



Powdea

Artisan line

Taikinanteon automatisointiratkaisut
hieman pienemmille leipomoille

Masters of Ingredients

Kilpailun tiukentuessa leipomoperinteiden nykyaikaistaminen on välttämätöntä myös pienissä leipomoissa.

Hyvät reseptit vaativat tarkkuutta ja onnistumista joka ikinen kerta. Tasalaatuisuuden ja maun ei tarvitse olla taikinan tai reseptin tekijän varassa. Inhimilliset virheet, ulkoa muistamiset ja laskukaavat on mahdollista poistaa digitalisoimalla reseptiikka. Myös kuluttavat työvaiheet ja astmaoireet voidaan poistaa turvallisella jauheenkäsittelyllä.

Me välitämme ja siksi haluamme auttaa pieniä leipomoita pysymään kilpailukykyisinä. 30 vuoden aikana olemme kehittäneet yhdessä leipureiden kanssa täysin uusia ja arjen työtä helpottavia ratkaisuja, jotka ...erityisesti leipomoiden taikinanteon prosessin ja jauheenkäsittelyn haastavimmat vaiheet. Nyt olemme kasvaneet pienestä Suomalaisesta Jauhetekniikasta myös kansainvälisiä yrityksiä palvelevaksi Powdeaksi. Haluamme esitellä uudet **Artisan Line** ratkaisumme pienille leipomoille, joiden avulla autamme ratkaisemaan arjen ongelmia ja pysymään kilpailukykyisenä.

Tuomo Kousa, Powdea



Tee reseptiikasta ja taikinanteosta kilpailuetusi.



AUTOMATISOI



DIGITALISOI



JOHDA



ENNAKOI

Ei enää pienten leipomoiden ongelmia vaan kannattavia ratkaisuja



Annosteluvirheet ja hukkataikinat

Avullamme tuuraajakin onnistuu tekemään tuotteet reseptin mukaisesti. Hävikki minimoituu, maku ja laatu vakioituu.



Varastointiongelmien ja raaka-aine hävikki

Autamme hallitsemaan ja tehostamaan raaka-aineiden varastointi ja kiertoa, samalla raaka-aineiden jäljitettävyyden paranee.



Pölyinen ja raskas työ

Autamme luomaan siistin ja pölyttömän työympäristön myös pieniin tiloihin paremmalla työergonomialla.



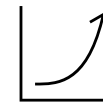
Tuottamaton työ ja kiire

Käytä aikasi annostelun sijaan tuotteen muotoiluun ja uusien tuotteiden kehittämiseen.



Ajantasaisen tiedon puute

Tee riittävyssennusteita aikaisemman ajanjakson perusteella. Pidä reseptiikka, inventaariot, raaka-ainemenekin seuranta ajan tasalla vaikka kotoa käsin.



Kannattavuus ja investointihaasteet

Resurssoi työt kannattavammin ja laske tuotteiden omakustannearvo ja kate. Kehitä toimintaa ilman suuria investointeja.

Smartscale™
ÄLYVAAKA

Powdermatic™
ANNOSTELULAITTEET

VARASTOINTIRATKAISUT

PÖLYNPOISTO

VEDENANNOSTELU

RASKILAITTEISTOT

JOHDA

Kannattavuuden
hallinta ja työturvallisuus

AUTOMATISOI

Laitteistot

Jauheenhallinnan ja
manuaalisen työn
automatisointiin



ARTISAN
BAKERY

Tuotannonohjaus
ja työtehokkuus

ENNAKOI

OnSiteCare™
HUOLTOPALVELUT

DIGITALISOI

Taikinamestari™

Raaka-aineiden ja reseptin
hallinta & digitalisointi

OnLineCare™
ETÄTUKI



SUORAVIESTINTÄ



DIGITALISOIDUT
RESEPTIT



RAAKA-AINESEURANTA



RAPORTIT



VARASTOSALDOT



PROSESSITIETO

1 2 3 4

Step by step

Reseptimme jauheenhallinnan ja manuaalisen työn automatisointiin sekä reseptien ja raaka-ainehallinnan digitalisointiin.

