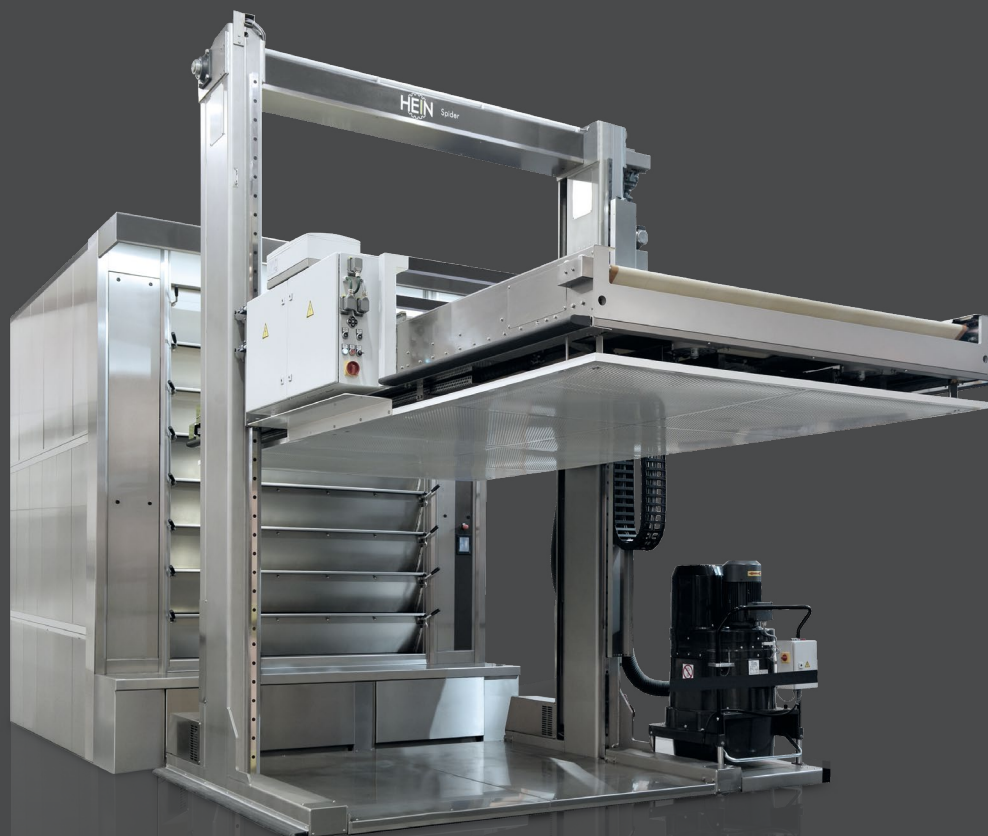


SPIDER

AUTOMATISERINGSTECHNIEK



AUTOMATISCH LAAD- EN UITVOERSYSTEEM
GEAUTOMATISEERDE PRODUCTIEPROCESSEN



VOLAUTOMATISCH LAAD- EN UITVOERSYSTEEM

Voordelen op een rij:

- Werkprocessen menselijker maken
- Optimalisering van de productie
- Verbetering van de productkwaliteit
- Winstverhoging

EEN WIN-WIN-WIN-SITUATIE

Kosten besparen, tijd winnen, kwaliteit verhogen. Klinkt te mooi om waar te zijn? Maar het is écht zo!

Dankzij het nieuwe Hein SPIDER laadsysteem komt deze rekensom gegarandeerd uit.

Uw bakkersteam moet dagelijks letterlijk zwaar fysiek werk verrichten. Zelfs bij een etageoven van 10 m², die driemaal per dag met brood wordt beladen en gelost, moet – inclusief het gewicht van laad- en lossystemen – zo'n 750 kg deeg, brood en hulpmiddelen worden verplaatst. En dat op meer dan 300 productiedagen per jaar. Bij een batterij van ovens lopen deze getallen op tot 12 tot 15 ton per dag – of meer.

Daarom is de werkplek voor de oven eerder een permanente fitnessruimte voor gewichtheffers dan een duurzame werkplek voor een professionele bakker.

