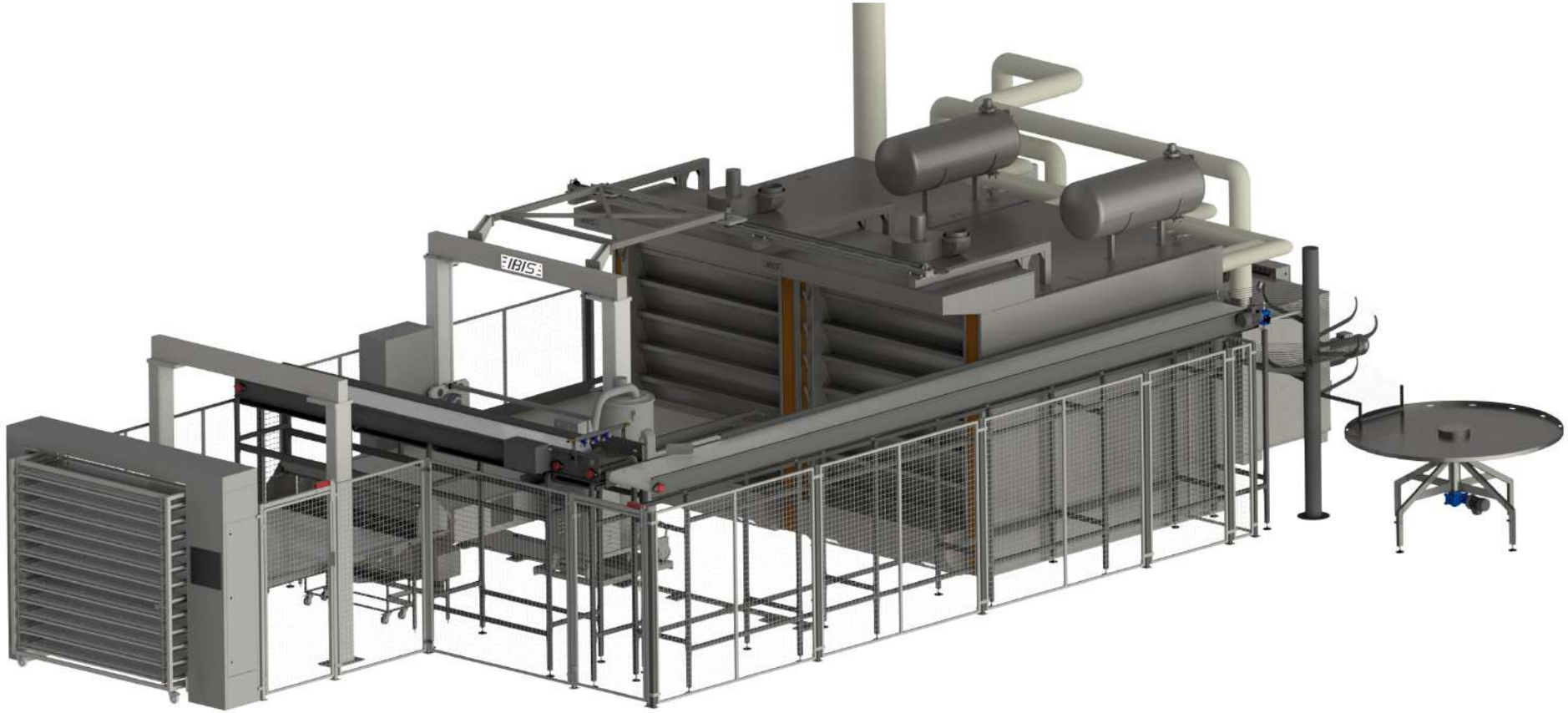


SYSTEM ZAŁADUNKU I ROZŁADUNKU

ATLAS – nowoczesny system załadunku i rozładunku pieców piekarniczych

System załadunku i rozładunku ATLAS i piece termoolejowe IBIS to gwarancja ekonomii wynikającej ze wzrostu produkcji przy zachowaniu najwyższej jakości i równomierności wypieków. Właściciele piekarni rzemieślniczych borykają się z problemami „brakujących rąk do pracy", koniecznością redukcji kosztów i nieustannym podnoszeniem standardów pracy. Kluczowymi czynnikami pozostają również jakość pieczywa i wydajność produkcji. Odpowiedzią na te wszystkie kwestie ze strony polskiego producenta maszyn i pieców piekarniczych – firmy IBIS – jest system załadunku i rozładunku ATLAS zaprojektowany na miarę współczesnej piekarni. Należy mieć na uwadze, że automatyzacja piekarni nie oznacza rezygnacji z produkcji rzemieślniczej.

Koniec z dźwiganiem ciężkich aparatów załadowczych i wyładunkiem łopatami

Ręczny załadunek wymaga tężyzny fizycznej. Nieustanne dźwiganie aparatów załadowczych może prowadzić do bólu pleców i innych urazów, będących następstwem przeciążeń układu mięśniowo - szkieletowego.
System załadunku i rozładunku ATLAS przejmuje najcięższą pracę fizyczną i jednocześnie odciąża pracowników.

