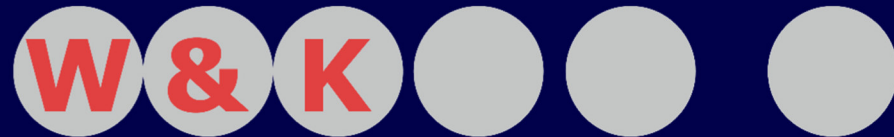


Benutzerhandbuch Version 1.2

ThorBackPlus[®] ***Management***



Automation GmbH

ThorBackPlus[®] **Management**

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Rezeptursteuerung, der ThorBackPlus Familie, entschieden haben. Die Rezeptursteuerung ThorBackPlus unterstützt Ihre Produktion, sichert die Qualität und macht diese jederzeit reproduzierbar. Damit wir unser Versprechen der Qualitätssicherung an Sie halten können, setzen wir nur hochwertige Bauteile ein und investieren fortlaufend in Weiterentwicklungen.

Diese Anleitung dient dazu, bei Fragen zur Bedienung eine Antwort zu erhalten. Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch dieses Benutzerhandbuch durch und bedienen Sie die Software den Anweisungen entsprechend. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch verursacht wurden.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch an einem sicheren Ort auf, um im Bedarfsfall jederzeit darauf zurückgreifen zu können.

Firmenanschrift:

W&K-Automation GmbH

Nikolaus-Otto-Straße 7

24783 Osterrönfeld

Tel.: +49 4331 – 69 64 - 0

E-Mail: info@wuk-automation.de

URL: <http://www.wuk-automation.de>

Inhaltsverzeichnis

1	Funktionen	4	1.11	Gesamtverbräuche.....	26
1.1	Rohstoffe	4	1.12	Gesamtverbräuche Rezepte	27
1.2	Rohstoffe erstellen.....	5	1.13	Benutzer.....	28
1.3	Rezepte	6	1.14	Verwaltung	29
1.4	Rezepte erstellen.....	7	1.15	Import/Export	39
1.4.1	Varianten.....	7	1.16	Zusatzfunktionen.....	40
1.4.2	Zutaten	8	2	Zusammenfassung	38
1.4.3	Rohstoffgruppen und Teig in Teig	9			
1.4.4	Eigenschaften	10			
1.4.5	Rezeptgruppe zuweisen.....	11			
1.4.6	Knetprogramme	12			
1.4.7	Ruhezeiten/Verarbeitung.....	13			
1.4.8	Übersicht.....	14			
1.5	Artikel.....	15			
1.6	Artikel erstellen	16			
1.7	Backpläne	20			
1.8	Backpläne erstellen	21			
1.9	Rezepturprotokolle.....	24			
1.10	Rohstoffprotokolle.....	25			

1 Funktionen

1.1 Rohstoffe

The screenshot shows the ThorBackPlus Management software interface. On the left, there is a list of raw materials (Rohstoffe) with columns for 'Rohst.Nr.', 'Rohstoff-Name', 'EB', 'TA', and 'Rezept'. A red box highlights the list, and a callout box points to it with the text: 'Hier können Sie sehen von wem der Rohstoff oder das Rezept geändert wurde und wann die Änderung vorgenommen wurde.' Below the list, a red box highlights the text: 'Letzte Änderung: 28.10.2013 um 12:59 von SOLUTION-bwegner'. On the right, the details for 'Tomaten-Soße' are shown, including 'Grundeinstellungen', 'Beschaffungheit', and 'Mengen und Gewichte'. A red box highlights the 'Beschaffungheit' section, and a callout box points to it with the text: 'Hier können Sie sehen von wem der Rohstoff oder das Rezept geändert wurde und wann die Änderung vorgenommen wurde.'

Rohst.Nr.	Rohstoff-Name	EB	TA	Rezept
1	Tomaten-Soße	Fluessig 2	150 %	<input type="checkbox"/>
2	Restbrot	Fluessig 4	0 %	<input type="checkbox"/>
3	Vorteig	Fluessig 3	0 %	<input type="checkbox"/>
11	Tortenboden Schoko Biskuit 28 cm	Quittierrohstoff_TW	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
60	Hefeteig	Tischwaage	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
100	Backmittel	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
127	TEST SUEDBACK	Tischwaage	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
200	Testbackmittel	Tischwaage	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
333	Back2001	Tischwaage	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
1000	Wasser	Fluessig 1	0 %	<input type="checkbox"/>
1002	Scherben Eis	Fluessig	0 %	<input type="checkbox"/>
1010	Iserhäger Anstellgut 500g getrocknet	Quittierrohstoff_TW	0 %	<input type="checkbox"/>
1011	Iserhäger Anstellgut	Quittierrohstoff_TW	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
1012	3 Stufen Sauerteig	Tischwaage	200 %	<input checked="" type="checkbox"/>
1014	Restbrot	Tischwaage	100 %	<input type="checkbox"/>
1020	Gersten Grütze	Tischwaage	100 %	<input type="checkbox"/>
1021	Buchweizen	Tischwaage	100 %	<input type="checkbox"/>
1022	Sauerkraut	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
1023	Pizzasauce Napoli	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
1024	Oregano	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
1100	Mehl 1050	Silo 2	100 %	<input type="checkbox"/>
1111	Karotten	Tischwaage	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
2001	Backmargarine	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2002	Zucker	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2003	Eier	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2004	Weizenpuder	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2005	Kakao	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2006	Backpulver	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2008	Angedickte Kirschen	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2009	Geschlagene Sahne	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2010	Kirscharoma	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2011	Raspelschokolade	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
2014	Weizenmehl 550	Tischwaage	0 %	<input type="checkbox"/>
100533	Buchweizengrütze	Tischwaage	100 %	<input type="checkbox"/>
100792	Maisgrieß	Tischwaage	100 %	<input type="checkbox"/>
100834	Hafergrütze	Tischwaage	100 %	<input type="checkbox"/>
101426	Ro Vollkornschrot 1800 exgr	Tischwaage	100 %	<input type="checkbox"/>

Letzte Änderung: 28.10.2013 um 12:59 von SOLUTION-bwegner

(1) Rohstoffliste

• Auf der linken Seite der Startseite ist eine Rohstoffliste zu sehen, in der man die Rohstoff Nr., die Einbringungsart und die Teigausbeute einsehen kann. Außerdem sehen Sie, ob ein Rohstoff gleichzeitig ein Rezept ist. Dafür gibt es auf der rechten Seite der Liste ein Kästchen.

(2) Rohstoff-Eigenschaften

• Auf der rechten Seite der Startseite werden die Eigenschaften des ausgewählten Rohstoffes angezeigt und zwar die Grundeinstellungen, die Beschaffenheit, die Menge und das Gewicht.

(3) Rohstoff erstellen

• Unter diesem Punkt können Sie einen Rohstoff erstellen. Mehr dazu auf der nächsten Seite.

(4) Rohstoff ändern

• Über diese Funktion kann ein vorhandener Rohstoff bearbeitet/verändert werden.

(5) Suchfunktion

• Hier können Sie die Suchfunktion nutzen.

1.2 Rohstoffe erstellen

Rohstoff-Assistent
Assistent zum Anlegen von Rohstoffen.

1 Grundeinstellungen

Einstellungen
Grundeinstellungen
 Erweiterte Einstellungen

Übersicht
 Übersicht

Rohstoffname: Neuer Rohstoff
 Rohstoffnummer: 0
 Rezept:
 Beschreibung:

Rohstoff-Assistent
Assistent zum Anlegen von Rohstoffen.

2 Erweiterte Einstellungen

Einstellungen
 Grundeinstellungen
Erweiterte Einstellungen

Übersicht
 Übersicht

Einbringung
 Einbringungsart: NichtDef
 Mehlarart: NichtDef
 Teigausbeute: 0 %
 Mengen und Gewichte
 Mindestmenge: 0,000 Kg
 Wiegetoleranz: 0 g
 Gebindegröße: 0,0 Kg
 Lagermenge: 0,000 Kg
 Liefermenge: 0,000 Kg

Rohstoff-Assistent
Assistent zum Anlegen von Rohstoffen.

