



MIWE athlet



Uchwycić odpowiedni moment

Sami przyznajcie: Czy jest coś bardziej kuszącego niż świeże, pachnące bułeczki na śniadanie?

Zanim taka bułeczka trafi na Wasz stół by rozbudzić apetyt, musi ona przejść wiele różnych procesów. Ponieważ ciasto to żywy surowiec, w jego obróbce kluczowe znaczenie ma odpowiednia koordynacja tych procesów w czasie, oraz ich płynny przebieg – przede wszystkim jeśli chodzi o obsługę pieca, który jest miejscem decydującym o ich formie i jakości. Aby zapewnić doskonałą jakość wypieków, ciasto musi być wkładane i wyjmowane z pieca dokładnie we właściwym momencie.

Piekarze dbający o wysoką jakość swoich wyrobów zawsze przywiązywali wagę do zachowania odpowiedniego czasu i płynności wypieku. Naturalną konsekwencją jakości jest wzrost obrotów i potrzeba automatyzacji procesów - tę potrzebę spełnia MIWE athlet. Techniki załadunku i wyładunku można dopasować do indywidualnych potrzeb klienta. MIWE oferuje idealne rozwiązanie dla każdego typu pomieszczenia, dla każdego rodzaju piekarni i każdej palety wyrobów.

Wszystko to można podsumować następująco: MIWE athlet – to najwyższej klasy technologia automatycznego załadunku i wyładunku pieczywa z pieca.

MIWE athlet zapewnia nie tylko komfort i bezpieczeństwo pracy, ale również widoczną poprawę jakości produktów.

Typowy atleta:
moc niedźwiedzia.



Ale łagodność baranka,
gdy chodzi o sposób ob-
chodzenia się z ciastem.

Najlepsza jakość
z Twojego pieca:
Załadowanie i wyłado-
wanie punktualnie
co do sekundy.

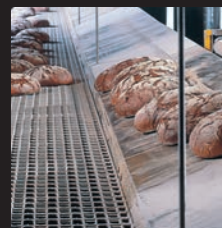
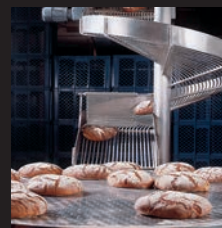


Bezpieczeństwo bez kom-
promisów:
Fotokomórki/2 hamulce
i mech. zabezpieczenie
przed upadkiem zapewnia-
ją bezpieczeństwo pracy.

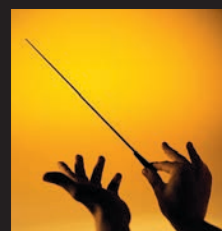
Absolutna czystość:
Automatyczne zasysanie
okruszków przy wyładunku.



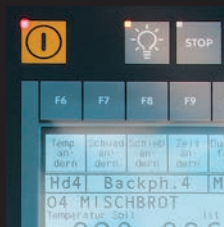
Kompatybilny. Można z łatwością łączyć go z wszyst-
kimi ogólnodostępnymi na rynku systemami załadunku
i transportu.



Specjalista od chleba
i bułek: Do wypieku chleba
bez formy i klasycznego
asortymentu bułek.

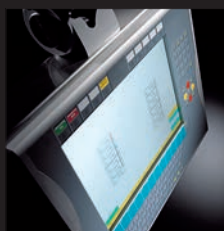


Duże możliwości adapta-
cyjne.
Pasuje do każdej piekarni.
Do każdego procesu.
Do każdego rozwiązania.

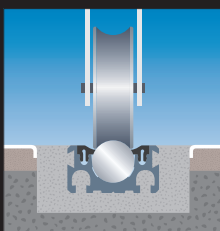


Geniusz w dziedzinie
komunikacji.
Doskonale rozumie się
z piecem MIWE w Twojej
piekarni. A także z Twoim
komputerem.

Przejrzystość, pewność
i wytrzymałość: ekran doty-
kowy.



U nas nie ma potknięć.



Bez trudu mieści
się nawet w najm-
niejszej piekarni.
Możliwa wysokość
załadunku do 560 cm.



