



ZAKŁAD AUTOMATYKI ZREMB WARSZAWA Sp. z o. o.
03-840 Warszawa, ul. Grochowska 306/310
tel./fax (22) 810-22-70; (22)810-20-09
e-mail: zawzremb@zawzremb.pl

Automatyzacja produkcji pieczywa

System przygotowania ciasta i podmłody

System zapewnia:

- wprowadzanie zadanej produkcji jako liczba wypieków wyrobu - receptury są w systemie
- prostą i czytelną obsługę na panelu operatora
- pełną automatykę dodawania do dzieży składników ciasta
- naważanie dodatków na wadze ręcznej pod ścisłą kontrolą programu

Pomiary i automatyzacja zapewniające pełną powtarzalność produktu - nieosiągalną w systemie ręcznym:

- prowadzony jest bilans cieplny składników ciasta
- uwzględniana jest wilgotność mąki
- w procesie podawania zapewniona stała proporcja mąki do wody
- automatyczne płukanie zasobnika podmłody oraz instalacji przepływu w ramach cyklu produkcji (*lub ręczne pod kontrolą*)
- problem płukania również uwzględniony dla zbiornika mleczka

Realizacja wymogów HACCP poprzez:

- *rejestrację osób z obsługi*
- *rejestrację naważek każdego składnika dla każdej dzieży*
- *rejestrację naważek ręcznych każdego składnika*
- *wyliczanie błędów naważenia każdego składnika*
- *raporty zużycia surowców za dowolny zakres czasu: data i godzina*
- *raporty zużycia surowców z podziałem na receptury*
- *kontrola stanu aktualnego zleceń: wysłane/oczekujące/zrealizowane*
- *możliwość aktualizacji ilości już wysłanego zlecenia im plus/im minus*
- *rejestrację zdarzeń awaryjnych*

Korzyści finansowe uzyskiwane dzięki:

- wyeliminowaniu produkcji wadliwej
- przyspieszeniu procesów produkcyjnych - większa wydajność z istniejących urządzeń
- zmniejszeniu stanu zatrudnienia przy jednoczesnym obniżeniu wymagań na kwalifikacje personelu
- relatywnie niskim koszcie realizacji oraz szybkiej amortyzacji