3 Übersicht

Einstellungen
 Grundeinstellungen
 Erweiterte Einstellungen

Übersicht
Übersicht

Grunddaten
 Name: Neuer Rohstoff
 Nummer: 0
 Rezept:
 Artikel:
 Beschreibung:

Einbringung
 Einbringung: NichtDef
 Mehlarart: NichtDef
 Teigausbeute: 0 %

Mengen und Gewichte
 Mindestmenge: 0,000 Kg
 Wiegetoleranz: 0 g
 Verbrauch: 0,000 Kg
 Gebindegröße: 0,0 Kg

4 Speichern

Zurück weniger Speichern Abbrechen

(1) Grundeinstellungen

- In den Grundeinstellungen können Rohstoffname, Rohstoffnummer und die Beschreibung des Rohstoffes bearbeitet werden. Außerdem kann der Rohstoff als Rezept konfiguriert werden. Die Rohstoffnummer sollte nicht doppelt vergeben werden!

(2) Erweiterte Einstellungen

- In den erweiterten Einstellungen können die Einbringung, die Menge und das Gewicht bearbeitet werden. Zu der Einbringung gehören die Einbringungsart, die Mehlsorte und die Teigausbeute. Unter „Menge“ und „Gewicht“ finden Sie die Mindestmenge, die Wiegetoleranz, die Gebindegröße, die Lagermenge und die Liefermenge.

(3) Übersicht

- In der Übersicht werden alle Einstellungen auf einem Blick dargestellt.

(4) Speichern

- Hier können Sie alle Einstellungen speichern.

1.3 Rezepte

ThorBackPlus Management

Erstellen | Ändern | Löschen | Kopieren

Name: [Suchen]

Rez.Nr.	Rezept-Name	Bäckerei	Konditorei	Rohst.
1	Kaiserbrötchen	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
2	Käsekuchen	Keine	Schnitten	<input type="checkbox"/>
3	Roggenbrötchen	Keine	Keine	<input type="checkbox"/>
4	Bauernbrötchen	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
5	Blätterteig Stücke	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
6	Snack	Bäcker 10	Keine	<input type="checkbox"/>
7	Mürbeteig	Keine	Kuchen	<input type="checkbox"/>
8	Sonnenjogger	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
9	Dinkelspitz	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
10	Laugenteig	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
11	Tortenboden Schoko Biskuit 28 cm	Keine	Kuchen	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Kirschtorte aws	Keine	Kuchen	<input type="checkbox"/>
13	Jogurt Riegel	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
15	Croissant	Keine	Schnitten	<input type="checkbox"/>
19	Snack-Vorgaben	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
20	Marmorkuchen	Saison	Kuchen	<input type="checkbox"/>
21	Donauwelle helle Masse	Keine	Kuchen	<input type="checkbox"/>
22	Donauwelle dunkle Masse	Keine	Kuchen	<input type="checkbox"/>
23	Müslstangen	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
25	Messe SEMMEL	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
26	Kürbiskernbrötchen	Brot	Schnitten	<input type="checkbox"/>
28	Mehrkornbrötchen	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
31	Roggenmischbrot	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
35	Weizenmischbrot	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
36	Frühlingsbrot	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
39	Bergsteiger	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
42	Kerngesund	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
44	Bauernbrötchen Teig in Teig	Keine	Keine	<input type="checkbox"/>
47	Zwiebelstangen	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
49	Dinkelberger	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
52	Weißbrot	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
53	Baguette	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
54	Kräuterbaguette	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
58	Maxemer	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
59	Amaranth aktiv	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>
60	Hefeteig	Brot	Schnitten	<input checked="" type="checkbox"/>
62	Rosinenbrötchen	Brot	Keine	<input type="checkbox"/>

Kaiserbrötchen

Varianten des Rezeptes

Nr	Name
1	Internorga 2016
2	mit Komponente
3	knetter1 Kopie
4	knetter1 V4

Rezeptur | Eigenschaften | Kneten/Teigruhe | Verarbeitungshinweise | Bilder

Rohstoffe des Rezeptes

Nr.	Rohstoff Nummer	Rohstoff Name	H/A	Einbringung	Menge	TA	Getreide	Rohstoffe auf Getreide	Salz Anteil GME	10 Kg GME
1	100	Backmittel	A	Tischwaage	0,500 kg	0 %	0,0 %	10,0 %	0,0 %	1,000 Kg
2	1100	Mehl 1050	A	Silo 2	5,000 kg	100 %	100,0 %	0,0 %	0,0 %	10,000 Kg
3	1000	Wasser	A	Fluessig 1	3,000 kg	0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	6,000 Kg
4	310007	Steinspeisesalz Jod	A	Tischwaage	0,160 kg	0 %	0,0 %	3,2 %	0,0 %	0,320 Kg
5	520101	Dr Moormanns Frisch-Backhefe	A	Tischwaage	0,300 kg	0 %	0,0 %	6,0 %	0,0 %	0,600 Kg
6	-1	Wassermenge am Freitag reduzieren	A	NichtDef	0,0	0	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,000 Kg

Letzte Änderung: 23.10.2020 um 07:35 von AWS-TM-B-awsTeigmach Gesamtgewicht: 8,960 Kg

Rohstoffe | Protokolle | Rezepte | Benutzer | Artikel | Verwaltung | Backpläne | Import/Export

55 Rezepte in Liste vorhanden.

(1) Rezeptliste

- Auf der linken Seite ist die Rezeptliste zu sehen. Dort kann man die zugehörigen Rezeptnummern und Rezeptgruppen auf einem Blick sehen.

(2) Rezepteigenschaften

- Auf der rechten Seite der Startseite werden die Varianten, die Rezeptur, die Eigenschaften, die Knetzeiten und Teigruhe, Verarbeitungshinweise und Bilder zum ausgewählten Rezept angezeigt. Zu jedem Rohstoff werden die eingetragenen Eigenschaften tabellarisch dargestellt.

(3) Rezept erstellen

- Hier können Sie ein neues Rezept erstellen. Mehr dazu auf der folgenden Seite.

(4) Rezept ändern

- Hier können Sie das ausgewählte Rezept verändern/bearbeiten.

(5) Rezept kopieren

- Um das Rezept zu kopieren, können Sie diese Funktion nutzen.

1.4 Rezepte erstellen

1.4.1 Varianten

(1) Grundeinstellungen

- Hier können Rezeptname und Rezeptnummer eingestellt werden. Darunter finden Sie die Option, das Rezept als Rohstoff und/oder als Artikel abzuspeichern.

(2) Varianten

- Es können mehrere Varianten für ein Rezept erstellt werden.

(3) Beschreibung

- Unter diesem Punkt kann die Beschreibung für das Rezept eingegeben werden.

(4) Bilder hinzufügen

- Hier können Bilder für das Rezept hochgeladen, geändert und gelöscht werden.

1.4.2 Zutaten

Rezept-Assistent

Rezept zum Anlegen von Rezepten.

Aktive Variante: Variante 1

Rohstoff hinzufügen | Kommentar erstellen | Rohstoff entfernen

Rohstoffgruppe | Einbringungsart

Rohstoffe des Rezeptes

Nr.	Gr.	Rohstoff Nummer	Rohstoff Name	H/A	Einbringung	Menge	TA	Getreide	Rohstoffe auf Getreide	Salz	Anteil GME	10 Kg GME
1	0	200	Testbackmittel	A	Tischwaage	0,000 kg	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	n. def. Kg
2	0	1011	Iserhäger Anstellgut	A	Quittierrohstoff_Tv	0,000 kg	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	n. def. Kg
3	0	2	Restbrot	A	Fluessig 4	0,000 kg	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	n. def. Kg
4	0	2002	Zucker	A	Tischwaage	0,000 kg	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	n. def. Kg
5	0	2003	Eier	A	Tischwaage	0,000 kg	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	n. def. Kg
6	0	1100	Mehl 1050	A	Silo 2	0,000 kg	100%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	n. def. Kg

Verfügbare Rohstoffe

Nr.	Name	EB
1	Tomaten-Soße	Fluessig 2
2	Restbrot	Fluessig 4
3	Vorteig	Fluessig 3
4	Tortenboden Sohoko Biskuit 28 cm	Quittierrohstoff
5	Hefeteig	Tischwaage
6	Backmittel	Tischwaage
7	127 TEST SUEDBACK	Tischwaage
8	200 Testbackmittel	Tischwaage
9	333 Back2001	Tischwaage
10	1000 Wasser	Fluessig 1
11	1002 Scherben Els	Fluessig
12	1010 Iserhäger Anstellgut 500g getrocknet	Quittierrohstoff
13	1011 Iserhäger Anstellgut	Quittierrohstoff
14	1012 3 Stufen Sauerteig	Tischwaage
15	1014 Restbrot	Tischwaage
16	1020 Gersten Grütze	Tischwaage
17	1021 Buchweizen	Tischwaage
18	1022 Sauerkraut	Tischwaage
19	1023 Pizzasauce Napoli	Tischwaage
20	1024 Oregano	Tischwaage
21	1100 Mehl 1050	Silo 2
22	1111 Karotten	Tischwaage
23	2001 Backmargarine	Tischwaage
24	2002 Zucker	Tischwaage
25	2003 Eier	Tischwaage
26	2004 Weizenpulver	Tischwaage
27	2005 Kakao	Tischwaage
28	2006 Backpulver	Tischwaage
29	2008 Angedickte Kirschen	Tischwaage

Teigausbeute: 0 % Gesamtgewicht: 0,000 Kg

Zurück Weiter Speichern Abbrechen

55 Rezepte in Liste vorhanden.

(1) Auswahl prüfen

- Es muss unter „Varianten“ die gewünschte Variante ausgewählt werden, um sie zu bearbeiten.

