIWE athlete wjedzie do komory pieczenia (ważna jest wysokość komory), a stan zużycia płyt hertowych pozwala na ich dodatkowe obciążenie. W przypadku piekarni Prassol zamontowane zostały dodatkowe płaskowniki pod rolki athleta, po których przesuwają się stoły. Ostatecznie w wyniku analizy właściciel zdecydował się na wymianę hertów na nowe.





co najmniej 2 pieców wsadowych montowany jest system jezdny poruszający się na prowadnicy wpuszczonej w podłogę.

Kompatybilność systemu MIWE athlet otwiera drogę do późniejszej wymiany pieców na inne lub po prostu nowsze z gwarancją ich adaptacji do zamontowanego już systemu athlet.

Zalety systemu załadowniczego MIWE

Krótkie cykle załadunku i wyładunku pozwalają na skrócenie czasu produkcji, a to stwarza możliwość podniesienia wydajności. Albin Prassol z satysfakcją odnotowuje oszczędności energii (zarówno za – jak i wyładunek odbywają się zgrabnie i szybko – nie ma dużej utraty ciepła). Inaczej niż przy ręcznym załadunku trudno znaleźć różniące się kształtem i kolorem wypieki. Rytmiczność zasadzania i wyjmowania pieczywa zauważalnie poprawiają jakość produktów, które są równomiernie wyrośnięte oraz mają jednaki kolor. Błędem jest sądzić, że jakość rzemieślnicza produktów ucierpi na automatyzacji. W przypadku automatycznego załadunku produkty, jak twierdzi Albin Prassol, wyłącznie zyskały na jakości.

Montaż

Prace montażowe przebiegły bardzo sprawnie, cały system stał zmontowany w ciągu 2 dni. Uruchomienie i wdrożenie kolejne 2. System nie musi być wnoszony w całości do budynku (w przypadku braku odpowiednio dużego otworu), MIWE athlet może być rozłożony do rozmiarów pozwalających na wniesienie go przez standardowe drzwi.

Z reguły nie ma przeszkód w adaptacji automatycznego załadunku MIWE do pieców wsadowych. Ograniczeniem w montażu athleta jeznego (ruch w poziomie i pionie) mogą być wystające sterowanie pieca lub kłapa systemu zaparowania. Dla przypomnienia MIWE athlet L występuje w tradycyjnych rozmiarach szer. 120 lub 180 cm, głębokość 160 lub 200 cm.

W niskich pomieszczeniach ze stabilnym stropem system MIWE athlet może być przymocowany do sufitu, jak w przypadku omawianej piekarni, a to oszczędza powierzchnię podłogi. Zamontowany w Głubczycach system MIWE athlet L jest wersją stałą (nie jeździ na boki) przeznaczoną docelowo do 1 pieca. Do załadunku

PPHU GETH



www.geth.pl