

Moderne Steuerungstechnik in modularem Aufbau!



Die optidos Produktpalette!

Optimal dosieren – optidos!

Aus einzelnen Steuerungen, die wir bereits seit mehr als 30 Jahren für Bäckereien produzieren, hat sich mittlerweile ein umfangreiches Angebot entwickelt – die optidos Produktreihe. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere technischen Lösungen rund ums Dosieren, Verwiegen, Aufzeichnen und Verwalten vor. Lösungen, die Sie bei Ihrer Arbeit unterstützen und Ihre Abläufe erleichtern. optidos Produkte verfolgen dabei immer dasselbe Ziel: Prozessoptimierung bei möglichst einfacher und intuitiver Bedienung für den Anwender. Kurz gesagt, Steuerungen, die Ihnen dabei helfen stets gleichbleibend hochwertige Backwaren zu produzieren.

Alle Geräte lassen sich miteinander kombinieren und nach Ihren Wünschen individualisieren. Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf, wir informieren Sie gerne über die vielfältigen Möglichkeiten.



Wir sind für Sie da. Immer!

Die besten Anlagen helfen nicht viel, wenn man nicht weiß wie man richtig damit umgehen soll. Nachdem Sie sich für ein optidos Produkt entschieden haben, beginnt unsere Arbeit erst richtig. Ist die Anlage erst einmal auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und eingerichtet, werden Sie und Ihre Mitarbeiter umfangreich in Ihr neues System eingearbeitet.

Sollte es im späteren Betrieb zu Unklarheiten oder gar Störungen kommen, sind wir immer für Sie erreichbar. 24 Stunden, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr. Versprochen!



Übersicht

Rezeptursteuerungen

05

| | |
|-------------------|----|
| optidos Profi | 06 |
| optidos Profi-RDT | 07 |
| optidos MW Plus | 10 |
| optidos MW | 11 |

Rezeptbücher

12

| | |
|---------------------------|----|
| optidos Rezeptbuch | 13 |
| optidos Konditorei | 14 |
| optidos Konditorei Tablet | 15 |

Komponenten

16

| | |
|--------------------------|----|
| Knetersteuerung | 17 |
| Teigruhe | 18 |
| Vorteig/Sauerteig | 19 |
| Wassermischgerät | 21 |
| Tischwaage | 22 |
| Bodenwaage | 23 |
| Teigtemperatur via Funk | 24 |
| Teigtemperatur via Kabel | 25 |
| RFID Benutzeranmeldung | 26 |
| Schwenkarm | 27 |

Rezeptur- steuerungen

Rezeptursteuerungen sind unsere Referenz. Mit Hilfe dieser Produktionssysteme sind Sie in der Lage, alle in der Teigmacherei notwendigen Schritte mit technischer Unterstützung durchzuführen.

optidos Profi

Dosierung auf Knopfdruck – mit dem System das keine Wünsche offen lässt.



optidos Profi, ausgestattet mit einem vollgrafischen Touchscreen, bietet eine einfache und übersichtliche Menüführung, mit der neben Silos und Mehlwaagen alle wichtigen Stationen in der Teigmacherei gesteuert werden können. Bereits nach

kürzester Einarbeitung sind Sie in der Lage mittels technischer Unterstützung zu produzieren, denn alle Rezepte und Eingabefenster werden im Klartext ausgegeben. optidos Profi spricht also Ihre Sprache und packt an allen Stellen mit an.



optidos Profi-RDT

Ideal für große Betriebe, in denen mehrere Steuerungen vorhanden sind.

Neben einer einfacheren Administration der gesamten Anlage, bietet das RDT System eine höhere Ausfallsicherheit. Rezepturen werden dabei zentral auf dem Server angelegt, bearbeitet und verwaltet. Dadurch stehen sie auf allen Terminals jederzeit zur Verfügung.

Der Server übernimmt die Speicherung und Verarbeitung aller auf den Terminals anfallenden Daten. Fällt



eines der Geräte aus, egal ob Server oder Touchscreen, übernimmt ein anderes dessen Aufgaben. Mit optidos Profi-RDT sind Sie sogar in der Lage Ihre Produktion per Tablet-PC oder Smartphone zu steuern.





optidos MW Plus

Steuern und protokollieren im Handumdrehen.



Mit dem optidos MW Plus stellen Sie die Weichen für die Zukunft. Neben der Erreichung einer konstanten Qualität der Backwaren, sind Sie auch dafür gewappnet den immer größer werdenden Protokollierungsaufwand zu bewältigen.