(2) Verfügbare Rohstoffe

- Wenn die gewünschte Variante ausgewählt ist, können hier die zuvor hinzugefügten Rohstoffe ins Rezept eingetragen werden.

(3) Rezepturbearbeitung

- Hier ist es möglich Rohstoffe hinzuzufügen, Rohstoffe einer Gruppe zuzuweisen, Kommentare zu erstellen, die Einbringungsart einzustellen und Rohstoffe zu entfernen.

(4) Rezepturübersicht

- Alle Rohstoffeigenschaften werden hier wieder tabellarisch dargestellt.

(5) Zusatzinformationen

- In der unteren Leiste sehen Sie die Teigausbeute und das Gesamtgewicht des Rezeptes

1.4.3 Rohstoffgruppen und Teig in Teig

Rezept-Assistent für Roggenbrötchen

Assistent zum Anlegen von

1 Rohstoff hinzufügen | Rezept erstellen | Rohstoff entfernen

Rohstoffgruppe | Einbringungsart

Rohstoffe des Rezeptes

Nr.	Gr.	Rohstoff Nummer	Rohstoff Name	H/A	Einbringung	Menge	TA	Getreide	Rohstoffe auf Getreide	Salz	Anteil GME	10 Kg GME
1	1	150572	Weizenmehl 550	A	Silo 1	4,000 kg	100 %	29,6 %	0,0 %	0,0 %	29,6 %	2,963
2	1	150573	Ro 997 St. Kupfermühle	A	Silo 3	6,000 kg	100 %	44,4 %	0,0 %	0,0 %	44,4 %	4,443
3	2	1012	3 Stufen Sauerteig	A	Tischwaage	5,000 kg	200 %	18,5 %	0,0 %	0,0 %	18,5 %	1,852
4	3	211858	Seitz Roggenkruste	A	Tischwaage	1,000 kg	100 %	7,4 %	0,0 %	0,0 %	7,4 %	0,741
5	4	520085	Hefe Fala weiss	A	Tischwaage	0,300 kg	0 %	0,0 %	2,2 %	0,0 %	0,0 %	0,222
6	4	1000	Wasser	A	Fluessig 1	6,150 kg	0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	4,556

Teigausbeute: 164 % Gesamtgewicht: 22,450 Kg

2 Verfügbare Rohstoffe

Nr.	Nummer	Name	EB
4	60	Hefeteig	Tischwaage
5	100	Backmittel	Tischwaage
6	127	TRIST SUEDBACK	Tischwaage
7	200	Testbackmittel	Tischwaage
8	333	Back2001	Tischwaage
9	1000	Wasser	Fluessig 1
10	1002	Scherben Eis	Fluessig
11	1010	Iserhager Anstellgut 500g getrocknet	Quittierrohstoff
12	1011	Iserhager Anstellgut	Quittierrohstoff
13	1012	3 Stufen Sauerteig	Tischwaage
14	1014	Restbrot	Tischwaage
15	1020	Gersten Grütze	Tischwaage
16	1021	Buchweizen	Tischwaage
17	1022	Sauerkraut	Tischwaage
18	1023	Pizzasauce Napoli	Tischwaage
19	1024	Oregano	Tischwaage
20	1100	Mehl 1050	Silo 2
21	1111	Karotten	Tischwaage
22	2001	Backmargarine	Tischwaage
23	2002	Zucker	Tischwaage
24	2003	Eier	Tischwaage
25	2004	Weizenpulver	Tischwaage
26	2005	Kakao	Tischwaage
27	2006	Backruher	Tischwaage

Zurück Weiter Speichern Abbrechen

(1) Rohstoffgruppe zuweisen

- Um einem Rohstoff eine Gruppe zuzuweisen, muss dieser als erstes angewählt werden. Danach kann über den Rohstoffgruppe-Button eine Gruppe ausgewählt werden. Diese Option kann genutzt werden, um zum Beispiel Arbeitsschritte besser zu visualisieren oder die Teig in Teig-Funktion zu nutzen.

(2) Teig in Teig

- Sobald ein Rohstoff, der als Rezept abgespeichert wurde, dem Rezept hinzugefügt wird und er einer nicht verwendeten Rohstoffgruppe zugeordnet ist, kann die Teig in Teig-Funktion genutzt werden.

1.4.4 Eigenschaften

Rezept-Assistent
Assistent zum Anlegen von Rezepten.

1

2

Teigausbeute

Mehlanteil über Vorteige: n. def. %
 Versäuerung: n. def. %
 Anteil Weizen: n. def. %
 Anteil Roggen: n. def. %
 Gesamtteigausbeute: 0 %
 Gesamtteiggewicht: 0,000 Kg

Stückgewichte und Wiegeverluste

Stückgewicht: 0,000 Kg
 * Anzahl: 0 Stück
 = Sollgewicht: 0,000 Kg
 maximales Teiggewicht: 0,000 Kg
 minimales Teiggewicht: 0,000 Kg
 Gesamtteiggewicht: 0,000 Kg
 Wiegeverluste: 0,0 %

Temperaturen und Teigerwärmung

maximale Temperatur: 0,0 °C
 Teig Solltemperatur: 0,0 °C
 minimale Temperatur: 0,0 °C
 Knetenerwärmung: 0,0 °C
 Zugabe von Eis erlaubt: Nein
 Festtemperatur Wasser (1): 0,0 °C
 Festtemperatur Wasser (2): 0,0 °C
 Festtemperatur Wasser (3): 0,0 °C

