

Et godt samarbeid med smakfulle resultater

Da Arne Kjelstad og hans stab i april 2010 åpnet nytt bakeri på Bilitt, var det i trygg forvisning om at deres 3600 kvm store bakeri ikke bare var det nyeste, men antagelig også det mest automatiserte tralleovnsbakeri i Norge.

– Vi har Norges flotteste bakeri og skal levere Norges beste produkter, lovet Arne Kjelstad på åpningsfesten, og hver eneste dag arbeides det for å innfri denne målsettingen. Arne Kjelstad er daglig leder i W Kjelstad Bakeri og Konditori AS.

Optimalt resultat

En av suksessfaktorene til produksjonsbedriften, er den høye grad av automatisering som er utviklet for de ulike arbeidsstasjonene. Dynatec har, i samarbeid med arkitektelskapet Kontur og Kjelstad selv, tegnet og prosjektert anlegget fra null

til ferdig i gangkjørt. Grunnlag for alle byggetekniske installasjoner er utviklet i dette samarbeidet. Fra Dynatecs side har en dedikert prosjektleder i tett dialog med Arne Kjelstad, og med støtte fra ulike faggrupper internt i Dynatec, drevet arbeidet fra A-Å.



Optimal baking med Dynabake tralleovn og Heuft Thermo-Roll.

– Prosjektet er et godt eksempel på hva man kan oppnå når ulike kompetanse kobles sammen på et tidlig tidspunkt i prosessen, forteller prosjektleder i Dynatec, Joakim Sjödin. I tillegg, har ledelsen i W Kjelstad Bakeri og Konditori AS, daglig leder Arne Kjelstad og arbeidende styreleder Harald Klundby hatt et stort og kompetent fokus på et optimalt sluttresultat. Arne og hans stab gjorde også en formidabel jobb i flytte- og innkjøringsperioden. Resultatet har blitt Norges mest moderne og effektive tralleovnsbakeri, fortsetter Joakim Sjödin.

het for mange ulike konfigurasjoner, så hos Kjelstad benyttes én Compact-automat som en ren avsetter med dekorlinje, mens den andre Compact-automaten er både avsetter og tømmer med dekorlinje. Alle motorer er servomotorene for optimal kontroll og presisjon, i tillegg bidrar servomotorene til at plater og former blir skånsomt håndtert.

Rasjonell steking

Kjelstad har hele seks gassfyrte Dynabake ovner. Dette er effektive og robuste ovner som baker like godt brød som hvete-bakst. Dynabake tralleovn har økt masse i ovnen i tillegg til mer kW hvilket gjør ovnen både raskere og mer effektiv. Computerstyring kan programmeres for automatisk oppstart, damping, spjeldåpning og avtrekk. I tillegg har Kjelstad to Thermo-Roll tralleovner fra Heuft. Felles for de to ovnene er et gassvarmeanlegg som varmer opp oljen som sirkulerer inne i ovnen. Med Thermo-Roll kombineres egenskaper fra to verdener: Tralleovnenes enkle betjening og bruk, og den jevne stekerkvaliteten fra hertovnen. Thermo-oljen sørger for jevn temperatur og raske temperaturjusteringer. Resultatet er mindre svinn grunnet helt jevn stek. Boller og annen hvete-bakst får dessuten bedre kvalitet blant annet ved at produktene blir saftigere.

Støvfritt og hygienisk

Kjelstads nye bakeri er utstyrt med Dosetec doseringssystem. Den store leveransen ble gjennomført av Dynatec som representerer Dosetec i Norge, og omfattet tre store utendørs melsiloer, to store big bag lastestasjoner samt fem mindre komponentdoseringstasjoner. Som en del av anlegget finnes også to doseringsvektorer for våte komponenter som gjær, olje, fett og vann. Kontrollsystemet inkluderer en Siemens PLC med touch screen panel. Som et resultat, driver bakeriet i dag med den aller nyeste teknologien i et støvfritt og hygienisk arbeidsmiljø, og kan med en stor grad av effektivitet produsere kvalitetsprodukter.

