

optidos Profi

Ihre moderne Steuerungstechnik



INHALTSVERZEICHNIS

Unternehmensportrait	3	Sicherheit	18
<hr/>		<hr/>	
optidos Profi	4	Notsteuerung	
<hr/>		-----	
		Datensicherung auf kundenseitigem Server	

Anbindungen	6	Remotebetrieb mit Virtuellen Maschinen	
<hr/>		-----	
Rezeptbuch			

Mehlwaaage		Übertragung	20
-----		<hr/>	
Tischwaage		Siloverwiegung	
-----		-----	
Bodenwaage		Überwachung der Lieferungen	
-----		mit Display und Gewichtsregistrierung	
Wassermischgerät WMG		-----	
-----		Silofüllstandsübertragung auf Server	
Steuerung von Sauer-/ Vorteiganlagen		mit optilog-f Füllstandsüberwachung	
-----		-----	
Kneteranbindung		Schnittstellen	22
-----		<hr/>	
Anbindung Hebekipper		Schnittstellen zu ERP/Branchensoftware	
-----		-----	
Überwachung Teig	12	Warenwirtschaft	
<hr/>		-----	
Teigtemperatursteuerung		Zubehör	24
-----		<hr/>	
Teigruhe		Schwenkarm	
-----		-----	
Planung / Organisation	16	Weitere Produkte	24
<hr/>		<hr/>	
Produktionsplan		optidos Basic	
-----		-----	
Chargenprotokolle /		optidos Konditorei	
Überwachung und Auswertung der Produktion		-----	
-----		optidos Produkte im Vergleich	
Bondrucker / Teiglaufzettel / Schichtprotokoll		-----	

		Referenzen	30
		<hr/>	

MIT KONTROLLIERTER QUALITÄT ZUM ERFOLG

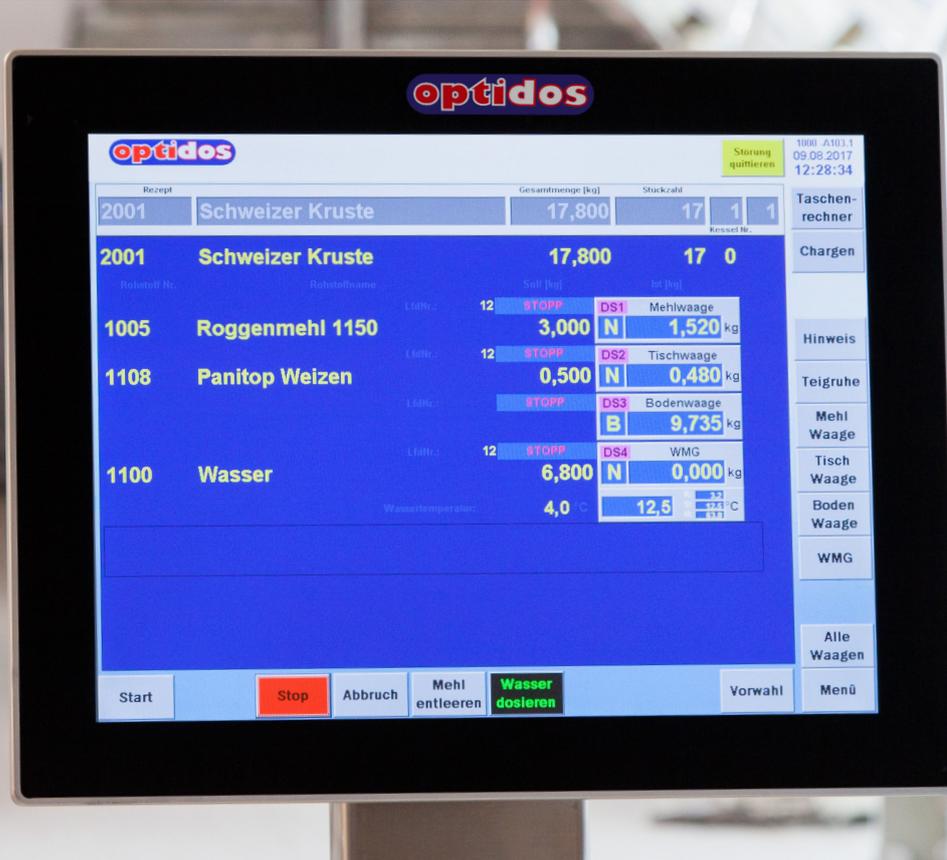
Seit mehr als 40 Jahren ist die Borntraeger GmbH Ihr serviceorientierter Profi auf dem Gebiet der Automatisierungs- und Prozesstechnik. Unser Fachgebiet ist das Dosieren und Verwiegen von Rohstoffen in der Nahrungs- und Genussmittel-, sowie der Chemie- und Kunststoffindustrie.

Mit unserem leistungsstarken Team von mehr als 20 Mitarbeitern, sind wir nicht nur Experten in der kundenindividuellen Planung, Konstruktion und der SPS- und PC-Programmierung, sondern auch im Schaltschrankbau. Unser modular aufgebautes System ist mit Rezepturverwaltung, Produktionsplanung, Dosierung, Chargenrückverfolgung, Materialwirtschaft, Lagerverwaltung und weiteren Sonderfunktionen ausgestattet.

Unsere bewährten Modullösungen haben sich aus unserer langjährigen Erfahrung und dem dadurch gewachsenen Know-how, unserer Ausrichtung auf spezielle Kundenwünsche, sowie durch die erfolgreiche Zusammenarbeit mit unserem Partner Siemens im Laufe der Zeit ständig weiterentwickelt.

Um Ihre Wünsche und Anforderungen und unsere Produkte bis ins kleinste Detail erfüllen zu können, arbeiten wir tagtäglich daran, immer wieder neue Perspektiven und Ideen zu entwerfen. Dadurch können wir Ihrem, aber auch unserem Anspruch mit individuellen und innovativen Lösungen gerecht werden. Aus diesem Grund gehören wir zu den führenden Unternehmen im Bereich Automatisierungs- und Prozesstechnik. Und genau das ist auch der Grund, warum Sie auf uns vertrauen können.

OPTIDOS PROFI



Der Name optidos steht für „optimal dosieren“, der Zusatz „Profi“ dagegen ist selbsterklärend, handelt es sich bei dieser Produktlinie doch um einen wahren Alleskönner.

Viele Jahre unseres technischen Know-how und dem ständigen Erfahrungsaustausch mit Benutzern werden in diesem System vereint. Eine Entwicklung, die wohl nie abgeschlossen sein wird, da sich immer wieder neue Anforderungen im täglichen Betrieb ergeben und die Systeme daran angepasst werden müssen.

