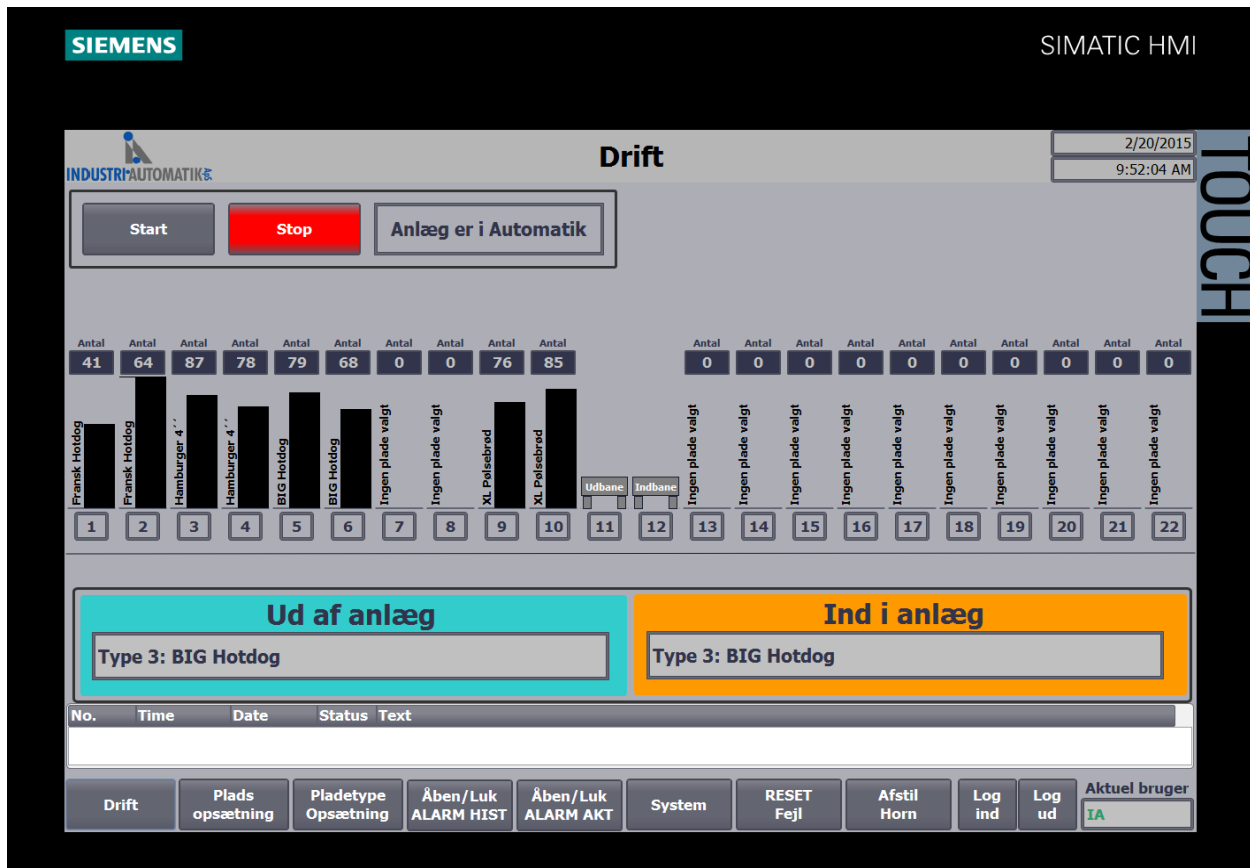


Styr på pølsebrød og burgerboller

- skift af styring på pladerobot hos Kohberg Bakery Group A/S



Pladerobotten håndterer de bageplader, der bruges i Kohberg Bakerys bagelinje, f.eks. hotdog, fransk hotdog eller burgerboller. På touch panelet vælger operatøren de ønskede plader, hvorefter robotten griber dem fra forskellige plade-stakke og sætter dem på det transportbånd, der kører ind og ud af ovnene.

Ny styring til pladeroboter hos Kohberg Bakery Group i Bolderslev sikrer nemmere betjening, øget sikkerhed og enklere fejlsøgning og vedligehold. Løsningen består bl.a. af moderne touch paneler og database med historik. Det hele installeret på kun 24 timer.

