

borntraeger GmbH
Steuerungstechnik

ALLES AUS EINER HAND!

Steuerungs-, Verwiegetechnik und Rezeptursteuerungen

INHALTSVERZEICHNIS

Zur schnelleren Navigation

Unternehmensportrait 3

optidos Profi 4

Anbindungen 6

Rezeptbuch
Mehlwaage
Tischwaage
Bodenwaage
Wassermischgerät WMG
Steuerung von Sauer-/ Vorteiganlagen
Kneteranbindung
Anbindung Hebekipper

Kommunikation via RFID 12

Überwachung Teig 14

Teigtemperatursteuerung
Teigruhe

Planung / Organisation 17

Produktionsplan
Chargenprotokolle / Überwachung und Auswertung der Produktion
Bondrucker / Teiglaufzettel / Schichtprotokoll

Sicherheit 19

Notsteuerung
Datensicherung auf kundenseitigem Server
Remotebetrieb mit virtuellen Maschinen

Übertragung 21

Siloverwiegung
Überwachung der Lieferungen mit Display und Gewichtsregistrierung
Silofüllstandsübertragung auf Server mit optilog-f Füllstandsüberwachung

Schnittstellen 23

Schnittstellen zu ERP/Branchensoftware
Warenwirtschaft

Weitere Produkte & Zubehör 25

optidos Basic
optidos MW
Schaltschränke
Schwenkarm
optidos Konditorei

optidos Produkte im Vergleich 29

Optidos Office Software 32

Referenzen 33



MIT KONTROLLIERTER QUALITÄT ZUM ERFOLG

Seit mehr als 50 Jahren ist die Borntraeger GmbH Ihr kompetenter Partner für Automatisierungs- und Prozesstechnik. Unser Schwerpunkt liegt auf dem präzisen Dosieren und Verwiegen von Rohstoffen in der Nahrungs- und Genussmittelproduktion sowie der Chemie- und Kunststoffindustrie.

Mit unserem erfahrenen Team aus über 20 Mitarbeitenden bieten wir umfassende Lösungen – von der individuellen Planung und Konstruktion über die SPS- und PC-Programmierung bis hin zum Schaltschrankbau. Dabei entwickeln wir Systeme, die optimal auf die Anforderungen unserer Kunden abgestimmt sind.

Unser modular aufgebautes System umfasst zahlreiche Funktionen wie Rezepturverwaltung, Produktionsplanung, Dosierung, Chargenrückverfolgung, Materialwirtschaft und Lagerverwaltung. Durch die flexible Struktur lassen sich unsere Lösungen jederzeit erweitern und an veränderte Produktionsbedingungen anpassen.

Langjährige Erfahrung, technisches Know-how und die enge Zusammenarbeit mit unserem Partner Siemens bilden die Grundlage für zuverlässige Automatisierungslösungen. Aus diesem Grund gehören wir zu den führenden Unternehmen im Bereich Automatisierungs- und Prozesstechnik.

OPTIDOS PROFI PRODUKTIONSLEITSYSTEM

Umfassende Rezeptsteuerung – Dosierung auf Knopfdruck

Das Produktionsleitsystem optidos Profi vereint eine intuitive Bedienung mit leistungsstarker Prozesssteuerung.

Von der Rezepturverwaltung über die parallele Dosierung verschiedener Komponenten bis zur Produktionssteuerung behalten Sie jederzeit den Überblick und sparen wertvolle Zeit. Umfangreiche Auswertungen und Chargendokumentationen schaffen Transparenz und unterstützen eine gleichbleibend hohe Produktqualität.

Funktionen wie Produktionsplanung, Dosierung, Teigtemperaturüberwachung, Knetersteuerung, Teigruhe, Chargenrückverfolgung sowie Material- und Lagerverwaltung können bei Bedarf ergänzt werden.



PRODUKTBESCHREIBUNG

- Modularer Aufbau für maximale Flexibilität
- Keine Abkürzungen und Codes: Alle Rezepte und Eingabefenster im Klartext
- Ansteuerung von Mehlwaagen für Innen- und Außensilos, sowie Mittelkomponenten
- Wasserdosierung für Heiß-, Normal- und Eiswasser
- Ansteuerung anderer Systemwaagen wie z.B. Kleinkomponenten oder Flüssigdosierungen
- Schnittstellen zu Warenwirtschaftssystemen sowie zu Rohstoff- und Produktionsverwaltungen



