

POLAR

BY KOMA[®]

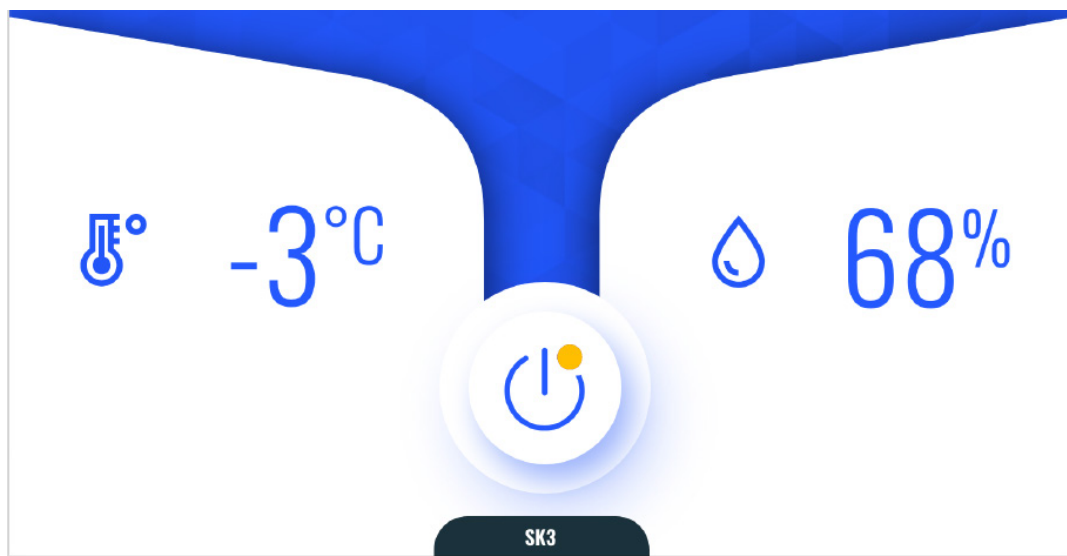
ONTDEK POLAR
LEESTIJD 10 MINUTEN



Besturingssysteem van de toekomst

Elke bakker weet dat het kloppende hart van zijn systemen de besturingseenheid is. Moderne bakkers hebben tientallen processen die tegelijkertijd plaatsvinden om de perfecte omgeving te creëren voor al hun brood, gebak en andere heerlijke ambachtelijke creaties. Het beheren en bijhouden van deze processen is onmogelijk om handmatig te doen en daarom zijn integrale besturingssystemen zoals de Polar essentieel voor bakkers.

De bakkerij- en voedingsmiddelenindustrie blijven innoveren en hun processen steeds verder automatiseren. Het is belangrijk om te begrijpen welke voordelen een besturingssysteem kan bieden om het beste uit hun creaties te halen. Deze blog geeft de belangrijkste kenmerken van KOMA's nieuwe besturingssysteem 'Polar'.



Concept HMI

Gebruiksvriendelijke interface, eenvoudige integratie van koel- en vriessystemen

De belangrijkste prioriteit van een bakker is om de lekkerste creaties met de hoogste kwaliteit te maken voor zijn klanten. Daarom kunnen computers de factor zijn die het spel verandert. Nieuwe technologie hoeft niet ingewikkeld en technisch te zijn.

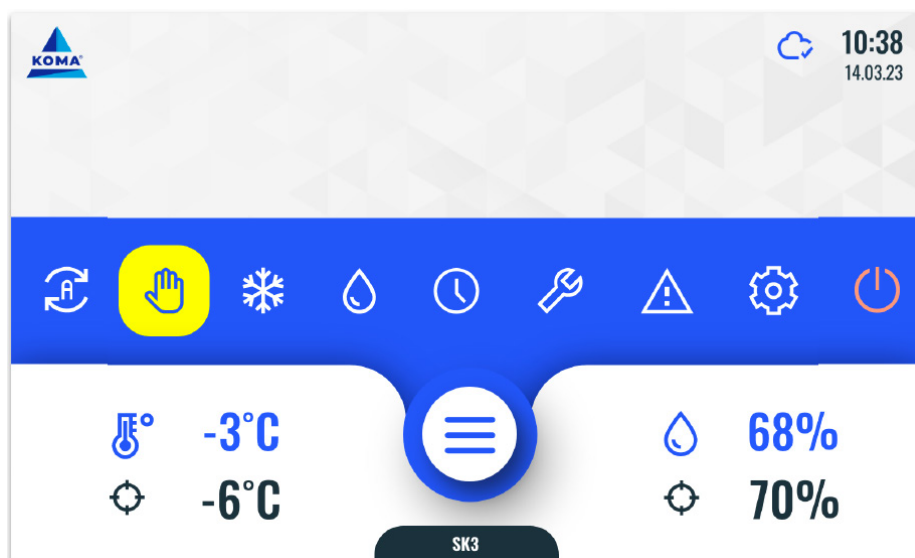
KOMA heeft nauw samengewerkt met ervaren klanten en nieuwe innovators over wat hun ideeën en ervaringen zijn. Tegelijkertijd hebben we feedback gekregen van binnen het bedrijf en van externe experts. Dit heeft geresulteerd in het ontwerpen van een uniek intuïtief systeem HMI (Human Machine Interface), met functies die bakkers helpen om eenvoudig en snel door de menu's te navigeren vanaf meerdere apparaten.