560 cm

Chroni najwyższe wartości

Załadunek pieca należał kiedyś do najcięższych prac w piekarni. Ponieważ postawiliśmy sobie za cel ułatwianie życia piekarzom, od początku opracowywaliśmy i ciągle udoskonalamy rozwiązania ułatwiające wykonywanie tych ciężkich prac i pozwalające chronić najwyższe wartości.

Przede wszystkim zdrowie. Wystarczy nacisnąć przycisk, by MIWE athlet przejął bez szemrania wszystkie czynności, które podczas załadunku

pieca obciążają kręgosłup i nadwerężają mięśnie: Bez śladu zmęczenia podnosi on i opuszcza ciężkie blachy, załadowuje i opróżnia cały piec, a nawet cały zespół pieców.

Wpływa to również na jakość produktów, gdyż MIWE athlet obchodzi się z ciastem ze szczególną ostrożnością. Najbardziej wrażliwe ciasto nie podchodzi w górę, ale jest bardzo ostrożnie przekładane w sposób perfekcyjnie zsynchronizowany, co sprawia,

że wszelkie obciążenia mechaniczne w tej szczególnie wrażliwej fazie produkcyjnej bezpośrednio przed włożeniem do pieca zostają ograniczone do minimum. Piec zostaje otwarty tylko na moment. Atmosfera w piecu pozostaje niemalże niezmieniona, a energia jest optymalnie wykorzystana.

A propos efektywności: dzięki wysokości załadunku 560 cm (np. dwa piece MIWE ideal ustawione jeden na drugim) MIWE athlet ofe-



ruje wykorzystanie przestrzeni w pionie.

W ten sposób można uzyskać dwa razy większą powierzchnię wypieku przy tej samej powierzchni, którą zajmuje piec w piekarni.

W ten sposób doszliśmy do wartości, które MIWE athlet chroni najbardziej, a mianowicie: budżet. Ponieważ usuwa on stres i przeciążenia powstające na decydującym etapie procesu produkcyjnego, prowadzi to do skutecznej racjonalizacji pracy.

Różnorodność możliwości daleko posuniętej automatyzacji procesów w piekarni pozwala osiągnąć lepszą jakość produktów i zwiększyć bezpieczeństwo w zakładzie.

Łatwość programowania i obsługi sprawia, że nawet przy największym natężeniu pracy wszystko pozostaje pod kontrolą.

Przy tym należy pamiętać, że MIWE, partner piekarzy, posiada odpowiednie rozwiązanie dla każdego zakładu, w każdej sytuacji.

Rozwiązanie, które w każdej chwili można dopasować do aktualnych potrzeb indywidualnego klienta.

Nie zwlekaj. Zastosuj urządzenie załadownicze MIWE.



MIWEathlet



Bezpieczeństwo od początku do końca

Niezależnie od nacisku na wydajność technologii załadunku i wyładunku pieczywa, podstawowym celem naszych wysiłków jest coś zupełnie innego: zapewnienie bezpieczeństwa pracy. Dlatego dokładamy wszelkich starań, aby opracowana przez MIWE technologia załadunku była nie tylko doskonała, ale przede wszystkim od początku do końca bezpieczna.

W niektórych konfiguracjach możliwa jest obsługa MIWE athlet bez kraty ochronnej. Dostęp do stołu roboczego jest w takim wypadku możliwy z dwóch, lub nawet z trzech stron, jednak prędkość podawania z boku jest ograniczona stosownie do obowiązujących przepisów.

Jeśli ze względu na duży stopień automatyzacji procesów dostęp do urządzenia nie gra roli, natomiast podstawowe znaczenie ma szybkość, MIWE athlet otrzymuje obudowę zabezpieczającą. Może to być krata ochronna lub – mniej rzucająca się w oczy, ale równie skuteczna fotokomórka.

Gdy w grę wchodzi bezpieczeństwo użytkowników, nie idziemy na kompromis w żadnej dziedzinie: hamulce o dużej mocy utrzymują ciężki stół roboczy w równowadze w każdym położeniu, a samohamowne układy napędowe i dodatkowe mechanizmy zabezpieczające od początku eliminują ryzyko przewrócenia lub upadku.