Zurück Weiter Speichern Abbrechen

55 Rezepte in Liste vorhanden.

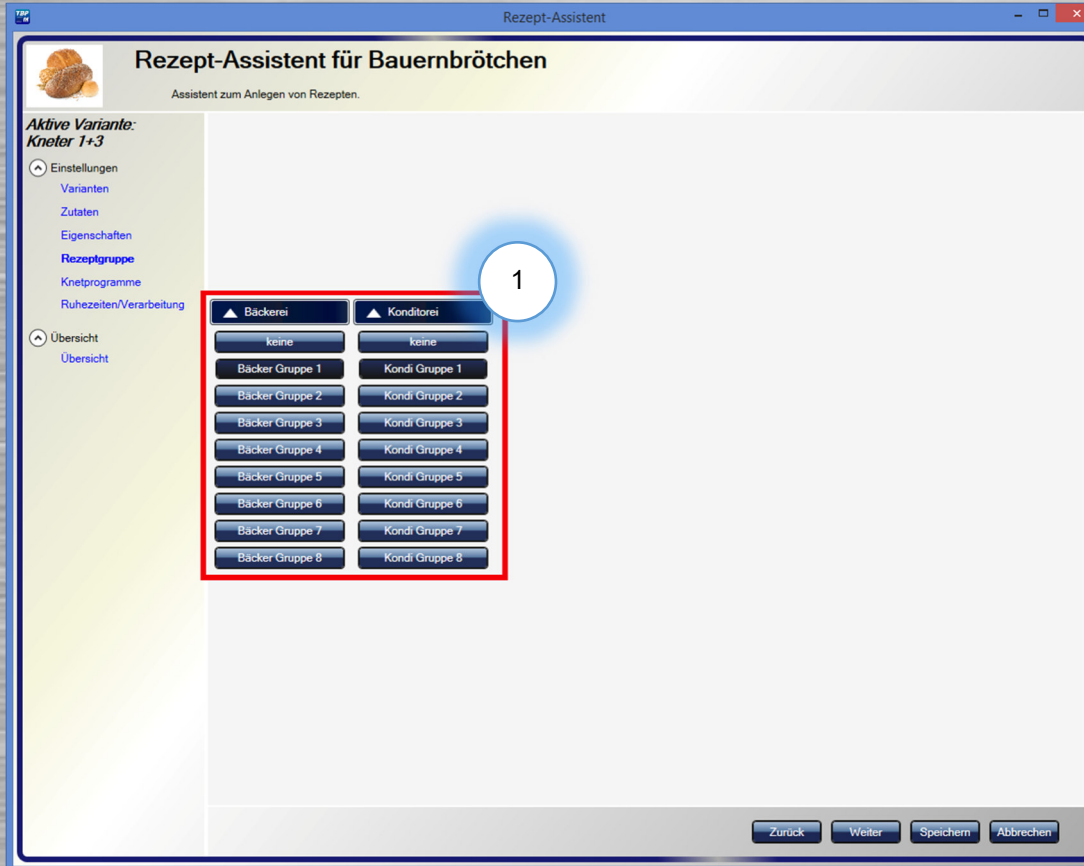
(1) Teigausbeute

- In den Eigenschaften wird Ihnen die Teigausbeute angezeigt.

(2) Stückgewichte und Temperaturen

- Die Stückgewichte, Wiegeverluste, Temperaturen und Teigerwärmungen werden hier eingetragen.

1.4.5 Rezeptgruppe zuweisen



(1) Rezeptgruppe

- Hier können Sie das Rezept einer Rezeptgruppe zuweisen und bestimmen, auf welcher Linie das Rezept angezeigt werden soll.

1.4.6 Knetprogramme

Rezept-Assistent für Bauernbrötchen

Assistent zum Anlegen von Rezepten.

Aktive Variante: Knetter 1+3

- Varianten
- Zutaten
- Eigenschaften
- Rezeptgruppe
- Knetprogramme**
- Ruhezeiten/Verarbeitung

Übersicht

Übersicht

1

Programme

Hinzufügen

Kopieren

Entfernen

2

Programmschritte

Hinzufügen

Kopieren

Entfernen

3

Programmschritt

Betriebsart

Knetdauer

Knetrichtung

Knetpause

4

Programmuordnung

▲ Knetter Linie 1

Knetter 1 Diosna	Knetter 2 Kemper	Knetter 3 Virtuell	Knetter 4	Knetter 5	Knetter 6
Kein Programm	Kein Programm	Kein Programm	Kein Programm	Kein Programm	Kein Programm
Knetter 7	Knetter 8				
Kein Programm	Kein Programm				

▲ Knetter Linie 2

Knetter 1 Diosna	Knetter 2 Kemper	Knetter 3 Virtuell	Knetter 4	Knetter 5	Knetter 6
Kein Programm	Kein Programm	Kein Programm	Kein Programm	Kein Programm	Kein Programm
Knetter 7	Knetter 8				
Kein Programm	Kein Programm				

Zurück Weiter Speichern Abbrechen

(1) Knet-Programme

- Hier können verschiedene Knetprogramme erstellt und bearbeitet werden. Unter „Hinzufügen“ können Sie die Programme erstellen. Wie Sie die Programmschritte einfügen finden Sie unter (13) und (14).

(2) Knet-Programmschritte

- Hier können Sie dem Knetprogramm Programmabschnitte hinzufügen. Jeder Programmschritt kann unter „Programmschritt“ (14) konfiguriert werden. Wenn alles eingestellt wurde, können Sie den Schritt hier über „Hinzufügen“ dem ausgewählten Knetprogramm hinzufügen.

(3) Programmschritt

- Die verschiedenen Programmschritte können hier erstellt werden. Es können Betriebsart, Knetdauer, Knetrichtung und Knetpause eingestellt werden.

(4) Programmuordnung

- Die erstellten Knetprogramme können hier den Knetern zugeordnet werden. Verwenden Sie dazu die ausklappbare Liste (Dropdownmenü).

1.4.7 Ruhezeiten/Verarbeitung

Rezept-Assistent
Assistent zum Anlegen von Rezepten.

Teigruhe

Teigruhe: 00:00 Stunden Wählen Sie eine Teigruheanzeige: 0 Alle

maximale Teigruhe: 00:00 Stunden

minimale Teigruhe: 00:00 Stunden

Ballengare

Ballengare: 00:00 Stunden

maximale Ballengare: 00:00 Stunden

minimale Ballengare: 00:00 Stunden

Beschreibung

Zurück Weiter Speichern Abbrechen

55 Rezepte in Liste vorhanden.

(1) Teigruhe

- Unter „Teigruhe“ können Sie die gewünschte, die minimale und die maximale Teigruhe für das Rezept festlegen. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, eine Teigruheanzeige zu wählen (falls vorhanden).

(2) Ballengare

- Die Ballengare dient hier einer zweiten Teigruhe. Hier können Sie auch die gewünschte, die minimale und die maximale Zeit festlegen.

(3) Beschreibung

- Hier können Sie eine Beschreibung des Rezeptes eintragen und/oder Anmerkung für den Teigmacher hinterlassen.

1.4.8 Übersicht

Rezept-Assistent für Kaiserbrötchen
Assistent zum Anlegen von Rezepten.

Aktive Variante: Internorga 2016

⌵ Einstellungen
Varianten
Zutaten
Eigenschaften
Rezeptgruppe
Knetprogramme
Ruhezzeiten/Verarbeitung

⌵ Übersicht
Übersicht

Folgende Daten wurden eingegeben

Internorga 2016 | mit Komponente | kneter1 Kopie | kneter1 V4

⌵ **Rezeptur**

Nr.	Rohstoff Nummer	Rohstoff Name	H/A	Einbringung	Menge	TA	Getreide	Rohstoffe auf Getreide	Salz	Anteil GME	10 Kg GME
1	100	Backmittel	A	Tischwaage	0,500 kg	0,0 %	0,0 %	10,0 %	0,0 %	0,0 %	1,000 Kg
2	1100	Mehl 1050	A	Silo 2	5,000 kg	100,0 %	100,0 %	0,0 %	0,0 %	100,0 %	10,000 Kg
3	1000	Wasser	A	Fluessig 1	3,000 kg	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	6,000 Kg
4	310007	Steinspeisesalz Jod	A	Tischwaage	0,160 kg	0,0 %	0,0 %	3,2 %	0,0 %	0,0 %	0,320 Kg
5	520101	Dr Moormanns Frisch-Backhefe	A	Tischwaage	0,300 kg	0,0 %	0,0 %	6,0 %	0,0 %	0,0 %	0,600 Kg
6	-1	Wassermenge am Freitag reduzieren	A	NichtDef	0,0	0,0	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,000 Kg

⌵ **Knetprogramme**

Knetprogramm 1
Schritt 1: 00:03 Min, Langsam, Normallauf, Durchlauf
Schritt 2: 00:04 Min, Schnell, Normallauf, Durchlauf

Knetprogramm 2
Schritt 1: 03:00 Min, Langsam, Normallauf, Durchlauf
Schritt 2: 04:30 Min, Schnell, Normallauf, Durchlauf

Zurück Weiter **Speichern** Abbrechen

(1) Übersicht

- Hier werden Ihnen die Rezeptur, die Knetprogramme und alle weiteren Eigenschaften angezeigt.

(2) Rezept speichern

- Um das Rezept zu speichern, drücken Sie diesen Button.

1.5 Artikel

ThorBackPlus Management

Erstellen **Ändern** **Löschen**

Name:

Art. Nr.	Artikelname
11	Tortenboden Schoko Biskuit 28 cm
12	Mürbteig Förmchen
22	Messesemmel
23	Messetangen
40	Marmor hell
41	Marmor dunkel
44	Donauwelle dunkel
45	Donauwelle hell
501	Mohnbrötchen
502	Sesambrötchen
503	Südbackkrosser

Marmor hell

Allgemeine Angaben

Name: Marmor hell

Nummer: 40

Beschreibung:

Rezeptangaben

Rezept-Name: Marmorkuchen

Rezept-Nummer: 20

Rezept-Beschreibung:

Verarbeitungsangaben

Gewicht: 1,000 Kg

Anzahl: 3

Wiegetoleranz: 5 g

Letzte Änderung: 13.09.2015 um 14:39 von KS-Vostro-Administra

501 Rohstoffe in Liste vorhanden.

(1) Artikelliste

- Auf der linken Seite kann man die Artikelliste sehen. Sie zeigt alle Artikel mit dazugehörigen Nummern.

