

СВЯЗАТЬ МУКОПРОВОДОМ ТРИ ЭТАЖА? ЭТО РЕАЛЬНО!

Tie three floors with a flour duct This is real!



Реконструкция склада бестарного хранения муки, системы транспортирования, дозирования и учета муки на ОАО «Берестейский пекарь» — это пятнадцатый и один из крупнейших проектов компании «ЮВИ-продукт». Сама идея вынашивалась и обсуждалась лет пять, а реализация заняла около года и пришлось на 2018 – 2019 гг. В результате склад БХМ на Берестейском хлебозаводе расширился с 10 до 17 силосов и стал полностью автоматизированным.

«Стояла задача для подачи муки на производство заменить оборудование на современное и увеличить емкость склада муки, — вспоминает работу над проектом директор «ЮВИ-продукта» Александр Гераськов. — Под эти цели выделили дополнительные площади на разных этажах — операторскую БХМ и помещение производственных бункеров. В первое помещение мы смогли установить три силоса для редких сортов муки, а во второе — силоса для ржаной муки заквасочного отделения и для солода.

Таким образом склад расширился на 7 дополнительных силосов, а подача солода, овсяной муки, обойной и обдирной была механизирована. До этого солод дозировался вручную.

Впрочем, так работают на многих заводах и сейчас. Но в Бресте это удалось решить благодаря тому, что нашлись площади и под силосы, и под оборудование для растаривания солода.

Особенность этого проекта заключалась еще и в том, что цеха и склады располагались на разных этажах здания и их нужно было соединить мукопроводами в единую систему.

**Реконструкция
позволила
значительно
сократить
потребление
электроэнергии**

«Сложно было разработать такую схему, я ездил в Брест раз шесть-семь, — отмечает Александр Гераськов. — Обсуждение проходило в очень широком составе и специалисты, осознав возможности нового оборудования и реконструкции, стремились реализовать как можно больше идей».

Сейчас на предприятии нет оператора БХМ, процессом управляет непосредственно специалист-тестомес: если ему нужна определенная валка муки, он создает программу, вносит ее в память компьютера и в дальнейшем только выбирает эту программу на пульте управления. Система автоматически поочередно дозирует муку в емкость над тестомесильной машиной, а затем загружает ее в тестомес.

Раньше для транспортировки муки с использованием централизованного воздуха требовался компрессор. Теперь же каждая производственная точка имеет свой насос, который включается

только в тот момент, когда нужно набрать муку. Экономия электроэнергии очень серьезная.

Кроме того, можно говорить и о повышении надежности оборудования складов БХМ. В старых системах задействовано очень много механических устройств — шнеки, роторные питатели, мукопросеиватели, а они всегда могли выйти из строя. В современной системе из механических устройств остались лишь вакуумные насосы и мотовибраторы на просеивателях, которые при их выходе из строя меняются за 10 минут. А поскольку сама система очень простая и герметичная, и мука движется по гладкой трубе из нержавеющей стали, где ей просто негде застрять, то и уровень санитарии значительно повысился.

Усовершенствовался также и учет муки. Как только мука попадает в силос, любой ее расход фиксируется весовой системой, а в учете отражается, какой оператор, когда и сколько муки получил. Датчики учета стоят и на производстве. Это позволяет сформировать отчет о движении муки на каждом рабочем месте за смену, за сутки. Вмешаться в процесс учета и исказить его невозможно, программа все учитывает автоматически. А разработчик ее постоянно дорабатывает и совершенствует.

Беседу провела **Алена Покало**

Олег Нестерук. Генеральный директор ОАО «Берестейский пекарь»

На мой взгляд, современный хлебозавод должен отвечать современным требованиям. А БХМ — как кровеносная система организма: когда с ней все в порядке, человек просто живет!

До реконструкции БХМ было очень много проблем, мука часто застревала в старых бункерах и трубопроводах, приходилось останавливать производство, все разбирать, чистить. Это занимало много времени и людских ресурсов, 4 – 5 человек приходилось задействовать для обслуживания этого участка, график поставки продукции был на грани срыва. Еще одна проблема — посторонние включения в хлебе из-за недостаточной степени очистки муки. К тому же постоянный распыл муки...

К реализации этого проекта мы шли долго. Объехали все хлебопекарные предприятия республики, где проведены реконструкции БХМ. Все были единодушны во мнении: если вы хотите реализовать проект и забыть об этой проблеме, то работайте с СОАО «ЮВИ-продукт». Мы провели тендер, оценили все заявленные предложения, и предложение «ЮВИ-продукт» было более выгодно. Проект был реализован без остановки производства в кратчайшие сроки. Сегодня участок БХМ обслуживает один человек, в разы уменьшилось потребление электроэнергии, нет ни шума, ни пыли. Мы очень довольны!