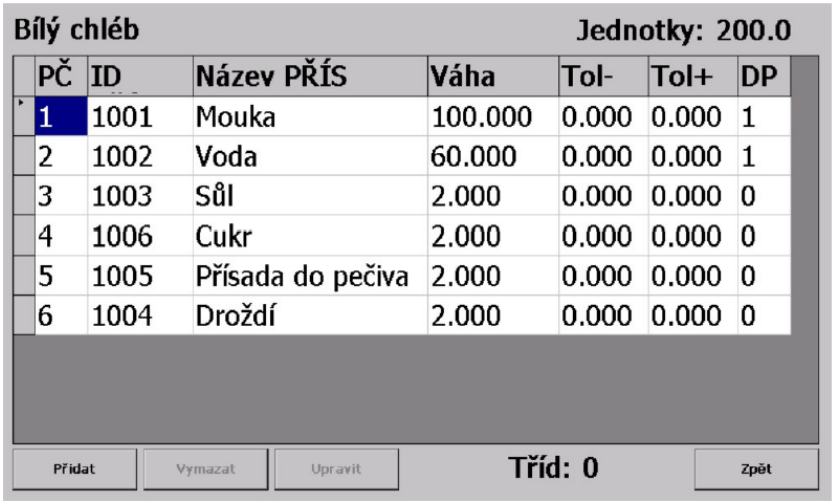
RECEPTOVÝ VÁHOVÝ SYSTÉM PRO PEKAŘE

Receptový váhový systém je vytvořen tak, aby přinutil pekaře použít všechny suroviny v receptu. Ty se zobrazují postupně jedna za druhou a nelze je přeskočit, dokud nejsou naváženy v určené toleranci.



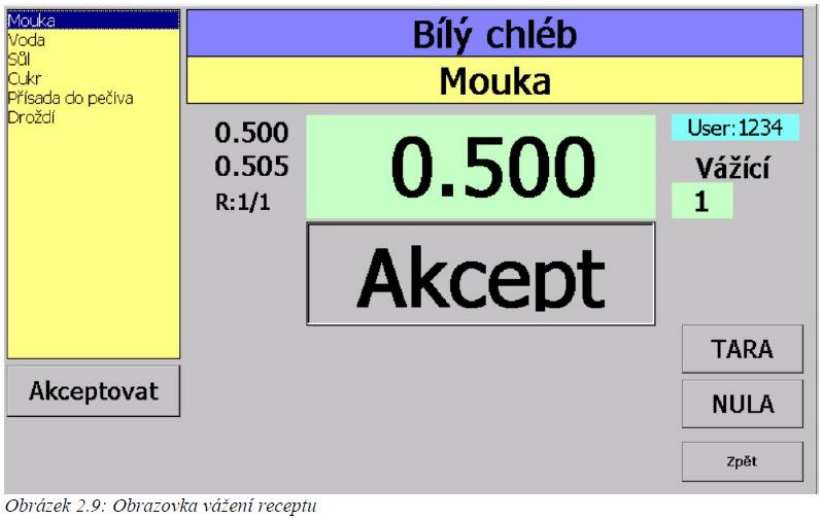
Systém může být použit jako samostatně pracující, nebo připojený k počítači. Suroviny mohou být váženy, nebo jen ukázány, jako například při použití sila na mouku. Systém může také odesílat informace do sila, směšovače a dávkovače vody apod.

Na displeji se vyvolá uložený recept, ve kterém jsou zadané potřebné suroviny a jejich váha na jednotku výrobku / kus / množství mouky apod.
Po zadání požadovaného množství pro výrobu systém automaticky propočte váhu jednotlivých surovin, která se má navážit.



Obrázek 3.10: Obrazovka přísad receptu

Po navážení určeného množství v dané toleranci se displej automatiky přepne na další surovinu. Pokud se jedná o surovinu z externího zásobníku, např. silo nebo směšovač a dávkovač vody, může být po nadávkování obsluha vyzvána k potvrzení (akceptování)



Obrázek 2.9: Obrazovka vážení receptu

Systém může být dodán jako jednoduchý kompaktní malý stolní, nebo indikátor + externí vážní můstek, jednoduchý nebo dvojitý. Velikost vážních můstků a stolů a váhový rozsah mohou být vyrobeny podle přání zákazníka. Dvojitý vážní můstek, malý stolní a velký na podlaze, je pro navažování drobných surovin a surovin v pytlích



Provedení s dvojitým stolem – dva vážní můstky

#chcipekarnu
omega
OMEGA Slovakia spol. s r.o.
Dielenská Kružná 2422/38
038 61 Vrútky
Tel.: +421 43 400 9011
omegask@omega-bakery.com
www.omega-bakery.com
Omega CZ spol. s r.o.
Náchodská 2552
193 00 Praha 9 - Horní Počernice
Tel.: +420 281 021 420
omega@omega-bakery.com