

Muut tuotteet

Tilauksesta valmistettavat laitteet

Standardituotteiden lisäksi valmistamme erilaisia laitteistoja tilaustyönä. Tässä lyhyt esittely joistakin tuotteistamme, joita valmistetaan ainoastaan tilaustyönä.

sivu 2 : Stackmaster
niputuslaitteet palaleiville ja rieskoille



sivu 3 : Sourmatic
raskilaitteistot



sivu 4 : PO-35
pomadointilaitteet



sivu 5 : Cratemaster
laatikointilaitteet



sivu 6 : Paperbagger
paperipussittajat



sivu 7 : Splitter2
ruisleivän repijä-halkaisulaitteet



Stackmaster

Järjestely-, niputus- ja syöttölaitteisto palaleiville ja vastaaville leipomotuotteille

Stackmaster on Ipekan kehittämä laitteisto palaleipien tuotevirran automaattiseen järjestämiseen, niputukseen ja nippujen syöttämiseen pakkauskoneelle. Järjestelmä on todettu tehokkaaksi ja helppohuoltoiseksi ratkaisuksi kymmenissä leipomoissa erityisesti Suomessa ja lähimmissä naapurimaissa.

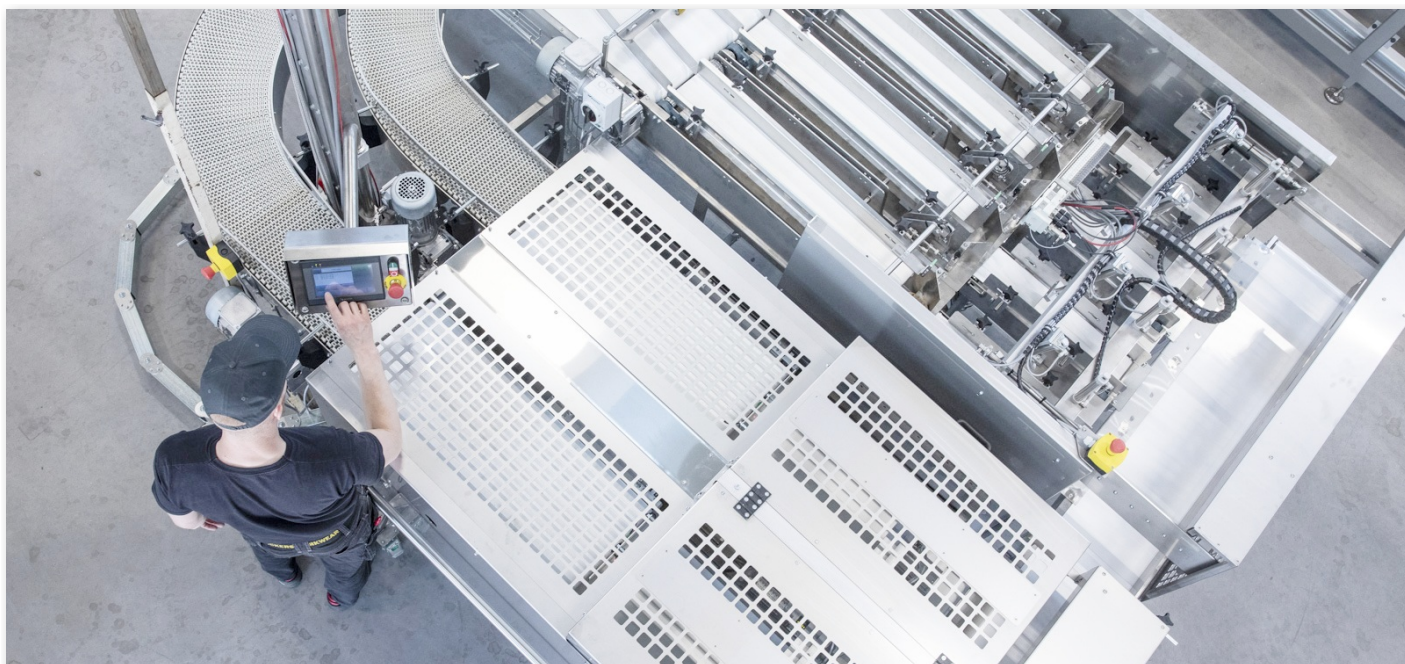
Käsiteltävät leivät voivat olla pyöreitä, soikeita tai suorakaiteen muotoisia. Yhden nipun leipämäärä on helposti valittavissa ja niputuslokeron koko säädettävissä tuotteen mittojen mukaan.

Jäähdytysradalta palaleivät ohjataan usein halkaisulaitteelle (esimerkiksi Ipeka Splitter-B) joka jättää puoliskot tarkasti päällekkäin.

Halkaisun jälkeen tuotteet ohjautuvat tasaisesti pyörivän järjestelypöydän sisä- ja ulkokehälle. Kaksinopeuspöydällä tuotevirta voidaan järjestää tasaisesti kahteen riviin, sopivilla väleillä.