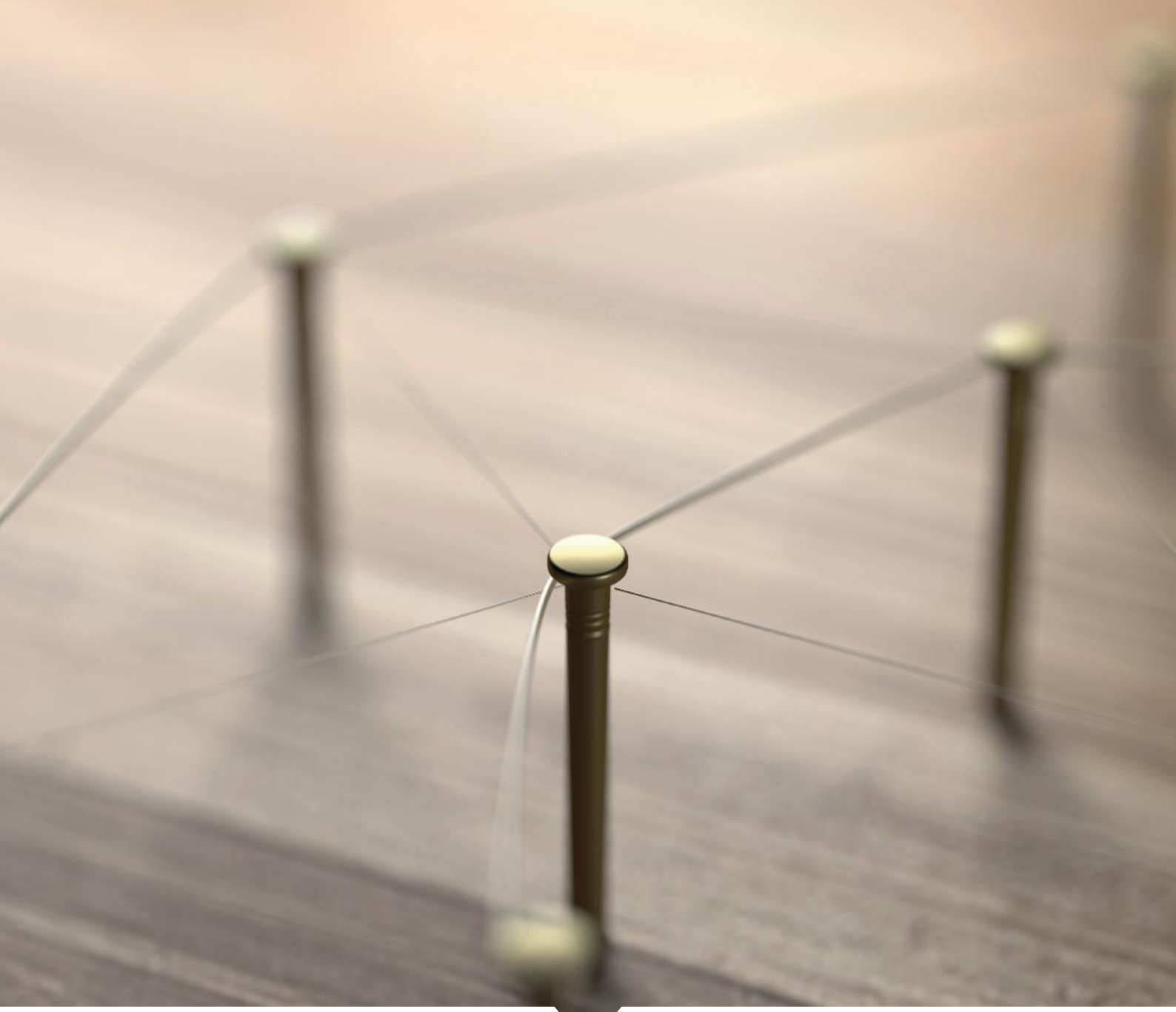


ECKDATEN

- Flexibel erweiterbar
- Produktionsplanung
- Dosierung
- Teigtemperatur- und Knetersteuerung
- Teigruhe
- Chargenrückverfolgung
- Material- und Lagerverwaltung
- Sonderfunktionen







Perfekt verknüpft

Anbindungen

So vielfältig wie die Herstellung von Backwaren sind auch die Anforderungen an die Anbindung weiterer Produktionsschritte. optidos bietet dafür flexible Schnittstellen und ermöglicht eine nahtlose Integration unterschiedlichster Prozesse.

REZEPTBUCH & MEHLWAAGE

Anbindung bestehender und neuer Anlagen

Aufbau als Rezeptbuch

Ist die präzise Verwiegung der Zutaten gewährleistet, bildet eine strukturierte Rezeptverwaltung die Grundlage für gleichbleibend hohe Qualität. Im optidos Profi Rezeptbuch werden alle Rezepturen zentral angelegt, verwaltet und bereitgestellt.

Freigegebene Rezepte können Schritt für Schritt zuverlässig abgearbeitet werden. Individuelle Abweichungen werden vermieden, während einmal hinterlegte Grundrezepte automatisch auf die gewünschte Produktionsmenge umgerechnet werden. So werden die benötigten Zutatenmengen präzise berechnet und reproduzierbare Backergebnisse sichergestellt.



Rezeptbuch



Mehlwaage

Mehlwaage

Eine der wichtigsten Funktionen von optidos Profi ist die Anbindung und Steuerung von Mehlwaagen. Dabei spielt es keine Rolle, ob eine neue Anlage geplant wird oder bestehende Silos und Waagen im Einsatz sind. Nahezu jede Mehlwaage kann mit der passenden Wägeelektronik ausgestattet und in das System integriert werden.

In optidos Profi werden alle vorhandenen Silos und Komponenten übersichtlich hinterlegt. Neben der automatischen Grob- und Feindosierung stehen zusätzliche Funktionen wie Genauigkeitsoptimierung, Füllstandsberechnung und eine transparente Verwaltung der Rohstoffe zur Verfügung.

Die Rezeptursteuerung übernimmt die Auswahl der benötigten Mehlmengen und sorgt für eine präzise Verwiegung – unabhängig davon, ob das Rezept aus einem einzelnen Silo oder aus mehreren Silos versorgt wird. Abläufe werden vereinfacht, Fehler reduziert und gleichbleibende Ergebnisse in der Produktion sichergestellt.



TISCHWAAGE & BODENWAAGE

Tischwaage

Einfache Handhabung und Reinigung durch abnehmbare Plattform

Dank der kompakten leichten Bauweise und der höhenverstellbaren Standfüße lässt sich die Waage flexibel an verschiedenen Standorten einsetzen. Die flache Ausführung ermöglicht eine einfache Handhabung im täglichen Betrieb.

Die Wiegefläche von 46 x 33 cm bietet Platz für bis zu 50 kg Gesamtgewicht. Mit einer Auflösung von 1 g eignet sich die Waage besonders für die Feinbäckerei und das präzise Abwiegen von Kleinkomponenten.

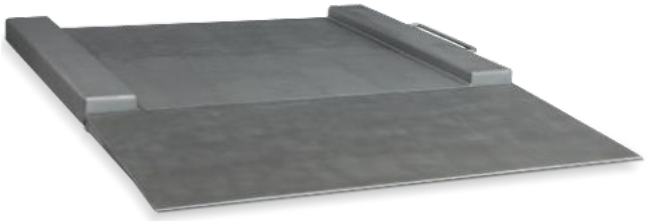


ECKDATEN

- Tischwaage komplett aus Edelstahl mit Wägeelektronik über USB
- Waage absteckbar
- Maximalgewicht: 50kg
- Auflösung: 1g

Bodenwaage

Als weiteres Modul bieten wir eine robuste Bodenwaage aus Edelstahl. Wahlweise mit oder ohne Auffahrplatte. Bereits vorhandene Bodenwaagen können mit der passenden Wägeelektronik ausgestattet und an optidos Profi angebunden werden.





Zubehör, z. B. 1-Mann-Hebesystem

Zur einfacheren Reinigung kann die Bodenwaage optional mit einem Hebesystem, beispielsweise Gasdruckdämpfern, ausgestattet werden. Dadurch lässt sich die Waagenplatte bequem von einer Person anheben.