Zu jeder Verwiegung wird automatisch ein Chargenprotokoll erstellt. Dadurch bleiben Produktionsschritte nachvollziehbar und können auch für spätere Nachverfolgungen archiviert werden.

optidos MW

Rezeptursteuerung für Mehlwaage.



optidos MW wurde für kleine und mittelgroße Bäckereibetriebe entwickelt und ist der Einstieg in die elektronische Rezeptursteuerung.

Das System sichert Ihre Produktqualität durch genaue Dosierungen. Ihr optidos Mehlwaagen-System wächst bei zunehmendem

Bedarf mit und kann jederzeit modular erweitert werden.

- Einfache Bedienung über Folientastatur
- Ansteuerung einer Mehlwaage für bis zu 5 Silos
- Einfache, übersichtliche Menüführung

Rezeptbücher

Speziell für Feinbäckereien und Konditoreien entwickelt, können Sie mit den optidos Rezeptbüchern komplexe Rezepturen anlegen, verwalten und verarbeiten. Eine Anbindung an andere optidos Geräte ist ebenso selbstverständlich wie die Steuerung der Rezeptbücher über die optidos Office Software.

optidos Rezept- buch

Elektronisches Rezeptbuch
mit Handwaage.



Das elektronische Rezeptbuch errechnet die richtigen Zutatenmengen und ermöglicht dank seiner integrierten Tischwaage gleichzeitig die manuelle Verwiegung von Kleinkomponenten. An die Schnittstellen des Rezeptcomputers lassen sich wahlweise weitere Verwiegemodule, wie

Mehlwagen und Wassermischgeräte anschließen.

Ihre Vorteile

- Unbegrenzte Rezeptur- und Rohstoffverwaltung
- Rezeptführung unterstützt durch Video- und Bilddateien
- Papierloses Arbeiten



optidos Konditorei

Optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe.

Mit der optidos Konditorei-Software kann der komplette Arbeitsablauf zur Herstellung hochwertiger Feinbackwaren, Kuchen und Torten mit Arbeitsanweisungen und Bildern dargestellt werden. Ineinander verschachtelte Rezepte sind dabei ebenso möglich wie die parallele Herstellung mehrerer Rezepte.



optidos Konditorei Tablet

Damit Sie Ihre Rezepte immer zur Hand haben!



Die Konditorei-Software gibt es als Weiterentwicklung auf dem Tablet-PC in Verbindung mit einer Tischwaage. Durch die Vielzahl an Möglichkeiten ist das System auch ideal für den Einsatz in Bäckereien und Feinbäckereien geeignet.

Ihre Vorteile

- Einfache Verwiegung durch eine große Gewichtsanzeige
- Einfache Rezepteingabe
- Mit DMS Wägezelle kompatibel
- Flexibel und mobil

Komponenten

Zur Ergänzung unserer Systeme bieten wir eine Vielzahl von innovativen und praktischen Komponenten.



Knetensteuerung

optidos kennt Ihr Rezept und sagt dem Knetter was er zu tun hat.

Die optidos Knetensteuerung hilft dabei Fehleingaben zu vermeiden. Jedem Rezept kann Geschwindigkeit und Laufzeit für den Knetter hinterlegt werden. Alle gewünschten Knetschritte werden nacheinander abgearbeitet. Somit wird kein Schritt

übersehen oder vergessen und der Teig wird stets in der gleichen Art und Weise verarbeitet. Das spart Ihnen Zeit, in der Sie sich bereits auf andere Aufgaben konzentrieren können.



Teigruhe

Gönnen Sie Ihrem Teig die Zeit die er benötigt und greifen Sie erst im richtigen Moment wieder ein.

Die optidos Teigruhe-Software sorgt konsequent für die nötige Ruhezeit Ihrer Teige. Sowohl bei regulären, als auch bei langen Teigführungen erhalten Sie erst nach Ablauf der dem Rezept zugeordneten Ruhezeit eine Meldung, dass der Teig

weiterverarbeitet werden kann. So wird kein Teig mehr zu früh weiterverarbeitet oder gar vergessen. Zur Qualitätssicherung kann täglich ein Gesamtprotokoll mit allen Ruhezeiten und Teigtemperaturen erstellt werden.

Vorteig / Sauerteig

Binden Sie die Sauerteigproduktion einfach in den gesamten Prozess ein.