Leuk weetje: De naam Polar is afgeleid van de ijsbeer, het lievelingsdier van J.M.M. Aarts en ook de mascotte van KOMA. De ijsbeer is de grootste en krachtigste carnivoor op het land, ze kunnen zich makkelijk aanpassen, van klimmen tot zwemmen. De perfecte inspiratiebron voor KOMA.

Voordelen van bakken met het Polar systeem

Door een grondige samenwerking met jonge en oude generatie klanten uit de bakkerij- en voedingsmiddelenindustrie, vertegenwoordigers en een externe partner is het Polar systeem ontwikkeld om de beste resultaten te behalen. Service en monitoring gegevens 24/7 365 dagen per jaar realtime over de hele wereld is mogelijk met dit systeem.

Deze nieuwe technologie kan monitoren, adviseren en zelfs ingrijpen als dat nodig is. De realtime tracking en metingen zorgen voor betrouwbare bedrijfscontinuïteit en de mogelijkheid om te corrigeren en te informeren als er factoren zijn die van invloed kunnen zijn op het proces.



Concept HMI

Het belang van continuïteit en gegevens bewaking

Bekijk in realtime gegevens van veel verschillende metingen zoals temperatuur, vochtigheidsgraad, druk en de status van programma's die lopen of op de planning staan (dagelijkse en wekelijkse programma's). De Polar maakt het mogelijk om al deze factoren te volgen om echt te weten wat er gebeurt.

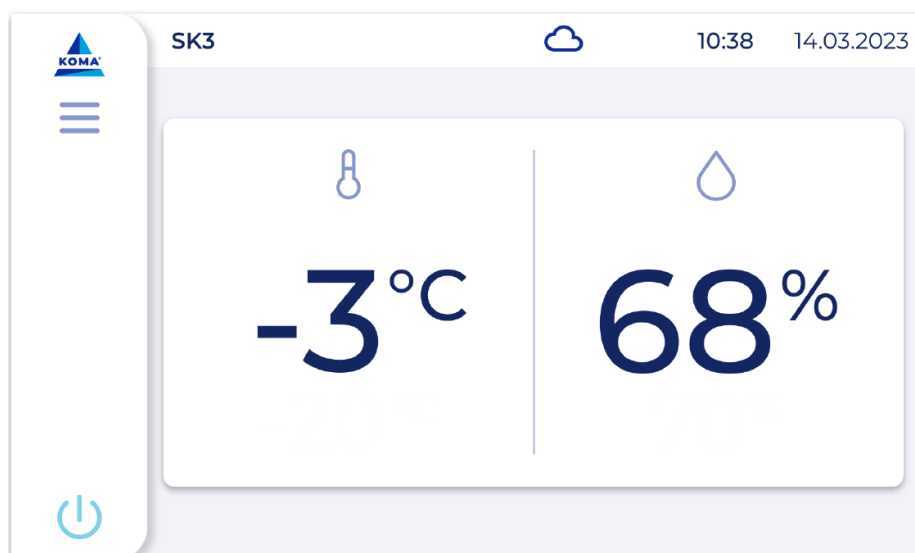
Voor het eerst in de lange geschiedenis van KOMA wordt het nieuwe Polar besturingssysteem geleverd met een volledig integreerbare app die kan worden uitgevoerd op IOS of Android. Je hebt nu volledige controle over je producten, waar je ook bent. Als er bijvoorbeeld een deur openstaat, kan dat een grote invloed hebben op het bakproces. Als dit wordt gemeten, informeert het systeem je onmiddellijk zodat je aanpassingen kunt doen om de best mogelijke omgeving te creëren voor het perfecte bakproces. Als er een technische fout optreedt, zal Polar je informeren over hoe je dit zelf kunt oplossen (via video-instructies) of het zal onmiddellijk een technicus informeren. Het resultaat is een goede service met de juiste apparatuur.

Voorspellend onderhoud en prestatieanalyse maken deel uit van de Polar-service. Dit systeem zorgt ervoor dat uw bakkersbedrijf soepel draait, terwijl het actief is op de achtergrond en direct online toegang biedt via Cloud-technologieën en -installaties. Het biedt ook temperatuurgrafieken voor HACCP en de mogelijkheid om Industrie 4.0 voor bakkers te implementeren.

Een intuïtieve interface maakt het gemakkelijk voor operators om het hele proces van voedsel koelen, vriezen en conditioneren te controleren en te beheersen. Dit resulteert in minder fouten en weinig tot geen stilstand in de bakkerij- en voedingsmiddelenindustrie.

De aanpassing opties van het Polar systeem voor specifieke behoeften in de bakkerij- en voedingsmiddelenindustrie zorgen voor flexibiliteit en een besturingssysteem dat geoptimaliseerd en onderling koppelbaar is voor uw bedrijf, zodat u dagelijks of wekelijks verzekerd bent van maximale efficiëntie en kwaliteit.

