

Przemysł: Spożywczy

Użyte wyposażenie: PLC FX3U, HMI GOT 1000, FR-D700

Pasja i doświadczenie przy produkcji wyrobów ciastkarskich

Słabość człowieka do słodczy to zjawisko znane od wieków. Już w czasach starożytnych były one nieodłącznym elementem uczt, jako źródło rozkoszy i przyjemności. Na początku, gdy nie znano jeszcze cukru, do obtaczania owoców, kwiatów, a nawet lodyg roślin wykorzystywano miód. W dzisiejszych czasach nawet najbardziej smakowite słodczy trudno sobie wyobrazić bez zaawansowanej technologii.



Już od ponad 60 lat Spółdzielnia Pracy Cukry Nyskie jest obecna na rynku wyrobów ciastkarskich. Firma znana jest przede wszystkim z wymienionych markiz, doskonałych herbatników, chrupiących wafli i lekkich biszkoptów.

W długiej historii swojego istnienia firma otrzymała wiele nagród i wyróżnień, m.in. certyfikat BRC Global Standard Food klasy A (certyfikat według Międzynarodowego Standardu Żywnościowego BRC). Chcąc dotrzymać kroku nowoczesnym trendom w branży cukierniczej oraz wychodzić naprzeciw oczekiwaniom klientów, Cukry Nyskie nieustannie dążą do poprawy konkurencyjności swoich wyrobów.

Zastosowanie w maszynie panelu dotykowego serii Gt12 pozwoliło na śledzenie i monitorowanie alarmów, historii, a także wprowadzenie poziomów zabezpieczeń parametrów pracy linii.

//

Dzięki zastosowaniu sprzętu Mitsubishi zniknęła awaryjność, a kontrola nad procesem produkcji stała się dużo łatwiejsza.

Jacek Rojek

//



Dzięki sterownikowi PLC serii FX3U możliwe stało się sterowanie całym procesem produkcji i temperaturą w poszczególnych komorach. Wykorzystanie przetwornicy częstotliwości serii FR-D700 zapewniło z kolei efektywne napędzanie linii z ciastkami, przy jednoczesnym uzależnieniu prędkości przesuwu od długości wypieku danego ciastka.

Opracowała: Magdalena Imielska