

Automatische Korrektur der Teigruhezeit

Im Beispiel Büroprogramm Version 3.3.8 und Produktionssoftwareversion 2.30.9-5

Mit der neuen automatischen Korrektur der Teigruhezeit haben Sie die Möglichkeit, Ihr System so einzustellen, dass bei Abweichungen der Teigtemperaturen, außerhalb der von Ihnen vorgegeben Toleranzen, eine automatische Anpassung der Teigruhezeit durch WinBack erfolgt. Die einwandfreie Funktion ist von einigen grundsätzlichen Einstellungen abhängig.

1. Die wesentlichen Einstellungen werden im WinBack[®] - Büroprogramm vorgenommen. Wählen Sie über im Menüpunkt "Rohstoffe" in der Liste Rohstoffverwaltung die Komponente "Teigruhe" aus. (Abb. 1)

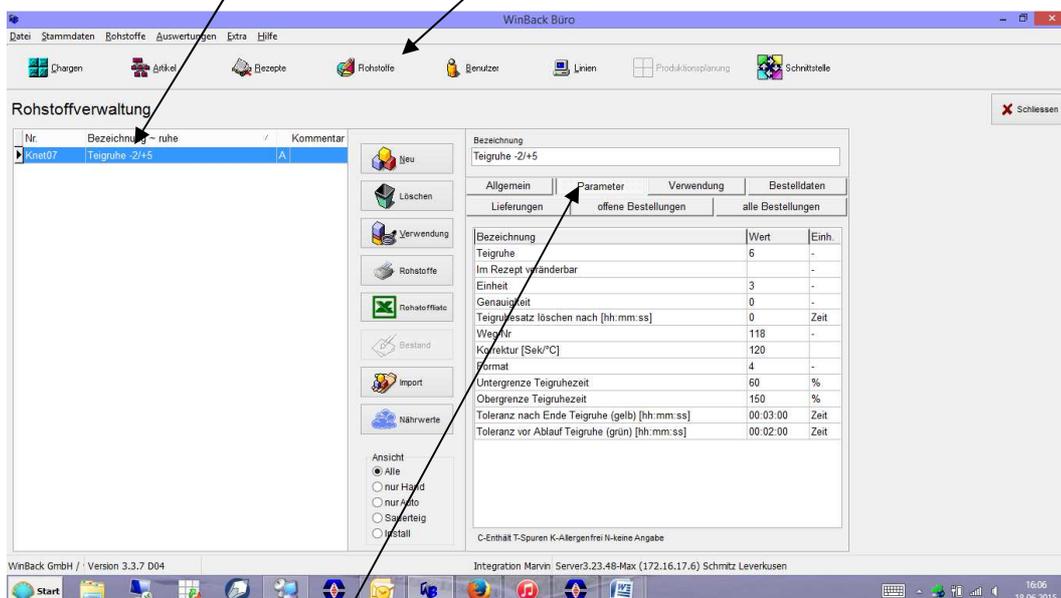


Abbildung 1

2. Über den Button "Parameter" (Abb. 1) gelangen Sie zu den Feldern für die Eingabe der benötigten Parameter.
3. Für die vorgesehene Funktion müssen nun folgende Parameter eingestellt werden:

im Feld - **Korrektur (Sek/°C)**

Hier stellen Sie die gewünschte Korrekturzeit in Sekunden pro Grad Celsius ein. Soll die Korrektur, wie in unserem Beispiel, zwei Minuten pro °C betragen, muss an dieser Stelle 120 Sekunden eingetragen werden.

