

POLAR

BY KOMA®

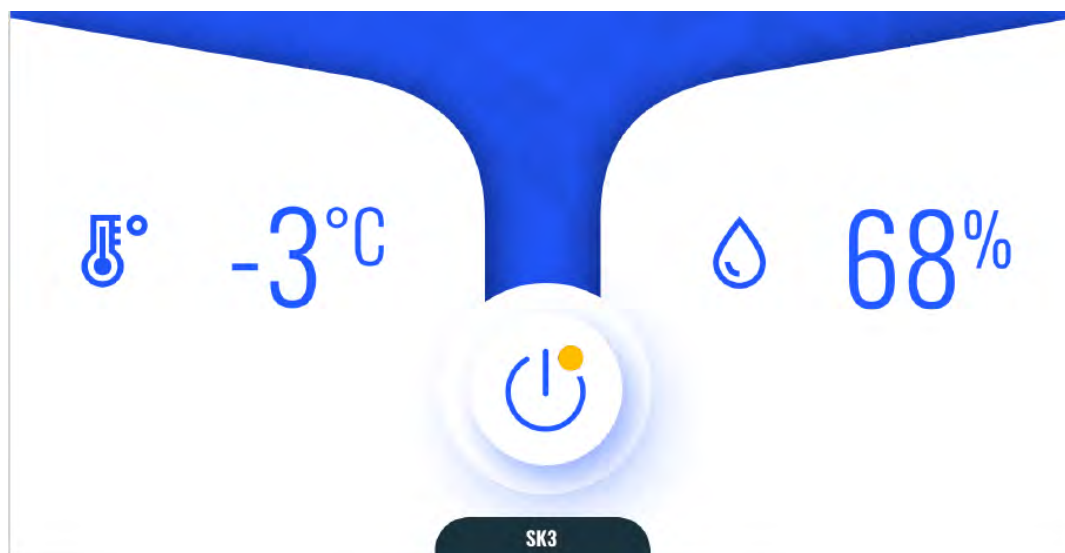
ENTDECKEN SIE POLAR
LESEZEIT 10 MINUTEN



Das Steuerungssystem der Zukunft

Jeder Bäcker weiß, dass das schlagende Herz seiner Anlagen die Steuerung ist. In modernen Bäckereien laufen Dutzende von Prozessen gleichzeitig ab, um die perfekte Umgebung für Brot, Gebäck und andere köstliche handwerkliche Kreationen zu schaffen. Es ist unmöglich, diese Prozesse manuell zu verwalten und im Auge zu behalten. Deshalb sind integrierte Kontrollsysteme wie der Polar für Bäcker unerlässlich.

Da die Bäckerei- und Lebensmittelindustrie immer innovativer wird und die Prozessautomatisierung zunimmt, ist es wichtig, die Vorteile zu verstehen, die ein Kontrollsystem bieten kann, um das Beste aus ihren Kreationen herauszuholen. In diesem Blog werden die wichtigsten Merkmale des neuen Steuerungssystems "Polar" von KOMA vorgestellt.



Concept HMI

Benutzerfreundliche Schnittstelle einfache Integration von Kühl- und Gefriersystemen

Die oberste Priorität eines Bäckers ist es, für seine Kunden die köstlichsten Kreationen in höchster Qualität zu schaffen. Aus diesem Grund können Computer den entscheidenden Ausschlag geben. Neue Technologie muss nicht kompliziert und übermäßig technisch sein.