In den Anfängen als reines Verwiege- und Dosiersystem gedacht, ist mittlerweile ein modulares System entstanden, das viele Produktionsschritte unterstützt, vereinfacht und nachvollziehbar macht. Handwerkliches Können soll hierbei unterstützt und nicht verdrängt werden.

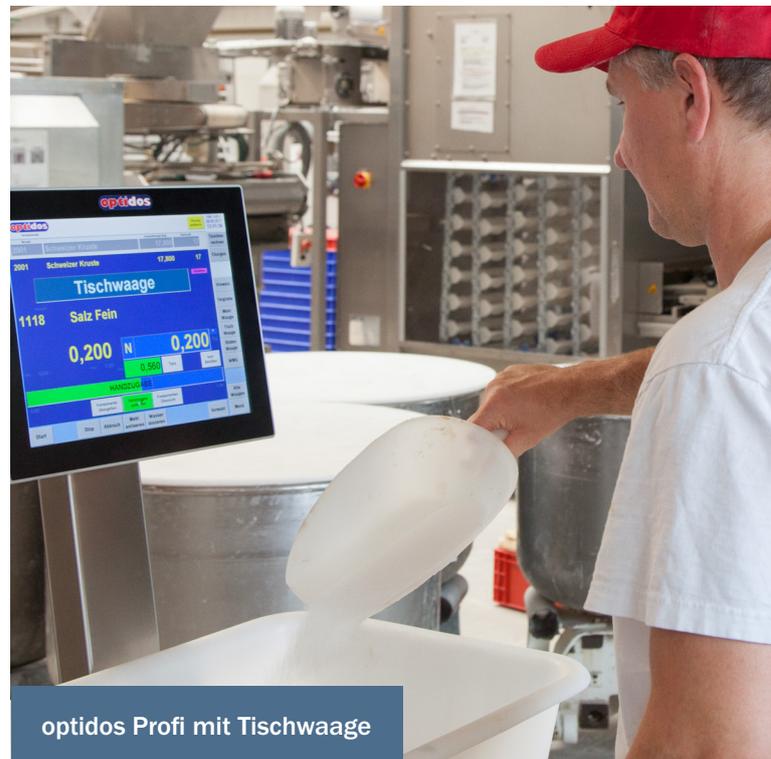


In einem robusten, bedienungsfreundlichen und gleichzeitig edlen Gehäuse verpackt, ist optidos Profi ein Produktionsleitsystem, das seinem Namenszusatz „Profi“ in jeder Hinsicht gerecht wird.

Wer einmal auf diese Weise produziert und mit einer optidos Steuerung gearbeitet hat, legt Berührungsängste im Umgang mit Technik schnell ab. Handwerkskunst und technische Innovation ergänzen sich hier in nahezu perfekter Weise.

optidos Profi lässt sich stets an die von Ihnen gewünschten Anforderungen anpassen und übernimmt die zugeordneten Aufgaben mit höchster Präzision ohne dabei auf Bedienkomfort zu verzichten. Man erledigt neben Dosierung und Administration auch zahlreiche andere Arbeiten innerhalb kürzester Zeit und mit stets gleichbleibender Qualität der herzustellenden Produkte.

**„Technik als Innovation,
nicht als Mehraufwand!“**



optidos Profi mit Tischwaage



Beginnen Sie mit der Vorverriegung und nutzen Sie die Möglichkeit, Rezepte zu einem späteren Zeitpunkt fertigzustellen. Die enthaltenen elektronischen Rezeptbücher lassen nichts vergessen und durch die Anbindungen an weitere Komponenten wird aus optidos Profi ein perfekter Partner für Administration und Produktion.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Lösungen in Verbindung mit optidos Profi. Von Knetern über Teigtemperatur, Teigruhe und Warenwirtschaft gibt es umfangreiche Optionen, unterschiedliche Systeme miteinander zu verknüpfen.

Sollten Sie Ihre bestehende oder geplante Einrichtung nicht darin wiederfinden, beraten wir Sie gerne telefonisch oder persönlich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.



ANBINDUNGEN

So vielschichtig wie die Produktion von Backwaren ist, müssen auch die Anbindungsmöglichkeiten an andere damit zusammenhängende Produktionsschritte sein.

Aufbau als Rezeptbuch

Ist ein System erst einmal in der Lage, Zutaten korrekt zu verwiegen, ist der nächste Schritt eine komplette Rezeptur zu hinterlegen, strukturiert abzuarbeiten und dadurch immer gleichbleibend hohe Qualität zu produzieren.

Im optidos Profi Rezeptbuch legen Sie Rezepte für alle Ihre Spezialitäten an und verwalten diese auch. Die Rezepte stehen allen Mitarbeitern zur Verfügung, denen Sie Zugriff darauf gewähren und lassen somit keine Spielräume für „persönliche Interpretationen“. Ist ein Grundrezept erst einmal erstellt, spielt es keine Rolle mehr, wie viele Einheiten Sie produzieren möchten. Das Rezeptbuch errechnet automatisch die benötigte Menge aller Zutaten, bezogen auf die gewünschte Produktionsmenge.



Rezeptbuch



Mehlwaage

Mehlwaage

Anbindung von bereits bestehenden Silos und Neu-Anlagen

Eine der wichtigsten Funktionen des Systems von optidos Profi, ist die Anbindung an Mehlwaagen. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich dabei um einen Neubau oder um ein bereits bestehendes System handelt. Nahezu jede Mehlwaage kann mit der Wägeelektronik ausgestattet werden. In der Software werden die Silos hinterlegt mit der, neben Grob- und Feindosierung, auch Funktionen wie Genauigkeitsoptimierung und Füllstandsberechnung möglich sind.

Damit wird der Hauptbestandteil von Backwaren korrekt und leichtgängig verwogen, unabhängig davon, ob für ein Rezept aus einem oder unterschiedlichen Silos Mehl bezogen wird.



Tischwaage

optidos Profi, in Verbindung mit der komplett in Edelstahl gefertigten Tischwaage, macht das System zum flexiblen Helfer in fast jedem Bereich Ihrer Produktionsstätte. Dank der kompakten Bauweise und des geringen Gewichtes ist es auch möglich, die Waage an unterschiedlichen Orten zu platzieren.