Waarschijnlijk zou geen enkele gewichtheffer vrijwillig voor de oven trainen – te warm, te vochtig!

Daarom zijn rug-, schouder- en wervelproblemen een vast onderdeel van het dagelijkse werk. Het gevolg: ziekteverzuim en een afnemend werkplezier.

Ongemotiveerde medewerkers zijn vervolgens het gevolg voor de eigenaar – wat onvermijdelijk leidt tot kwaliteitsverlies.

Met de HEIN SPIDER kunt u gericht uw medewerkers én uzelf ontlasten, motiveren en zo uw productkwaliteit duurzaam verhogen.

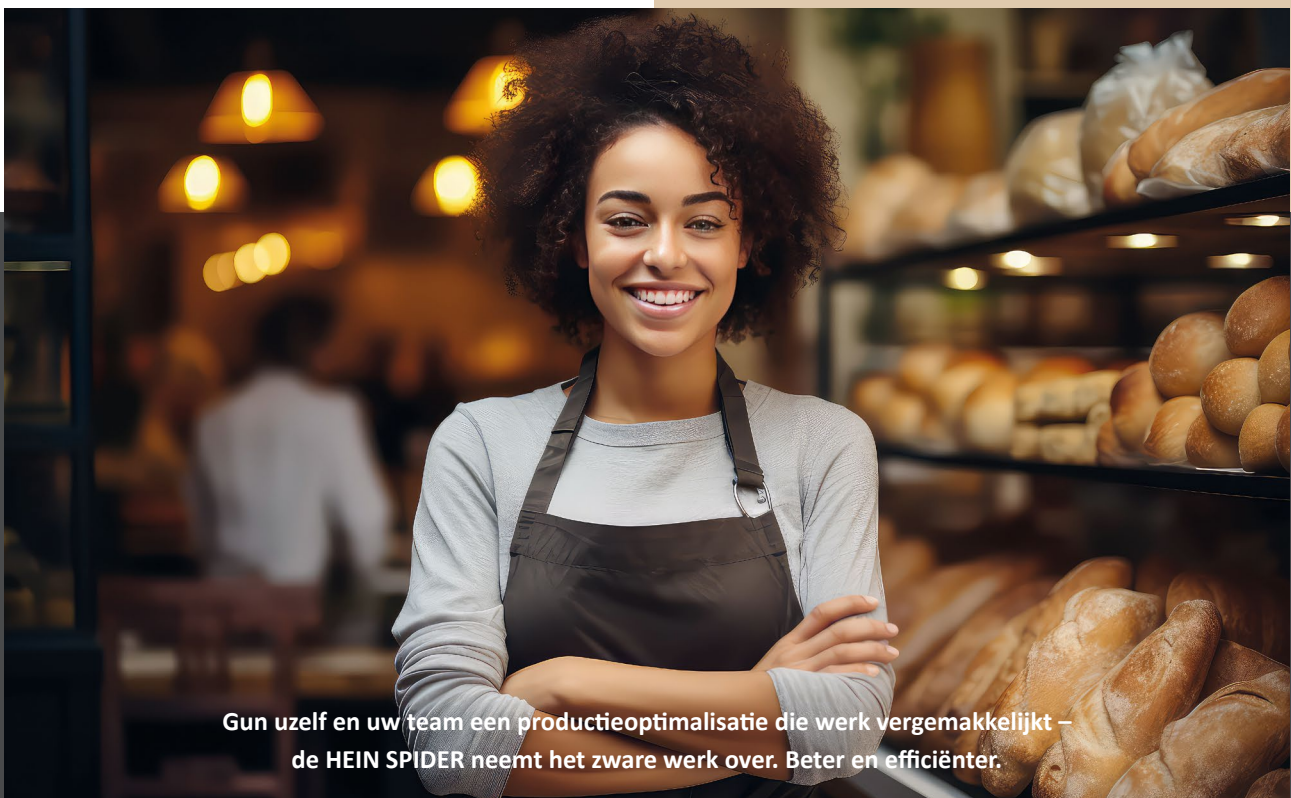
Door de inzet van de HEIN SPIDER als “robot” voor één of meerdere ovens, bespaart u tot 70% tijd in vergelijking met conventionele werkmethodes.