(2) Artikel-Eigenschaften

- Auf der rechten Seite sind allgemeine Angaben, Rezeptangaben und Verarbeitungsangaben auf einen Blick sichtbar.

(3) Artikel erstellen

- Unter diesem Punkt können Sie einen Artikel erstellen. Mehr dazu auf der nächsten Seite.

(4) Artikel ändern

- Über diese Funktion können Sie einen Artikel bearbeiten bzw. ändern.

1.6 Artikel erstellen

Artikel-Assistent

Artikel-Assistent für
Assistent zum Anlegen von Artikeln

Gruppierung

↑ Einstellungen

- Allgemeine Artikeldaten
- Rezept-Angaben
- Verarbeitungsangaben

↑ Übersicht

- Artikel-Bestätigung

Artikel Name:

Artikel Nummer:

Rezept

Beschreibung:

Zurück Weiter Speichern Abbrechen

(1) Allgemeine Artikeldaten

Hier können Sie den Artikel-Namen, die Artikel-Nummer und die Beschreibung hinzufügen. Des Weiteren können Sie hier den Artikel als Rezept abspeichern.

Artikel-Assistent

Artikel-Assistent für
Assistent zum Anlegen von Artikeln

Gruppierung

- ⊖ Einstellungen
 - Allgemeine Artikeldaten
 - Rezept-Angaben**
 - Verarbeitungsangaben
- ⊖ Übersicht
 - Artikel-Bestätigung

Rezept Angaben

Nummer: 940

Name: Lebkuchen

Beschreibung: --

Name

Nr	Rezept-Name
801	Hefezöpfe Herzog
802	Krapfen
810	Nußzöpfe
811	Mohnzöpfe
813	Mohnstrudel
902	Osterbrot
904	Rosinenbrötchen 1 Presse
904	Rosinenbrötchen 1 Presse
920	Herzog's Meisterstollen
921	Herzogs Butterstollen
922	Herzog's lactosefreier Stollen
924	Nuss- & Mohnstollenteig
925	Herzog's Dinkelbutterstollen
926	Quarkstollen
930	Herzog's Hutzelbrot
940	Lebkuchen
1101	Füllung Knusperstange
1102	Mohnfüllung Stollen ca. 13 Stollen
1103	Nussfüllung Stollen ca. 10 Stollen
1104	Quarkstrudelfüllung
1105	Nussfüllung
1106	Mohnfüllung
1107	Füllung Pudding Rosinenschnecke
1108	Füllung Schweizer Nuss
1109	Füllung Nussstrudel
1110	Füllung Mohnstrudel
1111	Streusel

(2) Rezept-Angaben

- Hier können Sie dem Artikel ein Rezept zuweisen. Bevor Sie auf „weiter“ klicken, überprüfen Sie hier, ob Sie das richtige Rezept angewählt haben.

Artikel-Assistent
Assistent zum Anlegen von Artikeln

Gruppierung

↑ Einstellungen
Allgemeine Artikeldaten
Rezept-Angaben
Verarbeitungsangaben

↑ Übersicht
Artikel-Bestätigung

Verarbeitungsangaben

Gewicht: g

Anzahl:

Wiegetoleranz: g

Zurück Weiter Speichern Abbrechen

(3) Verarbeitungsangaben

- Unter diesem Punkt können Sie das Gewicht, die Anzahl und die Wiegetoleranz einstellen.

Artikel-Assistent

Artikel-Assistent für Messesemmel

Assistent zum Anlegen von Artikeln

Gruppierung

- ⌵ Einstellungen
 - Allgemeine Artikeldaten
 - Rezept-Angaben
 - Verarbeitungsangaben
- ⌵ Übersicht
 - Artikel-Bestätigung**

Nr	Name	Beschreibung	Recipe	Gewicht (g)	Anzahl	Wiegetoleranz
22	Messesemmel		1	120	75	0

Zurück weiter Speichern Abbrechen

(4) Artikel-Bestätigung

- Hier haben Sie eine Übersicht, in der Sie den Artikel mit dem dazugehörigen Rezept und den Gewichtsangaben sehen können.

1.7 Backpläne

Messebackplan

Nr	Bezi	Menge	Einheit	Rez.Nr.	Rez.Name	V.Nr	V.Name	Art.Nummer	Art Name	Startz.
1	Kaisr	850	Kg	1	Kaiserbrötchen	1	Internorga 2016	0		00:00:00
2	Roggs	1200	Kg	3	Roggenbrötchen	1	Ohne Teig in Teig	0		00:00:00
3	Marm	10	Stk	20	Marmorkuchen	1	Variante 1	40	Marmor hell	00:00:00
4	Marm	10	Stk	20	Marmorkuchen	1	Variante 1	41	Marmor dunkel	00:00:00

Letzte Änderung: 14.09.2015 um 12:06 von KS-Vostro-Administra

501 Rohstoffe in Liste vorhanden.

(1) Backplanliste

- Auf der linken Seite können Sie alle Backpläne mit den dazugehörigen Informationen sehen. Angegeben sind Nr., Linie, Name und Erstellungsdatum.

(2) Backplan

- Auf der rechten Seite ist der eigentliche Backplan zu sehen. Dort werden alle Rezepte mit Infos zur Menge, Startzeit usw. tabellarisch dargestellt.

(3) Backplan erstellen

- Hier können Sie Backpläne erstellen. Mehr dazu auf der folgenden Seite.

(4) Backplan ändern

- Hier können Sie einen bestehenden Backplan ändern bzw. bearbeiten.

(5) Backplan kopieren

- Um einen Backplan zu kopieren, können Sie diese Funktion nutzen. Dies ist hilfreich, wenn der alte Backplan einem schon vorhanden ähnelt.

1.8 Backpläne erstellen

Backplan-Assistent
Assistent zum Anlegen von Backplänen

Gruppierung

↑ Einstellungen
Backplan Daten
Backplan Inhalte

↑ Übersicht
Backplan Übersicht

Backplan Name:

Backplan Nr:

Linie:

Zurück Weiter Speichern Abbrechen

(1) Backplan Daten

- Hier können Sie im Backplan Name, Backplan-Nummer und die Linie festlegen, auf der der Backplan verarbeitet werden soll.

Backplan Assistent

Backplan-Assistent für Sonderbackplan iba2015

Assistent zum Anlegen von Backplänen

Gruppierung

- ↑ Einstellungen
 - Backplan Daten
 - Backplan Inhalte
- ↑ Übersicht
 - Backplan Übersicht**

Sonderbackplan iba2015

Nr	Bezeichnung	Menge	Einheit	Rez.Nr.	Rez.Name	V.Nr	V.Name	Art.Nummer	Art Name	Startzeit
1	Roggenbrötchen	67	Kg	3	Roggenbrötchen	1	Ohne Teig in Teig	0		00:00:00
2	Käsekuchen	78	Kg	2	Käsekuchen	1	Variante 1	0		00:00:00
3	Kaiserbrötchen	120	Kg	1	Kaiserbrötchen	1	Internorga 2016	0		00:00:00

Letzte Änderung: 14.09.2015 um 12:16 von KS-Vostro-Administra

Zurück Weiter Speichern Abbrechen

(3) Backplan Übersicht

- Hier können Sie alle Rezepte und Artikel ansehen, die dem Backplan hinzugefügt wurden. Alle wichtigen Informationen, wie zum Beispiel Menge, Einheit und Startzeit, werden tabellarisch dargestellt.