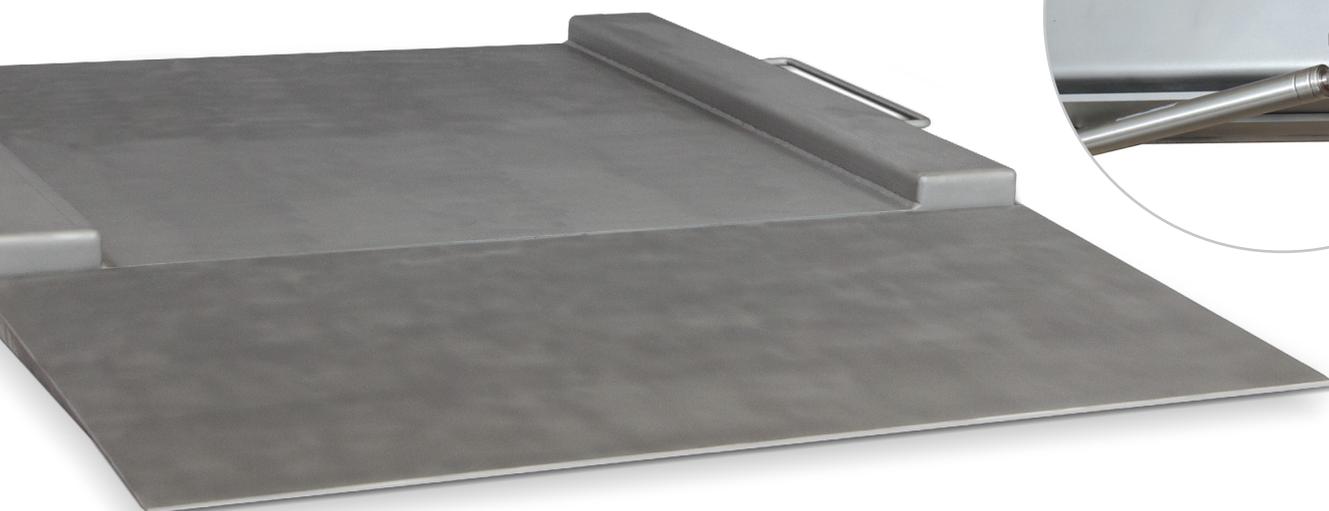
Auf der großzügigen Platte (46 x 33 cm), können bis zu 50 kg Gesamtgewicht ausgewogen werden. Durch die feine Auflösung von 1 g ist sie beispielsweise in der Feinbäckerei oder für Kleinkomponenten bestens geeignet.

Bodenwaage

Als weiteres Modul bieten wir eine solide Bodenwaage, komplett in Edelstahl, wahlweise mit oder ohne Auffahrplatte an. Ist bereits eine Bodenwaage vorhanden, kann diese mit der benötigten Wägeelektronik ausgestattet und an optidos Profi angebunden werden.

Zubehör, z. B. 1-Mann-Hebesystem

Zur besseren Reinigung können diese Waagen auch mit einem Hebesystem, z.B. mit Gasdruckdämpfern ausgestattet werden. Damit kann die Platte von nur einer Person angehoben werden.



Wassermisch- gerät WMG

Wasser, genau nach Bedarf dosiert und zudem noch perfekt temperiert. optidos Profi steuert und regelt dabei automatisch über die vorgegebene Rezeptur.

Die 3-fach Wasserleitung für Eis-, Normal- und Heißwasser verhilft dabei zum optimalen Mischungsverhältnis und damit zur richtigen Temperatur des benötigten Wassers.

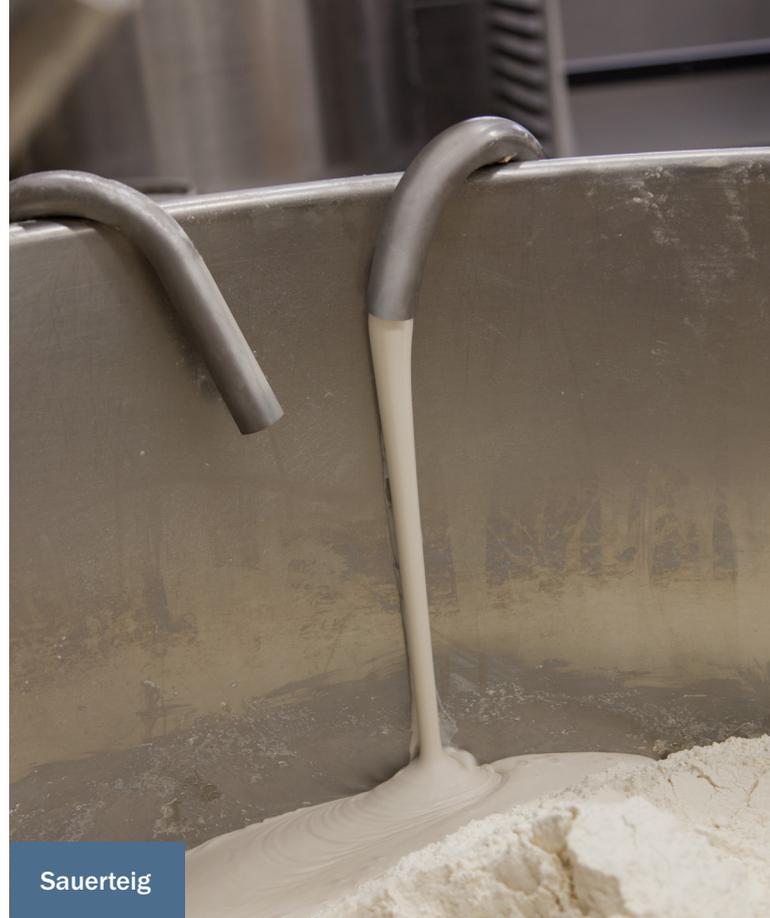


Anbindungsmöglichkeit

Sollte bereits ein Wassermischgerät vorhanden sein, kann auch dies in vielen Fällen genutzt werden. So lassen sich unter anderem Geräte der Firmen Langheinz, Deltamatic und weitere mit dem optidos Profi verbinden.

Steuerung von Sauer-/ Vorteiganlagen

Mittlerweile erfreut sich der Einsatz von Sauerteig- und Vorteiganlagen wieder zunehmender Beliebtheit. Neben dem charakteristischen Geschmack ist es nicht zuletzt die bessere Frischehaltung der Backwaren, die mehr und mehr für den Einsatz von Vorteigen sorgen.



Anbindung Hematronic

Unter anderem lassen sich die Hematronic-Geräte der Hörburger AG bestens mit unseren Systemen verbinden. Dabei kann neben der einfachen Dosierung auch die komplette Steuerung der Anlagen übernommen werden. optidos Profi überwacht dabei alle Schritte vom Ansatz über die Fermentation bis hin zur Lagerung und Dosierung.