Powdeascale™
ÄLYVAAKA

Powdermatic™
ANNOSTELULAITTEET

Taikinamestari™
SOVELLUS

OnLineCare™
ETÄTUKI

100% tarkkuutta käsinannosteluun

100% automatisoitua koneellista annostelua



- ✓ Poista inhimilliset virheet. Digitaalinen reseptien hallinta ja ohjaus etä-yhteydellä
- ✓ Seuraa raaka-aineiden kiertoa, varastoa ja tuotteiden kannattavuutta
- ✓ Siistimpi ja turvallisempi työympäristö myös pieniin tiloihin.

- ✓ Keräilee ja esisekoittaa jauheet sekä minimoi hävikin
- ✓ Vapauttaa työntekijän muihin töihin seosten valmistelusta.
- ✓ Tilaa säästävä modularinen rakenne. Helppo puhdistaa ja huoltaa

Smartscale älyvaaka & Taikinamestari 100% tarkkuutta käsinannosteluun



- Ensiaskel digitaisaatioon ja seurattavuuteen.
- Skaalautuvat digitaaliset reseptit ja raaka-aineiden seuranta
- käyttäjän ohjauksella ja suomen kielellä.
- Helppo täydentää lisävarusteilla
- Annosta kontaminoivat tai erittäin pienet annosmäärät valmiiksi seoksiksi siirtolaatikoihin Powdea Älyvaa'an avulla
- Älyvaaka ohjaa ja valvoo käsinannostelua estäen inhimilliset annosteluvirheet
- Laite on saumattomasti yhdistetty Taikinamestari™ ohjelmaan reseptejä ja raportteja varten



CONNECTIVITY



MODULES



STEP-BY-STEP



VARASTOINTI VAUNUT



PÖLYNPOISTO



VEDENANNOSTELU



LISÄVAAKA

Powdermatic M60 punnitusasema & Taikinamestari

Tarkkuutta ja siisteyttä käsinannosteluun

- Ergonominen ja helppo huoltaa, pitää jauheenhallinnan turvallisena
- Skaalautuvat digitaaliset reseptit ja raaka-aineiden seuranta käyttäjän ohjauksella ja suomen kielellä.
- modulaarisesti kasvava säilöteline liukuvaa ´alla.
- helppo täydentää lisävarusteilla



LISÄSÄILIÖT & VAUNUT



PÖLYNPOISTO



VEDENANNOSTELU



LISÄVAAKA

Powdermatic LITE & Taikinamestari Annostelee automaattisesti siirtolaatikoihin

- Keräilee ja annostaa jauheet napin painalluksella.
- Vapautta tehokkaasti työaikaa esivalmistelemalla jopa 10 laaria kerralla, maksaa itsensä n. 3 vuodessa
- Mahdollistaa reaaliaikaisen tuotannon seurannan.
- Minimoi raaka-aine hävikin ja varmistaa allergeenikäsittelyn
- Helppo putsata huoltaa



LISÄSÄILIÖT



PÖLYNPOISTO



VEDENANNOSTELU



LISÄVAAKA

Powdermatic A100 & Taikinamestari Annostelee automaattisesti suoraan kulhoon

- Keräilee ja esisekoittaa jauheseoksen napin paninalluksella.
- Vapautta tehokkaasti työaikaa tekemällä 1-6 taikina-annosta per tunti, maksaa itsensä n. 3 vuodessa
- Mahdollistaa reaaliaikaisen tuotannon seurannan.
- Minimoi raaka-aine hävikin ja varmistaa allergeenikäsittelyn.
- Helppo putsata huoltaa