WASSERMISCHGERÄT

Wasserdosierung mit hoher Temperatur-und Dosiergenauigkeit

Die richtige Wassertemperatur und eine präzise Dosierung sind entscheidend für eine gleichbleibend hohe Backqualität. In Verbindung mit einem optidos-PC steuert das Wassermischgerät Menge und Temperatur automatisch nach Rezept. Alternativ ist auch eine manuelle Bedienung möglich.

Das optidos-WMG-3X-E verfügt über Anschlüsse für Eis-, Normal- und Heißwasser sowie separate Wasserzähler zur Kontrolle. Durch die aktivierbare Vorspülfunktion ist das Gerät auch ohne Zirkulationsleitungen einsetzbar.



ECKDATEN

- Dosiermengenbereich: 5 Ltr. bis 999,9 Ltr.
- Dosiergenauigkeit ab 5 Ltr: +/- 0,1Ltr.
- Temperatur-Regelungsbereich: +1°C bis +70°C
- Temperaturgenauigkeit ab 5 Ltr.: +/- 2°C
- Wasserdurchlauf bei 3bar Fließdruck: ca. 50 Ltr./min
- Steuerung über optidos-Rezeptur oder manuell über Semi-Betrieb
- Mit oder ohne Zirkulationsleitungen einsetzbar
- Edelstahlgehäuse (BxHxT): 600 x 650 x 160 mm

Vorhandene Wassermischgeräte können in den meisten Fällen problemlos weiter genutzt werden. Dank zahlreicher Schnittstellen zu Systemen anderer Hersteller ist ein nahtloser Datenaustausch gewährleistet.

Wir unterstützen unter anderem die Anbindung an Wassermischgeräte von Langheinz-Kältetechnik und delta.



SAUER- UND VORTEIGANLAGEN & RESTBROTMIXER

Steuerung von Sauer- und Vorteiganlagen

Sauer- und Vorteiganlagen gewinnen in der modernen Backwarenproduktion zunehmend an Bedeutung. Sie tragen nicht nur zum charakteristischen Geschmack der Produkte bei, sondern verbessern deutlich die Frischehaltung der Backwaren. Diese Eigenschaften machen den Einsatz von Vorteigen für viele Betriebe immer attraktiver und wirtschaftlich interessanter.





Anbindungsbeispiel

Die Hematronic-Geräte der VAMA Maschinenbau GmbH lassen sich nahtlos in das optidos-System integrieren. Neben der einfachen Dosierung ist auch die vollständige Steuerung der Anlagen möglich. optidos Profi überwacht dabei sämtliche Prozessschritte.

Das Modul für Sauer- und Vorteiganlagen ermöglicht die flexible Definition von ein bis vier Sauerteigstufen. Dank der hohen Systemflexibilität können bestehende Sauer- und Vorteiganlagen problemlos und vollständig in die Steuerung eingebunden werden.

Restbrot / Hefeprogramm / Soleanlage

Die Dosierung von Restbrotmixern, Hefeauflösern und Soleanlagen kann ebenfalls von optidos Profi übernommen werden.



KNETERSTEUERUNG & HEBEKIPPER

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

Kneteranbindung

Manuelle Rezeptauswahl

Der gewünschte Kneter wird ausgewählt. optidos Profi startet das im Rezept hinterlegte Knetprogramm und übernimmt die weitere Steuerung.

Eingabe der Knetschalen-Nummer

Knetschalen können mit einer eindeutigen Nummer gekennzeichnet werden. Nach Eingabe der Schalennummer und Auswahl des Kneters wird das passende Knetprogramm geladen.

Via RFID

Mit RFID erfolgt die Steuerung vollständig automatisch. Ausgestattete Knetschalen und Geräte kommunizieren miteinander, erkennen das zugehörige Rezept und starten das richtige Knetprogramm – für maximale Prozesssicherheit und höchsten Bedienkomfort.







Anbindung von Hebekippern

Durch die Anbindung an optidos Profi lassen sich Hebekipper zeitgesteuert freigeben oder sperren. So wird sichergestellt, dass Teige erst nach der vorgesehenen Teigruhe weiterverarbeitet werden.

Außerhalb der definierten Zeittoleranz ist eine Freigabe nur per Schlüsselschalter möglich.



Nahtlos verbunden

Kommunikation zwischen Menschen & Maschinen

In modernen Backbetrieben ist ein reibungsloser Informationsaustausch entscheidend. RFID verknüpft Geräte, Behälter und Produktionsschritte miteinander und sorgt für effiziente, sichere und nachvollziehbare Abläufe.