Restbrot / Hefeprogramm / Soleanlage

Die Dosierung von Restbrotmixern, Hefeauflösern und Soleanlagen kann ebenfalls von optidos Profi übernommen werden. Auch hier gilt – Sie bedienen nur eine Steuerung und die daran angebotenen Geräte werden mitgesteuert.

optidos Profi kann auch die Steuerung der Knetter übernehmen. Dabei werden in den Rezepten die gewünschten Knetvorgänge hinterlegt. Eine Auswahl des Programms am Knetter selbst entfällt.

Knetieranbindung

... mit Handauswahl der Rezeptur

Das im Rezept hinterlegte Knetprogramm wird vom optidos Profi aus gestartet. Hierzu wählt der Mitarbeiter nur noch den Knetter aus der Liste aus. optidos Profi kümmert sich um den Rest und „sagt“ dem Knetter was zu tun ist.

... mit Eingabe der Knetschalen-Nr.

Knetschalen können mit Nummern versehen werden. Vor Beginn der Teigbereitung wird die Nummer der verwendeten Schale eingegeben und später nur noch der gewünschte Knetter dazu ausgewählt. Das im Rezept gespeicherte Knetprogramm wird aktiviert und der Teig ist so gut wie fertig.

... mit RFID

Noch komfortabler geht es mit einer RFID-Steuerung. Alle Geräte werden mit Sendern ausgestattet und „kommunizieren“ ohne Ihr Zutun miteinander. Der Knetter weiß welches Rezept in welcher Schale zusammengestellt wurde und startet automatisch das vorge-sehene Knetprogramm. Zuverlässiger und einfacher geht es nicht!



Knetieranbindung

Anbindung Hebekipper

An optidos Profi angebundene Hebekipper können durch das System gesperrt werden. Diese sinnvolle Anbindung sorgt dafür, dass Teige nicht zu früh oder zu spät aufgearbeitet werden. Der Hebekipper wird dazu von der Teigruhe gesteuert, die ihn im Rahmen einer Zeittoleranz freigibt. Außerhalb der Toleranzen kann der Hebekipper nur per Schlüsselschalter freigegeben werden. So können Sie mit dieser Anbindung weitere Fehlerquellen ausschließen.



ÜBERWACHUNG TEIG

Es ist gut zu wissen, wie es um den Teig während der Herstellung und auch im Nachgang steht. Teigmacherei ist die Basis für Ihren qualitativen und wirtschaftlichen Erfolg – da sollte man immer ein Auge draufhaben.

Teigtemperatursteuerung mit Mehl-Raumfühler

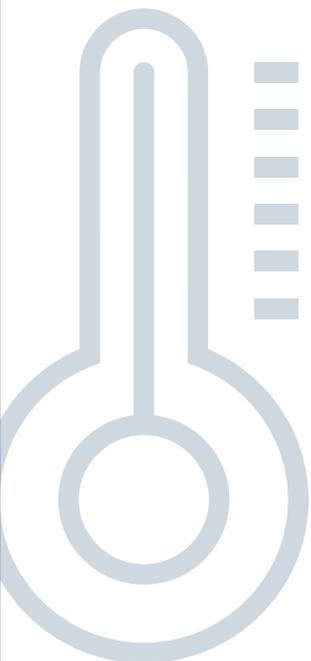
Um die korrekte Teigtemperatur zu bestimmen, müssen mehrere Werte ausgewertet werden. Hierfür kommen unter anderem Fühler für die Raum- und Mehltemperatur zum Einsatz. Auch die Erwärmung des Kneters wird dabei ermittelt und in die Berechnung einbezogen. All diese Werte dienen dazu die Schüttwassertemperatur zu errechnen, die den Teig dann auf die optimale Temperatur zur Weiterverarbeitung bringt.

Die an das System anzuschließenden Temperaturfühler sind als Zubehör erhältlich

Mehl-Raumfühler können problemlos an bestehenden Anlagen installiert werden.



Mehl-Raumfühler



Teigtemperatursteuerung mit Nachregelung

Aktiviert man die Teigtemperaturmessung, werden Rezepte so lange als „noch nicht beendet“ gespeichert, bis die Temperatur nach dem Kneten des Teiges gemessen wurde. Hierzu muss der Bediener im Anschluss an den Knetvorgang eine manuelle Messung der Teigtemperatur durchführen, die im Rezept als Ist-Temperatur eingetragen wird. Dieser Wert wird zudem im Chargenprotokoll gespeichert um den Verlauf auch noch später nachvollziehen zu können.



TTS	Rezept	Restzeit	Isttemp	Solltemp
✓	Schweizer Kruste	00:36:44	25,0	25,0
✓	Roggenkrüstchen	00:01:14	25,0	26,0
✓	Roggenkrüstchen	00:02:56	25,3	26,0
✗	Schweizer Kruste	00:06:50	23,5	25,0
✓	Kaisersmehl	00:09:45	24,0	24,0
✓	Schweizer Kruste	00:25:38	24,0	25,0
✗	Frankenlaib	00:28:46	27,5	29,0
	Roggenkrüstchen	00:10:00	0,0	26,0
	Kaisersmehl	00:15:00	0,0	24,0

Teigruhe

Gut Ding will Weile haben. Das Teigruhe-Programm dient dazu, Teigtemperaturen manuell oder über einen Funkfühler zu erfassen und den Ablauf der Teigruhe am Monitor in Tabellenform darzustellen. Dies kann auf dem optidos Profi oder zusätzlich auf einem zweiten Monitor dargestellt werden. Auf diese Weise behält man auch aus größerer Entfernung stets den Ruheverlauf der Teige im Blick.

Welche Parameter dabei dargestellt werden sollen, kann frei definiert werden. Zumeist sind das neben Rezeptname und -nummer, die Chargennummer, die Ist- und Solltemperatur sowie die verbleibende Zeit der Teigruhe, oder ob sich Soll- und Istwerte des Teiges in der Toleranz befinden oder nicht.

NEUE FUNKTION: In Rezepten kann eine zweite Teigruhezeit hinterlegt werden!

Ist die Teigtemperatur außerhalb einer festlegbaren Toleranz, kann die Teigruhe automatisch verlängert bzw. verkürzt werden. Zur besseren Übersicht werden die Teige entsprechend ihres Status farblich gekennzeichnet. Wenn die Teigruhe zu Ende ist werden die erhobenen Daten ins Chargenprotokoll geschrieben und können dort eingesehen werden.