Do obsługi zestawu składającego się z dwóch pieców PKT 6.270 o łącznej pow. wypiekowej 54 m^2 i systemu ATLAS potrzebny jest tylko jeden operator odpowiedzialny za umieszczenie na czas wózków z bocznymi aparatami załadowczymi w stacji dokującej.

Załadunek i rozładunek odbywa się automatycznie oraz trwa bardzo krótko, przy czym jest realizowany z dokładnością co do sekundy. Tylko i wyłącznie piece termoolejowe (ze względu na swoją budowę) dają możliwość wypieku wsad za wsadem przez 24 godziny przy zachowaniu niepowtarzalnej atmosfery pieczenia i równomierności wypieku.

Szybkie zasadzanie i rozładowywanie gwarantuje mniejsze wychładzanie się pieców, natomiast przy produkcji ciągłej skrócenie czasu produkcji chleba o nawet 20%.

Automatyka firmy Siemens daje gwarancję niezawodności i ciągłości pracy. Mocną stroną systemu IBIS ATLAS są serwonapędy charakteryzujące się niespotykaną wydajnością i niezawodnością w działaniu. Wykorzystuje się je wszędzie tam, gdzie kluczowym elementem są pozycjonowanie, dynamika ruchu i konieczność precyzyjnego sterowania.

ZŁOTY MEDAL 2022

Automatyzacja załadunku i wyładunku

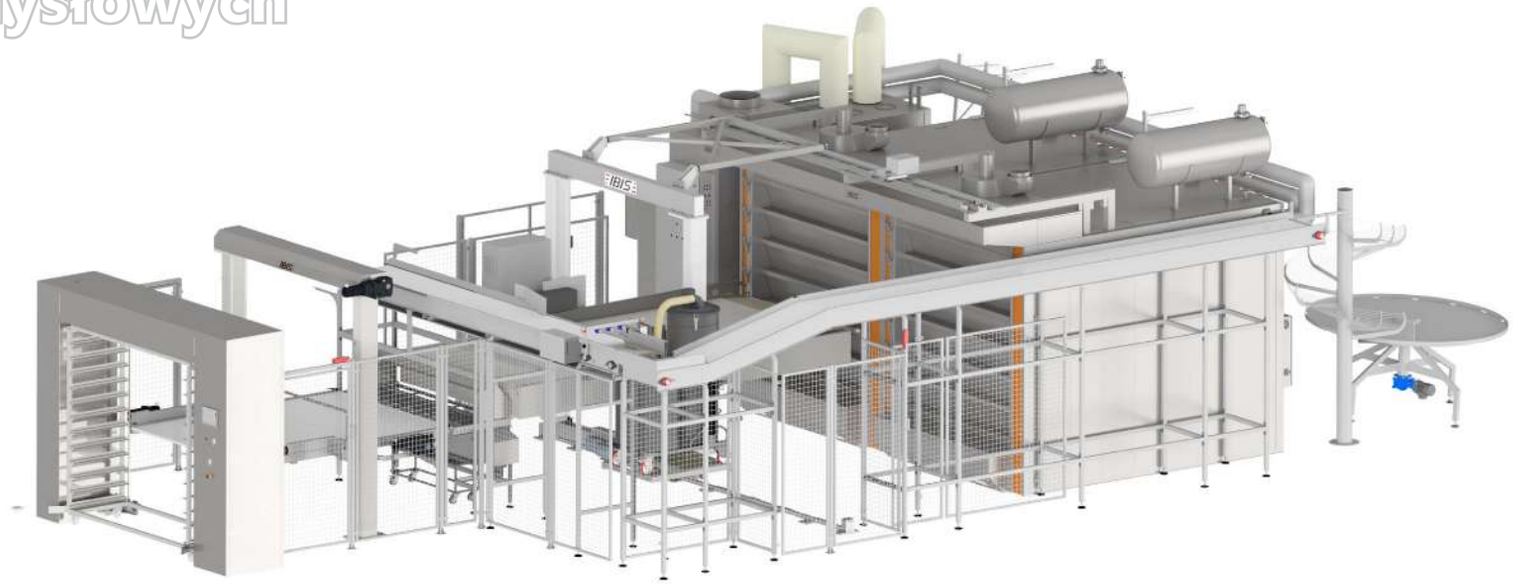
Proces ładowania ciasta na aparat załadowczy może przebiegać na kilka sposobów:

- ręczne wykładanie ciasta z koszyków garowniczych bezpośrednio na taśmę załadowczą,
- ręczne rozładowywanie bocznych aparatów załadowczych bezpośrednio na taśmę załadowczą,
- automatyczne pobieranie ciasta z aparatów załadowczych na stół pośredni. Wózek z aparatami umieszczany jest w stacji dokującej. Sterowanie piecami i systemem ATLAS odbywa się z poziomu pulpitu operatorskiego (znajdującego się na stacji dokującej)