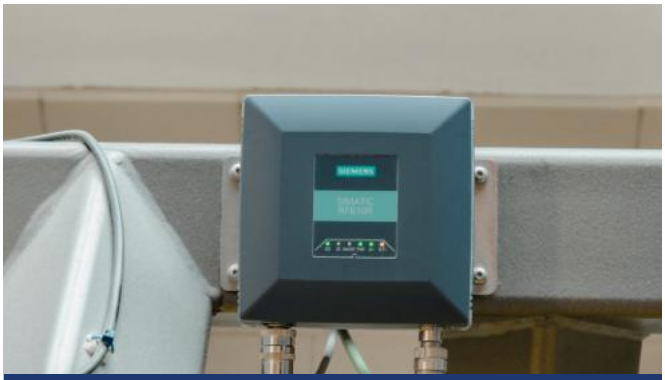
RFID

Radio-Frequency Identification

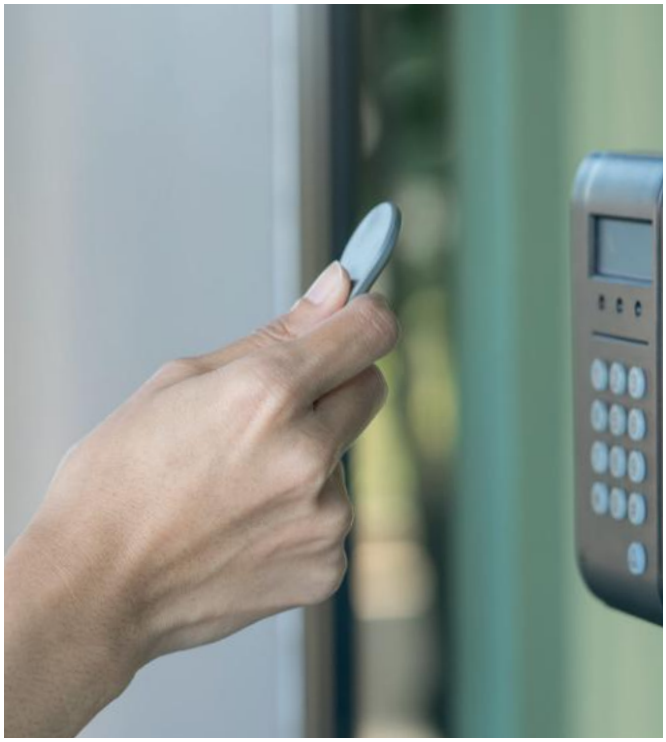
RFID Geräteanmeldung

Mit RFID lassen sich Knetschalen und Rezepturen miteinander verknüpfen. Bereits bei der Rezeptauswahl wird die passende Knetschale zugeordnet, sodass der Teig während des gesamten Ablaufs eindeutig erkannt wird.

Von der Teigbereitung über die Teigruhe bis zur Weiterverarbeitung bleiben alle wichtigen Informationen nachvollziehbar – für mehr Übersicht, Sicherheit und gleichbleibende Qualität.



RFID Empfänger



RFID Benutzeranmeldung

RFID verbindet nicht nur Maschinen und Geräte, sondern unterstützt auch die Mitarbeitenden im täglichen Arbeitsablauf. Durch die persönliche Anmeldung am System werden Arbeitsschritte eindeutig zugeordnet und dokumentiert. Das schafft Sicherheit für alle Beteiligten und sorgt für nachvollziehbare Prozesse.

In Kombination mit RFID-gekoppelten Knetschalen entsteht ein durchgängiger Produktionsablauf: Jede Schale ist eindeutig zugeordnet und kann vom Rezept über den Produktionsstatus bis zur Weiterverarbeitung verfolgt werden. Dadurch werden Verwechslungen vermieden und auch bei parallelen Produktionen bleiben alle Abläufe übersichtlich.

Alle relevanten Schritte können zusätzlich in der optionalen Chargenrückverfolgung dokumentiert und nachvollzogen werden.



Immer im Blick

Teigüberwachung

Eine kontinuierliche Kontrolle des Teiges während der Herstellung und darüber hinaus schafft Transparenz und Sicherheit. Denn eine optimale Teigbereitung ist die Grundlage für gleichbleibend hohe Qualität und wirtschaftlichen Erfolg.

MEHL-RAUMFÜHLER & TEIGTEMPERATURSTEUERUNG

Automatische Teigtemperaturberechnung

Teigtemperatursteuerung mit Mehl-Raumfühler

Für eine konstante Teigqualität berechnet optidos Profi die optimale Schüttwassertemperatur. Dabei werden unter anderem Raum-, Mehl- und Knetertemperatur erfasst und in die Berechnung einbezogen. Die benötigten Temperaturfühler sind als Zubehör erhältlich.



Mehl-Raumfühler können problemlos an bestehenden Anlagen installiert werden.



Teigtemperatursteuerung mit Nachregelung

Mit aktivierter Teigtemperaturmessung bleibt ein Rezept so lange geöffnet, bis die tatsächliche Temperatur nach dem Kneten erfasst wurde. Der Bediener misst dabei direkt nach dem Knetvorgang und trägt den ermittelten Ist-Wert im System ein.

Die Werte werden im Rezept sowie im Chargenprotokoll gespeichert. So werden eine gleichbleibend hohe Teigqualität und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit unterstützt.

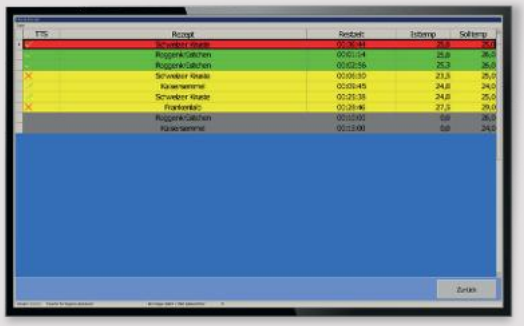


TEIGRUHE

Denn in der Ruhe steckt die Qualität der Gebäcke

Zeit ist eine der qualitätsbestimmenden Kriterien. Die optidos Teigruhe-Software überwacht die Teigruhezeiten, damit die gewünschte Qualität des Backerzeugnisses erreicht wird.

Das Modul optidos Teigruhe erfasst Teigtemperaturen manuell oder über einen Funkfühler und stellt den Ablauf der Teigruhe in Tabellenform dar. Die Anzeige kann auf dem optidos Profi oder zusätzlich auf weiteren Monitoren erfolgen. Dabei lassen sich Parameter wie Rezeptname, Rezeptnummer, Chargennummer, Soll- und Ist-Temperatur, verbleibende Ruhezeit sowie der aktuelle Status des Teiges darstellen.



In Rezepten kann eine zweite Teigruhezeit hinterlegt werden.



Bei Abweichungen der Teigtemperatur außerhalb einer festgelegten Toleranz kann die Teigruhe verlängert oder verkürzt werden. Nach Abschluss der Teigruhe werden die Daten in das Chargenprotokoll übernommen.

Da die Teigruhe im Serverbetrieb läuft, können beliebig viele Terminals und Bildschirme angesteuert werden.



Strukturiert durch den Arbeitstag

Planung / Organisation

Durch den gezielten Einsatz von Ressourcen werden Struktur und Effizienz geschaffen - für einen entspannten Arbeitsalltag.

PRODUKTIONSPLAN & WEITERE ARBEITSABLÄUFE

Produktionsplan

Mit dem Produktionsplan können Arbeitsabläufe und Rezeptvorlagen übersichtlich organisiert werden. Gruppen und Tage, wie beispielsweise „Weihnachten“, ermöglichen eine strukturierte Vorbereitung der anstehenden Produktionen.

Produktionsreihenfolge, Mengen und Rohstoffbedarf können jederzeit angepasst werden. Durch die Vergabe von Barcodes oder Lot-Nummern lassen sich Rohstoffe und Lagerbestände nachvollziehen und per Knopfdruck abrufen.