U verlaagt niet alleen uw kosten, maar uw medewerkers komen ook sneller vrij voor andere taken – wat ook elders in de productie tot tijd- en kostenbesparing leidt.

En: de goederen zijn eerder beschikbaar – een belangrijk pluspunt voor de logistiek.

Zorgt voor een goede sfeer – in het team en bij de klant!

Of het nu aan de toonbank is, dankzij de altijd constante kwaliteit, of in de productie, door verlichting van het werk en efficiëntere processen – succes geeft energie.



Gun uzelf en uw team een productieoptimalisatie die werk vergemakkelijkt – de HEIN SPIDER neemt het zware werk over. Beter en efficiënter.



KOSTENOVERWEGING – INDIVIDUEEL EN DOELGERICHT

Zoals u ziet, is de kostenafweging veelomvattend en complex en moet deze per bedrijf individueel worden beoordeeld.

Daarom willen wij u niet vermoeien met tabellen, statistieken, bezettingsschema's, break-even analyses of decimalen – want dat zijn louter theoretische benaderingen, die zelden of nooit overeenkomen met uw assortiment, productievolume of werkstructuur. Geen enkele bakkerij is hetzelfde.

Wij bieden u daarom een maatwerkoplossing, volledig afgestemd op uw bedrijf. En voor zo'n oplossing moet u de hoogste eisen durven stellen. SUCCES IS ZELDEN TOEVALLIG.





PLUSPUNTEN:

- Volledig afgestemd op uw bakkerij
- Fysieke werkverlichting (humanisering)
- Rationalisering en kostenbesparing
- Betere benutting van bakoppervlak
- Hoge bedrijfszekerheid
- Universeel toepasbaar
- Hoogwaardige afwerking, veilige bediening
- Goede toegankelijkheid voor service & techniek
- Herbruikbaar met bestaande etageovens
- Automatische reiniging van de ovenvloer
- Eenvoudige montage, lage nevenkosten
- 24-uurs klantenservice, 365 dagen per jaar
- Reserveonderdelen en service tegen eerlijke prijzen
- Partnerschap en duurzame samenwerking



COMPROMISLOZE TOPKWALITEIT
IN UITVOERING, UTRUSTING EN SERVICE.
GEGARANDEERD.

HET IDEE – HET SYSTEEM

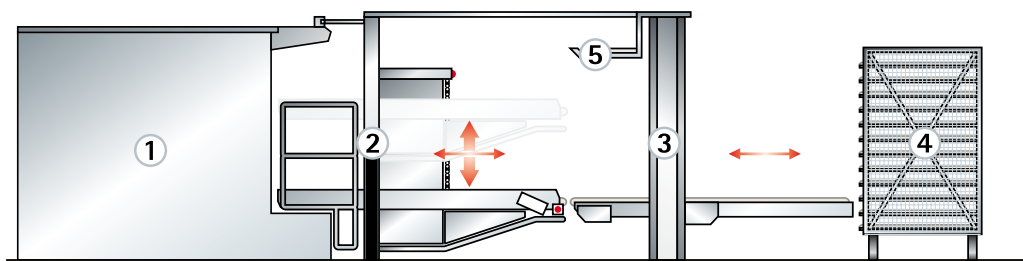
Van begin af aan was het doel van de HEIN SPIDER om een hulpmiddel te ontwikkelen dat vooral: het werk vóór de oven verlicht en humaniseert, tegelijkertijd processen optimaliseert, kosten verlaagt en indien mogelijk ook de productkwaliteit verbetert.

Het stond vast dat deze oplossing moest kunnen meegroeien met uw productieontwikkeling.

De basisunit van het systeem is de laad- en losrobot, die stationair voor een etageoven wordt opgesteld.

U plaatst uw deegstukken met manden of via een dwarsdoek-uittrekker. De SPIDER voert het inschieten uit zoals met een doek-uittrekker, en leegt de ovenvloer automatisch na het bakproces.

U kiest per drukknop de gewenste ovenvloer voor laden of lossen. Bij het lossen draait het transportband in omgekeerde richting, zodat u de producten op ergonomische werkhoogte direct in manden of kratten kunt sorteren.