Automatische Korrektur der Teigruhezeit

Im Beispiel Büroprogramm Version 3.3.8 und Produktionssoftwareversion 2.30.9-5

im Feld - **Untergrenze Teigruhezeit**

Damit die automatische Korrektur nicht ein Minimum an Teigruhezeit unterschreitet, muss hier eine Prozentangabe erfolgen. Dabei gehen wir davon aus, dass die von Ihnen im jeweiligen Rezept hinterlegte Teigruhezeit 100 Prozent entspricht. Haben Sie im Rezept beispielsweise eine Teigruhe von 10 Minuten vorgegeben und möchten, auch bei einer automatischen Korrektur nicht, dass eine Teigruhe von 6 Minuten unterschritten wird, so müssen Sie hier einen Wert von 60 (%) eintragen. (Siehe Beispiel Abb. 1)

im Feld - **Obergrenze Teigruhezeit**

Damit die automatische Korrektur nicht ein Maximum an Teigruhezeit überschreitet, muss auch hier eine Prozentangabe erfolgen. Dabei gehen wir wieder davon aus, dass die von Ihnen im jeweiligen Rezept hinterlegte Teigruhezeit 100 Prozent entspricht. Haben Sie im Rezept z.B. eine Teigruhe von 10 Minuten vorgegeben und möchten, auch bei einer automatischen Korrektur nicht, dass eine Teigruhe von 15 Minuten überschritten wird, so müssen Sie hier einen Wert von 150 (%) eintragen. (Siehe Beispiel Abb. 1)

4. **WICHTIG!**

Nach dem diese Einträge vorgenommen oder geändert wurden, muss ein Neustart des Systems in der Produktion durchgeführt werden.

ACHTUNG! Während des Neustarts darf an allen Linien nicht gearbeitet werden! Um den Neustart durchzuführen betätigen Sie den Button "Service" an einem WinBack-Touch in der Produktion. In dem sich öffnenden Menü betätigen Sie unten rechts den Button "Neustart". In dem sich daraufhin öffnenden Menü wählen Sie in der Auflistung auf der linken Seite den Punkt "ALLE MIT SERVER" aus und bestätigen Ihre Auswahl mit dem Button "Ausführen". Die anschließende Sicherheitsabfrage "Sind Sie sicher?" bestätigen Sie bitte mit "JA". Anschließend startet das System neu und die geänderten Einstellungen werden übernommen!

5. Die nachfolgenden Abbildungen zeigen Ihnen die Funktionsweise in der Produktion:

Die Bedeutung und Funktion der weiteren Parameterfelder in der Teigruhekomponente ist in einer gesonderten Beschreibung aufgeführt. Gerne sende wir Ihnen diese auf Wunsch zu.

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie Hilfe?

Unser Support steht Ihnen während der normalen Geschäftszeiten unter der Rufnummer 07183/ 3078000 gerne zur Verfügung.

Automatische Korrektur der Teigruhezeit

Im Beispiel Büroprogramm Version 3.3.8 und Produktionssoftwareversion 2.30.9-5

herbst's X desktop (test6:11)

WinBack V. 2.30.9-2 0000 Anlage bereit 18.06.2015 13:58:35 Schmitz Leverkusen Störung quittieren

User: Messe 01

0100 Start Donnerstag 18.06.2015 13:59:54 Linie 1

Charge	Nummer	Bezeichnung	#	Sollwert	Istwert	Anfang
	1000011	Ruchbrot		65,512 kg	65,604 kg	
1011	2323	Ruchbrot	V 1	65,512 kg	65,604 kg	
	S01	Weizenmehl 550 - Silo 1		34,000 kg	34,000 kg	
	574	Salz		0,600 kg	0,600 kg	
	R_2501	Hefe Press		0,600 kg	0,600 kg	
	586	Mascarpone		0,204 kg	0,204 kg	
	571	Backmargarine		7,600 kg	7,600 kg	
	20	Schüttwasser		22,508 L	22,600 L	
	20	Schüttwasser		6,0 °C	6,0 °C	
	TT01	Teigtemp.-Erfassung		21,0 °C		
	K-1-1	Kneterrezept 1				
	Knet07	Teigruhe -2/+5	#?	00:10:00		

Produktion Übersicht Start Hand waagen Mehl waage Boden waage Wasser Kneten Neu Löschen Verarb. Hinweise

Abbildung 2 Rezept gestartet mit 10 Minuten Teigruhe

herbst's X desktop (test6:11)

WinBack V. 2.30.9-2 0000 Anlage bereit 18.06.2015 13:58:35 Schmitz Leverkusen Störung quittieren