Der Produktionsplan kann für bis zu 10 Linien und beliebig viele Tage im Voraus erstellt werden.

Das Layout der Ausdrucke kann angepasst werden.



Bondrucker / Teiglaufzettel / Schichtprotokoll

Wird ein Rezept nur teilweise ausgeführt, kann der aktuelle Status jederzeit über den **Bondrucker** ausgegeben werden. Übernehmende Kollegen erhalten sofort einen Überblick über den Stand und sehen, welche Arbeitsschritte bereits erledigt wurden und welche noch ausstehen.

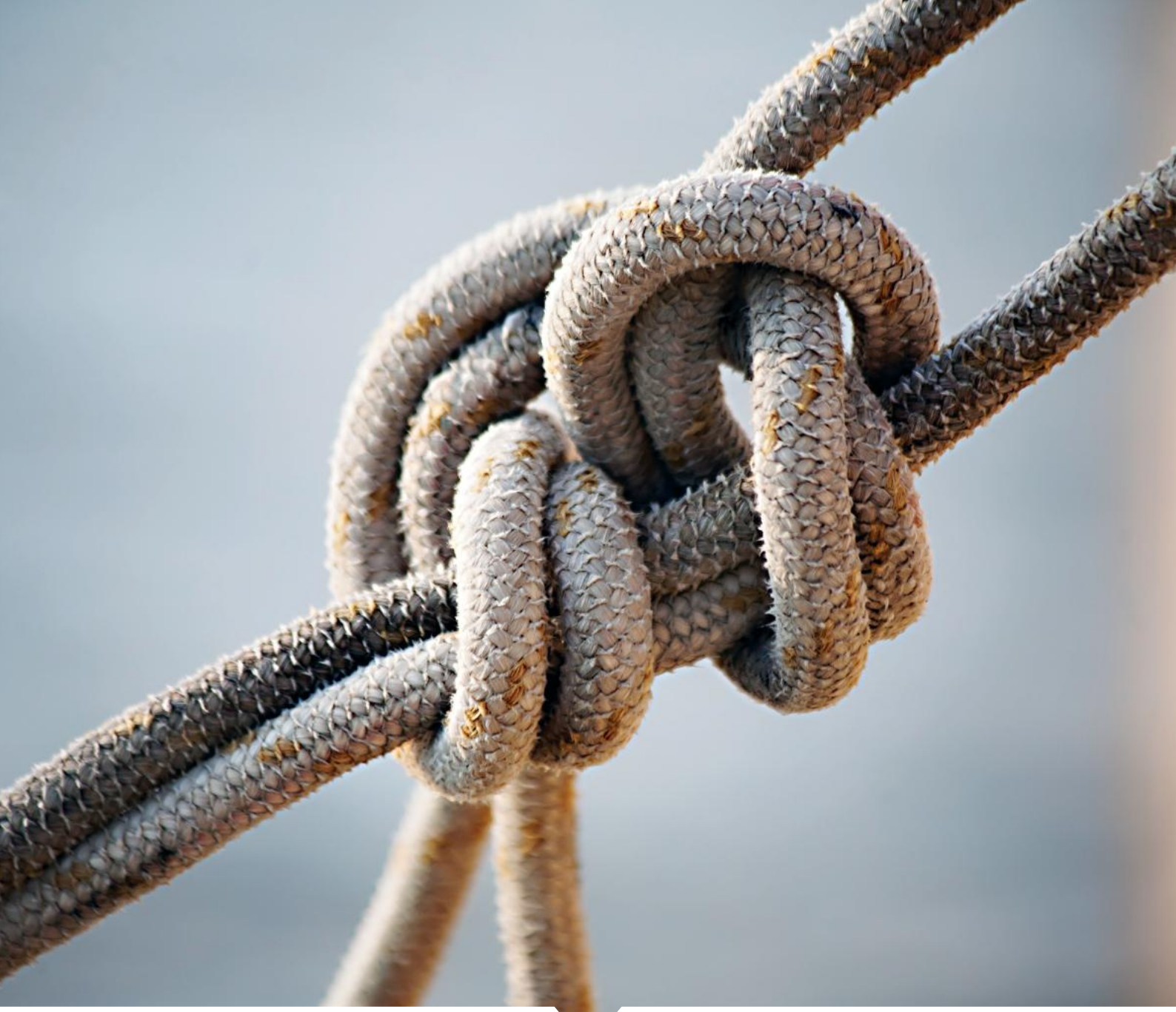
Teiglaufzettel sind eine wertvolle Unterstützung für alle Kollegen, die fertige Teige weiterverarbeiten. Sie enthalten wichtige Informationen zum jeweiligen Teig und ermöglichen eine schnelle Kontrolle, ob die einzelnen Schritte der Teigbereitung korrekt durchgeführt wurden.

Schichtprotokolle unterstützen die tägliche Qualitätssicherung und geben eine transparente Übersicht über die durchgeführten Arbeiten. So können Abläufe nachvollzogen, mögliche Fehler erkannt und Produktionsprozesse kontinuierlich verbessert werden.

Chargenprotokolle / Überwachung und Auswertung der Produktion

Alle an einem Tag produzierte Chargen lassen sich über die Chargenprotokolle auswerten. Ergänzend zur Übersicht der hergestellten Produkte, lässt sich der Produktionsverlauf vollumfänglich nachvollziehen.

Um eine gleichbleibende Qualität der Produkte nachhaltig zu sichern, werden alle wichtigen Parameter zur Überprüfung bereitgestellt.