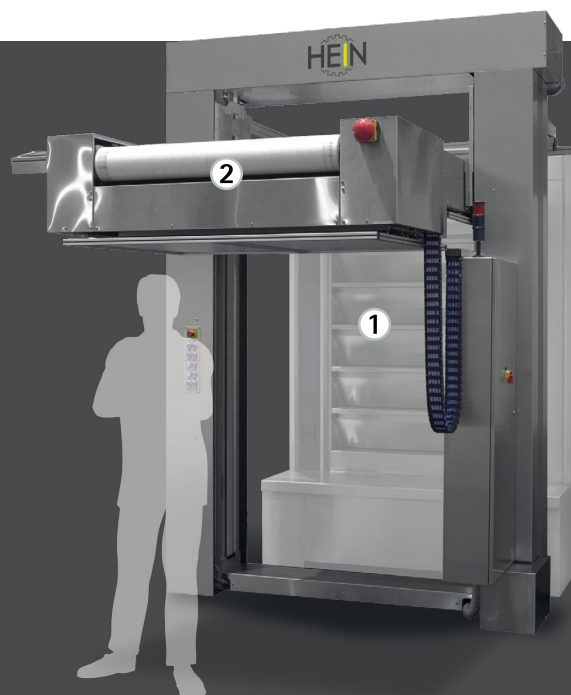
MODULAIRE SYSTEEMCOMPONENTEN:

- 1) Etageovensysteem
- 2) SPIDER
- 3) Overdrachtstafel / Aflegtafel
- 4) Dockingstation / Rijswagens
- 5) Uitvoerband / Watervernevelaar / Afvoerglijbaan

...

Als u de HEIN SPIDER even niet nodig hebt,
parkeert u hem eenvoudig boven hoofdhoogte.

Wilt u meerdere etageovens bedienen, dan is de HEIN SPIDER
met één druk op de knop automatisch verplaatsbaar.





SYSTEEMONDERDELEN

Om de efficiëntie van onze HEIN SPIDER nog verder te verhogen, hebben we enkele essentiële systeemcomponenten ontwikkeld:

HET DOCKINGSTATION

Voor dwarsdoek-uittreksystemen, zodat u ook vrijstaande, los gerezen deegstukken probleemloos kunt inschieten.
(Inclusief automatische wagenvergrendeling)
De aanvoertafel en het dockingstation werken perfect op elkaar afgestemd.

DE AANVOERTAFEL

Komt overeen met het ovenvloerformaat en dient als bufferstation voor producten in manden.
Zo bent u altijd één bakbeurt vóór op de SPIDER, die op dat moment inschiet of lost.

DE TOUCHSCREEN-SYSTEEMBESTURING

Het controlecentrum van de installatie – hier worden alle functies gecoördineerd en aangestuurd.

DE UITGAVETAFEL / UITVOERGLIJBaan

Voor het ontvangen van gebakken producten, ideaal bij korte afstanden naar het verzendstation.

DE UITVOERBAND

Automatische afvoer van de afgewerkte producten naar verzending of verdere verwerking.

DE SPIRAALGLIJBaan MET DRAAIBARE TAFEL

Een alternatief voor de klassieke glijgoot.

HET VERZEND-INFORMATIECENTRUM

Zorgt ervoor dat de verzendafdeling real-time weet welke producten wanneer beschikbaar zijn (logistiek optimalisatie).



DE AFLEGTAFEL

Voor het stapsgewijs opnemen van gerezen deegstukken van narijsplanken, als alternatief voor het afhalen met een dwarsdoek-uittrekker. Hiermee wordt een complete ovenbezetting samengesteld voor overdracht aan de volgende laad-/losrobot.

De aflegtafel bestaat uit twee delen:

- een vaste oplegmodule (met aanslagen en geleiders, projectmatig afgestemd op de plankafmetingen)
- en een krabbelgedeelte met een uitschuifbare transporttang.

De operator activeert de afhaalprocedure via een handschakelaar zodra de planken zijn klaargelegd.

De tang schuift uit over de planken, en het transportband loopt gelijktijdig in tegenovergestelde richting.