User: Messe 01

0100 Kneten

Auswahl Temperaturchargen

Linie	Charge	Art-Nr	Bezeichnung	Solltemperatur
1	1011	1000011	Ruchbrot	21 °C

gemessene Temperatur: 22,5 °C Toleranz + 22,0 °C Toleranz - 20,0 °C

Temperatur übernehmen Charge löschen Auswahl schließen

Produktion Übersicht Start waagen waage waage Erfassung Hinweise

Abbildung 3 gemessene TT 1,5° C über Solltemperatur

Automatische Korrektur der Teigruhezeit

Im Beispiel Büroprogramm Version 3.3.8 und Produktionssoftwareversion 2.30.9-5

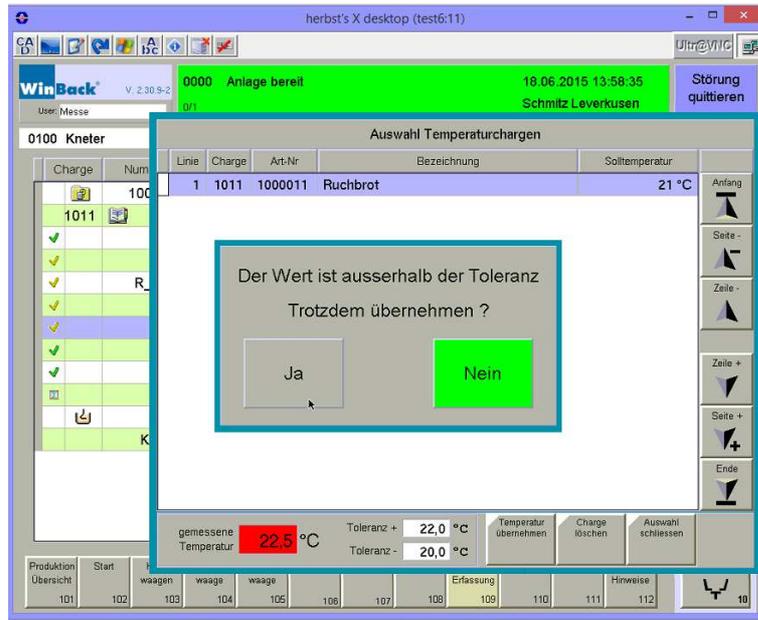


Abbildung 4 Temp. außerhalb der Toleranz! Mit Ja bestätigen!

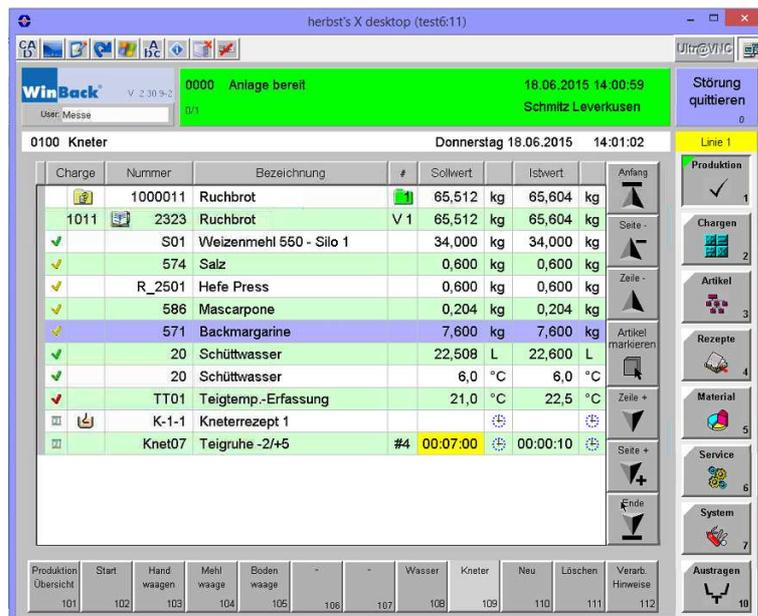


Abbildung 5 Die vom System geänderte Teigruhezeit wird gelb markiert dargestellt!