

Werkblad B 03

Geautomatiseerde systemen

Algemeen

Automatiseren van het proces of een deel ervan is een goede maatregel om stofblootstelling te voorkomen. Deze maatregel is meer van toepassing voor grotere bakkerijen.

Praktische tips

- Gebruik gesloten en stofdichte afweeg- en aanvoersystemen voor meel en additieven vanaf silo's. Let echter op: silo's mogen niet overal geplaatst worden vanwege explosiegevaar.
- Gebruik een (automatische) meelstrooier of een kegelopboller met warme lucht om het plakken van het deeg te voorkomen.
- Om stofblootstelling te verminderen heeft een systeem met warme lucht de voorkeur boven het gebruik van een meelstrooier. Als bloem automatisch wordt gestrooid, vermijd dan het werken dichtbij de machine en vul de meelstrooier voorzichtig bij.

Meer informatie

Leveranciers zijn te vinden op internet, bijvoorbeeld op www.bakkersinbedrijf.nl



Voorbeeld van geautomatiseerde 'op maat' verplaatsing van meel en vloeibare grondstoffen via de deksel van een mengkuip.

Vervolg werkblad B 03



Geautomatiseerd afvullen van zakken



Geautomatiseerd afvullen van zakken in een afgesloten ruimte