1.9 Rezepturprotokolle

Rezepturprotokolle

Zeit von: 19.10.2020 00:00 Uhr bis: 27.10.2020 00:00 Uhr

Gruppe: Bäckerei Konditorei

Filter: Var. Nummer

Dosiert	R. Nr.	Rezept Name	Var. Name	Menge	Temp.	Si	FI	Tw	Bw	Kn	Tr
20.10.2020 07:13:04	9	Dinkel spitz	Knet er 1	0,00 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit
20.10.2020 11:07:51	5	Blätter teig Stücke	Varia nte 1	0,00 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit
20.10.2020 11:08:08	6	Snack	Sala mi	7,00 Kg	0,0 °C	>>	-	-	OK	OK K.O.	OK
20.10.2020 11:30:00	9	Dinkel spitz	Knet er 1	39,26 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit
20.10.2020 11:35:01	5	Blätter teig Stücke	Varia nte 1	0,00 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit
20.10.2020 12:13:39	15	Croiss ant	Knet er 1	0,00 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit
20.10.2020 12:13:57	9	Dinkel spitz	Knet er 1	0,00 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit
20.10.2020 12:14:32	5	Blätter teig Stücke	Varia nte 1	0,00 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit
20.10.2020 12:14:42	54	Kraute rbague tte	Varia nte 1	0,00 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit
20.10.2020 12:20:28	11	Torten boden Schok o Biskuit 23 cm	Varia nte 1	0,00 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit
20.10.2020 12:20:41	1	Kaiser bröche n	Inter norg a 2016	0,00 Kg	0,0 °C	-	-	-	OK	-	Bereit

Rezeptnummer : 9

Bearbeitet am Dienstag, 20. Oktober 2020 um 11:30:00 von -
Fertigstellung am Donnerstag, 22. Oktober 2020 um 08:06
Status Gelöscht

Dosiereinrichtungen

Linie 1 Kessel 0 Prod.Ziel 0

Flüssigkeiten: Start am Dienstag, 20. Oktober 202 um 11:30 Uhr OK
Tischwaagen: Start am Donnerstag, 22. Oktober 2 um 08:05 Uhr OK
Bodenwaagen: Start am Donnerstag, 22. Oktober 2 um 08:05 Uhr OK

Temperaturen

Wasser Rechner: 1,2 °C Erwärmung: 9,0 °C max. Temperatur: 25,3 °C
Wasser Eingabe: 1,0 °C Korrektur: -0,2 °C min. Temperatur: 23,5 °C
Solltemperatur: 24,0 °C
Isttemperatur: 23,9 °C

Mengen und Gewichte

Stückgewicht: 70 g Anzahl: 559 Stck Sollmenge: 39,130 Kg
Rohstoffmenge: 39,263 Kg

Rohstoffe

Nr.	Rohst.Nr.	Rohstoff-Name	EB	Soll-Menge	Temperatur	Ist-Menge	Dos Status
1	212040	Ireks Dinkelspitz	Quitierrohstoff_TW	25,003 Kg	21,5 °C	25,003 Kg	OK
2	520085	Hefe Fala weis	Tischwaage	0,875 Kg	21,5 °C	0,880 Kg	OK
3	1000	Wasser	Fluessig 1	12,900 Kg	1,0 °C	13,000 Kg	OK
4	0	Berechnetes Eis	Tischwaage	0,379 Kg	-50,0 °C	0,380 Kg	OK

Kneten und Teigruhe

Knetprogramm 0, Knet er 0

Kneten Start am - um - Kneten Ende am - um -

Programmschritt Sollwert Istwert
Programmschritt 1: Gegenlauf, Langsam, Durchlauf
Programmschritt 2: Normallauf, Langsam, Durchlauf
Programmschritt 3: Normallauf, Schnell, Durchlauf

Teigruhe

Start am - um - Ende am - um -

Ballengare

Start am - um - Ende am - um -

55 Rezepte in Liste vorhanden.

(1) Rezepturprotokolle

- Hier können Sie alle bearbeiteten Rezepte ansehen. Mithilfe der Einstellungen im oberen Bereich ist es möglich, nach bestimmten Rezepten zu suchen und zu filtern.
- In der tabellarischen Darstellung ist sehr gut sichtbar, wann und was produziert wurde, ob die Rohstoffe korrekt eingewogen wurden und ob die Knetzeiten eingehalten wurden.
- Ein rotes Kästchen weist darauf hin, dass etwas falsch gemacht wurde. Entweder wurde viel zu viel oder viel zu wenig abgewogen. Ein graues Kästchen weist auf eine kleinere Abweichung hin.

(2) Genauere Protokollinformation

- Sobald ein Rezept angewählt ist, können Sie alle Informationen zur vergangenen Verarbeitung auf der rechten Bildschirmhälfte einsehen, wie zum Beispiel die Temperaturen, die Mengen und Gewichte und die verwendeten Knetprogramme.

1.10 Rohstoffprotokolle

1 **2**

Ausgewähltes Rohstoffprotokoll

Rohstoffnummer: 100
 Rohstoffname: Backmittel
 Bearbeitet: 22.10.2020 13:40:11
 Fertiggestellt: 22.10.2020 13:40:11
 Sollmenge: 1,004 Kg
 Istmenge: 1,015 Kg
 Temperatur: 7,0 °C
 Rezeptnummer: 1
 Rezeptname: Kaiserbrötchen

Rohstoffverbrauch

Nr	Nar	Dosiert	Rez.Nr	Rez Name	Var.Nr	Var.Name	Soll	Ist	Temperatur	Sts
100	Bacl	22.10.2020 13:40:11	1	Kaiserbrötchen	1	Internorga 2016	1,004 Kg	1,015 Kg	7,0 °C	OK
100	Bacl	22.10.2020 13:40:50	1	Kaiserbrötchen	1	Internorga 2016	1,004 Kg	1,005 Kg	7,0 °C	OK

Summe Rohstoffverbrauch

Zeitraum: vom 19.10.2020 00:00:00 bis zum 26.10.2020 00:00:00
 Anzahl der Vorgänge: 2
 Gesamtverbrauch: 2,020 Kg

501 Rohstoffe vorhanden.

(1) Rohstoffauswahl

- In diesem Bereich sind alle eingetragenen Rohstoffe zu sehen. Als Zusatzinformation sind die Rohstoff-Nummer, die Einbringungsart und die Teigausbeute mit aufgeführt.

(2) Rohstoffprotokoll

- Hier können Sie alle Informationen zu dem ausgewählten Rohstoff sehen und in welchen Rezepten dieser verwendet wurde.

1.11 Gesamtverbräuche

1

2

Übersicht Gesamtverbrauch
Zeitraum vom 19.10.2020 00:00:00 bis zum 26.10.2020 00:00:00

Rohstoffverbrauch

Nr	Name	Einbringung	Summe Ist
101426	Ro Vollkuschrot 1800 exgr	Tischwaage	4.175 Kg
310007	Steinspeisesalz Jod	Tischwaage	1.870 Kg
396816	Wulf Aromamalz	Tischwaage	0.190 Kg
520085	Hefe Fala weiss	Tischwaage	3.148 Kg
1012	3 Stufen Sauerteig	Tischwaage	14.874 Kg
150572	Weizenmehl 550	Silo	13.139.200 Kg
1100	Mehl 1050	Silo	400.000 Kg
1000	Wasser	Fluessig	365.500 Kg
212040	Ireks Dinkelspitz	Quit tierrohstoff_TV	25.003 Kg
0	Berechnetes Eis	Tischwaage	1.270 Kg
2002	Zucker	Tischwaage	0.900 Kg
2003	Eier	Tischwaage	1.200 Kg
1014	Restbrot	Tischwaage	78.000 Kg
1011	Iserhäger Anstellgut	Quit tierrohstoff_TV	31.621 Kg
150573	Ro 997 Si Kupfermühle	Silo	52.000 Kg
210992	Purat Brezelpaste 10%	Tischwaage	1.810 Kg
100	Backmittel	Tischwaage	2.020 Kg
520101	Dr Moomanns Frisch-Backhefe	Tischwaage	0.610 Kg
219082	Seitz Parisienne d' Eiffel	Tischwaage	1.095 Kg
211858	Seitz Roggenkruste	Tischwaage	0.985 Kg
390657	BAKO Rostzwiebeln	Tischwaage	0.790 Kg
60	Hefeteig	Tischwaage	5.455 Kg

501 Rohstoffe vorhanden.

(1) Auswahl für Gesamtverbräuche

- Hier können alle Verbräuche des gesamten Systems aufgeführt werden. In diesem Bereich ist wieder eine Liste der Rohstoffe zu sehen. Diese ist dafür da, verschiedene Rohstoffe in die Berechnung der Gesamtverbräuche mit einzubeziehen bzw. rauszulassen.