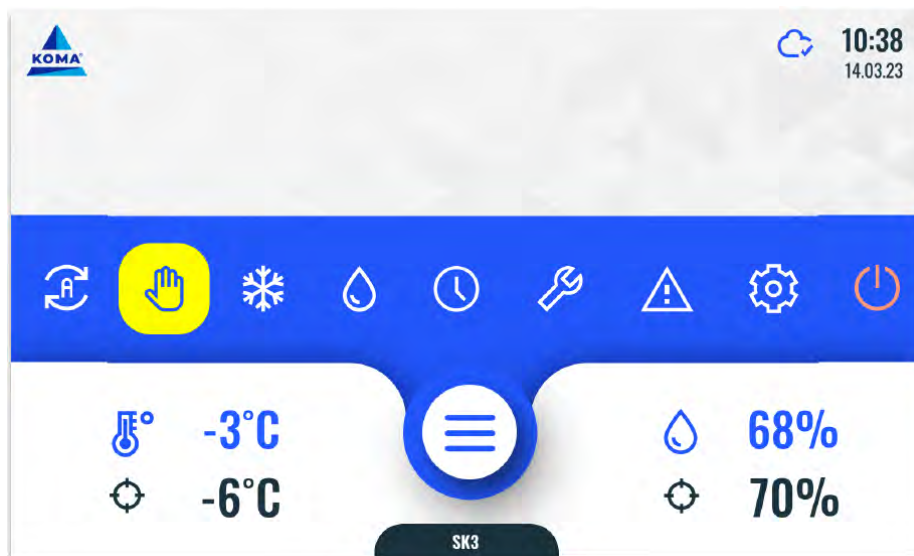
KOMA hat eng mit Erfahrungen zu erfahren, Kunden und neuen Innovatoren zusammengearbeitet, um deren Ideen und Wissen für gemeinsame Entwicklungen zu nutzen. Dabei haben wir auch Feedback aus dem Unternehmen und von externen Experten eingeholt. Das Ergebnis ist ein einzigartiges intuitives HMI-System (Human Machine Interface) mit Funktionen, die Bäckern helfen, einfach und schnell von verschiedenen Geräten aus durch die Menüs zu navigieren.

Wissenswertes: Der Name Polar leitet sich vom Polareisbären ab, dem Lieblingstier von J.M.M. Aarts, und ist auch das Maskottchen von KOMA. Der Eisbär ist das größte und stärkste Raubtier an Land und er kann sich leicht an das Klettern und Schwimmen anpassen. Die perfekte Quelle der Inspiration für KOMA.

Vorteile des Backens mit dem Polar System

In intensiver Zusammenarbeit mit Kunden der jungen und älteren Generation aus der Bäckerei- und Lebensmittelindustrie, Vertretern und einem externen Partner wurde das Polar System entwickelt, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Service- und Überwachungsdaten 24/7 - 365 Tage im Jahr in Echtzeit rund um die Welt sind mit diesem System möglich.

Diese neue Technologie kann überwachen, beraten und bei Bedarf sogar eingreifen. Die Echtzeit-Verfolgung und -Messungen bieten eine zuverlässige Geschäftskontinuität und die Möglichkeit, zu korrigieren und zu informieren, wenn es Faktoren gibt, die einen Einfluss auf den Prozess haben könnten.



Concept HMI

Die Bedeutung von Kontinuität und Datenüberwachung

Sehen Sie in Echtzeit die Daten vieler verschiedener Messungen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Druck und den Status laufender oder geplanter Programme (Tages- und Wochenprogramme). Der Polar ermöglicht es, all diese Faktoren zu verfolgen, um wirklich zu wissen, was passiert.