Zrozumiałe jest samo przez się, że uruchomienie MIWE athlet bez uprzedniego dokładnego zbadania wszystkich kluczowych mechanizmów jest po prostu niemożliwe. Zapewnienie jakości nie jest dla nas kwestią końcowego sprawdzenia, ale raczej zastosowania odpowiedniej koncepcji od początku. Dlatego kontrola jakości i bezpieczeństwa w firmie MIWE nie jest ostatnim ogniwem łańcucha, ale raczej filozofią realizowaną konsekwentnie i z dużym zaangażowaniem od A do Z, przez ludzi z sercem i z zapałem. Najlepiej widać to podczas codziennej eksploatacji MIWE athlet. Stwierdzamy to z całą pewnością.

Fotokomórka, czy konwencjonalna obudowa: MIWE athlet był zaprojektowany, skonstruowany, zamontowany i sprawdzony z myślą o bezpieczeństwie.





Pełna automatyzacja oznacza, że cały skomplikowany proces produkcji przebiega gładko i bez wysiłku. Od pierwszego dnia. Zawsze.

Również w tej dziedzinie MIWE athlet jest mistrzem w swoim fachu. Pod względem konstrukcyjnym i technicznym jest doskonale wyposażony do wykonywania tej ciężkiej, nieprzerwanej pracy.

Na przykład w zabudowany w bębnie przenośnika silnik Duplex, który skonstruowaliśmy we współpracy z renomowanym producentem silników elektrycznych specjalnie na potrzeby MIWE athlet. Podczas normalnej eksploatacji wcale go nie widać. Ale zalety jego obecności można łatwo rozpoznać. Na przykład po cichej pracy i niezawodności urządzenia.

Albo po tym, że smarowanie elementów zespołu napędowego i prowadnic odbywa się automatycznie. Bez przestojów. Tak przy okazji.

Silnik Duplex ma jeszcze jedną ważną zaletę: W jednej obudowie umieszczono napęd taśmowy i napęd przesuwu. Oznacza to zmniejszenie ilości elementów i ułatwienie obsługi technicznej. Wprowadzenie tej innowacji w dziedzinie napędu korzystnie wpływa na koszt produkcji zespołu napędowego, a w konsekwencji na cenę całego urządzenia.

Aby wszystko szło gładko również w płaszczyźnie poziomej, daliśmy naszemu MIWE athlet jako podstawę okrągły układ szyn wymagających łączenia, co zapewnia szczególnie cichą pracę i wyeliminowanie zanieczyszczeń.



Zaprojektowany specjalnie na potrzeby MIWE athlet silnik Duplex wbudowany w obudowę przenośnika zapewnia wyjątkowo cichą pracę urządzenia.



Szyny wpuszczone w podłogę nie stanowią przeszkody pod nogami, oraz charakteryzują się dużą trwałością dzięki zastosowaniu hartowanej, szlifowanej stali. Na takiej podstawie można przesuwac urządzenia o dużej masie bez użycia dużej siły, dzięki czemu silniki przesuwu zużywają znacznie mniej energii.

Higiena to warunek funkcjonowania piekarni. Nasi konstruktorzy uznali, że najłatwiej utrzymać czystość, nie dopuszczając do powstawania zabrudzeń, dlatego projektując MIWE athlet zwracali uwagę na to, by ograniczyć powierzchnię obszarów wrażliwych na zanieczyszczenia.

Szczególnie tam, gdzie nie da się całkowicie wyeliminować zanieczyszczenia wilgotną

mąką, zastosowali systemy które w dużym stopniu czyszczą się same.

Na przykład w napędzie przesuwu zastąpili powszechnie stosowane prowadnice kulkowe rolkowymi.

Wszystko to sprawia, że załadunek pieca za pomocą MIWE athlet przebiega zawsze gładko i sprawnie. Kiedy zaczynamy?



Automatyczne czyszczenie blach? To łatwe, dzięki automatycznemu odsysaniu okruszków (MIWE athlet XL i XXL).