RASKIANNOSTELU



LISÄSÄILIÖT



PÖLYNPOISTO



VEDENANNOSTELU



LISÄVAAKAT

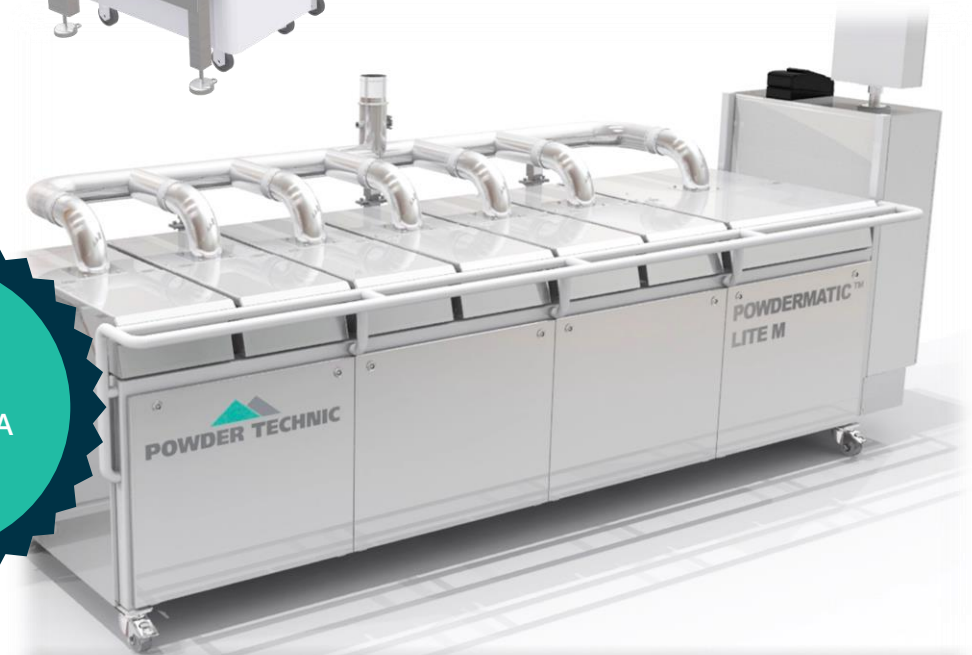


Mukauta modulaarisilla lisäsäiliöllä ja vaunuilla

- Kaikki laitteemme ovat modulaarisesti kasvavia, helppoja puhdistaa ja käyttää.
- Jo hankittuja laitteita voidaan täydentää ja jälkiasentaa tuotannon kasvaessa tai reseptien uudistuessa.



ELINTARVIKE-
TURVALLINEN



HELPPO
PUHDISTAA



Vapaudu piensäkkikäsittelystä suursäkki ja piensiilo- annostelulla

Siilot ja suursäkkien raaka-aineseuranta on integroitavissa Taikinamestari -ohjelmaan ja reseptiohjaukseen

- Pienet ja edulliset sisäsiilot
- suursäkkiannostelijat





Automatisoi veden annostelu reseptin mukaisesti

Vedenannostelijat on integroitavissa Taikinamestari – ohjelmaan ja reseptiohjaukseen ja annostelee veden aina oikein reseptiin suhteutettuna.

- annostelulaitteet
- veden jäähdyttimet



DOX 30



DOX 45



DOMIX 45





Tehosta taikinantekoa Ecoline Raskilaitteistolla

Raskilaitteistot on integroitavissa Taikinamestari™ -ohjelmaan ja reseptiohjaukseen.

- Edulliset Ecoline -raskilaitteistot raskin valmistukseen ja annosteluun yhdeltä Euroopan johtavista raskijärjestelmätoimittajista
- Kattava tuoteperhe erikoisia laitteisto ja Plug&Dose™ periaatteella





Uusi elämä siiloillesi tai uudet siilot

Olemme mestareita yhdistämään nykyiset siilosasi osaksi modernia ohjausjärjestelmää.

- Powdea terässiilot sisätiloihin
- Edulliset Trevira sisäsiilot ahtaisiin tiloihin
- Modernit ja kosteusvapaat lasikuitusiilot ulkotiloihin
- Siilovahti™ näyttää jauhon määrän siiloissasi ja mahdollistaa siilojen automaattitäytön





Tee työympäristöstä turvallisempi pölynpoistolla

Luo pölystä vapaa turvallinen työympäristö yhdistämällä jauheannostelulaitteistomme tehokkaisiin ja ATEX-vaatimukset täyttäviin Powdea pölynpoistolaitteistoihin

- Tehokas pölynpoisto joka käynnistyy automaattisesti pölynpoistotarpeen mukaan
- S / M / L mallit tehotarpeen mukaan
- Täyttää ATEX-vaatimukset



Ajasta ja paikasta riippumatonta reseptihallinta turvallisesti ja simppelellä.