Tämän jälkeen tuotteet niputetaan pyydettyyn määrään, suomalaisten palaleipien kanssa käytetään pysäytintaljoja joilla tuotevirta voidaan säännöstellä, kun taas rieskalle ja pitaleivälle sovelletaan hieman erilaista lokeroniputusta.

Valmiit, täsmälliset tuoteniput poistuvat hihnakuuljettimelle, joka siirtää ne edelleen pakkauskoneen syöttökuljettimelle.



Sourmatic

Raskilaitteistot



Ipekalla on 40 vuoden kokemus raskinvalmistuksen automatisoinnista ja toimimme tiiviissä yhteistyössä leipureiden ja tutkijoiden kanssa kehittäen uusia raskilaitteistoja nykypäivän vaatimusten mukaisesti.

Valtaosassa suomalaisista suurista ja keskisuurista leipomoista raskia valmistetaan Ipeka-raskiasemalla. Satoja raskilaitteistojamme on toimitettu erilaisia tuotantokapasiteetteja varten. Pienimmät toimittamamme raskisäiliöt ovat tilavuudeltaan noin 100 litraisia, suurimmat raskiasemat voivat kokonaistilavuudeltaan olla jopa yli 20 000 litraisia. Minisäiliöitä käytetään pääasiassa tutkimus- ja opetustarkoituksiin.

Raskin käytöllä on Suomessa pitkät perinteet. Raski on juuritaikina, joka valmistetaan vedestä, jauhosta, hiihasta ja siemenraskista, joka suomalaisissa leipomoissa on lähes poikkeuksetta vanhaa raskia.

Tätä niinkutsuttua takaisinraskitusta on leipomossa saatettu käyttää samalla tavoin jopa vuosikymmeniä, jolloin mikrobikanta on sopeutunut pysyväksi tähän ympäristöön ja käsittelyyn. Näin on muodostunut ainutlaatuinen ja usein tarkasti varjeltu leipomon yksilöllinen raskinsiemen.

Pieniä määriä raskia voidaan tuottaa suhteellisen yksinkertaisella laitteistolla. Suuremmassa mittakaavassa raskitus vaatii kuitenkin automatisoitua tekniikkaa, integroituna tuotantoprosessiin. Tarkka lämpötilanhallinta ja oikein mitoitettu sekoitus ovat äärimmäisen tärkeitä raskituksen aikana.

Sourmatic -raskisäiliöt on valmistettu ruostumatomasta teräksestä ja ne ovat lämpöeristettyjä. Säiliön ympärillä ja pohjakartiossa on lämmitysvastuksella varustettu vesivaippa. Invertterikäyttöinen sekoitin on kiinnitetty säiliön yläkartioon. Sekoittimen lapojen pyörimissuunta ja nopeus voidaan valita ohjausohjelman perusteella.

Raski parantaa taikinan leivontaominaisuuksia ja leivän sisuuden ominaisuuksia

Raski parantaa taikinan vedenimeytymiskykyä jonka seurauksena leivästä tulee kuohkeaa ja pehmeämpää

Raski parantaa taikinan elastisuutta ja käsiteltävyyttä sekä vähentää leivän murenevyyttä

Raskituksessa muodostuvat aromiaineet antavat leivälle täyteläisen kehittyneen maun

Raski parantaa leivän mikrobiologista säilyvyyttä vähentäen homehtumista ja rihmoittumista

Raskittamisella saavutetaan myös taloudellista etua sillä hiivan käyttöä voidaan olennaisesti vähentää

Säiliön pohjassa oleva poistoputki varustetaan joko manuaalisella tai automaattisella annosteluventtiilillä. Yläkartiossa on aukko jauhonsyöttöä varten. Jauhonsyötin säiliöstä sekä vaaka- ja pystyruuvista ja syötin on varustettu pyörillä joten se on tarvittaessa helposti liikuteltavissa jauhon annostelupisteen ja säiliön välillä. Säiliöt voidaan varustaa pH-mittauksella ja liittää taikina-ainesten automaattiseen annostelujärjestelmään.

Prosessia ohjataan automaattisesti PLC logiikan avulla. Kosketusnäytöllä ohjelmoidaan sekoitukset ja jauhonannostelut sekä ajastettu raskitus.

Ipeka-raskilaitteistoja toimitetaan sekä ruis- että rouhe- ja vehnäraskin valmistukseen. Vehnäraskiasemat varustetaan useimmiten tehojäähdytyslaitteistolla, joka mahdollistaa raskin lämpötilan nopean pudottamisen raskituslämpötilasta suositeltuun käyttö- ja ylläpitolämpötilaan. Tämä parantaa olennaisesti raskin käyttöaikaa ja tasalaatuisuutta.



PO-35

Pomadointilaitteet

Pumpputoimiset pomadointilaitteet nopeaan pomadointiin tai kuorruttamiseen. PO-35-1-1 on yhdellä säiliöllä varustettu pomadointilaite, jossa on yksi annostelupumppu ja -letku. PO-35-2-2 on vastaava laite, jossa säiliötä, pumppuja ja annosteluletkuja on kaksi. Säiliöt on varustettu lämmityksellä ja sekoituksella.