Da die Teigruhe im Serverbetrieb läuft, können beliebig viele Terminals / Bildschirme damit angesteuert werden. Im Rezept wird definiert auf welchen Geräten die Ruhezeiten angezeigt werden sollen – so bleibt es auch in größeren Produktionsstätten stets übersichtlich.

Teigtemperatur via Kabel



Teigtemperatur via Funk





PLANUNG / ORGANISATION

Wer gut vorbereitet ist, kommt besser und entspannter durch den Tag. Weiß man was einem bevorsteht kann man besser disponieren, ist insgesamt flexibler und kostentechnisch effizienter. Übergeben Sie Ihre Erfahrungen an optidos Profi und haben so den Kopf für andere wichtige Dinge frei.

Produktionsplan

Der Produktionsplan ermöglicht es Arbeitsabläufe und Rezeptvorlagen anzulegen, die in Gruppen und Tagen organisiert werden, wie z.B.: Gruppe Weihnachten, Tag Heilig Abend. Planen Sie einfach im Vorfeld was und wann alles zu tun ist.

Kein starres Gerüst, denn alle Planungen wie z.B. Produktionsreihenfolge, oder -menge oder Rohstoffbedarf können verändert und weiter optimiert werden. Für alle Rohstoffe können Barcodes oder Lot-Nummern vergeben werden und damit die aktuellen Bestände stets nachvollzogen werden. Alle Lagerbestände sind erfasst und per Knopfdruck abrufbar.

Der Produktionsplan kann für bis zu 10 Linien und für beliebig viele Tage im Voraus angelegt werden. Komme was wolle, Sie haben einen Plan.

NEUE FUNKTION: Das Layout der Ausdrücke kann von Ihnen selbst angepasst werden.

Bondrucker / Teiglaufzettel / Schichtprotokoll

Wird ein Rezept nur zu einem Teil ausgeführt, genügt ein Ausdruck des aktuellen Status über den Bondrucker. Mitarbeiter, die übernehmen, wissen sofort worum es sich handelt und was bereits erledigt wurde.

Teiglaufzettel sind eine wertvolle Information für diejenigen, die fertige Teige weiterverarbeiten. So kann über die Laufzettel z.B. geprüft werden, ob in der Teigbereitung alles korrekt verlaufen ist.

Schichtprotokolle dienen den Mitarbeitern zur eigenen Qualitätssicherung und zeigen an, ob ihnen während der Produktion Fehler unterlaufen sind.



Chargenprotokolle / Überwachung und Auswertung der Produktion

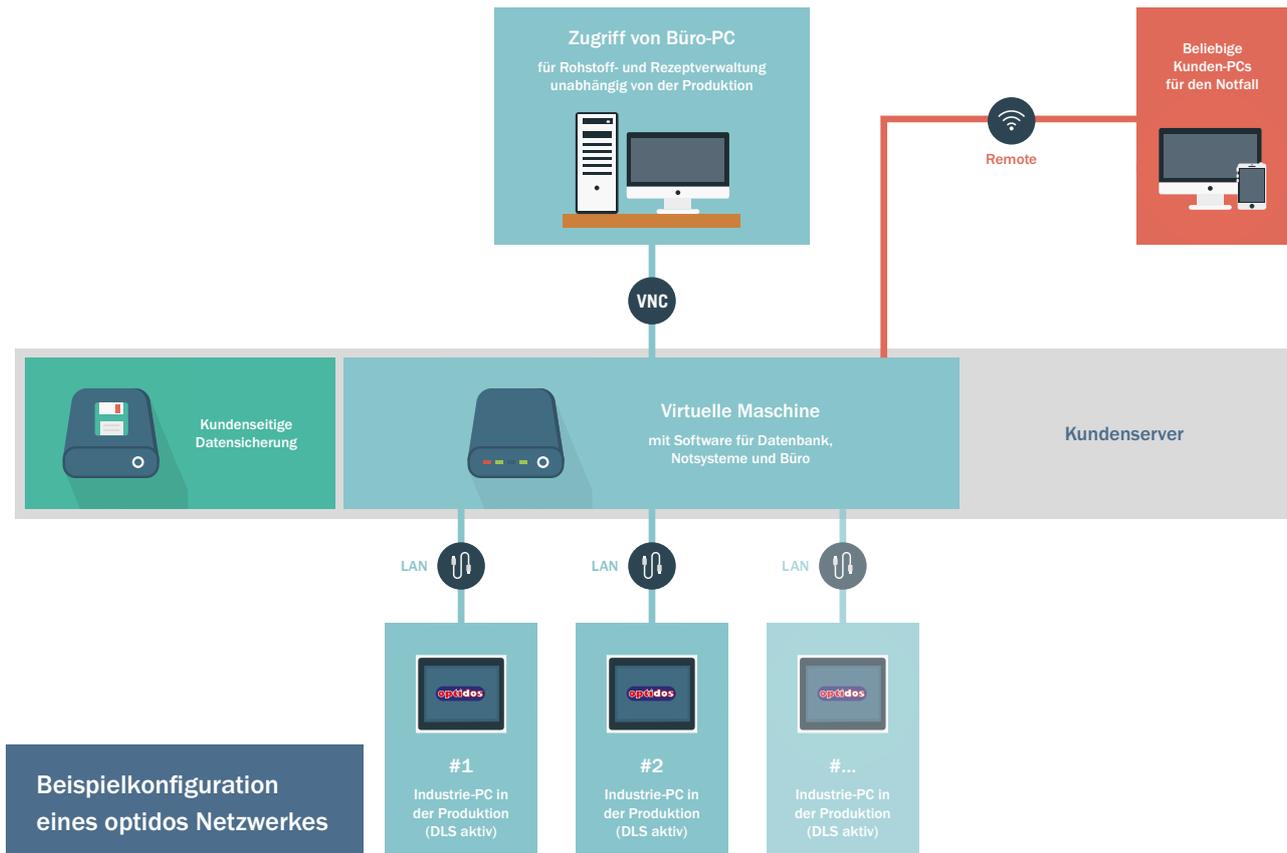
Was alles an einem Tag produziert wurde lässt sich bequem über die Chargenprotokolle auswerten. So erfahren Sie nicht nur welche Produkte hergestellt wurden, sondern es lässt sich auch genau nachvollziehen, wie der Produktionsprozess abgelaufen ist und wer was produziert hat.

Sie können alle Parameter prüfen und sehen sofort ob sich Fehler eingeschlichen haben. Auf diese Weise sind Sie stets bestens informiert und sichern nachhaltig die Qualität Ihrer Produkte.