Mit dem Vor- und Sauerteigmodul haben Sie die Möglichkeit, vom Ansatz über die Fermentierung und Lagerung bis hin zur Dosierung, alle Schritte in den automatisierten

Produktionsprozess mit einzubeziehen. Ähnlich wie bei der Teigruhe kann damit auch bei den Vor- und Sauerteigen nichts übersehen oder vergessen werden.



Wassermischgerät

Wasserdosierung mit hoher Temperatur- und Dosiergenauigkeit.



Komponenten

Das Wassermischgerät von optidos kann z.B. mit der optidos Rezeptursteuerung verbunden werden und regelt die automatische Dosierung über das Rezept. Wassermenge und Solltemperatur können so optimal gesteuert werden und Sie erhalten Wasser in der benötigten Menge und Temperatur.

Eckdaten

- 3-fach Wasserleitung für den Anschluss von Eis-, Normal-, und Heißwasser
- Wasserleitungen aus Edelstahl gefertigt und komplett isoliert

Tischwaage

Einfache Handhabung durch abnehmbare Plattform.



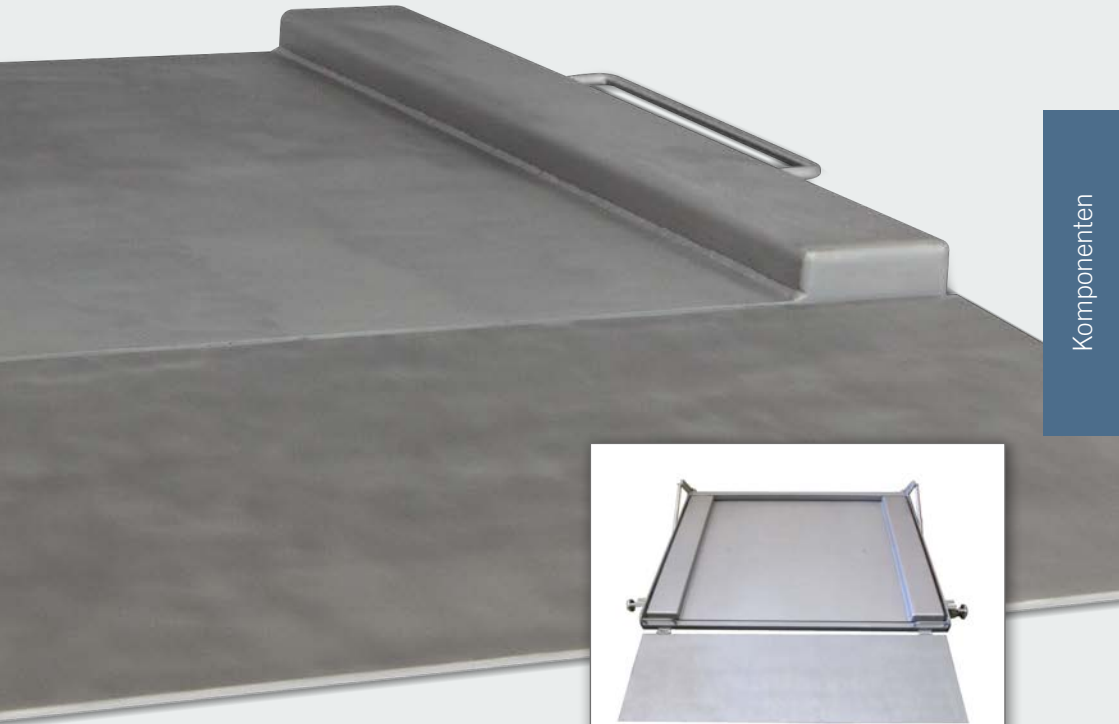
Ausgestattet mit einer großzügigen Wiegefläche und in besonders flacher Bauweise gefertigt kann diese Waage vielseitig verwendet und überall schnell eingesetzt werden. Mit Wiegeschritten von nur 1 g ist präzises Wiegen kein Problem.

Eckdaten

- Tischwaage komplett aus Edelstahl mit Wägeelektronik über USB
- Maximalgewicht: 50 kg
- Auflösung: 1 g
- Größe: 460 x 330 mm

Bodenwaage

Dieser „Mitarbeiter“ ist äußerst belastbar.