- Styringen på vores pladerobot var af ældre dato, og vi havde problemer med at skaffe reservedele til den, fortæller projektleder hos Kohberg Bakery Group Ulrik Gotthardsen.
- Brugerfladen var ikke tidssvarende og bestod af "funktionstaster" med begrænset information om status og fejlmeddelelser. Det betød, at vi brugte uforholdsmæssig meget tid på fejlsøgning og vedligehold. Desuden tog det lang tid at lære nye medarbejdere at betjene styringen.
- Vi valgte Industri-Automatik, fordi de er rigtig gode til at bygge skræddersyede styrings-løsninger. De er stærke til mange forskellige fabrikater af PLC styring, og de er ikke bange for at gå i krig med noget de ikke kender.

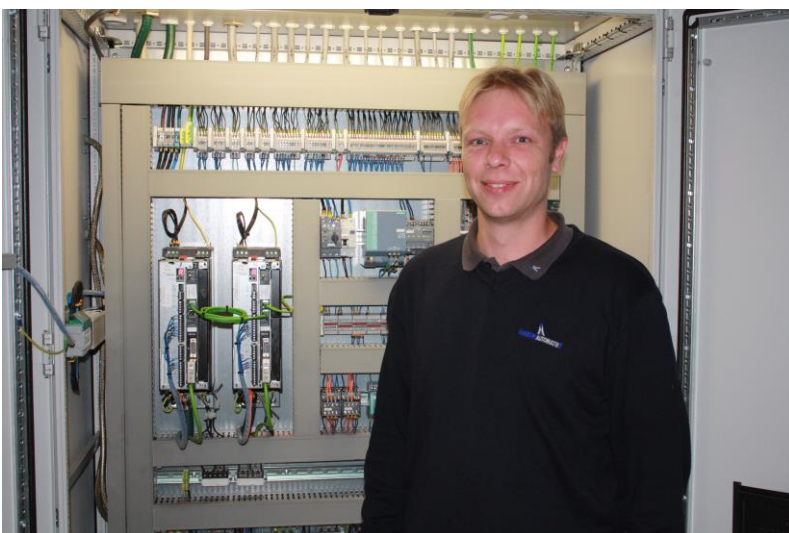
Den nye styring blev udviklet i et tæt samarbejde mellem Kohberg Bakery Group og Industri-Automatik. En ny PLC-styring erstattede det oprindelige, 20 år gamle system, der bestod af en PC-baseret styring med to servo-akser. Den nye styring opfylder de aktuelle sikkerhedskrav til anlægget. Bl.a. er servodrev opgraderet med sikkerhedsmoduler, PLC'en er en sikkerheds-PLC og alle betjeningsenheder opfylder gældende sikkerhedskrav.

Medarbejdere fra Industri-Automatik deltog i projektmøder og bidrog bl.a. til udarbejdelsen af en risikovurdering af anlægget, opdatering af dokumentation plus inddragelse af medarbejdere i udviklingen af en mere intuitiv og hensigtsmæssig betjening af anlægget.

Anlæggets nye brugerflade giver en bedre visuel forståelse og enklere betjening, både når man styrer anlægget i hverdagen og når der udføres service. Styringen er opdateret til moderne touch paneler, placeret så brugeren får et godt overblik over anlægget. Desuden er der tilføjet et mobilt panel, der giver større fleksibilitet ved betjening og vedligehold.

- På den lange bane betyder moderniseringen af styringen en forøgelse af effektiviteten på den samlede bagelinje, fordi fejlsøgning nu bliver nemmere og hurtigere, hvis en bageplade kommer skævt ind, forklarer Ulrik Gotthardsen. Han understreger, at Kohberg Bakery Groups bagelinjer kører i døgndrift. Derfor var det et krav, at Industri-Automatik kunne installere den nye PLC styring på kun 24 timer.
- De havde kun et lille vindue til at installere det nye anlæg, men det var ikke noget problem for Industri-Automatik.

Efter successen med at renovere pladerobotten på fabrikken i Bolderslev har Industri-Automatik efterfølgende fået til opgave at renovere to tilsvarende robotter hos Kohberg Bakery Group i Tåstrup.



Rune Cordsen fra Industri-Automatik foran den nye styringstavle til Kohberg Bakery Groups pladerobot i Bolderslev