SICHERHEIT

Ein gutes System geht nicht kaputt. Was aber, wenn doch? Ein wirklich gutes System hält immer noch eine Option bereit, die die Produktion auch im Fall der Fälle ermöglicht.



Notsteuerung

Es passiert eigentlich so gut wie nie, doch wenn einmal gar nichts mehr geht wie es soll, müssen Sie keine Ausfallzeiten in Kauf nehmen. Im sogenannten Notbetrieb sind Sie in der Lage, alle wichtigen Module manuell zu bedienen. So kann über ein Bedienterminal z.B. jedes Silo ausgewählt werden und mit Vorgabe der gewünschten Menge dosiert werden.

Datensicherung auf kundenseitigem Server

Ganz nach dem Motto „doppelt hält besser“ empfiehlt es sich, Daten auf einem zweiten Server regelmäßig zu sichern. Kommt es dann tatsächlich mal zu einem Serverausfall, ist das Wichtigste noch greifbar: all Ihre Rezepte, Protokolle und Aufzeichnungen.

Remotebetrieb mit virtuellen Maschinen

Fallen Teile der Hardware, z.B. optidos Profi Geräte aus, sind Sie dennoch in der Lage das System zu steuern. Mit sogenannten „virtuellen Maschinen“, wie beispielsweise Tablets, Laptops oder sogar Smartphones lässt sich der Ausfall eines oder mehrerer Geräte überbrücken.

Selbst bei einem Ausfall des Servers ist für Hilfe gesorgt. In diesem Fall springt eines der optidos Profi Geräte ein, übernimmt die Funktion des Servers und kommuniziert direkt mit den Steuerungen.



ZUSÄTZLICHE INFOS ÜBERTRAGEN UND AUSLESEN

In einer modernen Produktion werden zahlreiche Informationen an unterschiedlichen Geräten „produziert“. optidos Profi sammelt diese Informationen für Sie ein und stellt sie übersichtlich an einem Ort für Sie dar.

Siloverwiegung

Damit Sie über Ihre Rohstoffvorräte stets informiert sind, kann sich optidos Profi auch darum kümmern. Unter anderem können Sie stets Ihre Mehlvorräte überwachen. Hierzu werden die Silos mit Wägezellen ausgestattet, die deren Inhalt übermitteln. Diese Informationen können Sie auch an Zulieferer übermitteln, um Lieferengpässe zu vermeiden. Wieder einmal sind Sie bestens informiert und haben dazu noch einen Weg gespart.

Überwachung der Lieferungen mit Display und Gewichtsregistrierung

Ihr Lieferant meldet sich am Bedienterminal der Silos mit einem Passwort an. Nun bekommt er nur die Silos angezeigt, die Sie für seine Mühle freigegeben haben. Hat der Fahrer ein Silo ausgewählt, wird dieses tariert und die Füllung kann beginnen. Die Gewichtszunahme im Silo wird während des Füllvorgangs erfasst und verarbeitet. Sie können nun bequem vom Büro aus kontrollieren, ob die tatsächliche Füllmenge mit der angegebenen Liefermenge übereinstimmt.

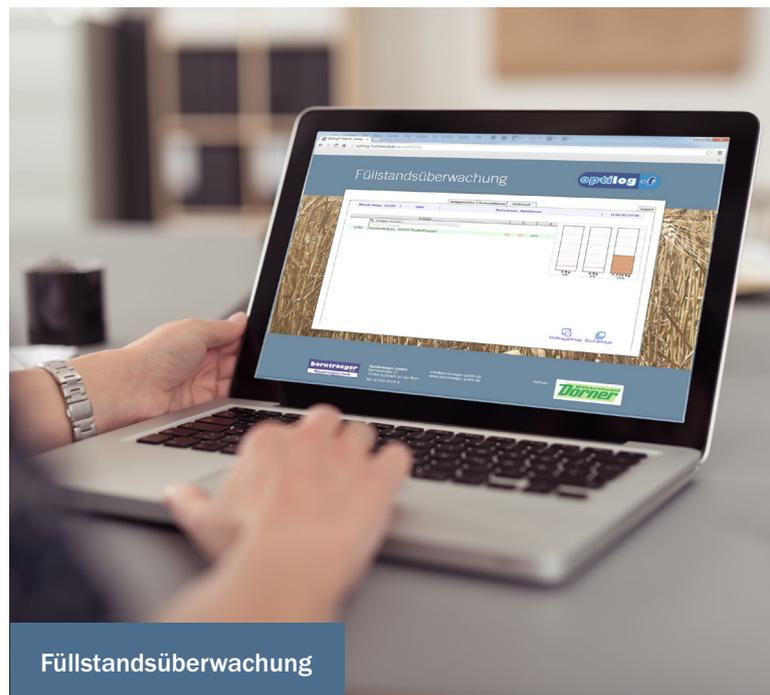
Silofüllstandsübertragung auf Server mit optilog-f Füllstandsüberwachung

Die Übermittlung der aktuellen Silofüllstände kann für Sie noch einfacher und quasi wie von selbst erfolgen. Mit der optilog-f Füllstandsüberwachung werden Bestände automatisch an Ihre Lieferanten übermittelt, bzw. haben diese die Möglichkeit, die Füllstände einzusehen. Vereinbaren Sie mit Ihrer Mühle immer ausreichende Bevorratung und die Abwicklung läuft wie von selbst.

Die Mühle liest die Füllstände aus und hat dabei auch Zugriff auf einen Verbrauchsverlauf – eine wichtige Information um Lieferungen besser planen zu können.



Füllstände der Silos



Füllstandsüberwachung



SCHNITTSTELLEN

Datensätze entstehen in fast allen computergestützten Systemen. Dabei werden Informationen erstellt, die für eine andere Anwendung wichtig sein können. Der Austausch von Daten vereinfacht Prozesse und nimmt Ihnen Arbeit ab. Lassen Sie also Ihre Systeme miteinander kommunizieren.

BackBüro®
DIE SOFTWARE FÜR BÄCKER UND KONDITOREN

BackBüro der BÄKO Nord

**OPTIMO
BERCHER**

TURBOback und OPTIback2

BBN
Bäckerei-Software | Kasse | Zeit-Management



Bäckereisoftware
mit dem Plus für Bäcker

SAMUELSON

Samuelson

**GOE
COM**

Goecom Marvin

SMILODON
Innovative Softwarelösungen

Smilodon - SmiloBACK

**ulmer
kemo**

Ulmer Kemo B.I.T.

