

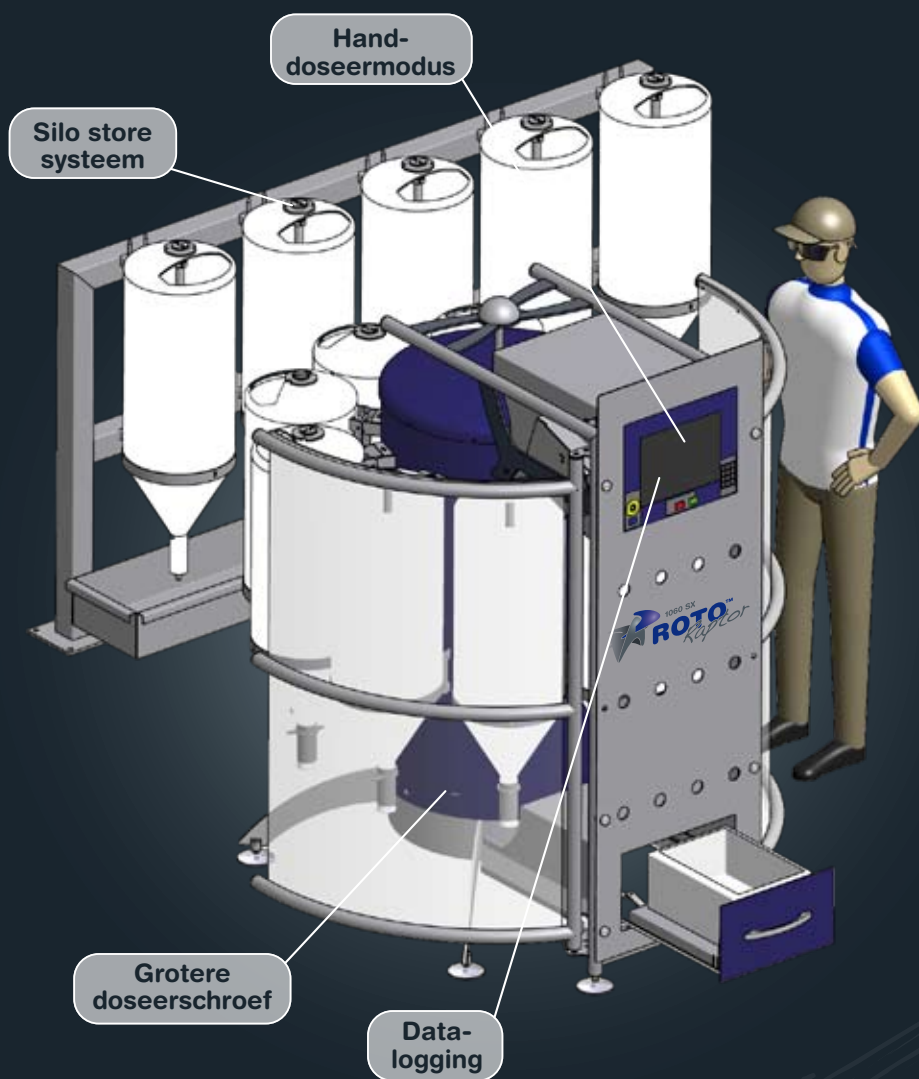
Raptornieuws

over de volautomatische
receptendosering

Wij zijn bijzonder verheugd u te kunnen mededelen dat, in tegenstelling tot zijn prehistorische voorouders, de RotoRaptor niet is uitgestorven maar zijn conditie en uitrusting juist heeft versterkt.

Op basis van de vele positieve reacties tijdens de introductie van de RotoRaptor op de "bakkerijdagen 2008" zijn de puntjes op de I gezet. Trots kunnen we dan ook melden dat naast de reeds in bedrijf zijnde basis machines een eerste met volledige functionaliteit draaiende Raptor sinds enkele weken in bedrijf is bij Bakkerij Puts in Ohé en Laak. Deze bakkerij met 10 filialen fungeert als demonstratie-bakkerij en biedt ook u de mogelijkheid de RotoRaptor live aan het werk te zien.

Hieronder treft u een kort overzicht aan van de verbeterde features.



Toegevoegde features

1. Handdoseermodus

De recepten die de RotoRaptor mengt kunnen zijn opgebouwd uit een "oneindig" aantal ingrediënten.