Co kto lubi

Załadunek pieca jest ważnym aspektem w każdej piekarni, ale wymagania co do technologii załadunku różnią się zależnie od mocy przerobowych i żądanego stopnia automatyzacji procesu. Dlatego MIWE oferuje athlet w trzech wersjach. Dzięki temu w firmie MIWE znajdą Państwo rozwiązania technologiczne załadunku spełniające wszelkie wymagania, odpowiednie dla każdego typu wnętrza, każdego środowiska pracy i na każdą kieszeń.

Prawdziwy atleta:

MIWE athlet L

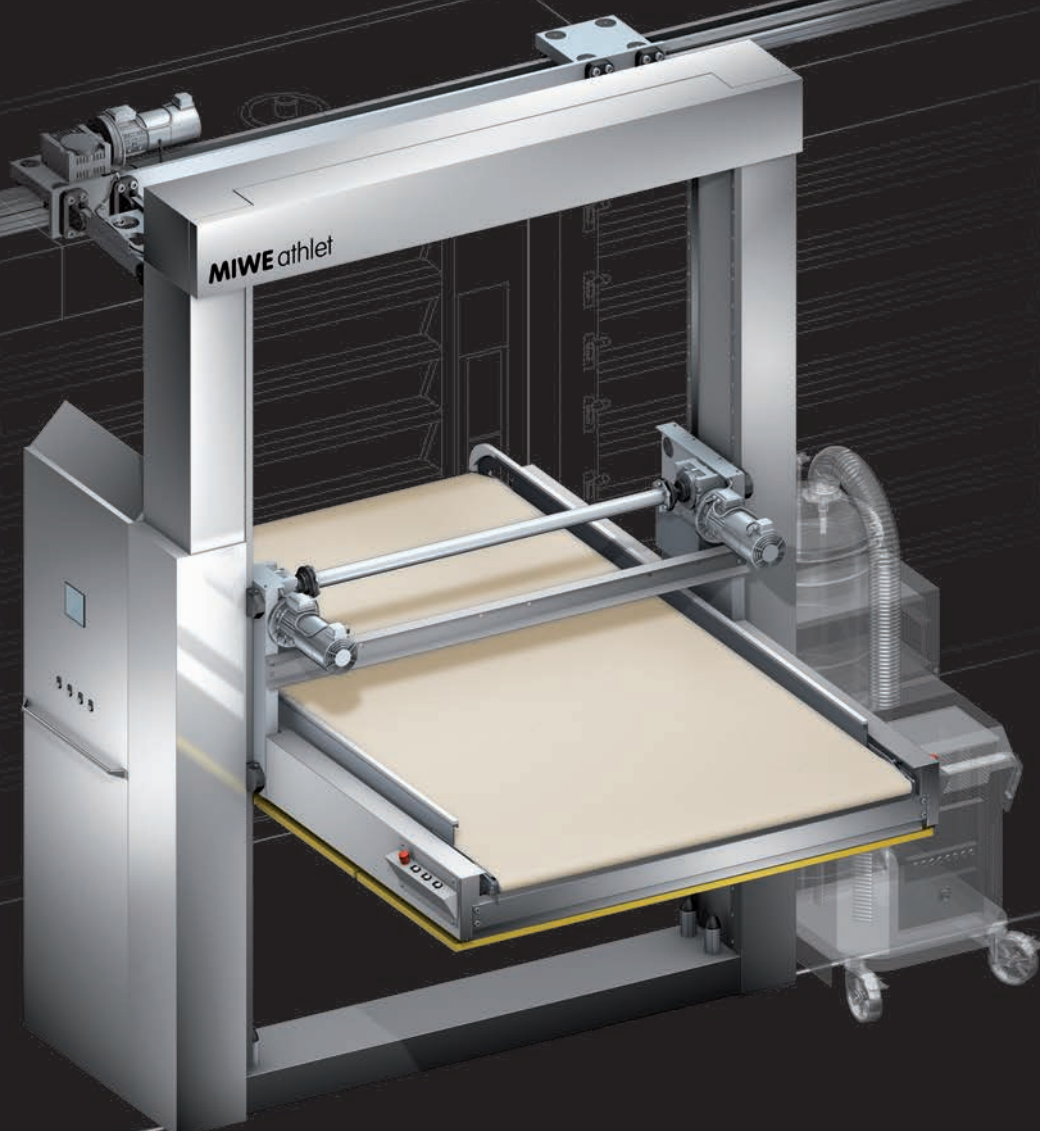
Obsługuje maksymalnie 2 piece z 6 komorami wypiekowymi każdy, a załadunek i wyładunek odbywa się za naciśnięciem przycisku.