Schnittstellen zu ERP/ Branchensoftware

Mit optidos sind Sie in der Lage mit einer Vielzahl bereits bestehender Systeme intelligent zu kommunizieren.

Wichtig dabei ist, dass unsere Anlagen einen kontinuierlichen Datenaustausch vollziehen und nicht nur bei Installation Daten austauschen. So aktualisieren sich die unterschiedlichen Systeme stets gegenseitig und nehmen Ihnen damit eine Menge Arbeit ab. Neben aktuellen und korrekten Daten ist Ihre gewonnene Zeit dabei ein wichtiger Faktor.

Neben den hier aufgeführten Anwendungen sind wir natürlich auch in der Lage Schnittstellen für andere Systeme bereitzustellen.

Warenwirtschaft

Eine der wichtigsten Anbindungen ist die an Warenwirtschaftssysteme. Lückenlos kann so von der Teigmacherei über Produktion, die Verteilung bis hin zur Kasse nachvollzogen werden, wie effizient und rentabel Sie arbeiten. Was in der Vergangenheit mühevoll und zeitaufwendig per Hand zusammengetragen und ausgewertet werden musste, passiert heutzutage innerhalb kürzester Zeit per Knopfdruck.

Denn bei aller Liebe zu Handwerk und Tradition – eine sorgenfreie Zukunft ist nur denen beschert, die alles im Blick behalten. Die Schnittstellen von optidos Profi sind hierfür ein zuverlässiger Helfer.

Schwenkarm

Damit Ihnen während der Arbeit nichts entgeht, können Sie unsere Displays mit unterschiedlichen Schwenkarmen ausstatten. So sind die Geräte für jeden gut bedien- und einsehbar.



Schwenkarme

WEITERE PRODUKTE

Unser Angebot umfasst weit mehr als nur optidos Profi. So finden Sie auf den folgenden Seiten Steuerungen für den Einstieg in die Dosier- und Verwiegetechnik sowie eine Lösung speziell für Konditoreien. Nicht zu vergessen natürlich auch praktisches Zubehör für unsere Anlagen.

OPTIDOS BASIC

Die optidos Basic-Software bietet eine einfache und übersichtliche Menüführung für die Dosieranlage.

optidos Basic ist der perfekte Einstieg in die komfortabelste Form der Rezeptursteuerung. Beschleunigen Sie nicht nur die Zubereitung von Rezepten, sondern sichern Sie sich auch eine gleichbleibend hohe Qualität Ihrer Erzeugnisse.

Die mit der optidos Basic-Software gelieferte Hardware können Sie jederzeit problemlos auf das optidos Profi aufrüsten.



OPTIDOS KONDITIONEIREI

Das optidos Konditoreisystem wurde für die speziellen Abläufe in der Konditorei entwickelt. Das System bietet eine einfache und übersichtliche Menüführung. Wie auch bei optidos Profi befinden sich die Geräte auf dem neuesten Stand der industriellen Technik.

Sie sparen wertvolle Zeit und erhalten ein sicheres System, da Umrechnungen automatisch gemacht werden und auch keine Zutat mehr vergessen werden kann.



Details

- Ablauf des Herstellungsprozesses exakt festlegbar was der Qualitätssicherung dient
- Automatisches Quittieren und Trieren (einstellbar)
- Bearbeitung mehrerer Aufträge parallel
- Aufträge können unterbrochen werden und werden bei Wiederaufnahme automatisch an der unterbrochenen Stelle weitergeführt
- Beliebige viele Rezepte, Rohstoffe, Texte und Bilder können in einem Artikel zusammengefasst werden
- Wahlweise Einzelverwiegung oder gemeinsame Verwiegung mit Auswiegung
- Negativverwiegung kann im Rezept festgelegt werden
- Direktverwiegung von Rezepten
- Jedem Artikel, Rezept, Rohstoff oder Arbeitsanweisung können Bilder und Texte zugeordnet werden
- Vorgefertigte Rohstoffe können als solche gekennzeichnet werden und werden beim Verwiegen übersprungen
- Verwiege-Optimierung: Gemeinsame Rezepte in verschiedenen Aufträgen können automatisch zusammengefasst und gemeinsam verwogen werden
- Ausgabe einer Rohstoffliste für den nächsten Tag
- Arbeitskontrolle durch Chargenprotokoll und Bilanz
- Druckfunktion für Artikel und Rezepte
- Mehrere Stationen über Netzwerk zusammenschaltbar

u.v.m.



OPTIDOS PRODUKTE IM VERGLEICH



optidos MW



optidos MW Plus

	optidos MW	optidos MW Plus	optidos Basic	optidos Profi
Bedienterminal	Siemens Bedienpanel	Industrie-PC	Hochleistungs-Industrie-PC (Temperaturbereich: 0 - 50°C)	Hochleistungs-Industrie-PC (Temperaturbereich: 0 - 50°C)
Montage Art	Eingebaut im Wandgehäuse aus Edelstahl	Eingebaut im Wandgehäuse aus Edelstahl	Eloxiertes und gefrästes Aluminiumgehäuse. Lüfterlose Bauweise.	Eloxiertes und gefrästes Aluminiumgehäuse. Lüfterlose Bauweise.
Schutzart	IP54	IP54	IP65	IP65
Displaygröße Serie	4"	12"	15"	15"
Displaygröße Optional	✗	✗	✗	21,5" Wide Screen
Betriebssystem	Vorinstalliertes Betriebssystem Siemens	Windows für Industrie	Windows für Industrie	Windows für Industrie

Rohstoffe

Anzahl Rohstoffe	10	100	200	100.000
Erweiterbar	✗	✓	✓	Vollausbau
Nummernbereich	1 - 10	1000 - 1100	1000 - 1200	Frei zu vergeben
Verwiegertoleranz pro Rohstoff eingebbar	✓	✓	✓	✓
Eingabe von Rohstoffpreisen	✗	✗	✗	✓
Definition von Rohstofftypen (Gruppen)	✗	✗	✗	✓
Anlegen von Verpackungsgrößen	✗	✗	✗	✓
Definition der TA	✗	✗	✗	✓

Rezepte	optidos MW	optidos MW Plus	optidos Basic	optidos Profi
Anzahl Rezepte	50	100	200	100.000
Erweiterbar	✗	✓	✓	✓
Anzahl Rezeptzeilen	8	26	26	26
Eingeben von Stückgewicht	✗	✓	✓	✓
Eingabe der Teigtemperatur	✗	✓	✓	✓
Rezepte freigeben/sperren	✗	✓	✓	✓
Unterrezepte (Teig in Teig)	✗	✗	✗	✓