Komponenten



Für große Mengen oder zum Wiegen von Knetschalen bieten wir eine passende Bodenwaage an. Durch das ausgeklügelte Hebesystem kann die Waage zum Reinigen problemlos von einer Person

aufgeklappt werden. Sollte bereits eine Waage vorhanden sein, kann auch diese durch Software und Wägeelektronik eingesetzt werden. Eine Umrüstung zur Auffahrwaage ist selbstverständlich möglich.

Teigtemperatur via Funk

Komfortabel, einfach, zuverlässig.



Die funkgesteuerte Messung der Teigtemperatur bietet sich gerade bei größeren Backstuben an. Der Temperaturfühler ist mit einem Sender ausgestattet, der mit einem in der Backstube installierten Funk-

empfänger kommuniziert. Bereits wenige Sekunden nach Auslösung der Messung wird die aktuelle Temperatur an die Steuerung übertragen und darüber hinaus im Herstellungsprotokoll gespeichert.

Teigtemperatur via Kabel

Der kostengünstige Einstieg in die Messung der Teigtemperatur!



Komponenten

Der Fühler, ausgestattet mit extra langem und elastischem Spiralkabel, wird in den Teig gesteckt und die Messung per Knopfdruck auf die Steuerung ausgelöst.

Schon nach wenigen Sekunden wird der Wert übertragen und hilft Ihnen, gegebenenfalls Korrekturen an der Ruhezeit des Teiges vorzunehmen.

RFID Benutzeranmeldung

Benutzeranmeldung per RFID für eine schnelle Anmeldung an jedem Gerät.

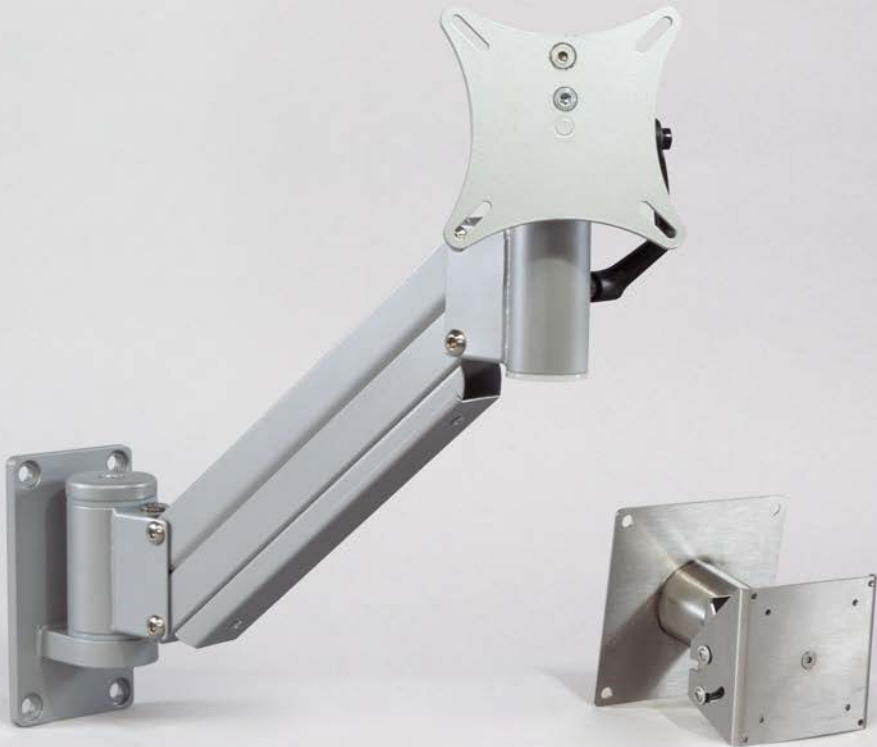


Die Eingabe der Benutzerdaten an den einzelnen Geräten entfällt und vereinfacht das Arbeiten. Die eingesetzten Chips sind mit bestehenden Zeiterfassungssystemen kombinierbar, so dass jeder Mitarbeiter nur

einen Chip mit sich führen muss. Darüber hinaus lassen sich Knet-schalen per RFID einzelnen Rezepten zuordnen und die Teig-ruhe steuern und überwachen.

Schwenkarm

Alle Daten immer im Blick dank flexibler Befestigungen.



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.

Borntraeger GmbH
Steuerungstechnik

Gartenstraße 27
71560 Sulzbach / Murr

Tel. 07193 9514-0
Fax 07193 9514-10

info@borntraeger-gmbh.de
www.optidos-system.de