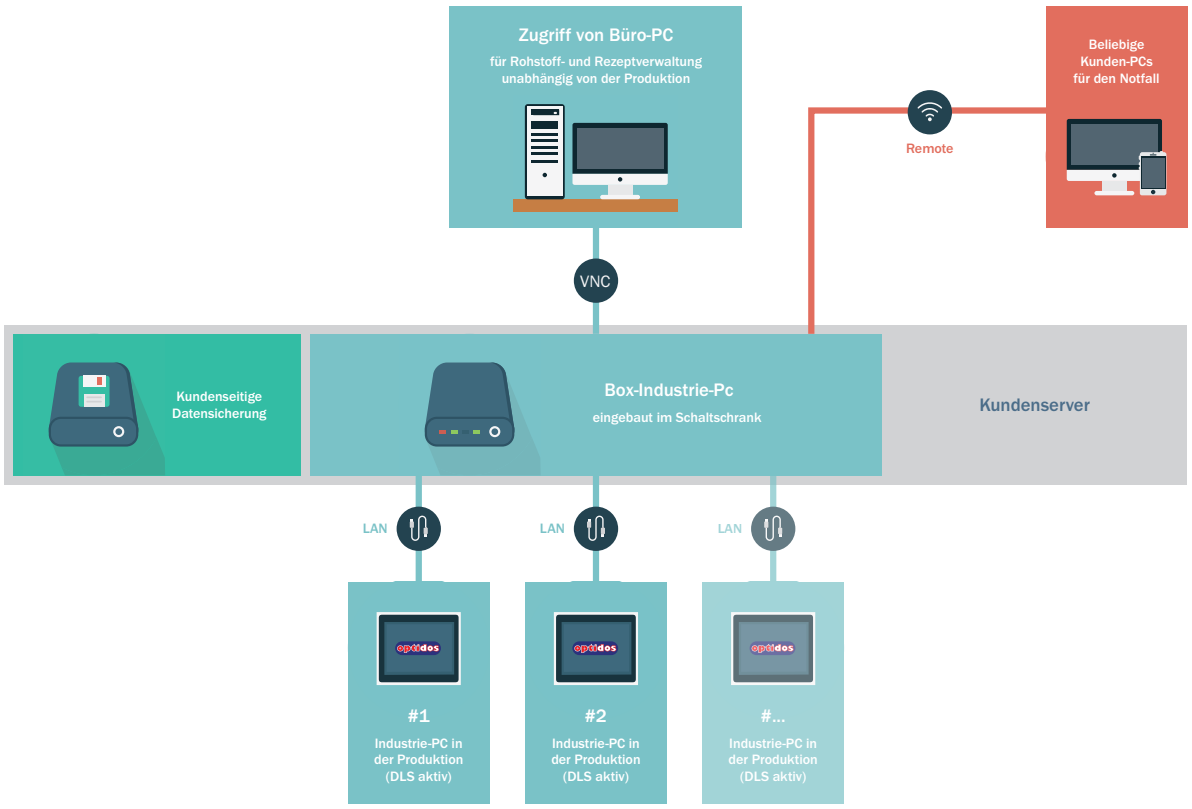


Langanhaltend mit Sicherheitsvorkehrungen

Sicherheit

Ein zuverlässiges System funktioniert reibungslos. Sollte dennoch eine Störung auftreten, bietet optidos Lösungen, damit die Produktion möglich bleibt.

NOTSTEUERUNG, REMOTEBETRIEB & DATENSICHERUNG



Notsteuerung

Es müssen keine Ausfallzeiten in Kauf genommen werden, sollte der seltene Fall einer Störung auftreten. Im Notbetrieb können alle wichtigen Module manuell bedient werden. So lässt sich über ein Bedienterminal beispielsweise jedes Silo auswählen und mit der gewünschten Menge dosieren.

Datensicherung auf kundenseitigem Server

Doppelt hält besser. Eine zusätzliche Datensicherung auf einem zweiten Server sorgt für mehr Sicherheit im Produktionsalltag. Sollte es zu einem Serverausfall kommen, stehen wichtige Daten wie Rezepte, Protokolle und Aufzeichnungen weiterhin zur Verfügung.

Remotebetrieb mit Box-Industrie-Pc

Sollte Hardware, beispielsweise ein optidos Profi Display, ausfallen, kann der Betrieb über Remoteverbindung mit z.B. Tablets, Laptops oder Smartphones weiterhin aufrechterhalten werden. So lassen sich Ausfälle einzelner Geräte flexibel überbrücken.

Auch bei einem Serverausfall bleibt die Produktion gesichert: Ein optidos Profi Gerät kann die Serverfunktion übernehmen und direkt mit den Steuerungen kommunizieren.



Strukturiert durch den Arbeitstag

Zusätzliche Infos übertragen und auslesen

In der täglichen Produktion entstehen zahlreiche Informationen an unterschiedlichen Geräten. optidos Profi führt diese Daten zusammen und stellt sie übersichtlich an einem zentralen Ort zur Verfügung.

SILOVERWIEGUNG & ÜBERWACHUNG

Siloverwiegung und Lieferüberwachung

Mit optidos Profi werden Rohstoffvorräte im Blick behalten. Über Wägezellen an den Silos werden die Füllstände erfasst und an das System übermittelt. So können beispielsweise Mehlvorräte überwacht und Informationen bei Bedarf an Zulieferer weitergegeben werden.

Auch die Überwachung der Befüllung wird durch optidos Profi unterstützt. Der Lieferant meldet sich am Bedienterminal an und erhält nur Zugriff auf die freigegebenen Silos. Nach Auswahl und Tarierung des Silos wird der Füllvorgang gestartet. Die Gewichtszunahme wird erfasst, sodass ein Vergleich der tatsächlichen Füllmenge mit der Liefermenge möglich ist.



Füllstände der Silos



Füllstandsüberwachung

Füllstandsüberwachung

Perfekter Beschaffungshelfer für Kunden, perfekte Dispositionshilfe für Lieferanten!

Mit der Füllstandsüberwachung können Silobestände nach Freigabe automatisch an verschiedene Lieferanten per E-Mail übermittelt werden. Die Aktualisierung der Füll- und Meldestände erfolgt automatisch.

Es ist keine zusätzliche Software nötig.



Intelligente Vernetzung zwischen Systemen

Schnittstellen

In computergestützten Systemen entstehen täglich wertvolle Daten.
Durch den Austausch dieser Informationen werden Prozesse vereinfacht und Arbeitsabläufe optimiert.

SCHNITTSTELLEN & WARENWIRTSCHAFT

Schnittstellen zu ERP/ Branchensoftware

Mit optidos können zahlreiche bestehende Systeme intelligent miteinander verbunden werden. Über umfangreiche CSV- und XML-Schnittstellen ist ein kontinuierlicher Datenaustausch mit ERP-Systemen und weiteren Anwendungen möglich.

Dabei werden Informationen laufend aktualisiert.

Auch Backzettel oder andere Informationen können direkt an optidos-Geräte übertragen oder von dort empfangen werden. Neben den bereits bestehenden Schnittstellen lassen sich selbstverständlich auch individuelle Anbindungen realisieren.

