



PPT-FILTER NEWS

Pekan Leipä Oy luottaa jauhöpölynpoistossa PPT-Filteriin

Pekan Leipä Oy Heinolassa on Pekka Mussalon vuonna 1964 perustama perheyrittys. Yrityksellä on Heinolassa kaksi leipomoa. Toisessa leivotaan mm. tuoreita ruokaleipiä, kahvileipiä ja konditoriatuotteita perinteisesti käsin. Toisessa, tehdasmaisemmassa leipomossa tuotetaan luomutuotteita kuten luomuruisleipää ja -rieskaa erityisesti Saksan markkinoille. Yrityksellä on luomuleipää vientiin tuottava leipomo myös Vetelissä Pohjanmaalla.

Pekan Leivän tuoretuotteita toimitetaan Heinolaan ja sen ympäristökuntiin, Lahteen sekä pääkaupunkiseudulle. Muualla asuva kuluttaja voi maistaa Pekan Leivän herkkuja haukkaessaan ABC-liikennemyymäläketjun täytettyä sämpylää tai ostaessaan tuotteita esimerkiksi Keskon myymälöiden paistopisteistä, joihin Pekan Leipä toimittaa tuotteita raakapakasteina. Raakapakasteiden osalta suurimpia asiakkaita Keskon lisäksi ovat Valio ja Meira Nova.



Pekan Leipä Oy:n toimitusjohtaja Arto Mussalo.

Pekan Leipä Oy työllistää leipomoissaan yhteensä 100 työntekijää, joista 80 on tuotannossa tekemisissä jauhöpölyn kanssa. Tehokas pölynpoisto on Pekan Leivän nykyisen johtajan Arto Mussalon mukaan leipomoissa tärkeää, sekä leivonta- että pakkausvaiheessa.

PPT-Filter on toimittanut Pekan Leivälle pölynpoistojärjestelmiä kesästä 2007 lähtien. Leipomoissa jauhöpölynpoistopisteitä on useissa kohdissa pitkin linjastoa pitäen hengitysilman jauhöpölytason mahdollisimman alhaisena. Pakattavan luomuleivän pakkausvaiheessa jauhöpöly taas poistetaan niin, ettei sitä

jää pakkauksen saumaan.

Arto Mussalon mukaan kokemukset PPT:n laitteista ovat olleet positiivisia.

- Pölynpoistolaitteista on ollut huomattavaa hyötyä. Tietyissä pisteissä jauhöpölyn määrä on madaltunut, ja työntekijöiden mukaan ilman laatu on parantunut.

Pekan Leipä Oy on hankkinut jauhöpölynpoistojärjestelmän lisäksi PPT-Filteriltä keskussiivousjärjestelmän. Vaikka useimmiten kyseinen järjestelmä hankitaan yleissiivoukseen, ei Pekan Leivän keskuspölynimurilla siivota lattiaa.

- Meillä keskussiivousjärjes-

PPT:n asentama jauhöpölynpoistojärjestelmä pitää jauhöpölytason matalana työntekijöiden hengitysvyöhykkeellä. Putkistoa on leipomolinjastolla toistasataa metriä ja pölynpoistopisteitä useita.

telmää käytetään leipomolaitteiden huoltamiseen. Siivousjärjestelmä mahdollistaa sen, että pääsemme puhdistamaan pölyt pois ahtaista paikoista imemällä eikä paineilmalla. Näin jauhöpölyä pääsee takaisin ilmaan mahdollisimman vähän, Arto Mussalo kertoo.

Gluteeniton jauho luo

haasteita pölynpoistolle



PPT on toimittanut Vuohelan Herkkupuodille **Ciro**-keskussiivousjärjestelmän ja jauhopölynpoistojärjestelmän.