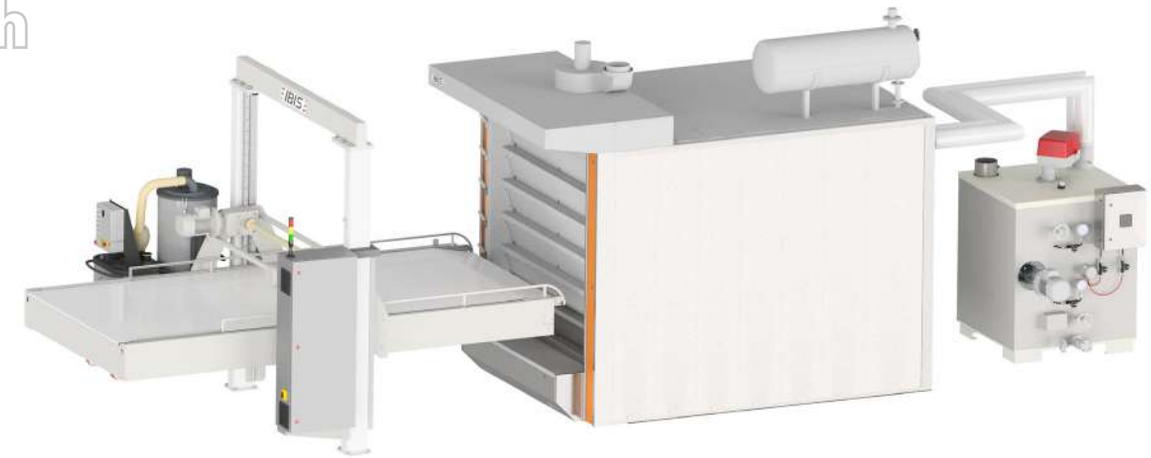
Dostępne są różne warianty rozładunku pieców:

- ręczne zdejmowanie produktów z taśmy i odkładanie na wózki do studzenia,
- automatyczny rozładunek produktów na wózki do studzenia,
- rozładunek na taśmę transportującą produkty do magazynu. Taśma zakończona jest ślizgiem i obrotowym stołem odbiorczym.

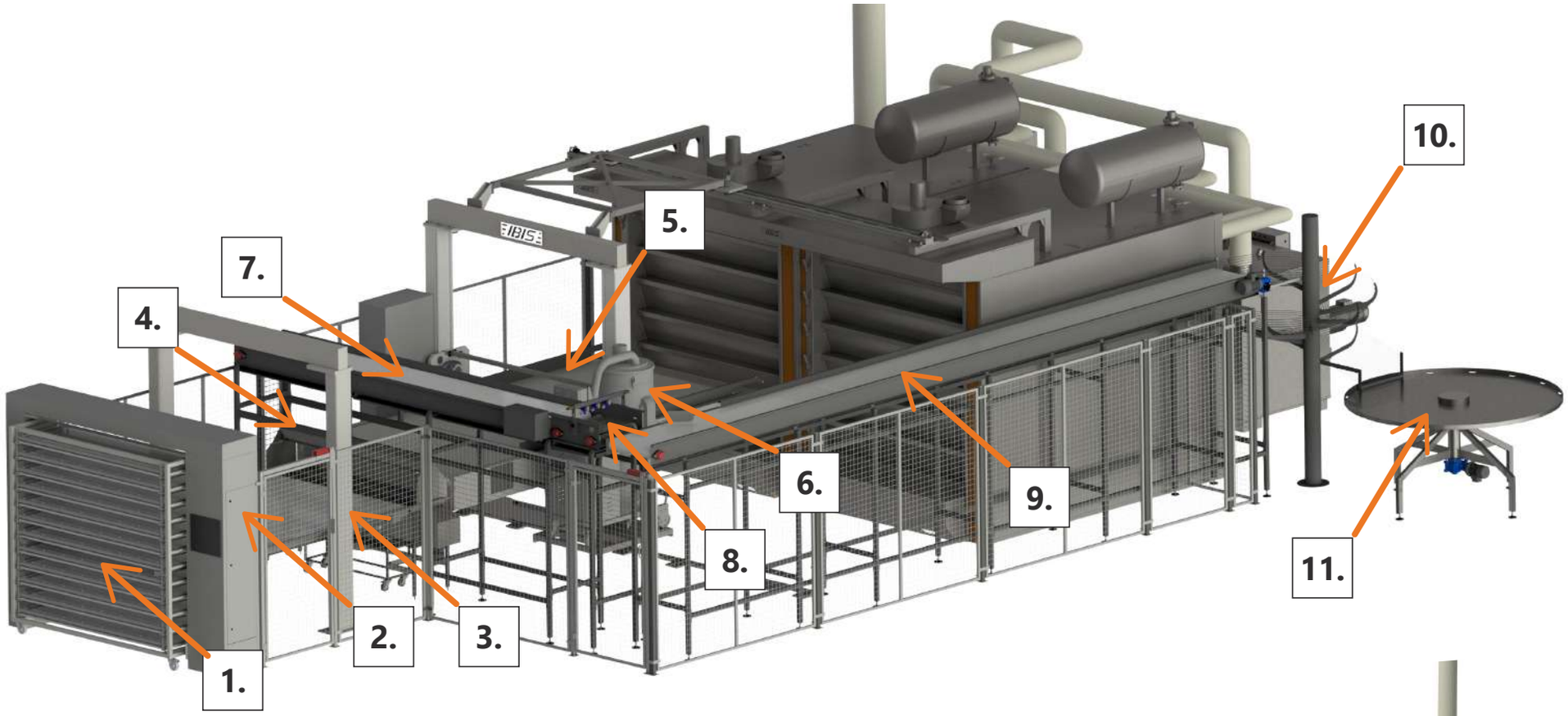
System ATLAS dla piekarni dużych i przemysłowych



System ATLAS dla piekarni małych i rzemieślniczych



System załadunku i rozładunku dwóch pieców termoolejowych PKT 6.270 z transporterem pieczywa do magazynu.