Hierdoor worden de deegstukken zorgvuldig opgenomen. Na het opnemen keert de tang terug zonder dat het band beweegt.

Per cyclus worden drie planken tegelijk verwerkt.

De tafel is zo ontworpen dat een volledige ovenbezetting in één keer kan worden klaargezet. Hierdoor is de HEIN SPIDER alleen gebonden aan de daadwerkelijke overdrachtstijd, en hoeft hij niet te wachten op losse invoertakten.

Voor een volledige ovenbezetting wordt het afhalen tweemaal herhaald.

De planken op het oplegdeel worden handmatig vervangen, en het reeds aanwezige “producttapijt” wordt voor de volgende cyclus netjes uitgelijnd met een lichtsensoren aan de invoerzijde.

Na de derde opname wordt de complete bezetting met een sensor aan de uitvoerzijde gepositioneerd, om een nauwkeurige overdracht aan de lader te garanderen.



DE CONSTRUCTIE

Bij HEIN is het standaard dat wij uitsluitend werken met roestvrij staal (RVS) en elektrische & mechanische componenten van de hoogste kwaliteitsnormen.

Onze veiligheidstechniek voldoet aan de beroepsverenigingsnormen. U beslist zelf of de HEIN SPIDER in een beveiligde zone ("achter tralies") wordt opgesteld.

De eigenlijke in- en uitschiettafel is uitgerust met een hittebestendige, stofversterkte transportband, die zich horizontaal in twee richtingen kan bewegen. De tafel is in hoogte verstelbaar, nauwkeurig uitgebalanceerd en in een stabiel frame gemonteerd.

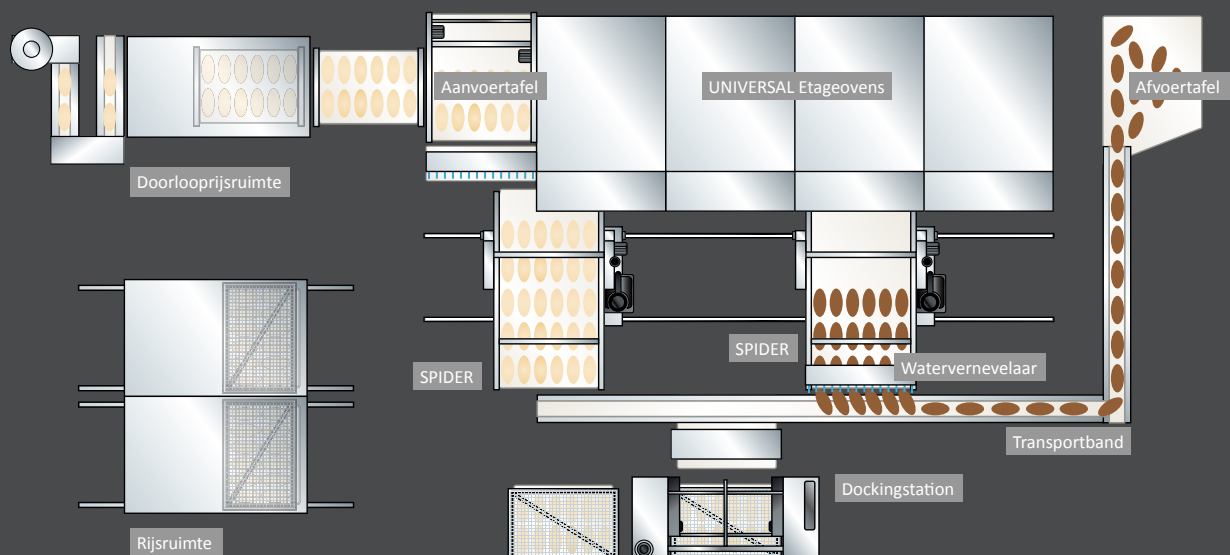
De HEIN SPIDER beweegt zich bijna geruisloos langs de ovenlijn, via een in de vloer geïntegreerde rails (zonder struikelgevaar) en een bovenrailsysteem.

Dankzij de precieze en snelle motorische aandrijving lijken de horizontale en verticale bewegingen niet in stappen, maar vloeiend te verlopen. Deze trillingsvrije techniek maakt het mogelijk om zelfs hooggerezen deegstukken zonder kwaliteitsverlies in te schieten.