Pas op het moment dat productie wordt gestart worden de ingrediënten toegekend aan silo's.

Alle ingrediënten die de Raptor niet herkent zullen worden weergegeven in een handdoseermodus. Het moment van toevoegen en de exacte hoeveelheid worden nauwkeurig door de machine aangegeven. Hiermee is de bakker in staat om bijv. gist en crème producten toch deels geautomatiseerd met een machine te verwerken, uiteraard wordt ook deze data gelogd (zie fig.).

2. Meer dan 10 silo's met grondstoffen
Indien men kiest voor reservesilo's in combinatie met een load, store systeem kunt u indien de machine in productie is een silo vullen en klaarzetten om snel te kunnen wisselen.

Tevens kan men de keuze maken om op een silopositie in de machine een ander ingrediënt te plaatsen. Enkel de product-silo dient dan aangepast te worden en men kan weer draaien.

3. Grotere doseerschroef

Naast het standaard formaat doseerschroef kan nu ook worden gekozen voor een grotere variant. Hierdoor kunnen niet alleen vele verschillende grondstoffen worden gedoseerd maar kan bovendien de productiviteit worden verhoogd door een grotere doseersnelheid. Zo kan bijvoorbeeld de doseersnelheid van kaneel worden vergroot van +/- 1 kg naar +/- 3 kg per minuut.

4. Datalogging

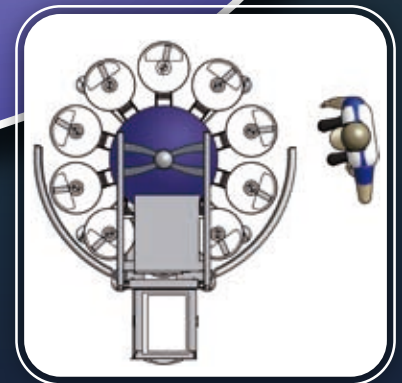
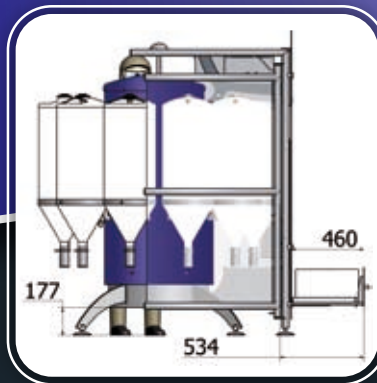
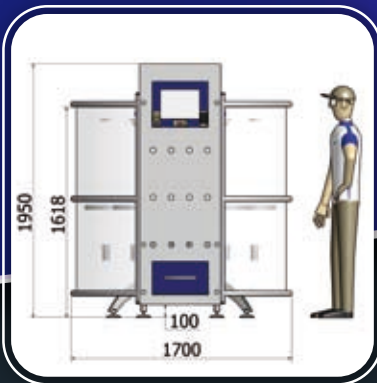
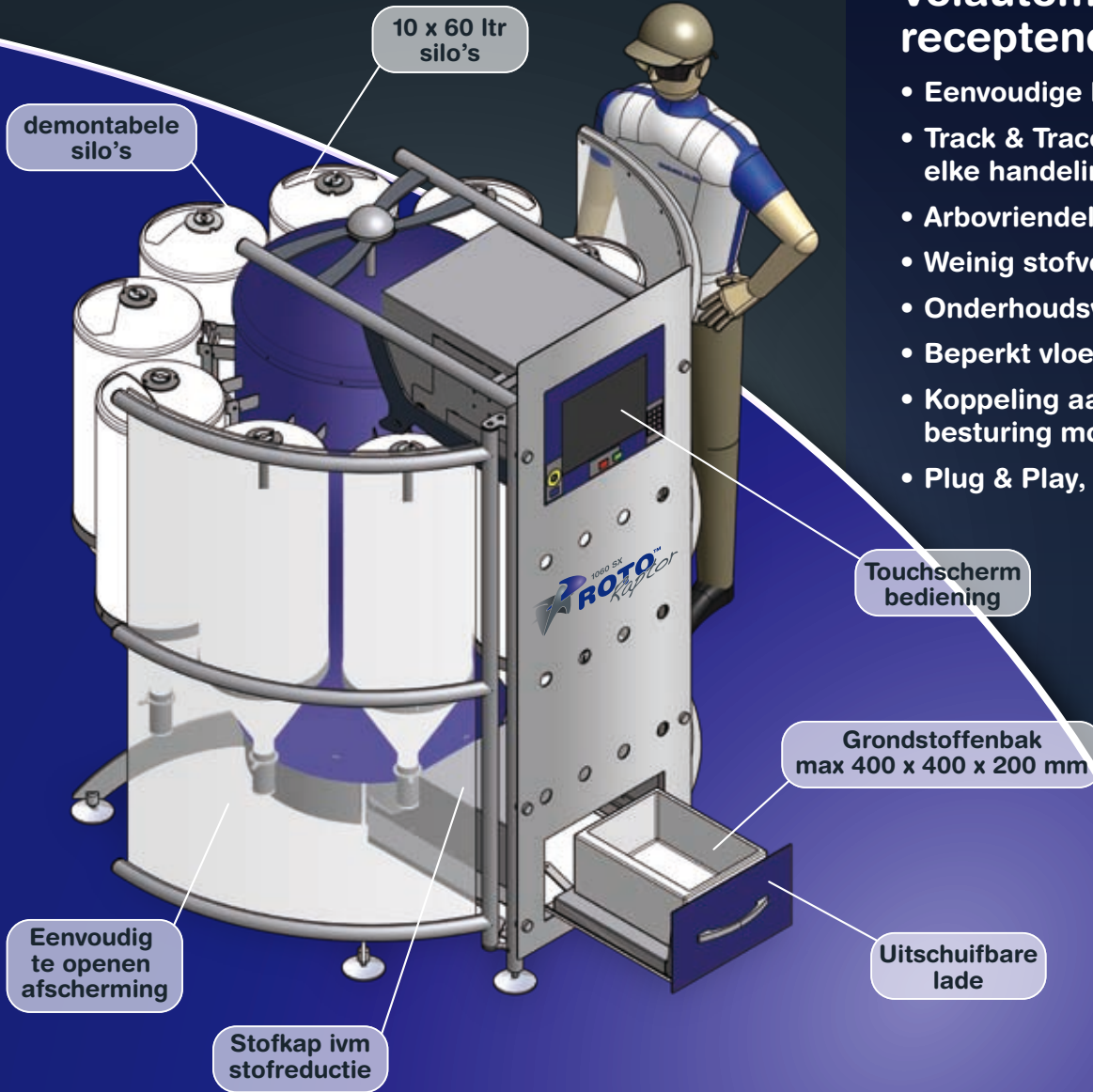
Om een nog betere analyse te verkrijgen van het doseren worden naast de data en datum nu ook de tijden welke nodig zijn om te doseren gelogd.