1. Wózek z bocznymi aparatami załadowczymi
2. Stacja dokująca na wózki z aparatami załadowczymi
3. Stół pośredni
4. Zraszacz ciasta
5. Automat załadowczo-rozładowczy
6. Odkurzacz
7. Transporter odbierający
8. Zraszacz pieczywa
9. Transporter
10. Spirala zjazdowa
11. Obrotowy stół odbiorczy

System załadunku i rozładunku
Atlas

Stacja dokująca z automatycznym stołem podającym pobierającym z bocznych ustawiaczy

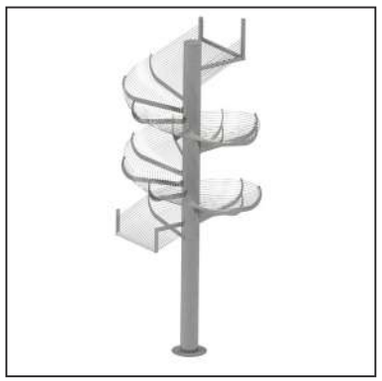
Stół pośredni do wykładania z koszyków i obsługi aparatów

Stół pośredni do podbierania z peelboardów

Stacja zraszania ciasta

Transporter odbierający pośredni

Transporter pośredni



Spitala zjazdowa

Stół obrotowy do odbioru pieczywa

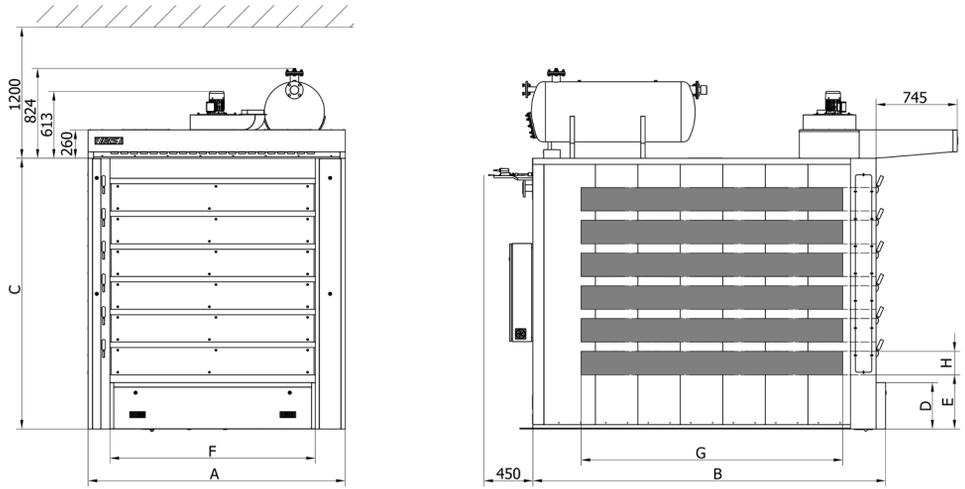
TERMOOLEJ

IBIS
IBIS

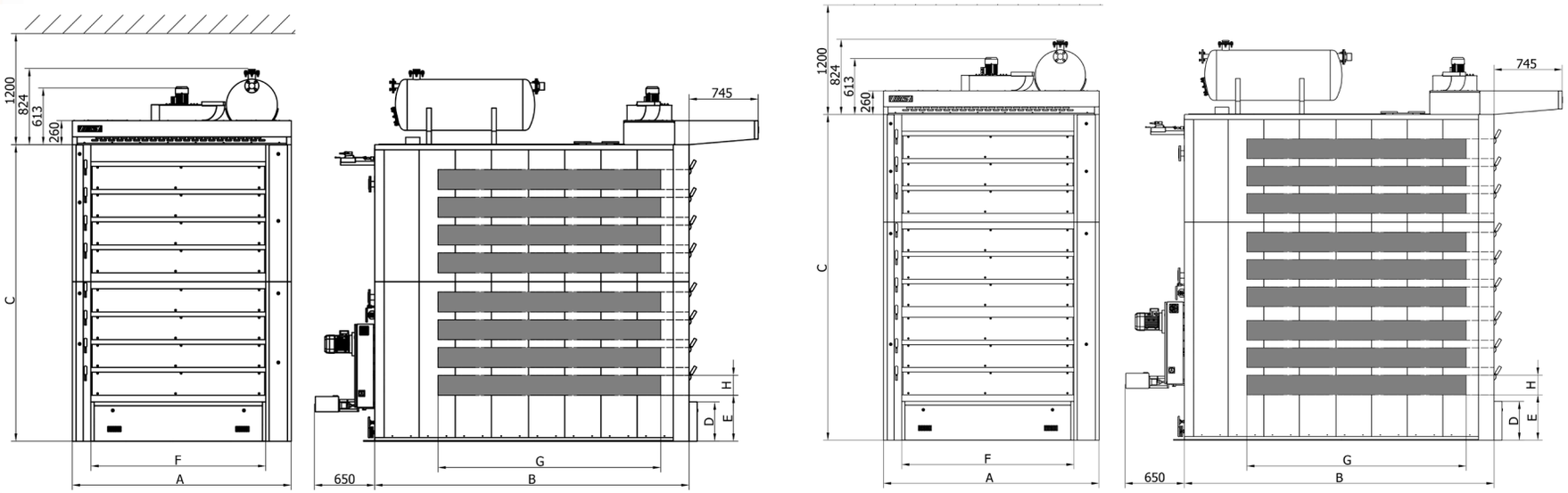
IBIS
IBIS

DANE TECHNICZNE

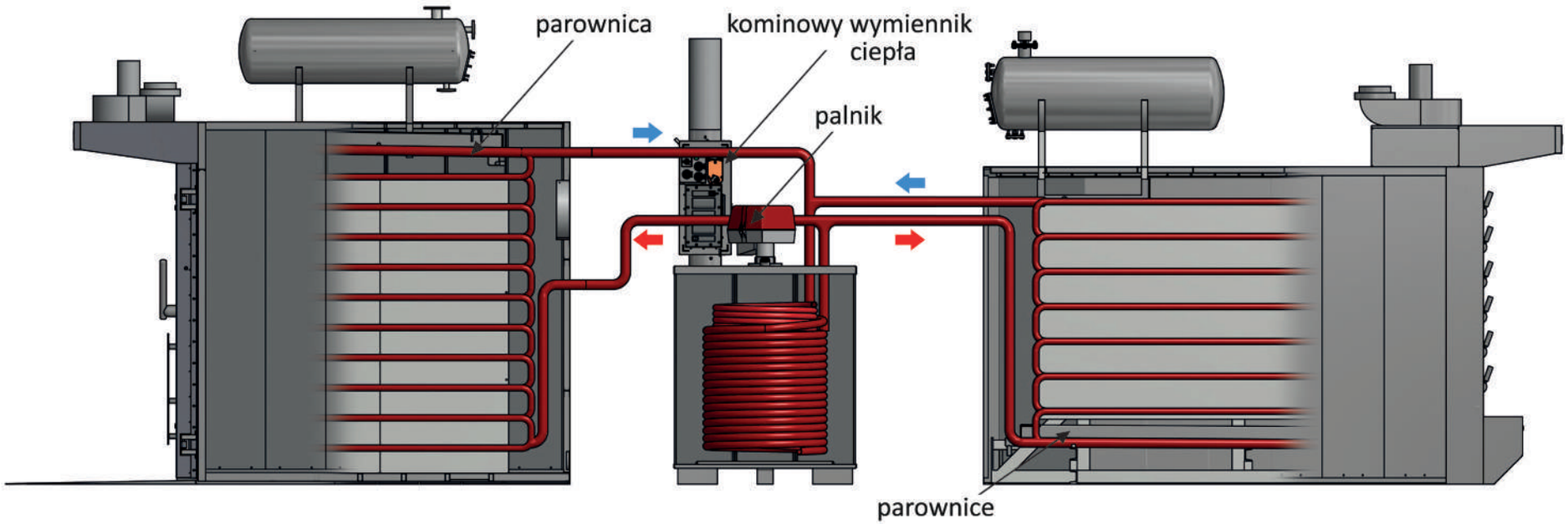
PIECE WSADOWE TERMOOLEJOWE POD ZAŁADUNEK AUTOMATYCZNY



PIECE WSADOWE TERMOOLEJOWE DZIELONE POD ZAŁADUNEK AUTOMATYCZNY



MODEL	Powierzchnia wypiekowa	Ilość komór	A	B	C	D	E	F	G	H
PKT 4.120	12 m²	4	1795	3240	2105	535	782	1240	2400	225
PKT 4.150	15 m²	4	2360	2840	2105	535	782	1860	2000	225