Automaattiseen pomadointiin toimitamme myös PAL-4 pomadointilinjat. Linjaan sisältyy pomadointipalkki, jossa suuttimet ovat linjassa. Palkille on heilutuslaite, jonka liikepituus ja nopeus on säädettävissä. Pomadoitavat tuotteet asetetaan pellillä kuljettimelle, jolla ne kulkevat pomadointipisteen alta.



Cratemaster

Laatikointilaitteet

Leipomossa pakkaamista seuraava työvaihe on usein valmiiden pakkausten laatikointi. Tähän käyttöön olemme suunnitelleet Cratemaster-laatikointijärjestelmän. Ensimmäinen osa on purkulaite, johon tyhjtä laatikot syötetään pinoissa. Laitteisto ottaa nipusta laatikon kerrallaan ja siirtää ne täyttöyksikköön. Tämä vaihe voidaan toteuttaa eri tavoilla, riippuen siitä minkälaisessa muodostelmassa pakkaukset halutaan laatikkoon sijoittaa. Täytetty laatikko siirtyy pinontalaitteeseen, joka muodostaa laatikoista halutun korkuisia pinoja ja siirtää ne edelleen eteenpäin, valmiina kauppaan lähetettäväksi.



Paperbagger

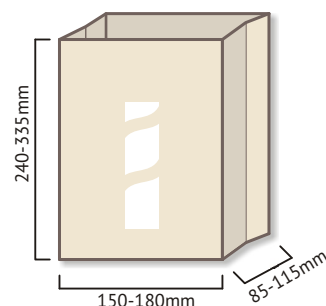
Paperipussituskone pienikokoisille leipomotuotteille

Tasapohjaisten paperipussien suosio etenkin Premium-tuotteiden kuluttajapakkauksena on viime vuosina kasvanut voimakkaasti. Pakkaaminen on tapahtunut pääosin manuaalisesti, sillä tällaisille pusseille sopivia pakkauskoneita ei ole ollut.

Ipeka on nyt kehittänyt kompaktin ratkaisun leipomo-tuotteiden pakkaamiseksi pystymallisiin tasapohja-pusseihin. Uusi Paperbagger pakkaa siemennäkkärit, ruisnapit, pullat, sämpylät ja vastaavat pienet tuotteet vaivattomasti ja nopeasti edustaviin ikkunallisiin paperipusseihin, joissa on taitettu suuosa. Suljennassa ei tarvita tarralappuja, mutta sitäkin voidaan haluttaessa käyttää.

Imulaite ottaa pussit yksitellen koneen pussimakasiinista ja avaa pussin tuotteen automaattista annostelua varten. Annostelun jälkeen pussin suuosa taitetaan mekaanisesti, kuumasaumataan, mahdollisesti perforoidaan ja lopuksi taitos mankeloidaan sileäksi puristustelojen avulla. Lopputulos on siisti ja sinetöity pakkaus, joka kuluttajan on helppo avata.

Pussin mitoitus



- Paperbagger on saatavana yksi- tai kaksilinjaisena versiona. Perusversion kapasiteetti on 15 pussia minuutissa, Double-version jopa 30 pussia minuutissa
- Laskenta- ja annostelulaitteena voidaan käyttää Ipekan Counter2 tai Counter5 -laskuria tuotteiden koosta ja muodosta riippuen - tai tuotteet voidaan syöttää pussiin käsin
- Parasta ennen -päiväys voidaan merkitä esimerkiksi mustesuihkulla pussin suuosan taitokseen
- Ipeka Paperbagger on suunniteltu jatkuvatoimiseen tuotantoon ja koneen pussimakasiinia voidaan täydentää pakkaamista keskeyttämättä

Splitter2

Repijä-halkaisulaite ruisleiville

Kun leipomoon tarvitaan tehokas, toimintavarma, helppohuoltoinen ja näppärän pienikokoinen halkaisulaite ruisleiville, valinta on Splitter2. Tämä työtä pelkäämätön repijätyyppinen halkaisulaite jättää perinteisen rosoisen leikkausjäljen.

Splitter2 halkaisulaitteen varma toiminta perustuu yksinkertaisiin ja toimiviin teknisiin ratkaisuihin, joiden ansiosta se on myös edullinen ja helppo puhdistaa. Splitter2 on erinomainen halkaisulaite monille matalille ruisleiville, erityisesti reikäleiville tai muille leveille ruisleiville. Maksimikapasiteetti palaleivillä nousee yli 14000 tunnissa. Leivänpuoliskot jäävät halkaisun jälkeen täsmällisesti päällekkäin, joten jälkikäsittely esimerkiksi Ipeka Stackmaster-linjalla on helppoa.

Herkemmille ja pehmeämmille palaleiville suosittelemme Splitter-B vanneteräleikkuria.