De overdrachtstafel en het dockingstation werken 1-op-1 synchroon. De rijafstand tussen de producten is vrij programmeerbaar (vulgraad per ovenvloer).

De HEIN SPIDER is geschikt voor 2- en 3-deks brede ovenvloeren met dieptes van 160 tot 240 cm. Bij gebruik van HEIN UNIVERSAL ringbuisovens kunnen zelfs bredere vloeren worden bediend (op aanvraag). Het afvoerband transporteert de gebakken producten naar de afvoerglijbaan of de spiraalglijbaan.

Een watervernevelingsinstallatie en automatische dampafzuiging kunnen worden geïntegreerd.



DE BESTURING

Welke besturingsoptie u ook kiest – bij een storing kunt u altijd onafhankelijk met uw ovens blijven werken.

Handmatige drukknopbesturing:

Hiermee start u de afzonderlijke bewegingen handmatig: ovenselectie, vloerkeuze, inschieten en lossen. De bakreceptuur moet direct op de oven worden ingesteld. Deze modus is alleen in bepaalde gevallen praktisch, afhankelijk van het aantal ovens en de productiedruk.

Volledige automatisering via touchscreen:

De HEIN SPIDER laat pas zijn volledige kracht zien in combinatie met het kleurentouchscreen-besturingssysteem.

- De vrij programmeerbare besturing regelt:
- het inschieten,
- de bakreceptuur,
- het lossen
- en de automatische afvoer naar het verzendstation.

Het aantal ovenvloeren dat kan worden bediend, is grotendeels afhankelijk van de bakduur van de producten. De besturing selecteert automatisch de ovenvloer die het best past bij het gekozen recept.

Na afloop van de productafhankelijke baktijd wordt automatisch gelost en afgevoerd. De medewerkers in de expeditie kunnen op een scherm (optioneel) precies zien wanneer welk product beschikbaar is.

DE BEDIENING

U kunt deegstukken direct op de inschiettafel plaatsen – via manden of dwarsdoek-uittrekapparaten. Het inschieten en lossen gebeurt dan eenvoudig via een druk op de knop.

In de volautomatische modus plaatst u de producten op de aanvoertafel en/of het dockingstation.

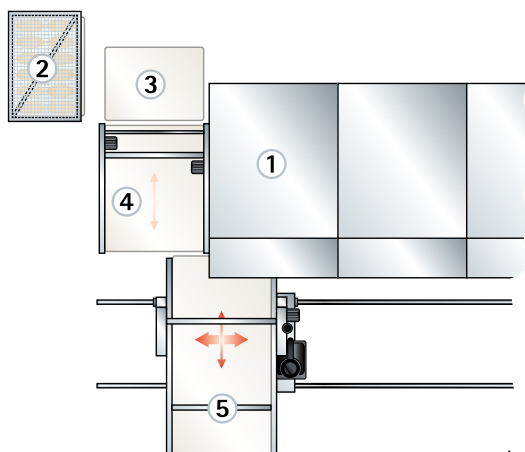
Via het touchscreen kiest u uw bakprogramma. De overdrachtstafel geeft de batch door aan de HEIN SPIDER, die vervolgens de volledige bakcyclus zelfstandig afwerkt. Lossen heeft altijd voorrang.



CONFIGURATIEVOORBEELDEN

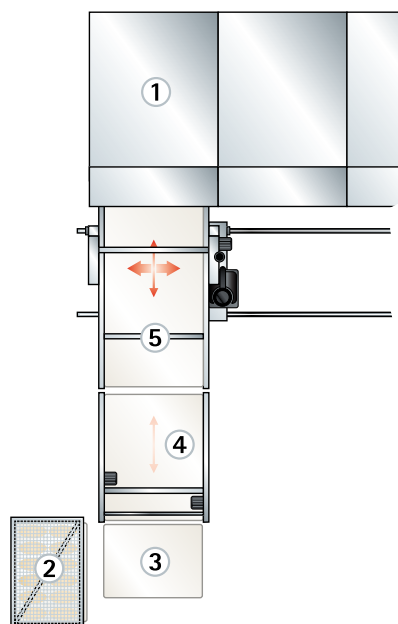
Een HEIN SPIDER productielijn is altijd uniek en wordt volledig op maat ontworpen. Ze wordt nauwkeurig afgestemd op uw bedrijfsprocessen en geproduceerd volgens uw exacte specificaties. De installatie moet aanvoelen als een maatpak – en tegelijk uitbreidbaar blijven voor toekomstige groei.