Wół roboczy do pracy na 2 zmiany:

MIWE athlet XL

Obsługuje do 18 komór wypiekowych w maksymalnie 5 piecach. Załadowuje i wyładowuje według określonego programu (sterowanie komputerowe) wybraną komorę lub cały piec. Oferuje możliwość automatycznego dopiekania pod koniec procesu wypieku.



Serce w pełni zautomatyzowanej piekarni:

MIWE athlet XXL

Sterowanie cyfrowe czyni z niego idealnego partnera dla systemów sterowania i analizy na bazie komputera PC, włącznie z programowaniem, nocnym startem i analizą graficzną wykorzystania przepustowości. Umożliwia również automatyczne wykonywanie czynności pośrednich podczas wypieku (np. spryskiwanie). Obsługuje do 12 komór wypieku w maksymalnie 6 piecach – to wszystko w systemie 3-zmianowym.



Przegląd faktów:	MIWE athlet L	MIWE athlet XL	MIWE athlet XXL
Maks. liczba obsługiwanych pieców	2	3	6
Maks. liczba komór jednego pieca	6 (szer. 120 lub 180 cm)	6 (szer. 120 lub 180 cm)	12 (szer. 120, 180 lub 200 cm)
Maks. liczba załadowywanych komór	12	18	> 30
Praca na zmiany ⁽¹⁾	1-2	2	3
Przysuwanie ręczne	X	–	–
Przysuwanie autom. - napęd silnikowy	opcja	X	X
Nap. siln. podnośnik, podajnik, taśma	X	X	X
Załadunek/wyładunek w trybie ręcznym	X	–	–
Załadunek/wyładunek w trybie automat.	–	dowolna ilość poleceń z pan. sterowania; progr. komputer.	dowolna ilość poleceń z pan. sterowania; progr. komputer.
Autom. dopiekanie pod koniec wypieku	–	X	X
Programowanie / Nocny start	sterowanie piecem	PC	PC
Uruchomienie programu	sterowanie piecem	PC	PC
Zraszanie przed i po wypieku	–	urządzeniem spryskującym ⁽²⁾ ; zaprogramowane	urządzeniem spryskującym ⁽²⁾ ; zaprogramowane
Autom. zraszanie podczas wypieku/ obróbka	–	z taśma przeł./wyładunkową ⁽²⁾ ; zaprogramowane	z taśma przeł./wyładunkową ⁽²⁾ ; zaprogramowane
Dostępny osprzęt	poprz. ap. załadowczy korytko uchylne	MIWE butler stół załadowczy taśma poprzeczna taśma przeł./wyładunkowa taśma transportowa stacja dokująca urządzenie spryskujące	MIWE butler stół załadowczy taśma poprzeczna taśma przeł./wyładunkowa taśma transportowa stacja dokująca urządzenie spryskujące
Protokół błędów	X (odczyt za pom. winCAB)	X	X
Statystyka	–	wykres wyk. przepustowości	wykres wyk. przepustowości
Połączenie platformy prowadzącej	–	X	X
Odkurzacz	–	X	X
Widok całego urządzenia na ekranie	–	X	X
Sterowanie	MIWE FP10	sterowanie systemowe	sterowanie systemowe
(1) pod warunkiem terminowych przeglądów (2) wyposażenie opcjonalne			

Doskonała integracja

Łaładunek to etap między przygotowaniem ciasta a wypiekiem, zaś wyładunek to ogniwo między wypiekiem a dostawą pieczywa.

Zastosowanie w tym miejscu odpowiedniej technologii ma więc kluczowe znaczenie dla zapewnienia jakości produktów i racjonalizacji procesów w piekarni.

Technologia łaładunku i wyładunku firmy MIWE świetnie komponuje się w powszechnie stosowane w piekarniach systemy transportu i przepływu materiału. Dzięki temu przepływ materiału odbywa się płynnie, a jakość produktów jest doskonała.