Het Polar regelsysteem optimaliseert het energieverbruik waardoor het systeem energiezuiniger wordt, wat leidt tot kostenbesparingen op de langere termijn en een lagere CO2-voetafdruk. Door de nieuwe parameters en instellingen bespaart Polar tot 30% op energiekosten in vergelijking met de oudere KOMA regelsystemen. De eenvoudige bediening en logische interface zorgen samen met de verbeterde meldings- en bewakingsmogelijkheden voor tot wel 15% minder stilstand van uw personeel (faalkosten). Over het geheel genomen is Polar een robuust en duurzaam systeem dat betrouwbare en duurzame oplossingen biedt voor de bakkerij- en voedingsmiddelenindustrie.



Concept HMI

Investeer in de integratie van de toekomst van uw bakkerij

Met het Polar systeem investeren bakkers en de voedingsindustrie in een toekomstbestendig platform waarmee ze hun bedrijf in nieuwe en efficiëntere richtingen kunnen laten groeien. De toekomst van het bakken wordt bereikt door verbindingen die zorgen voor continuïteit in de service en flexibel bedrijfsbeheer.

De toekomst van het bakken draait om het verbinden van alle systemen en het creëren van betrouwbare en duurzame oplossingen voor de beste omgeving voor de bakkerij- en voedingsindustrie waar producten altijd van goede kwaliteit zijn.

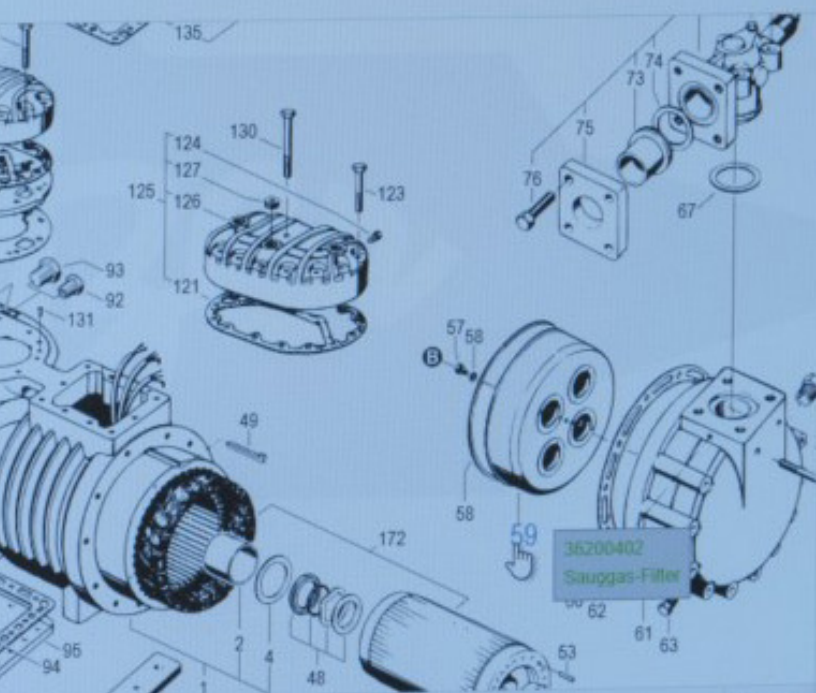
Maak voor meer informatie een afspraak met onze experts die u graag helpen met uw uitdagingen op het gebied van voedsel, koeling en systemen.

Plan een een-op-een gesprek en krijg inzicht in het optimaliseren van je koelproces

Laten we een afspraak maken →

Zoeken...

http...



Baugruppen...

Informationen

Benennung: Ventil...

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



- nieuw -

Melding

Offerte nr.

36200402 - 55.5

Excl. type

Koppelen

Werkstuk

COPYRIGHT © KOMA KOELTECHNISCHE INDUSTRIE B.V.

KOMA B.V. behoudt zich het recht voor specificaties te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving. De inhoud van deze verkooptraining kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Voor informatie over andere onderwerpen die niet in deze trainingsgids staan, kunt u contact opnemen met uw vertegenwoordiger.

Deze verkooptrainingsgids is met de grootst mogelijke zorg samengesteld. KOMA B.V. aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele fouten in deze verkooptrainingsgids en/of voor de gevolgen van een onjuiste interpretatie van de instructies en uitleg.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van KOMA B.V. De gebruikte pictogrammen en tekeningen dienen uitsluitend ter illustratie. Afwijkingen in de praktijk zijn mogelijk. KOMA behoudt zich het recht voor om onderdelen of materialen te vervangen door kwalitatief gelijkwaardige onderdelen of materialen. Dit document bevat vertrouwelijke informatie en is uitsluitend bestemd voor officieel bevoegde vertegenwoordigers en/of distributeurs van KOMA B.V.. U mag geen enkele bijlage of inhoud van het document gebruiken of doorsturen naar derden of klanten zonder toestemming van de eigenaar van het auteursrecht.





ADRES

Energieweg 2
6045 JE Roermond
The Netherlands

CONTACT

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