Yksinkertaiset digityökalut leipomoille reseptihallintaan ja toiminnan seurantaan. Yhteensopiva lähes kaikkien ERP-ohjelmien kanssa. Rest-API rajapinta tulossa.

Me teemme jokaisesta luotettavan tarkan taikinamestarin.

SOVELLUKSEN OMINAISUUDET	LITE	SEMI	PRO
RAAKA-AINEET	✓	✓	✓
RESEPTIT	✓	✓	✓
RAPORTIT		✓	✓
TUOTANTOSUUNNITTELU			✓
VARASTONHALLINTA			✓
PROSESSITIETO			✓
RESEPTIHOLVI™		✓	✓
PÄIVITYKSET JA YLLÄPIDOT	✓	✓	✓
LAITERIIPPUAMATON (PC+MOBIILI)	✓	✓	✓
EXCELL JA ERP YHTEENSOPIVUUS	✓	✓	✓

A man with a beard and glasses, wearing a grey sweater and a headset with a microphone, is smiling and looking towards the right. He is sitting at a desk in an office environment. In the background, there is a potted plant and a water dispenser. The text is overlaid on the image.

Tarjoamme alan parhaan teknisen
tuen ja reagoimme nopeasti
kaikkiin asiakastarpeisiin.

Hyödynnä kumppanuutta
ja joustavan palvelun jatkuvaa tukea

Luotettua palvelua, joka vaiheessa

1

KARTOITUS

Powdea Kick off

Tapaamisessa käydään läpi tavoitteet, valmistusprosessi ja laitteistot.

2

SUUNNITTELU

Powdea Planning

Suunnitelman konsepti, laitteisto ja sijoitteli esitellään 3D mallinnuksen avulla.

3

TUOTANTO

Powdea Production

Raportoimme laitteiston valmistuksen etenemisestä kuukausittain.

4

ESIASENNUS JA TESTAUS

Powdea TestCenter

Asennus ja kokoonpano tehdään ennen lähetystä, jotta varmistamme niin laadun kuin toiminnallisuuden.

5

LAATUTARKISTUS

Powdea Approved

Jokainen lähetys tarkastetaan ja varmistetaan. Tiedotamme asiakkaalle lähetysajankohdan.

6

KULJETUS JA ASENNUS

Powdea Delivery

Puramme toimituksen aina oikeille paikoilleen ja kytkemme järjestelmään.

7

OHLEMISTOVALMENNUS

Powdea Training

Valmennamme ihmiset ohjelmiston käyttöön ja seurantaan.

8

ETÄTUKI

Powdea OnLineCare™

Varmistamme häiriöttömän toiminnan etäyhteydellä ja nopealla vasteajalla.

9

HUOLTO- JA VARAOSAPALVELUT

Powdea OnSiteCare™

Pidämme huolen laitteiden kunnosta huolto ja varaosa palveluilla.

OnLineCare™
ETÄTUKI

24/7 etäyhteys laitteisiisi

- ✓ Turvaamme laitteistosi häiriöttömän toiminnan Powdea OnlineCare™ ylläpitopalvelun avulla
- ✓ 24/7 hotline yhteydenotto myös toimistoaikojen ulkopuolella
- ✓ Saamme etäyhteyden avulla laitteistosi tilan näkyviin vian selvitystä ja ratkaisua varten



OnSiteCare™
HUOLTOPALVELUT

Ennakoivaa huolenpitoa

- ✓ Vältä turhat tuotantokatkokset varaosien automaattitoimituspalvelulla
- ✓ Varmista 100% tarkkuus vaakojen kalibroinnilla
- ✓ Varmista työturvallisuus suodattimien vaihdolla



Jauhetekniikka on nyt Powdea!

Vaikka nimi muuttuu, ihmiset,
laatu ja palvelu pysyvät. Vanhat
sivustomme palvelevat vielä
hetken osoitteissa.

jauhetekniikka.fi

powdertechnic.com

05-2184270

mail@jauhetekniikka.fi

Alasuutarintie 22, 48400 Kotka