Jak przystało na tak wszechstronne urządzenie, MIWE athlet pasuje do każdego pieca z blachami o wymiarach zgodnych z normą europejską. Najefektywniej współpracuje on oczywiście z piecami firmy MIWE, gdyż systemy sterowania pieca i urządzenia łaładowczego są w pełni zintegrowane.

Oznacza to lepszą kontrolę, lepsze sterowanie, łatwiejszą obsługę.

Jeśli chodzi o integrację z urządzeniami do podawania i transportu, również tutaj możliwości są nieograniczone.

Czy po stronie łaładunku umieścić kosze, poprzeczny aparat łaładowczy, czy korytka uchylne, czy ciasto ma być podawane bezpośrednio ze stołu łaładowczego, czy ma pochodzić z komory garowniczej, czy z wózka garowniczego, czy ma być cięte, znakowane, obracane, zaparowane czy zraszane – o tym decydują Państwo sami, wzięwszy pod uwagę optymalne warunki dla danego produktu (oraz oczywiście ilość miejsca dostępnego w piekarni). MIWE athlet jest zawsze do usług. Do łaładunku wszystkich rodzajów chleba wypiekanego bezpośrednio i do klasycznego asortymentu bułek.

A z opcjonalnym podajnikiem komór również do wszystkich produktów wypiekanych na blachach lub w formach zespolonych.

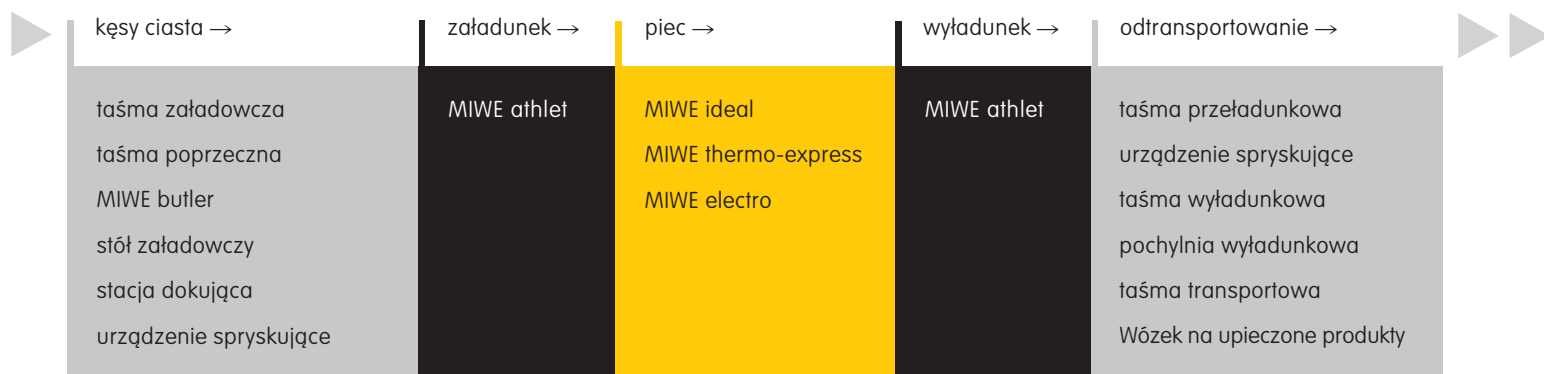
Możliwe jest także ręczne podawanie ciasta bezpośrednio na stół roboczy. Bez potrzeby schylania się lub wyciągania, dzięki możliwości regulacji wysokości stołu.

Często nie jest to jednak najlepsza metoda, gdyż podczas nakładania ciasta na stół roboczy nie mogą być wykonywane żadne inne czynności. Dla zapewnienia najekonomiczniejszego wykorzystania urządzenia zaleca się więc korzystanie z osobnych stołów podających i odbierających, co pozwoli zredukować do minimum czas przestojów i zwiększyć liczbę obsługiwanych komór wypiekowych. Automatyczne przejmowanie kęsów ciasta może wykonać MIWE butler, idealny partner dla urządzenia MIWE athlet.

