



Das Projekt

Brot ist buchstäblich in aller Munde. Aber kaum noch ein Bäcker würde heute noch auf die Idee kommen, den Teig selber zu kneten. Die Teigzubereitung ist längst industrialisiert. Kunde Aviateur trat mit zwei Wünschen an Moekotte heran: eine Erneuerung der Anlage bei Erhöhung der Kapazität. Eine Herausforderung! Resultat: eine völlig neu entworfene Teigzubereitungsanlage mitsamt der entsprechenden Visualisierung und dem passenden Steuerungskonzept. Die wichtigsten Anforderungen des Auftraggebers kommen voll zur Geltung: Flexibilität, Tracking & Tracing und eine problemlose Wartung.

Projektinformation

Projektart

Der Auftrag

Auf Wunsch des Auftraggebers sollten möglichst renommierte Steuerungskomponenten zum Einsatz kommen. Moekotte entschied sich für ein Siemens-S7-300-System. Hinzu kamen ein TP für die Bedienung und ein Citect-SCADA-PC. Dieses System bietet die Vorteile: Hauptrezepte eingeben, ändern und herunterladen und zusätzlich den Verfahrensablauf betrachten. Auch die Speicherung aller dosierten Werte in einer SQL-Datenbank einschließlich Rezept- und Rohstoffnamen ist mit dem System möglich. Ideales Ausgangsmaterial für Tracking & Tracing-Vorgänge. Die SPS-Software hat eine ISA-S88-Struktur.

Auftraggeber

Prosysta / De Aviateur

Das Resultat

Moekotte übernahm sowohl die Hardware- als auch die Softwareentwicklung und den Schaltschrankbau. Durch die Erfahrungen aus vielen vergleichbaren Projekten konnte Moekotte hier hervorragende Arbeiten leisten. Das Ergebnis in der Praxis, Die Großbäckerei Aviateur in Broek op Langendijk verfügt über ein neues Dosiersystem der Spitzenklasse. Ein zukunftssicheres System, das für alle Erweiterungen gerüstet ist - sei es heute oder morgen.

Firmensitz

Emmeloord/Broek op Langendijk