(2) Gesamtverbräuche Rezepte

- In diesem Bereich sind die Gesamtverbräuche der ausgewählten Rohstoffe in einem ausgewählten Zeitraum aufgeführt. Dabei werden alle Ist-Werte addiert.

1.12 Gesamtverbräuche Rezepte

ThorBackPlus Management

Rezepturprotokolle | Rohstoffprotokolle | Gesamtverbräuche | Gesamtverbräuche Rezepte

Zeit
 von: 03.02.2020 00:00 Uhr
 bis: 10.02.2021 00:00 Uhr

Filter
 Name: Suchen

Übersicht Gesamtverbrauch Rezepte

Zeitraum vom 03.02.2020 00:00:00 bis zum 10.02.2021 00:00:00
 Gesamtmenge 184,115kg

Rostoffverbrauch

Nr	Name	Summe Ist
0	Berechnetes Eis	54,065 Kg
310007	Steinspeisesalz Jod	0,430 Kg
211861	Seitz Meisterfrost	0,850 Kg
100792	Maisgrieß	2,125 Kg
1021	Buchweizen	2,125 Kg
1000	Wasser	11,000 Kg
150572	Weizenmehl 550	22,000 Kg

82 Rezepte vorhanden.

(1) Gesamtverbräuche Rezepte

- Hier kann ausgewählt werden, von welchem Rezept die Gesamtverbräuche angezeigt werden sollen. Zudem können auch einzelne Varianten ausgewählt werden.

(2) Gesamtverbräuche Rezepte

- Auf dieser Seite werden die Verbräuche des ausgewählten Rezeptes in dem ausgewählten Zeitraum angezeigt. Zusätzlich wird im oberen Bereich die Gesamtmenge, die von dem Rezept hergestellt wurde, angezeigt.

1.13 Benutzer

ThorBackPlus Management

Benutzerliste

Nr.	Kürzel	Name
1	tm	Teigmacher
2	kul	Lenz
3	ks	Sauermann
4	rc	Cremer

Nachrichtenübersicht

Nr	Stat	Nachricht	Gesendet	Empfangen
1	<input checked="" type="checkbox"/>	Hallo, das ist ei Test!	26.10.2020 12:09:47	26.10.2020 08:32:36
2	<input checked="" type="checkbox"/>	Dies isr ein Test zur Internorga 2016	13.03.2016 16:20:01	13.03.2016 16:23:02
3	<input checked="" type="checkbox"/>	Moin Micha	21.10.2013 09:55:42	21.10.2013 09:56:28
4	<input checked="" type="checkbox"/>	Hallo Du	21.10.2013 09:55:34	21.10.2013 09:56:25
5	<input checked="" type="checkbox"/>	Test	21.10.2013 09:55:27	21.10.2013 09:56:25
6	<input checked="" type="checkbox"/>	Test	13.03.2012 10:56:46	16.10.2013 10:24:17
7	<input checked="" type="checkbox"/>	REINI WARTUNG AWS ANRUFEN	13.03.2012 10:56:22	16.10.2013 10:24:17
8	<input checked="" type="checkbox"/>	REINI WARTUNG AWS ANRUFEN	13.03.2012 10:51:57	21.10.2013 09:56:24
9	<input checked="" type="checkbox"/>	TEST	13.03.2012 10:45:06	13.03.2012 13:24:38
10	<input checked="" type="checkbox"/>	Morgen Froster reinigen !!	10.03.2012 10:11:12	10.03.2012 12:22:35
11	<input checked="" type="checkbox"/>	Mehllieferung morgen 8.00 Uhr!	10.03.2012 10:10:52	12.03.2012 11:43:50
12	<input checked="" type="checkbox"/>	ACHTUNG, heute ist Internorga !!	10.03.2012 10:09:41	11.03.2012 16:05:16
13	<input checked="" type="checkbox"/>	Test-Text	22.10.2011 13:35:40	24.10.2011 07:48:53
14	<input checked="" type="checkbox"/>	Hallo Peter, bei den Brinki Teig ist jetzt Rahmennr	30.09.2010 10:51:02	30.09.2010 18:19:58
15	<input checked="" type="checkbox"/>	Hallo Peter, bei Gartenzweg hat sich das Rezept geändert, Kürbiskerne, Honig, Cashwekerne reduziert!	29.09.2010 14:37:15	30.09.2010 03:09:06
16	<input checked="" type="checkbox"/>	Hallo Peter, bei den Brinkis bitte die Hefe um 250 g erhöhen, Michael bescheid sagen!	27.09.2010 09:03:48	27.09.2010 23:48:10
17	<input checked="" type="checkbox"/>	Hallo Peter, Backmittel bei den Brinkis haben wir reduziert, es kommen nur noch 1,8 kg auf 60 % Brinki's = 3 %	16.08.2010 12:59:21	16.08.2010 14:03:32
18	<input checked="" type="checkbox"/>		09.08.2010 11:53:16	16.10.2013 10:24:18

501 Rohstoffe in Liste vorhanden.

(1) Benutzerliste

2 Hier sind alle Benutzer aufgeführt

(2) Nachrichtenübersicht

• Auf der rechten Seite sind alle Nachrichten des ausgewählten Benutzers aufgelistet.

(3) Benutzer erstellen

• Wenn sie einen Benutzer erstellen wollen, klicken Sie hier.

(4) Benutzer bearbeiten

• Hier können Sie die Daten eines Benutzers bearbeiten.

(5) Nachricht verfassen

• Mit dieser Funktion können Sie allen Benutzern oder einem einzelnen Benutzer eine Nachricht auf der Station hinterlassen.

Nachricht senden

- Alle Benutzer
- Teigmacher
- Lenz
- Sauermann
- Cremer

Abbrechen Senden

1.14 Verwaltung

ThorBackPlus Management

ThorBackPlus[®] Management

Ändern

Name Suchen

Nr	Name
1	Festtemperaturen
2	Rezeptgruppen
3	Teigruben
4	Rohstofftausch
5	Speicherort Bilder
6	NEWS Verwaltung
7	Performance Einstellungen
8	Kneiter
9	Chargen
10	Flüssigkeiten-Rezepte

Festtemperaturen

Festtemperaturen 1-8		Festtemperaturen 9-16	
1:	Kühlhaus 5 °C	9:	Festtemperatur 9
2:	Froster - 16°C	10:	Festtemperatur 10
3:	Vorteig über Nacht	11:	Festtemperatur 11
4:	Festtemperatur 4	12:	Festtemperatur 12
		13:	Festtemperatur 13
		14:	Festtemperatur 14
		15:	Festtemperatur 15
		16:	Festtemperatur 16

Window_Festtemperaturen

Festtemperaturen

Festtemperatur 1: Kühlhaus 5 °C

Festtemperatur 2: Froster - 16°C

Festtemperatur 3: Vorteig über Nacht

Festtemperatur 4: Festtemperatur 4

Festtemperatur 5: Festtemperatur 5

Festtemperatur 6: Festtemperatur 6

Festtemperatur 7: Festtemperatur 7

Festtemperatur 8: Festtemperatur 8

Festtemperatur 9: Festtemperatur 9

Festtemperatur 10: Festtemperatur 10

Abbrechen Speichern

Rohstoffe Protokolle

Rezepte Benutzer

Artikel Verwaltung

Backpläne Import/Export

501 Rohstoffe in Liste vorhanden.

(1) Festtemperaturen

- Über die Funktion „Festtemperaturen“ können Sie die Bezeichnungen der Festtemperaturen festlegen bzw. bearbeiten. Die Temperaturen werden auf der Station manuell eingetragen oder je nach Konfiguration vom Teigmacher gemessen und automatisch übernommen.