Työterveyslaitos:

Pölyaltistumisen alentaminen on tärkeää

Leipomoiden pöly aiheuttaa ongelmia sekä työntekijöille että myös koneille ja laitteille. Pölyisimpiä töitä leipomoissa ovat taikinanteko, ylöslyönti sekä viiralla ja reikäleipäkoneella työskentely. Pölypitoisuutta voidaan alentaa oikeilla, rauhallisilla työskentelytavoilla, kohdepölynpoistolla ja imuroiden suoritettavalla koneiden siivouksella. Teknisin menetelmin pölypitoisuutta voidaan alentaa merkittävästi. Kohdepoiston suunnittelussa kannattaa käyttää ammattisuunnittelijoita.

Lähde: www.tyoterveyslaitos.fi, artikkeli:

Pölyaltistumisen alentaminen leipomoissa, lainattu 30.1.2008.

PPT-Filter on toimittanut Harjolassa toimivaan Vuohelan Herkkupuotiin sekä keskussiivousjärjestelmän että kohdepölynpoistojärjestelmän jauhopölyn poistamiseksi. Jauhöpölynpoistopisteitä leipomossa on kuusi: taikinan annostelujärjestelmässä, käsiannostelupaikoilla ja taikinakoneilla. Keskussiivousjärjestelmässä on 10 pistettä.

PPT tekee laitteisiin myös määräaikaishuollot ja suodattimien vaihdot. Koska Vuohelan Herkkupuodin laitteet kiiltelevät uutuutnaan juuri asennettuna, ei ensimmäiseen huoltoon ole tarvetta kuin aikaisintaan vajaan vuoden päästä.

Jotta Vuohelan Herkkupuodin tuotteiden lopputulos olisi mahdollisimman ”kotona leivotun” oloinen, leivotaan tuotteista suurin osa käsin. Tämä altistaa työntekijöitä enemmän jauhopölylle, kuin pelkkä koneellinen valmistus. Toinen haastetta luova asia on gluteenittomien jauhojen käyttö.

- Gluteenittomista jauhoista lähtevä pöly on paljon hienojakoisempaa kuin normaalista vehnäjauhosta lähtevä pöly. Tällöin hyvin toimivan pölynpoiston merkitys korostuu, kertoo yrityksen tuotantopäällikkö Leo Hyvärinen.

Lue koko juttu netistä: www.ppt-filter.com



Työnjohtaja Raija Korpela testaa keskussiivouslaitteita.

PPT kartoittaa pölynpoistotarpeet

PPT tarjoaa yrityksille pölynpoistotarpeiden kartoituspalvelua. Kartoituksessa käydään asiakkaan kanssa läpi pölyävät tuotantopisteet, jonka jälkeen PPT tekee ratkaisuehdotukset ongelman poistamiseksi sekä tarjouksen. Palvelu on suunnattu toiminnassa oleville tuotantotiloille. Kartoituksen jälkeen PPT:n palveluun kuuluu laitteiden, imuhuvien, koteloiden sekä putkiston suunnittelu kartoituksessa todettujen tarpeiden mukaan.

Pölyräjähdysten esto edullisinta pölynpoistotekniikan avulla

ATEX-direktiivin mukaan pölyräjähdysten mahdollisuuden on kiinnitettävä huomiota kaikissa teollisuustiloissa, joissa on syttymisriskiä pölyä. Pölyn syttymisen ja jopa räjähtämisen voi aiheuttaa esim. kipinä, kuuma pinta tai työvaatteistakin syntyvä staattinen sähkö. Turvatekniikan keskus TUKES:in mukaan tehokkain ja edullisin tapa ehkäistä vahingot on estää räjähdysriskien ilmaseosten muodostuminen. Tämä voidaan toteuttaa tehokkaasti hyvin suunnitellulla kohdepölynpoistolla.



PPT Pölynpoistotekniikka Oy

Hakamäentie 7 FIN-48400 KOTKA Finland

ppt@ppt-filter.com

tel. +358 (0)5 225 1800

fax. +358 (0)5 225 1899

Y-tunnus 08559159

WWW.PPT-FILTER.COM