Podobną wszechstronnością charakteryzuje się również część urządzenia służąca do wyładunku. Urządzenia zraszające, taśmy przenośnikowe, przenośniki lub taśmy ześlizgowe, stoły do odbierania, przenośniki ślizgowe śrubowe, stoły obrotowe – opcje wyposażenia po stronie wyładunku można by wyliczać bez końca.

Zrozumiałe jest więc, że oferujemy MIWE athlet jako kluczowy element kompletnej linii produkcyjnej – od wyrobu ciasta do ekspedycji.

Dzięki dostępnemu osprzętowi, MIWE athlet oferuje niezliczone możliwości racjonalizacji przepływu materiału.







Wszystko pod kontrolą

Aby automatyzacja zakładu udała się, niezbędny jest system sterowania, który perfekcyjnie ustawia i kontroluje wszystkie parametry. Ponieważ potrzeby piekarni różnią się, firma MIWE oferuje dwa rodzaje sterowania urządzeniem MIWE athlet.

Do klienta należy decyzja, czy zastosować sterowanie standardowe, w pełni zautomatyzowane sterowanie systemowe. Wszystkie systemy sterowania MIWE są projektowane i produkowane w naszej firmie. Nie kupujemy ich od podwykonawców. Tylko w ten sposób jesteśmy w stanie zagwarantować, że będą one kompatybilne z systemami do innych naszych urządzeń, a także między sobą.

**Sterowanie standardowe
czy (przedstawione tutaj)
wygodne sterowanie
systemowe – wybór zależy
tylko od indywidualnych
potrzeb klienta.**

► Sterowanie standardowe

Sterowanie standardowe dokładnie i niezawodnie obsługuje wszystkie podstawowe funkcje załadunkowe i wyładunkowe. Naciskasz przycisk – MIWE athlet podjeżdża do wybranej komory wypieku, załadunku lub wyładunku wybrane kęsy ciasta i wraca do pozycji wyjściowej.

W piecach z wersją sterowania MIWE FP, MIWE athlet automatycznie włącza funkcję pieczenia i zaprogramowanego zaparowania.

Jeśli piec wyposażony jest w system sterowania MIWE TC, uruchomiony zostaje kompletny program wypieku. Jeśli dodatkowo dostępna jest taśma odbierająca, MIWE athlet może automatycznie wyładować i przełożyć pieczywo, gdy piec wyśle sygnał, że proces wypieku został zakończony. Opcja sterowania standardowego daje możliwość ręcznego przysuwania urządzenia z boku i obsługi kilku pieców.

►► Sterowanie systemowe

Sterowanie systemowe oferuje komfort obsługi w pełni skomputeryzowanej piekarni. Wystarczy wybrać jeden program – reszta przebiega prawie całkowicie automatycznie: W piecu wybrany zostaje program wypieku (temperatura, zaparowanie, czas wypieku, otwieranie drzwi, ew. czynności pośrednie) a MIWE athlet załadunku ciasto punktualnie co do sekundy i wyładunku gotowe pieczywo z tą samą punktualnością.