Aflegtafel aan de zijkant gemonteerd *

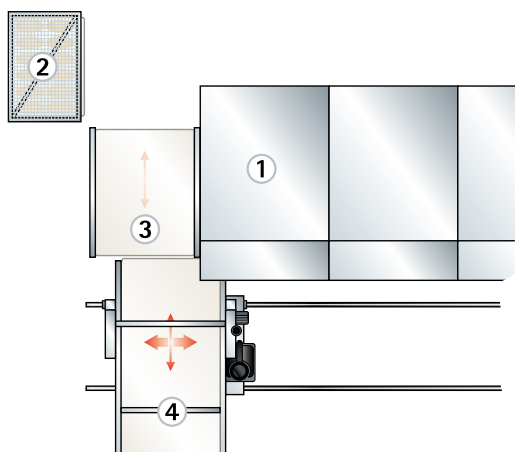


- 1) Etageovensysteem
- 2) Rijswagen
- 3) Laadmodule
- 4) Aflegtafel
- 5) SPIDER

Aflegtafel aan de voorzijde gemonteerd

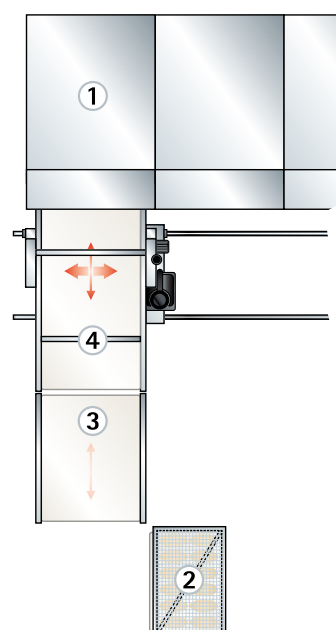


Overdrachtstafel aan de zijkant gemonteerd

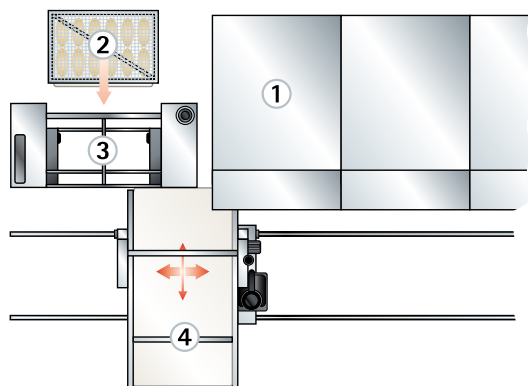


- 1) Etageovensysteem
- 2) Rijswagen
- 3) Overdrachtstafel
- 4) SPIDER

Overdrachtstafel aan de voorzijde gemonteerd

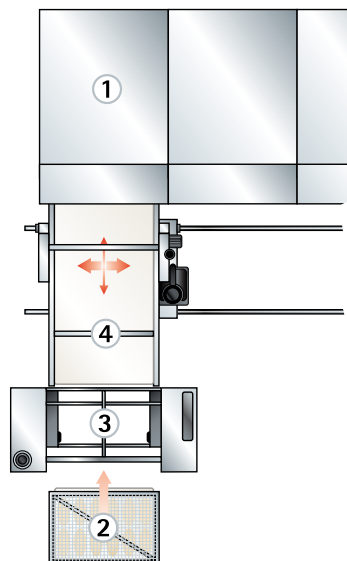


Dockingstation aan de zijkant gemonteerd

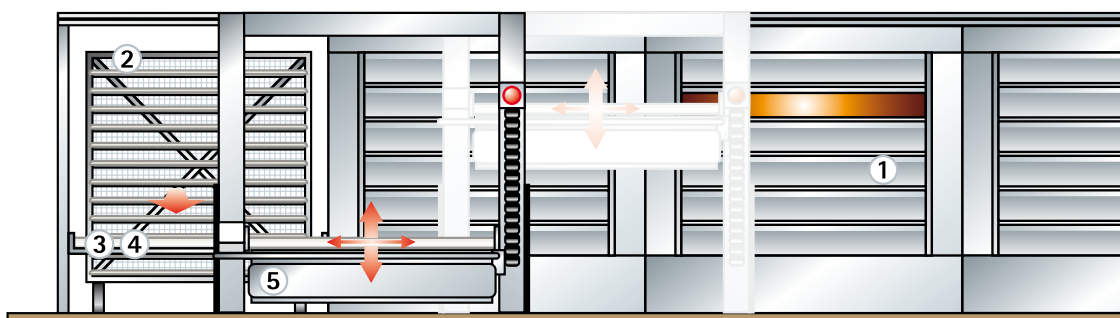


- 1) Etageovensysteem
- 2) Rijswagen
- 3) Dockingstation
- 4) Spider

Dockingstation aan de voorzijde gemonteerd



* Vooraanzicht



- 1) Etageovensysteem
- 2) Rijswagen
- 3) Laadmodule
- 4) Aflegtafel
- 5) Spider

RENDABILITEIT

Dankzij de kortere laad- en lostijden van de HEIN SPIDER ten opzichte van traditionele methoden, kunt u bij meerdere ovens 1 tot 2 arbeidskrachten besparen.

Voor een gedetailleerdere kostenanalyse is echter een individuele beoordeling noodzakelijk.

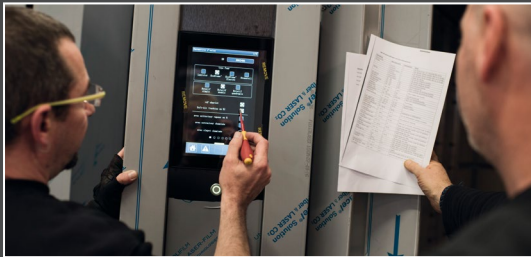