PKT 5.150	15 m²	5	1795	3240	2390	535	782	1240	2400	225
PKT 6.180	18 m²	6	1795	3240	2360	425	497	1240	2400	225
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m²	6	1795	3480+650	2490	425	497	1240	2400	225
PKT 5.180	18 m²	5	2360	2840	2390	535	782	1860	2000	225
PKT 4.180	18 m²	4	2360	3240	2180	535	797	1860	2400	225
PKT 7.210	21 m²	7	1795	3240	2675	425	497	1240	2400	225
PKT 6.220	22 m²	6	2360	2840	2390	425	497	1860	2000	225
PKT 6.220 MONO-DUO	22 m²	6	2360	3080+650	2460	425	497	1860	2000	225
PKT 5.225	23 m²	5	2360	3240	2480	535	797	1860	2000	225
PKT 8.240	24 m²	8	1795	3240	3080	425	497	1240	2400	225
PKT 7.225	26 m²	7	2360	2840	2675	425	497	1860	2000	225
PKT 9.270 3 SEKCJE	27 m²	9	1795	3240	3435	425	497	1240	2400	225
PKT 6.270	27 m²	6	2360	3240	2480	425	497	1860	2400	225
PKT 6.270 MONO-DUO	27 m²	6	2360	3480+650	2550	425	497	1860	2400	225
PKT 8.290 2 SEKCJE	29 m²	8	2360	2840	3080	425	497	1860	2400	225
PKT 7.315	32 m²	7	2360	3240	2780	425	497	1860	2400	225
PKT 9.325 2 SEKCJE	33 m²	9	2360	2840	3435	425	497	1860	2000	225
PKT 8.360 2 SEKCJE	36 m²	8	2360	3240	3270	425	497	1860	2400	225
PKT 9.400 3 SEKCJE	40 m²	9	2360	3240	3570	425	497	1860	2400	225