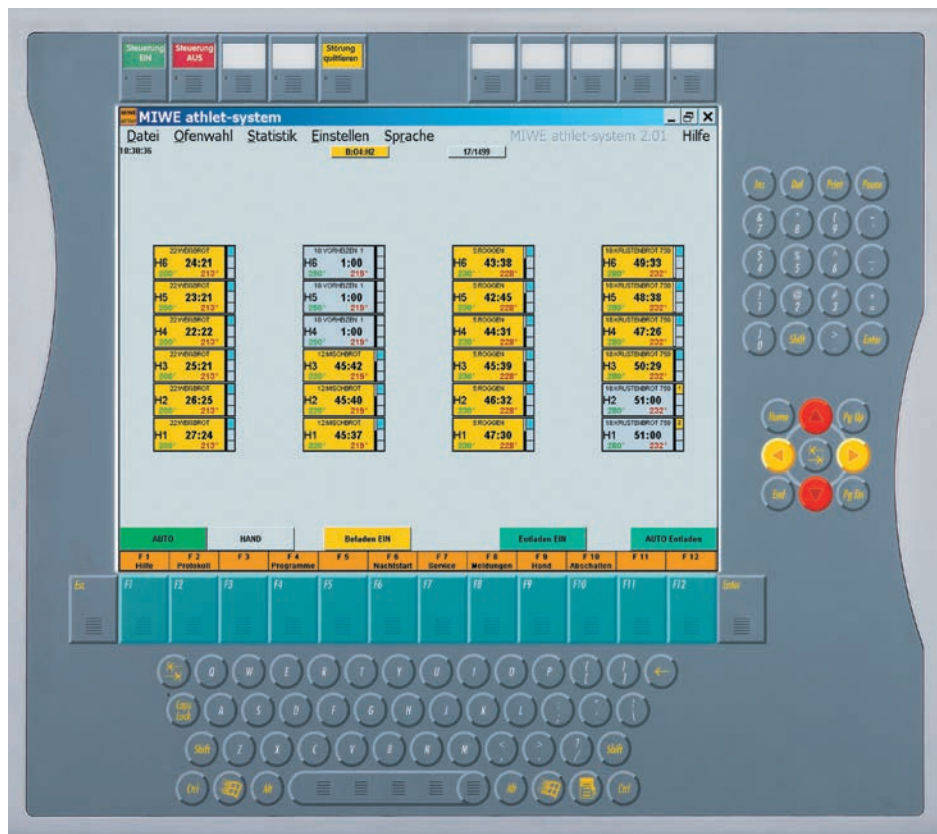
System ten umożliwia obsługę maksymalnie 6 pieców, a całym procesem załadunku i wyładunku można sterować centralnie z komputera, na którego ekranie można śledzić aktualny stan wszystkich urządzeń. Dzięki temu osoba odpowiedzialna za pracę w piekarni jest zawsze poinformowana o stanie wszystkich pieców i komór wypiekowych, stanie załadunku, zakresie wypiekanych produktów, temperaturze, pozostałym czasie wypieku oraz koleności załadunku i wyładunku.

Oczywiście w każdej chwili możliwa jest ręczna ingerencja. Dostępna jest także opcja programowania czasu uruchamiania urządzenia w nocy oraz zmiany oprogramowania.

Sterowanie systemowe umożliwia także sterowanie osprzętem. Można je w każdej chwili rozszerzyć do pełnego systemu sterowania komputerowego winCAB (Computer Aided Baking), oferującego możliwość zdalnej diagnostyki i serwisu a także analiz statystycznych.

Warto wiedzieć, że wszystkie elementy nadal posiadają własne systemy sterowania. W bardzo nieprawdopodobnym przypadku wystąpienia awarii, praca piekarni nie zostanie zakłócona, gdyż elementami tymi można sterować indywidualnie.

Którąkolwiek opcję Państwo wybiorą: automatyczny załadunek za pomocą MIWE athlet to zawsze strzał w dziesiątkę.



Jeden centralny pulpit sterowania: dostępne w opcji sterowanie systemowe do MIWE athlet XXL włącza do 8 pieców w system automatycznego załadunku i wyładunku.

**MIWE ułatwia życie piekarza:**

Nasza oferta obejmuje pełną paletę, od pieców sklepowych o dużej sprawności pieczenia, poprzez solidne klasyczne piece piekarnicze, po w pełni zautomatyzowane, profesjonalne zespoły urządzeń. Ofertę uzupełnia system chłodzenia, który przyczynia się do usprawnienia procesów poprzedzających pieczenie i pozwala osiągnąć doskonałą jakość wypieków.

Dzięki nowym rozwiązaniom technicznym, ciężka fizyczna praca związana z załadunkiem pieców należy dziś do historii. Kolejny atut, to szeroka gama dostępnych systemów sterowania, od „sterowania przez wciśnięcie jednego przycisku” umożliwiającego obsługę przez personel spoza branży piekarniczej, po przeznaczone dla fachowców wyrafinowane systemy sterowania i dokumentacji.

Wreszcie: Serwis, na którym zawsze można polegać.

MIWE Michael Wenz GmbH D-97448 Arnstein · Niemcy

Telefon +49-(0) 9363-680 · Fax +49-(0) 9363-68 8400

www.miwe.com