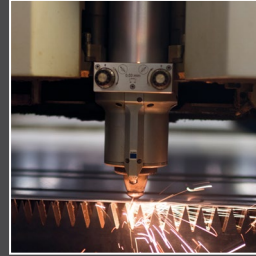
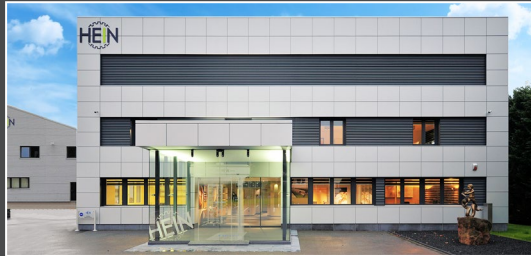
Met de HEIN SPIDER staat u altijd aan de winnende kant!

Bel ons vandaag nog en laat u overtuigen:
Tel.: (+352) 45 50 55 1



Ovenbouw en Koeltechnologie

HEIN is een innoverend familiebedrijf gevestigd in Luxemburg dat sinds 1882 geavanceerde ovens bouwt en koeloplossingen ontwikkelt bestemd voor de veeleisende wereld van bakkers en banketbakkers. Elk product dat onze Manufactuur verlaat gaat gepaard met meer dan 140 jaar ervaring, de beste expertise, de meest betrouwbare materialen en onderdelen, de modernste productieprocessen, oog voor detail en de know-how van gemotiveerde en gepassioneerde medewerkers.



Overzicht van onze producten

							
	UNIVERSAL plus	WOODSTONE plus (Classic Design)	ELECTRO ELECTRO STONE	EUROLUX	ECOSTONE plus	THERMO	CONDILUX, BAKELUX, BAKELUX COMBI

								
	TOPLUX	FLEX-UV plus	MARYLINE	MODULUX ²		LIFTMASTER	HUBILUX	SPIDER

Redefining excellence. Since 1882.



102, rue du Kiem · L-8030 Strassen - Luxembourg
(+352) 45 50 55 -1 · info@hein.lu
www.hein.lu