Technologia termoolejowa daje możliwość zestawienia kilku pieców z jednym kotłem opalanym palnikiem gazowym, olejowym lub pelletowym. Kocioł może być ustawiony w piwnicy, magazynie czy garażu, po prostu tam gdzie jest miejsce. Z racji zastosowania tylko jednego palnika w systemie termoolejowym wymagany jest na piekarni tylko jeden komin spalinowy.

Przykładowe zestawienie pieców:
- dwa piece wsadowe 18m^2 + kocioł 160kW
- dwa piece 2-wózkowe PW82.9 + kocioł 160kW
- dwa piece wsadowe 27m^2 + kocioł 290kW
- piec wsadowy 22m^2 + piec 3-wózkowy PW103.9 + kocioł 290kW

PIECE TERMOOLEJOWE

Piece termoolejowe przystosowane do intensywnej eksploatacji są idealnym rozwiązaniem dla piekarni rzemieślniczych, dużych i przemysłowych. Dedykowane są piekarzom wymagającym najwyższej jakości wypieku. Technologia produkcji oraz najwyższej jakości materiały zapewniają ich długoletnią żywotność, jednocześnie generując znaczne oszczędności energii. Piece zajmują małą powierzchnię w piekarni w stosunku do ich powierzchni wypiekowej. Konstrukcja zapewnia jednakowy rozkład temperatury w płytach grzewczych, ponieważ olej termalny (nośnik ciepła) nieustannie tłoczony jest przez pompę z uszczelnieniem magnetycznym.

Zastosowana technologia grzewcza oraz budowa pieców daje gwarancję równomiernego wypieku i zapewnia piekarzowi powtarzalność wypieku. Piece termoolejowe wyposażone są w nowoczesny system sterujący oparty na bazie komputera, który nieustannie nadzoruje prawidłową pracą urządzeń. Zasada ogrzewania jest podobna do instalacji centralnego ogrzewania stosowanego w budownictwie mieszkaniowym (kocioł centralny z siecią rur i kaloryferów) z tą różnicą, że płynem rozprowadzającym ciepło (nośnikiem grzewczym) nie jest woda, lecz olej syntetyczny o dużej pojemności cieplnej.

Kocioł grzewczy to kompletna jednostka, składająca się z wymiennika ciepła, palnika, pompy cyrkulacyjnej, sterowania elektrycznego i wszystkich niezbędnych do zapewnienia obsługi i bezpieczeństwa czujników i regulatorów. Powierzchnia grzejna kotła składa się z wytrzymałych na podwyższone temperatury rur, które są uporządkowane w dwie cylindryczne spirale (wężownice). Wiązka rur jest tak ułożona, że przy minimalnym obciążeniu powierzchni grzejnej można osiągnąć optymalne warunki spalania.

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE:

