



Управление
компонентами.
**Для
хлебозаводов
и других
предприятий
пищевой
промышленности.**

От зерна до хлеба.

Комплексное решение от одного поставщика.

Эффективная и безупречная подготовка сырья имеет решающее значение для качества конечной продукции в промышленных пекарнях. Наши клиенты извлекают огромную пользу из нашего многолетнего опыта на всех этапах технологического процесса.

Преимущества.

- Профессионализм на всех этапах от зерна до хлеба
- Все от одного поставщика: технологические процессы, управление и обслуживание
- Круглосуточный доступ сервисной службы
- Высокопроизводительные и гигиеничные пневмотранспортные системы
- Инновационные решения для приготовления опары и закваски.



Приемка материалов

Приемка и хранение

A

Приемка и хранение.

Бюлер предлагает решения для максимальной безопасности пищевых продуктов. От безопасной приемки до гигиенического хранения всех компонентов. Дополнительная сенсорная технология позволяет регистрировать характеристики продукта в режиме реального времени. Элеваторы и системы разгрузки обеспечивают санитарное хранение и разгрузку по принципу «первый на входе, первый на выходе».

B

Дозирование и взвешивание.

Суперсовременные системы дозирования и взвешивания обеспечивают точное взвешивание, индивидуальные параметры дозирования для каждого продукта и надежное функционирование. Компактный дизайн наших систем хранения и взвешивания сочетает в себе высокую производительность и самые строгие стандарты санитарии и может быть настроен в соответствии с индивидуальными требованиями клиента.



Дозирование и взвешивание



Транспортировка

Приготовление теста

C

Жидкие компоненты.

Наш портфель включает в себя обработку всех распространенных жидкостей, используемых в пищевой промышленности - все жидкие и вязкие компоненты, такие как дрожжи, масла, жидкое яйцо или сахарный сироп. Кроме того, Бюлер хорошо зарекомендовал себя в области приготовления опары. JetMix - модуль для равномерной гидратации муки и приготовления гомогенного теста для опары позволяет изготавливать тесто самого высокого качества.

D

Приготовление теста.

Для достижения оптимальной температуры теста система управления WinCos® вычисляет правильную температуру воды и «учитывает энергию» в смесителе, а также продолжительность покоя теста. Результатом является тесто стабильного качества в соответствии с рецептом, которое имеет оптимальные характеристики для дальнейшей обработки.

Инновационный комплексный процесс. Для сухих и жидких компонентов.

Основываясь на своих знаниях и опыте в пищевой промышленности, Бюлер разработал новое комплексное решение для обработки и транспортировки всех ингредиентов для хлебобулочных изделий из силоса в смеситель. Этот процесс направлен на удовлетворение главных требований современных пекарен и дает им решающее экономическое и техническое преимущество.

С решениями Бюлер хлебопекарные предприятия получают выгоду от последовательного, быстрого и чистого процесса. Транспортировка муки, средних и мелких компонентов по одной линии обеспечивает чистую линию транспортировки без каких-либо потерь ценных микроингредиентов.

Более эффективная транспортировка.

По пути от мукомольных силосов до смесителя средний и малый компоненты постоянно добавляются к основной муке. Точное взвешивание и дозирование осуществляется через центральное управление, которое также отображает и контролирует добавление компонентов ручного ввода.

Преимущества:

- Оптимальная транспортировка с точки зрения энергоэффективности для порой липких и трудно транспортируемых мелких компонентов вдоль «потока муки».
- Контролируемый поток муки без добавок в конце каждой партии обеспечивает гигиеническую очистку труб. Это гарантирует мгновенную готовность установки к последующей смеси.
- Предварительное смешивание различных компонентов на пути к смесителю приводит к выгодной гомогенизации и имеет тенденцию сокращать время замешивания.

Инновационный процесс приготовления опары и закваски.

Многочисленные рецепты хлебобулочных изделий включают натуральную опару в качестве средства для выпечки. Инновационный процесс приготовления опары с JetMix позволяет производить высококачественное тесто в наилучших санитарных условиях.

Система не только гарантирует пластичное тесто и хорошую исправность машины, но и обеспечивает оптимальное управление температурой.

Интегрированная очистка.

Система безразборной мойки (CIP) адаптированная компанией Бюлер для хлебопекарной промышленности, является неотъемлемым компонентом всех заводов, которые перерабатывают жидкие компоненты. CIP обеспечивает безопасные, эффективные и оптимизированные по стоимости процессы очистки, которые могут быть воспроизведены без воздействия персонала. С помощью записи данных можно в любой момент задокументировать процессы очистки и интегрировать их в существующую систему управления качеством.





Индивидуальные концепции, применение инноваций, индивидуальные консалтинговые услуги и тренинги.

Автоматизация и сервисные услуги. Для бесперебойной эксплуатации установок.

Наши клиенты получают преимущества от наших интегрированных технологических решений и пользуются абсолютной уверенностью благодаря надежному контролю процессов и нашей глобальной сервисной организации.

Надежный контроль процесса. WinCos® упрощает вашу работу.

Наша умная система управления производством контролирует и отслеживает ваши процессы. Ваши преимущества:

- Четкая визуализация процесса и интуитивно понятный графический интерфейс пользователя
- Полная прослеживаемость
- Полный контроль завода на каждом рабочем участке
- Простое подключение к ERP-системам
- Интеграция параметров рецепта для последующих этапов процесса
- Непосредственный доступ к ключевым показателям эффективности (KPI), таким как анализ времени простоя или управления энергопотреблением
- Индивидуальный вход в систему и права пользователя

Инновационный хлебопекарный центр.

Профессионализм на всех этапах от зерна от хлеба.

В Инновационном хлебопекарном центре (BIC) мы предлагаем нашим клиентам воспользоваться нашим опытом. Будь то разработка продукта или обучение - используйте наши знания и нашу инфраструктуру для своих проектов и для увеличения стоимости ваших продуктов.

Бесперебойная работа.

Всесторонняя поддержка для вашего завода.

Наш портфель услуг гарантирует эффективную и безотказную работу ваших машин и установок. Наше сервисное обслуживание включает:

- Поддержка 24/7
- Оптимизация завода
- Калибровка весов
- Обновление программного обеспечения и очистка данных
- Оптимизация энергии
- Индивидуальные тренинги по эксплуатации оборудования и автоматизация





Бюлер АГ

Отрадная ул., д.2Б, стр.1

127273 Москва, Россия

Тел: +7 495 139 34 00

office.moscow@buhlergroup.com

buhlergroup.com/bakery

Flyer Ingredient Handling ru 12/17