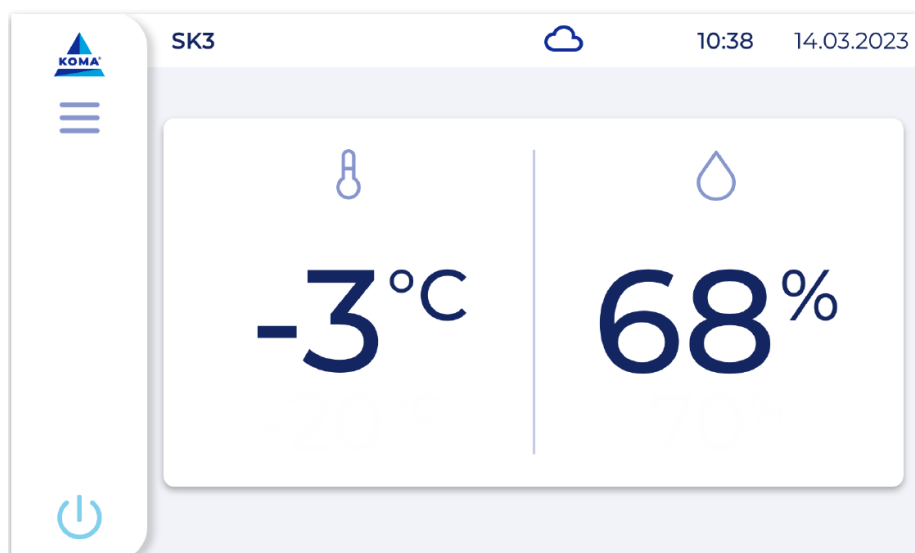
Zum ersten Mal in der langjährigen Geschichte von KOMA wird das neue Polar-Kontrollsystem mit einer vollständig integrierbaren App geliefert, die auf IOS oder Android ausgeführt werden kann. Sie haben nun die volle Kontrolle über Ihre Produkte, egal wo Sie sind. Wenn zum Beispiel eine Tür geöffnet ist, kann das einen großen Einfluss auf den Backprozess haben. Wenn dies gemessen wird, informiert Sie das System sofort, um Anpassungen vorzunehmen und die bestmögliche Umgebung für den perfekten Backprozess zu schaffen. Wenn ein technischer Fehler auftritt, informiert Polar Sie darüber, wie Sie ihn selbst beheben können (mit Hilfe von Videoanleitungen), oder es wird sofort ein Techniker verständigt. Das Ergebnis ist ein guter Service mit der richtigen Ausrüstung.

Prädiktive Wartung und Leistungsanalyse sind Teil des Polar-Service. Dieses System sorgt dafür, dass Ihr Bäckereibetrieb reibungslos läuft, während es im Hintergrund aktiv ist und über Cloud-Technologien und -Installationen direkten Online-Zugriff bietet. Außerdem bietet es Temperaturdiagramme für HACCP und die Möglichkeit der Implementierung von Industrie 4.0 für Bäcker.

Eine intuitive Benutzeroberfläche macht es den Bedienern leicht, den gesamten Prozess der Lebensmittelkühlung von der Kühlung über die Lagerung bis hin zur Konditionierung zu kontrollieren und zu steuern. Dies führt zu weniger Fehlern und geringen bis gar keinen Ausfallzeiten in der Bäckerei- und Lebensmittelindustrie.

Die Anpassungsmöglichkeiten des Polar-Systems an die spezifischen Anforderungen der Bäckerei- und Lebensmittelindustrie bieten Flexibilität und ein für Ihr Unternehmen optimiertes und vernetzbares Kontrollsystem, das täglich oder wöchentlich maximale Effizienz und Qualität gewährleistet.

Das Polar-Kontrollsystem optimiert den Energieverbrauch, wodurch das System energieeffizient wird, was langfristig zu Kosteneinsparungen und einer geringeren CO₂-Bilanz führt. Aufgrund der neuen Parameter und Einstellungen spart Polar bis zu 30% der Energiekosten im Vergleich zu den älteren KOMA-Steuerungssystemen. Die einfache Bedienung und die logische Schnittstelle, zusammen mit den verbesserten Benachrichtigungs- und Überwachungsmöglichkeiten, führen zu bis zu 15% weniger Ausfallzeiten. Insgesamt ist Polar ein robustes und langlebiges System, das zuverlässige und nachhaltige Lösungen für die Bäckerei- und Lebensmittelindustrie bietet.



Concept HMI

Investieren Sie in die Integration der Zukunft Ihrer Bäckerei

Mit dem Polar-System investieren Bäckereien und die Lebensmittelindustrie in eine zukunftssichere Plattform, die es ihnen ermöglicht, ihr Geschäft in neue und effizientere Richtungen zu entwickeln. Die Zukunft des Backens wird durch Verbindungen erreicht, die Servicekontinuität und eine flexible Betriebsführung ermöglichen.

Bei der Zukunft des Backens geht es darum, alle Systeme miteinander zu verbinden und zuverlässige und nachhaltige Lösungen für die beste Umgebung für die Back- und Lebensmittelindustrie zu schaffen, in der die Produkte immer von guter Qualität sind.