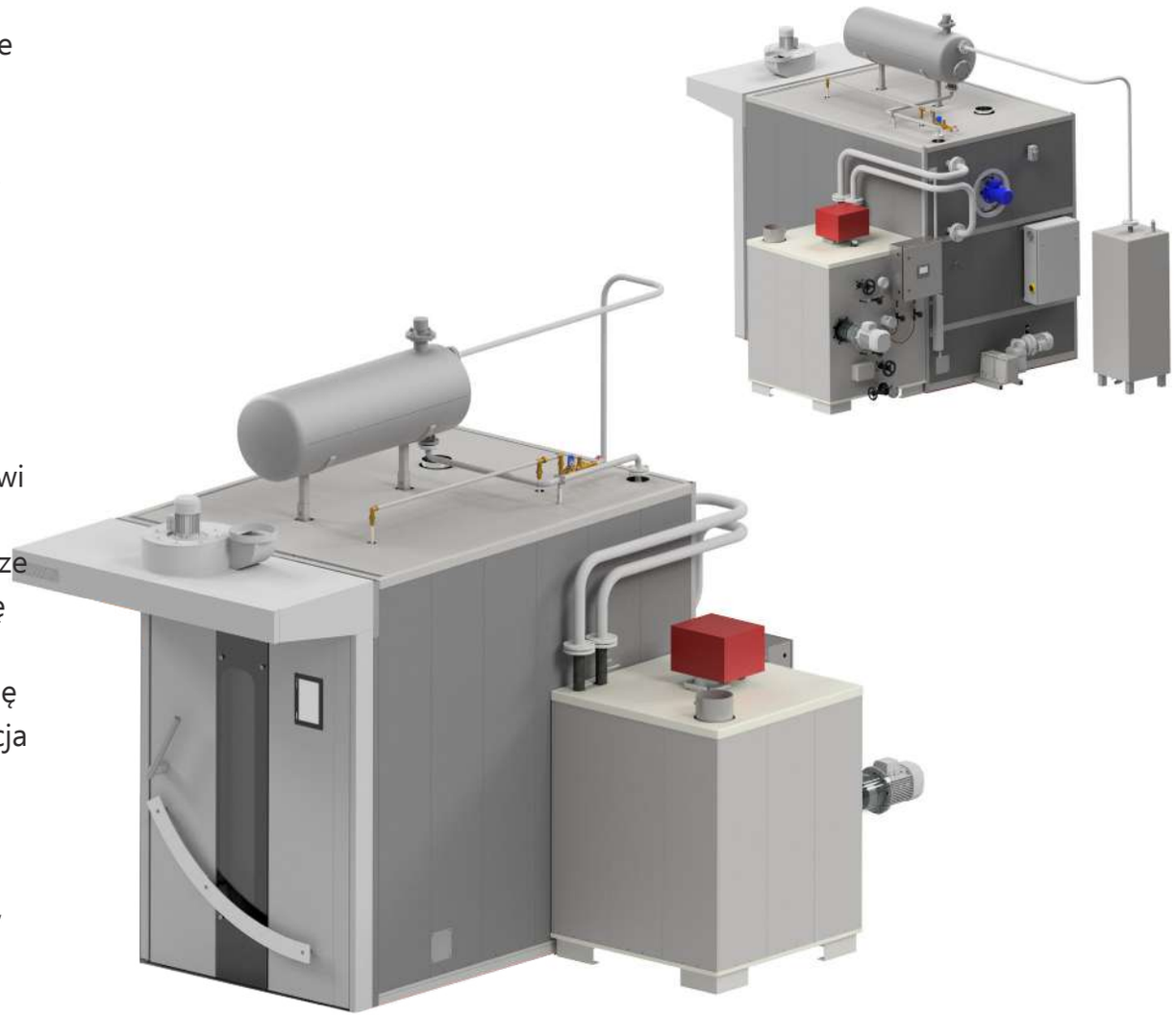
MAGNETYCZNA POMPA OBIEGOWA
OLEJ SYNTETYCZNY

PIECE WÓZKOWE TERMOOLEJOWE

Piece termoolejowe wózkowe IBIS PW to niezwykle wydajne oraz wszechstronne w swoim zastosowaniu piece łączące zalety pieców obrotowych z klasycznymi piecami półkowymi. Są wygodne w załadunku i rozładunku, gdyż proces ten polega na wjeździe i wyjeździe wózkami. W piecach 3-wózkowych proces wjazdu i wyjazdu dodatkowo wspomagany jest mechanicznie, co znacznie usprawnia i przyspiesza obsługę.

Prowadzenie w jednym piecu tradycyjnego wypieku asortymentu na płytach hertowych jak i wypieku z wykorzystaniem wózków na blachy lub formy nie stanowi problemu, ponieważ zestaw można wyposażyć w wózki z płytami hertowymi i specjalne wózki załadowcze i rozładowcze. To rozwiązanie techniczne łączące tradycję pieców półkowych z nowoczesności, gdyż na obsadzenie 16 m^2 powierzchni wypiekowej przez doświadczoną osobę potrzeba jedynie ok jednej minuty czasu. Delikatna radiacja cieplna, zastosowanie termoobiegu oraz bardzo wydajny układ zaparowania zapewnia doskonałą jakość wypieku.

Piece posiadają wiele różnych funkcji i opcji doposażenia, które dobierane są do indywidualnych potrzeb Klientów.