BBN Bäckerei-Software | Kasse | Zeit-Management
Bäckerei-Software

OPTIMO BERCHER
TURBOback und OPTIback2

BackBüro®
DIE SOFTWARE FÜR BÄCKER UND KONDITOREN
BackBüro der BÄKO Nord

GOECOM
Goecom Marvin

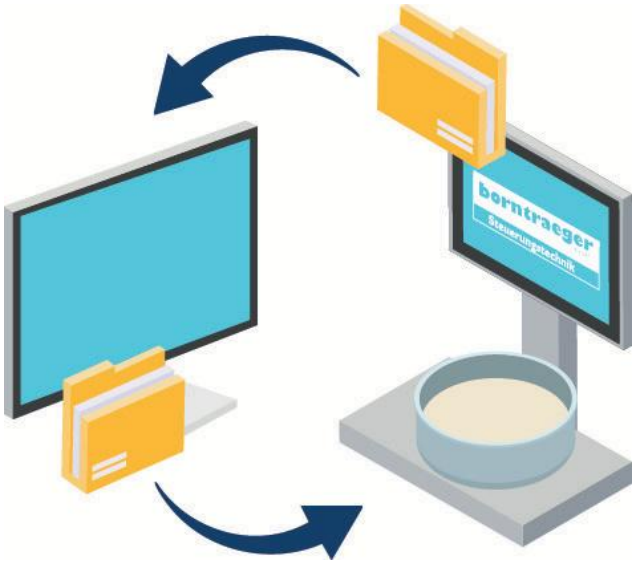
SAMUELSON
Samuelson

ulmer kemo
Ulmer Kemo B.I.T.

SMILODON
Innovative Softwarelösungen
Smilodon - SmiloBACK

HS
HS-Soft

MARK.ONE
Bäckerei-Software



Warenwirtschaft

Eine der wichtigsten Schnittstellen ist die Verbindung zu Warenwirtschaftssystemen.

Dadurch lassen sich Abläufe von der Teigmacherei über die Produktion und Verteilung bis hin zur Kasse lückenlos nachvollziehen und auswerten. Prozesse werden damit effizient und wirtschaftlich gestaltet.



Die Vielfalt der optidos Familie

Weitere Produkte

Unser Angebot umfasst neben optidos Profi auch Einstiegslösungen für die Dosier- und Verwiegetechnik, eine Lösung für Konditoreien, Schaltschränke sowie praktisches Zubehör.

OPTIDOS BASIC & OPTIDOS MW

Arbeiten leicht gemacht

optidos Basic

optidos Basic ist als kompaktere Lösung konzipiert und kann bei steigenden Anforderungen auf optidos Profi erweitert werden. Auch in der Basic-Ausführung bietet es alle wichtigen Funktionen, um Arbeitsabläufe zu vereinfachen und eine konstant hohe Qualität zu gewährleisten.

Bei der Einrichtung wird zunächst festgelegt, welche Anlagen an das System angebunden werden sollen. Dazu gehören beispielsweise Silos, Wassermischgeräte und Waagen.

Anschließend werden die verwendeten Rohstoffe erfasst. Abläufe können verfolgt und entsprechende Protokolle erstellt werden.



optidos MW

optidos MW wurde speziell für kleine bis mittelgroße Bäckereibetriebe entwickelt und bietet den idealen Einstieg in die elektronische Verwiegetechnik. Präzise Verwiegung und genaue Dosierungen schaffen die Grundlage für eine gleichbleibend hohe Produktqualität und sichere Produktionsabläufe.

Dank des modularen Systemaufbaus können zusätzliche Funktionen und Erweiterungen integriert werden und optidos MW wächst mit jeder Anforderung mit.



PRODUKTBESCHREIBUNG

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

SCHALTSCHRÄNKE & SCHWENKARME

Schaltschrank

Mit über 50 Jahren Erfahrung entwickeln und fertigen wir maßgeschneiderte Schaltschränke für unterschiedlichste Anwendungen. Die Schaltpläne werden mit EPLAN P8 erstellt und bilden die Grundlage für eine zuverlässige Elektroplanung.

Ein Schaltschrank ist weit mehr als nur ein Gehäuse – er ist das Herzstück automatisierter Anlagen. Von der Planung über den Aufbau bis zur Verdrahtung werden alle Komponenten optimal aufeinander abgestimmt. So entstehen zuverlässige Lösungen, die einen sicheren und wirtschaftlichen Anlagenbetrieb gewährleisten.



ECKDATEN

- Gehäuse: Schutz vor Umwelteinflüssen wie Staub, Feuchtigkeit und mechanischen Beschädigungen
- Montageplatte: Übersichtliche Anordung für eine erleichterte Wartung
- Klemmenleisten: Sichere und übersichtliche Verbindung der einzelnen Komponenten
- Schütze, Relais, Sicherungen: Schutz vor Überlastung und Kurzschlüssen
- Netzteile: Umwandlung in die passende Spannung
- Steuerungen (SPS): Steuert und überwacht die automatisierten Abläufe in der Anlage
- Kühlung: Aktive Kühlung zur Verhinderung einer Überhitzung

Schwenkarm

Flexible Bedienung für optimalen Überblick

Mit den passenden Halterungen und Schwenkarmen lässt sich das Touchdisplay der optidos Rezeptur- und Verwiegesteuerung flexibel positionieren.

Die Bedienung des Displays bleibt daher auch an wechselnden Arbeitsplätzen komfortabel und ergonomisch.



Schwenkarme



OPTIDOS KONDITOREI

Konditorei-Software

Die optidos Konditorei-Software entstand in enger Zusammenarbeit mit Konditoren.

Die Arbeitsanweisungen und Rezepte werden mit beliebig vielen Bildern dargestellt, was eine immer gleiche Ausführung ermöglicht und eine konstante Qualität sichert.