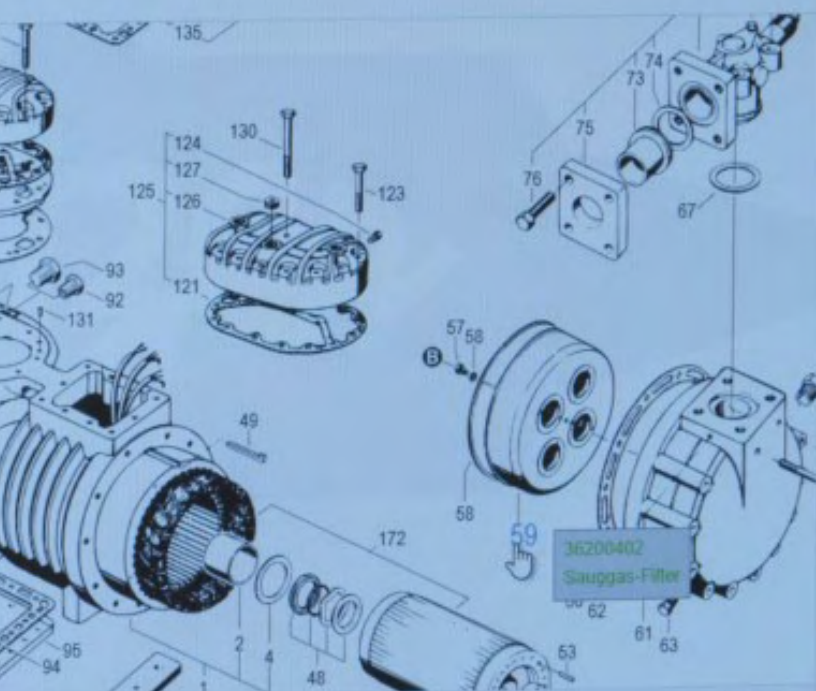
Für weitere Informationen vereinbaren Sie einen Termin mit unseren Experten, die Ihnen gerne bei Ihren Herausforderungen im Bereich Lebensmittelkühlung konditionierung und -frostersystemen helfen.

Vereinbaren Sie einen Termin für ein persönliches Gespräch und erhalten Sie Einblicke in die Optimierung Ihres Kühlprozesses

Lassen Sie uns einen Termin vereinbaren →

Zoeken...

http...



Baugruppen

Informationen

Benennung: V...

Erstellungsstufe	ab Baujahr	Enthalten in	Information 1	Informa
	ca. 12/82			
		1		
		1		
		1		
		1		
			Hub 55mm	

Erzichten ...

Servicemeld...

Klanten (1 - 3...

Klanten (1 - 3...

OFC

Microsoft Ex...

15:09

15:09

- NISUN -

- Melding
- Offerte nr. 343-03 - 55.5
- Exo-lyst

Marshallwerk, 195
1752A CYS - Erichsen
Niederlande

- Koppelarm
- Maatregelen

COPYRIGHT © KOMA KOELTECHNISCHE INDUSTRIE B.V.

KOMA B.V. behält sich das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Der Inhalt dieser Verkaufsschulung kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Für Informationen über andere Themen, die nicht in diesem Schulungshandbuch enthalten sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertreter.

Dieser Leitfaden für die Verkaufsschulung wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. KOMA B.V. übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Schulungshandbuch und/oder für die Folgen einer falschen Auslegung der Anweisungen und Erklärungen.

Alle Rechte vorbehalten. Nichts aus dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von KOMA B.V. vervielfältigt, in einer automatisierten Datei gespeichert oder in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise veröffentlicht werden, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder auf andere Weise. Die verwendeten Piktogramme und Zeichnungen dienen ausschließlich der Veranschaulichung. Abweichungen sind in der Praxis möglich. KOMA behält sich das Recht vor, Teile oder Materialien durch qualitativ gleichwertige Teile oder Materialien zu ersetzen. Dieses Dokument enthält vertrauliche Informationen und ist nur für offiziell lizenzierte KOMA B.V. Vertreter und/oder Händler bestimmt. Sie dürfen keinen Anhang oder Inhalt des Dokuments ohne die Erlaubnis des Urheberrechtsinhabers verwenden oder an Dritte oder Kunden weitergeben.





ADRESSE

Energieweg 2
6045 JE Roermond
The Netherlands

CONTACT

T +31 (0) 475 / 47 47 00
info@koma.com
www.koma.com