Na testen met een grondstof kan dus vooraf vrij nauwkeurig een berekening worden gemaakt van de verwachte tijdsduur van een recept.

www.rotoraptor.com

Volautomatische receptendosering

- Eenvoudige bediening
- Track & Trace van elke handeling
- Arbovriendelijk ivm tillen
- Weinig stofvorming
- Onderhoudsvriendelijk
- Beperkt vloeroppervlak nodig
- Koppeling aan hogere besturing mogelijk
- Plug & Play, 230 VAC



Rekenvoorbeeld

Om inzage te krijgen in de mogelijke besparingen voor een middelgrote bakkerij volgt hieronder een rekenvoorbeeld.

Stel een bakkerij mengt 40 batches per dag met een gemiddeld aantal van 5 ingrediënten per recept. Uit veldonderzoek is gebleken dat de RotoRaptor een tijdsbesparing voor de bakker realiseert van gemiddeld 2,5 minuut per batch. Gerekend met een productiecapaciteit van 6 dagen per week en 50 weken per jaar komt dit neer op een reductie van 500 uur per jaar voor het mengen van ingrediënten.

Wanneer een bakker 25 euro per uur kost resulteert dit in een jaarlijkse besparing van 12.500 euro per jaar. Vanzelfsprekend zullen bakkerijen met meerdere recepten al snel in staat zijn zelfs een veelvoud van dat bedrag te besparen.

Afspraak

Wanneer u op basis van deze informatie geïnteresseerd bent om nader kennis te maken met de unieke prestaties van de RotoRaptor, aarzel dan niet om met ons een afspraak te maken voor bezichtiging van de machine in Ohé en Laak.