Pflege & Administration

Benutzerverwaltung	✗	✓ für 3 Personen Benutzerrechte frei Einstellbar	✓ für 5 Personen Benutzerrechte frei Einstellbar	✓ für 50 Personen Benutzerrechte frei Einstellbar
Rohstoffbilanz	✓	✓	✓	✓
Lagerbestände aller Rohstoffe	✗	✗	✗	✓
Anzeige Silofüllstand	✗	✓	✓	✓
Störmeldetexte	Systemmeldungen und Sammelstörungen Leistungsteil	Systemmeldungen und Sammelstörungen Leistungsteil	Systemmeldungen und Sammelstörungen Leistungsteil	Systemmeldungen und Einzelstörungen im Klartext für Leistungsteil + Siloanlage
Bürosoftware	✗	✗ jedoch Büroverbindung mit VNC oder Remote	✓ unabhängige Bürosoftware mit Synchronisation zur Produktion	✓ unabhängige Bürosoftware mit Synchronisation zur Produktion
Produktionsplanung	✗	✗	✗	✓
optidos Software auf Kundenserver	✗	✗	✗	✓
Schnittstelle zu EDV-System	✗	✗	✓	✓





Dosierprogramm mit Ansteuerung	optidos MW	optidos MW Plus	optidos Basic	optidos Profi
Mehlwage	✓	✓	✓	✓
Tischwaage (DMS)	✗		✓	✓
Wassermischgerät WMG-3X-E	✗	✓	✓	✓
Wassermischgerät Daxner	✗	✓	✓	✓
Wassermischgerät Langheinz (technische Klärung erforderlich)	✗	✓	✓	✓
Wassermischgerät Deltamatic (technische Klärung erforderlich)	✗	✓	✓	✓
Wassermischgerät WMD152/153	✗	✓	✓	✓
Wassermischgerät KBS 30/40	✗	✓	✓	✓
Bodenwaage als Handwaage	✗	✓	✓	✓
Bodenwaage für Automatikdos	✗	✗	✓ max. 2 Komp.	✓ unbegrenzt
Zusatzfunktionen				
Schüttwasser- und Scherbereisberechnung	✗	✗	✓	✓
Mehrlinienbetrieb	✗	✓ nur in Verbindung mit Optidos Profi	✓ nur in Verbindung mit Optidos Profi	✓
Teigruheüberwachung	✗	✗	✓	✓ 2 Teigruben möglich
Knetschalen-Leitsystem	✗	✗	✗	✓
Knetschalen-Leisystem RFID	✗	✗	✗	✓
Knetersteuerung	✗	✗	✗	✓
Dosierprogramm Restbrot	✗	✗	✗	✓
Dosierprogramm Sauerteig	✗	✗	✗	✓
Dosierprogramm Flüssighefe	✗	✗	✗	✓
Allgemein				
Neuanlagen	✗	✗	✓	✓
Modernisierung	✓	✓	✓	✓
Fernwartung	✗	✓	✓	✓
Möglichkeit für Aufrüstung	✗	✗	✓ auf optidos Profi	Maximalversion

REFERENZEN

Viele Bäckereibetriebe haben heutzutage moderne Steuerungstechnik im Einsatz und das mit Erfolg! Nachfolgend finden Sie einen Auszug aus unserer Referenzliste.

Postleitzahl 0-

07545 Gera - Sternenbäck GmbH

 01824 Königstein - Landbäckerei Schmidt GmbH

 06796 Brehna - EDNA International GmbH

Postleitzahl 1-

13581 Berlin - DeWi Back Handels GmbH

 14641 Wustermark - BioBackHaus Leib GmbH

 16227 Eberswalde - Eberswalder Brot- und
 Feinbackwaren GmbH

Postleitzahl 2-

21079 Hamburg - Back-Haus Wedemann

 24114 Kiel - Backparadies Leefen KG

 27755 Delmenhorst - Bäckermeister
 Haferkamp GmbH

Postleitzahl 3-

31855 Aenzen - Aezener Brot und Kuchen GmbH

 33332 Gütersloh - Bäckerei Birkholz

 36039 Fulda - Herzberger Bäckerei GmbH

Postleitzahl 4-

41366 Schwalmtal - Kamps GmbH

 45549 Sprockhövel - Bäckerei Borggräfe GmbH

 48341 Altenberge - Essmann's Backstube GmbH

Postleitzahl 5-

57250 Netphen-Dreis-Tiefenbach - Großbäckerei
 Schneider GmbH

57482 Wenden - Junge GmbH

59889 Eslohe-Bremk - Landbäckerei Sommer GmbH

Postleitzahl 6-

63303 Dreieich - Bäckerei & Konditorei Weller KG

67065 Ludwigshafen - Bäcker Görtz GmbH

67098 Bad Dürkheim - Bäckerei Reiner Sippel

Postleitzahl 7-

70188 Stuttgart - Bäckerei Voß

71083 Herrenberg - Bäcker Baier

72587 Römerstein - BeckaBeck Bäckerei & Konditorei

73235 Weilheim / Teck - Scholderbeck

73463 Westhausen - Handwerksbäckerei Mack

74632 Neuenstein - Pfisterer & Oettinger GmbH

79238 Ehrenkirchen - Kaisers Gute Backstube GmbH

Postleitzahl 8-

83324 Ruhpolding - Der Bäcker Schuhbeck KG

85276 Pfaffenhofen - Bäckerei Wiesender

88214 Ravensburg - Bäckerei Hamma

88299 Leutkirch im Allgäu - Bäckerei Steinhauser

Postleitzahl 9-

90482 Nürnberg - Brezen Kolb GmbH

90542 Eckental-Brand - Der Kalchreuther Bäcker

91058 Erlangen-Tennenlohe - Der Beck

91180 Heideck - Bäckerei Schmidt KG

91593 Burgbernheim - Brothaus



UNSERE LIEFERANTEN

Wer hochwertig produziert benötigt Zulieferer die höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Nachfolgend finden Sie einen Auszug unserer Partner, mit denen wir seit vielen Jahren erfolgreich zusammenarbeiten.

Finder

HBM-Hottinger

Siemens

EPLAN

Rittal

Beckhoff

Murrelektronik

ABB

Borntraeger GmbH
Steuerungstechnik

Gartenstraße 27
71560 Sulzbach an der Murr

Tel. 07193 9514-0
Fax 07193 9514-10
info@borntraeger-gmbh.de
www.borntraeger-steuerungstechnik.de