Przykładowa instalacja pieca termoolejowego z kotłem grzewczym

PIECE WSADOWE TERMOOLEJOWE

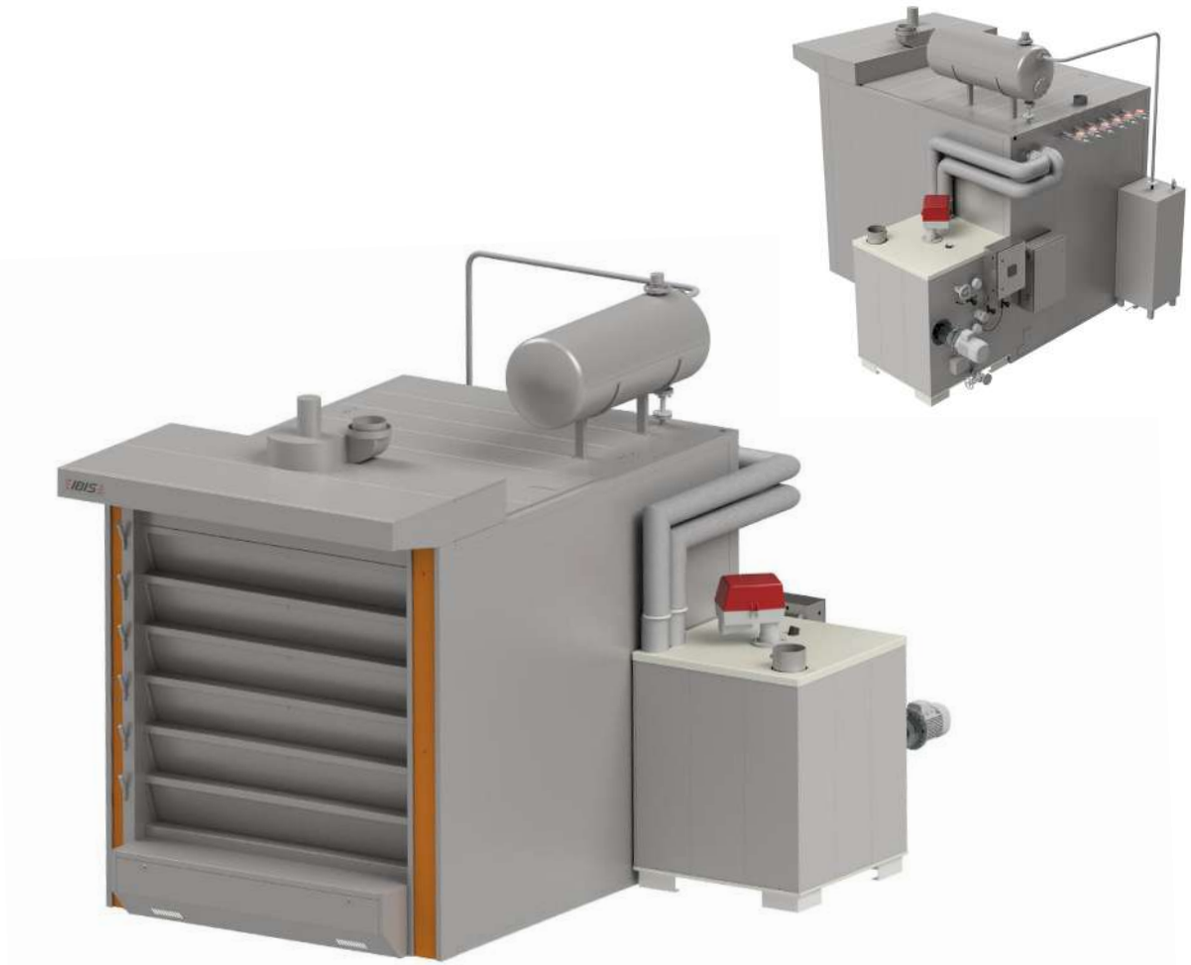
Piece wsadowe termoolejowe ze względu na idealną równomierność i jakość pieczenia oraz stabilność temperatury nadają się do wypieków szerokiej gamy produktów piekarniczych i cukierniczych.

Systemy termoolejowe produkowane przez firmę IBIS charakteryzują się szybkim czasem gotowości do pracy. Czas rozgrzewania pieca o powierzchni wypiekowej 27m^2 od temperatury 25°C do 250°C nie przekracza 30 min.

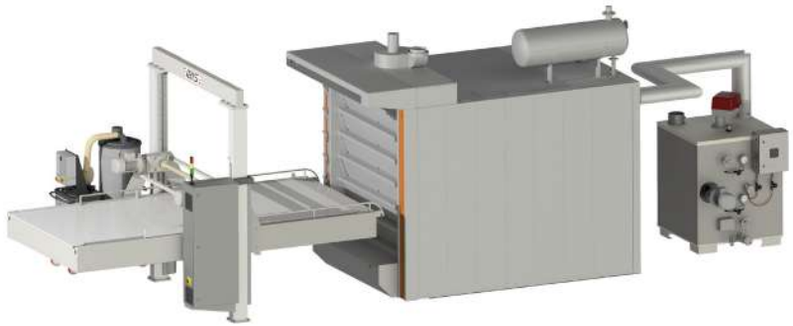
Właściwości syntetycznego oleju oraz zastosowana gruba izolacja termiczna pozwalają na akumulację dużej ilości energii. Ta cecha wpływa między innymi na to, że piece termoolejowe po zakończonym wypieku bardzo powoli traci swą temperaturę.

Spadek temperatury na wyłączonym piecu wynosi <10°C na godzinę postoju. Niezwykle krótki czas nagrzewania pozwala na szybkie wypiekanie produktów partia po partii oraz doskonałą jakość wypieku. Budowa pieca gwarantuje jego długowieczność, ale przede wszystkim pozwala na pracę bez przerwy 24h.

Piece termoolejowe słynne są z bardzo wydajnych parownic o unikatowejkonstrukcji, które są wstanie zapewnić do 15 kg pary na pokład w ciągu godziny pracy, tzn. do 7,5 kg na jedną komorę na jeden wypiek.



Przykładowa instalacja pieca termoolejowego z kotłem grzewczym



ibis.net.pl

IBIS®
ul. Jana Pawła II 38
89-200 Szubin
Polska

+48 52 391 02 00
+48 530 188 187

biuro@ibis.net.pl

2023_2

Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy, stąd rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanych na zdjęciach.