Produksjonsanlegg fra König

Kjelstad har investert i et nytt småbrødanlegg fra König. Rex Futura Combiline er et multi-anlegg med en kapasitet på opptil 7500 enheter per time som produserer deigemner fra 30–180g som kan rundvirkes, utlanges, vikles, presses, preges og dekorerer på et utall måter.

Optimal kontroll

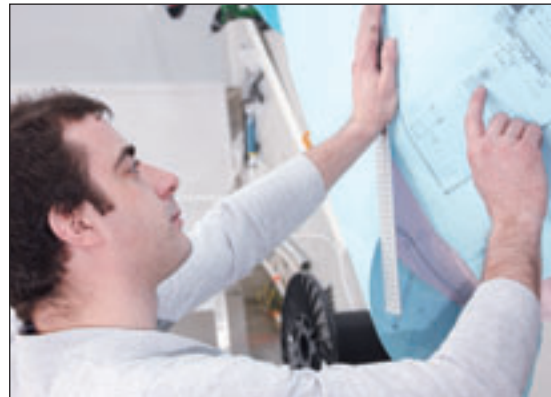
Kjelstad drar nytte av en nyutviklet Compact-modell fra Dynatec som har høyere kapasitet og bruker mindre gulvflate. Her er rengjøring og sikkerhetsanordninger satt i fokus. Modulbasert design gir mulig-

Effektiv interntransport

SpanTech transportbaner frakter produktene fra arbeidsintensivt område rundt compact-automatene over til pakkeavdelingen. I tillegg til å spare interntransport, fungerer transportbanen som en kort kjølebane de 10 minuttene brødene er på båndet. En sklispiral retter opp brødene før posepakking. I pakkeavdelingen løses pakke- og emballeringsoppgavene dels av en bagger; Hartmann GBK 220 med slicer og i tillegg en Dynatec posepakker for et vidt spekter produkter og emballasje. *lakh*

FAKTA

■ Kjelstad bakeri produserer alt fra steinbakt brød, til hvete- og konditorvarer. Fra sine produksjonslokaler på Lena på Østre Toten leverer Kjelstad bakeriprodukter over hele innlandet. Om lag 85 ansatte vil i 2011 omsette for ca. 90 millioner kroner.



Dynatecs Joakim Sjödin i innkjøringsfasen.



Doseringsystemet kontrolleres via touch screen panel.

Truck til deg!

Wow!
Bli kjent med
Atlets nye truck!

Besøk vår web:
newtergo.com/no

Bestill en visning
Kontakt oss
www.atlet.no

Den er ny. Den er rask. Den er kraftfull. Den er holdbar.
Den er smart. Den er allsidig. Den er ergonomisk. Den er...

100% Deg

Det er egentlig veldig enkelt: teknikk som er tilpasset mennesket gjør at vi føler oss bedre, og da jobber vi også mere effektivt. Det er derfor den nye generasjonens Atlet Tergo skyvmassstruck kan tilpasses den enkelte truckfører. Tenk deg så en truck som er 100 % tilpasset din materiellhåndtering – hvordan ville det gagne din bedrift?

www.newtergo.com/no

newtergo.com/no
Utforsk nye Tergo i 3D

Atlet Norge AS, Heiasvingen 83, 1900 Fetsund, Tlf +47 23 37 26 30 www.atlet.no

www.vagen.no

Transportskruer for industrielle formål

dosering • transport • pressing • miksting etc.

Reservedeler
Skruevindinger til utskiftninger på eksisterende skrue eller bygging av ny rotor.
Skruespiraler til senterløse skruer.
Rotorer til nye og eksisterende skruer

Komplett utstyr for effektiv massehåndtering

Vågen AS • 5694 Onarheim, tlf: +47 53 43 02 00, e-post: vagen@vagen.no