PRODUKTBESCHREIBUNG

- Wahlweise Einzelverwiegung oder gemeinsame Verwiegung mit Entnahmekontrolle
- Negativauswiegung möglich
- Gleiche Rezepte werden auftragsübergreifend zusammengefasst und verwogen
- Automatisches Tarieren und Quittieren
- Bei Rezeptänderungen automatische Synchronisation zwischen Artikelliste und Rezeptur
- Gemeinsame Rohstoff- und Rezeptbasis mit optidos Profi
- Arbeitskontrolle durch Chargenprotokoll und Bilanz
- Optional auch mit Materialkalkulation

VERWIEGESTEUERUNGEN & REZEPTURSTEUERUNGEN IM VERGLEICH

Optidos







Hardware & Software	optidos MW	optidos Basic	optidos Profi
Bedienterminal	Siemens Bedienpanel	Hochleistungs-Industrie-PC (Temperaturbereich: 0 – 50°C)	Hochleistungs-Industrie-PC (Temperaturbereich: 0 – 50°C)
Montage Art	Eingebaut im Wandgehäuse aus Edelstahl	Eloxiertes und gefrästes Aluminiumgehäuse. Lüfterlose Bauweise.	Eloxiertes und gefrästes Aluminiumgehäuse. Lüfterlose Bauweise.
Schutzart	IP54	IP65	IP65
Displaygröße Serie	4“	18,5“	21“
Betriebssystem	Vorinstalliertes Betriebssystem Siemens	Windows für Industrie	Windows für Industrie

Rohstoffe	optidos MW	optidos Basic	optidos Profi
Anzahl Rohstoffe	10	200	1.000.000
Erweiterbar	✗	✓	Vollausbau
Verwiegetoleranz pro Rohstoff eingebbar	✓	✓	✓
Eingabe von Rohstoffpreisen	✗	✗	✓
Definition von Rohstofftypen (Gruppen)	✗	✗	✓
Anlegen von Verpackungsgrößen	✗	✗	✓
Definition der TA	✗	✗	✓

Rezepte	optidos MW	optidos Basic	optidos Profi
Anzahl Rezepte	10	∞	∞
Erweiterbar	✗	✓	✓
Anzahl Rezeptzeilen	1 – 10	26	26
Eingeben von Stückgewicht	✓	✓	✓
Eingabe der Temperatur	✗	✓	✓
Rezepte freigeben/ sperren	✗	✓	✓
Unterrezepte (Teig n Teig)	✗	✗	✓
Vorproduktion	✗	✗	✓
Rezept Teilverwiegung	✗	✗	✓

Pflege & Administration	optidos MW	optidos Basic	optidos Profi
Benutzerverwaltung	✗	✓ für 5 Personen Benutzerrechte frei Einstellbar	✓ für 100 Personen Benutzerrechte frei Einstellbar
Rohstoffbilanz	✓	✓	✓
Anzeige Silofüllbestand	✗	✓	✓
Störmeldetext	Systemmeldungen und Sammelstörungen Leistungsteil	Systemmeldungen und Sammelstörungen Leistungsteil	Systemmeldungen und Einzelstörungen im Klartext für Leistungsteil + Siloanlage
Bürosoftware	✗	✓ unabhängige Bürosoftware mit Synchronisation zur Produktion	✓ unabhängige Bürosoftware mit Synchronisation zur Produktion
Produktionsplanung	✗	✗	✓
optidos Software auf Kundenservice	✗	✓	✓
Schnittstelle zu EDV-System	✗	✓	✓

Dosierprogramm mit Ansteuerung	optidos MW	optidos Basic	optidos Profi
Mehlwaage	✓	✓	✓
Tischwaage (DMS)	✗	✓	✓
Wassermischgerät WMG-3X-E	✗	✓	✓
Wassermischgerät Daxner	✗	✓	✓
Wassermischgerät Langheinz (technische Klärung erforderlich)	✗	✓	✓
Wassermischgerät Deltamatic (technische Klärung erforderlich)	✗	✓	✓
Wassermischgerät WMD152/153	✗	✓	✓
Bodenwaage als Handwaage	✗	✓	✓
Bodenwaage für Automatikdos	✗	✓ max. 2 Komp	✓ unbegrenzt

Zusatzfunktionen	optidos MW	optidos Basic	optidos Profi
Schüttwasser- und Scherbeneis-berechnung	✗	✓	✓
Mehrlinienbetrieb	✗	✓ nur in Verbindung mit optidos Profi	✓
Teigruhe überwachung	✗	✓	✓
Knetschalen-Leitsystem	✗	✓	✓
Knetschalen-Leisystem RFID	✗	✗	✓
Knetersteuerung	✗	✗	✓
Anbindung Restbrotanlage	✗	✗	✓
Anbindung Flüßighefeanlage	✗	✗	✓

Allgemein	optidos MW	optidos Basic	optidos Profi
Neuanlagen	✗	✓	✓
Modernisierung	✓	✓	✓
Fernwartung	✗	✓	✓
Möglichkeit für Hochrüstung	✗	✓ auf optidos Profi	Maximalversion

Die Borntraeger GmbH übernimmt keine Garantie oder Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Informationen. Stand 11/2017.



Mehr Produktivität. Mehr Zeit. Mehr Erfolg.

optidos Office-Software

Mit der optidos Office-Software lassen sich Verwaltungs- und Pflegeaufgaben komfortabel erledigen. Über die zentrale Datenbank können Rohstoffe, Rezepturen und weitere Stammdaten erstellt, bearbeitet und verwaltet werden.

- Maximale Benutzerfreundlichkeit durch Dateneingabe mit Tastatur und Maus
- Live-Einsicht: Frühzeitige Erkennung von Abweichungen und unmittelbare Anpassungen möglich
- Einfacher Vergleich von Rezepten oder Protokollen durch simultane Darstellung
- Zeitgleiche Nutzung von mehreren Kollegen innerhalb des Systems - ist eine Rezeptur bereits in Bearbeitung, wird es direkt erkannt

REFERENZEN

Auszug aus unserer Kundenliste

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 Aerzen - Aerzener 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

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl unserer langjährigen Geschäftsbeziehungen.

- Finder
- HBM-Hottinger
- Siemens
- EPLAN
- Rittal
- Beckhoff
- Murrelektronik
- ABB

Borntraeger GmbH – Steuerungstechnik

Gartenstrasse 27
71560 Sulzbach

Tel. +49 (0)7193 9514-0
Fax +49 (0)7193 9514-10

info@borntraeger-gmbh.de
www.borntraeger-steuerungstechnik.de

Wenn Sie Probleme mit Ihrer Anlage haben, rufen Sie uns einfach unter folgender Notfall/Servicenummer an:

24 Stunden Servicetelefon
+49 170 22 60 809