The screenshot shows the ThorBackPlus Management application window. The title bar reads 'ThorBackPlus Management'. The main interface is divided into several sections:

- Top Left:** Navigation buttons: 'Andern', 'Hinzufügen', and 'Löschen'. A search field with a 'Suchen' button is also present.
- Left Sidebar:** A list of menu items: 'Festtemperaturen', 'Rezeptgruppen', 'Teigruhen', 'Rohstofftausch', 'Speicherort Bilder', 'NEV/S Verwaltung', 'Performance Einstellungen', 'Knetter', 'Chargen', and 'Flüssigkeiten-Rezepte'. Below this is a table with two rows: '1 Bäckerei' and '2 Konditorei'. A red box highlights this table, with a callout 'b' pointing to it.
- Bottom Left:** A grid of icons for various functions: 'Rohstoffe', 'Rezepte', 'Artikel', 'Backpläne', 'Protokolle', 'Benutzer', 'Verwaltung', and 'Import/Export'.
- Main Content Area:** Titled 'Rezeptgruppen', it shows a list of groups under the 'Bäckerei' category: '1: Vormischungen', '2: Brot 1', '3: Brot 2', '4: semmeln', '5: Hefeteig', '6: Seelen', '7: saison', '8: Bäcker 09', and '9: Bäcker 10'. Below this list is a form for 'neue Rezeptgruppe' with a 'Gruppenname:' field containing 'Bäckerei' and a list of input fields for 'Vormischungen', 'Brot 1', 'Brot 2', 'semmeln', 'Hefeteig', 'Seelen', 'saison', 'Bäcker 09', and 'Bäcker 10'. At the bottom of the form are 'Abbrechen' and 'Speichern' buttons. A callout 'a' points to the 'Andern', 'Hinzufügen', and 'Löschen' buttons at the top left.
- Bottom Status Bar:** Displays '160 Rezepte vorhanden.'

(2) Rezeptgruppen

- Hier können Sie die Namen der Rezeptgruppen ändern. Nach der Eingabe müssen Sie sie mit „Speichern“ bestätigen.

a) Hier können Sie Linien ändern, hinzufügen und löschen.

b) In dieser Übersicht sind alle Linien aufgelistet.

The screenshot shows the ThorBackPlus Management application. On the left, there is a sidebar menu with items like 'Festtemperaturen', 'Rezeptgruppen', 'Teigruhen', etc. The main area displays a list of dough rests (Teigruhen) with columns for 'Nr' and 'Name'. A modal dialog titled 'Teigruhen bearbeiten' is open, showing a list of dough rests with input fields for their names. The dialog has 'Abbrechen' and 'Speichern' buttons.

Nr	Name
1	Festtemperaturen
2	Rezeptgruppen
3	Teigruhen
4	Rohstofftausch
5	Speicherort Bilder
6	NEWS Verwaltung
7	Performance Einstellungen
8	Kneeter
9	Chargen
10	Flüssigkeiten-Rezepte

Nr	Name
0	Alle
1	Linie 1
2	Linie 2
3	Linie 3
4	Nicht definiert
5	Nicht definiert

(3) Teigruhen

- Über diese Funktion können Sie die Namen der Teigruhe-Bildschirme festlegen.

ThorBackPlus Management

ThorBackPlus[®] Management

Ändern

Name **Suchen**

Nr	Name
1	Festtemperaturen
2	Rezeptgruppen
3	Teigruben
4	Rohstofftausch
5	Speicherort Bilder
6	NEWS Verwaltung
7	Performance Einstellungen
8	Knetter
9	Chargen
10	Flüssigkeiten-Rezepte

Rohstoffe tauschen

Quelle:

Ziel:

Abbrechen **Tauschen**

Sind Sie sich sicher?

Beim Austausch werden alle Quell-Rohstoffe in allen Rezepten durch den Ziel-Rohstoff ersetzt

Ja **Nein**

Rohstoffe

Rezepte

Artikel

Backpläne

Protokolle

Benutzer

Verwaltung

Import/Export

501 Rohstoffe in Liste vorhanden.

Rohstofftausch

Nr	Rohst.Nr.	Rohstoff-Name	EB	TA	Rezept
1	1	Tomaten-Soße	Fluessig 2	150.0 %	<input type="checkbox"/>
2	2	Restbrot	Fluessig 4	0.0 %	<input type="checkbox"/>
3	3	Vorteig	Fluessig 3	0.0 %	<input type="checkbox"/>
4	11	Tortenboden Schoko Biskuit 28 cm	Quit tierrohstoff_TW	0.0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
5	60	Hefeteig	Tischwaage	0.0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
6	100	Backmittel	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
7	127	TEST SUEDBACK	Tischwaage	0.0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
8	200	Testbackmittel	Tischwaage	0.0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
9	333	Back2001	Tischwaage	0.0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
10	1000	Wasser	Fluessig 1	0.0 %	<input type="checkbox"/>
11	1002	Scherben Els	Fluessig	0.0 %	<input type="checkbox"/>
12	1010	Iserhäger Anstellgut 500g getrocknet	Quit tierrohstoff_TW	0.0 %	<input type="checkbox"/>
13	1011	Iserhäger Anstellgut	Quit tierrohstoff_TW	0.0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
14	1012	3 Stufen Sauerteig	Tischwaage	200.0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
15	1014	Restbrot	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
16	1020	Gersten Grütze	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
17	1021	Buchweizen	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
18	1022	Sauerkraut	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
19	1023	Pizzasauce Napoli	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
20	1024	Oregano	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
21	1100	Mehl 1050	Silo 2	100.0 %	<input type="checkbox"/>
22	1111	Karotten	Tischwaage	0.0 %	<input checked="" type="checkbox"/>
23	2001	Backmargarine	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
24	2002	Zucker	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
25	2003	Eier	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
26	2004	Weizenpuder	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
27	2005	Kakao	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
28	2006	Backpulver	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
29	2008	Angedickte Kirschen	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
30	2009	Geschlagene Sahne	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
31	2010	Kirscharoma	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
32	2011	Raspelschokolade	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
33	2014	Weizenmehl 550	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
34	100533	Buchweizengrütze	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
35	100792	Maisgrieß	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
36	100834	Hafergrütze	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
37	101426	Ro Vollkornschrot 1800 exgr	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
38	101427	Ro Vollkornschrot 1800 fein	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
39	101428	Ro Vollkornschrot 1800 grob	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
40	101453	Ro Flocken Süd	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
41	101455	Weizenkleber Vital	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
42	101839	Gerstengrütze	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>
43	102027	Bio Roggen BAKO	Kleinkompo 1	100.0 %	<input type="checkbox"/>
44	150572	Weizenmehl 550	Silo 1	100.0 %	<input type="checkbox"/>
45	150573	Ro 997 Si Kupfermühle	Silo 3	100.0 %	<input type="checkbox"/>
46	200037	Plange Lebkuchen Mix	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
47	200054	Kompl Sun Muffin Feingold	Tischwaage	0.0 %	<input type="checkbox"/>
48	200098	Kompl Backpulver MB	Kleinkompo 2	0.0 %	<input type="checkbox"/>
49	200224	BM Dinkel	Tischwaage	100.0 %	<input type="checkbox"/>

(4) Rohstofftausch

- Mithilfe dieser Funktion können Sie Rohstoffe durch andere ersetzen, wenn zum Beispiel ein Backmittel durch ein anderes ausgetauscht werden soll, ohne dass alle Rezepte überarbeitet werden müssen.

The screenshot displays the ThorBackPlus Management application window. On the left, there is a sidebar with a search bar and a list of menu items. The 'Speicherort Bilder' item is highlighted. Below the list is a navigation pane with buttons for 'Rohstoffe', 'Rezepte', 'Artikel', 'Backpläne', 'Protokolle', 'Benutzer', 'Verwaltung', and 'Import/Export'. The main area is titled 'Bildpfad' and is currently empty. A 'Suchen' button is located in the top right of the main area. A 'Dialogfenster' titled 'Ordner suchen' is open in the center, prompting the user to select a folder for image storage. The dialog shows a tree view of the file system with 'Eigene Bilder' selected. At the bottom of the dialog are buttons for 'Neuen Ordner erstellen', 'OK', and 'Abbrechen'. A 'Im Explorer öffnen' button is also visible in the main area. At the bottom left of the application window, a status bar indicates '501 Rohstoffe in Liste vorhanden.'

Nr	Name
1	Festtemperaturen
2	Rezeptgruppen
3	Teigruhen
4	Rohstoffaustausch
5	Speicherort Bilder
6	NEWS Verwaltung
7	Performance Einstellungen
8	Knetter
9	Chargen
10	Flüssigkeiten-Rezepte

(5) Speicherort Bilder

- Über diese Funktion kann ein Speicherort für alle Bilder, die in Rezepten eingebunden sind, festgelegt werden.

The screenshot shows the ThorBackPlus Management software interface. On the left, there is a menu with 10 items, including 'NEWS Verwaltung'. The main area is divided into two sections: 'Aktuelle Neuigkeiten' (Current News) and a modal dialog box for editing news items.

Aktuelle Neuigkeiten Table:

Text	Begrenzte Gültigkeit	Gültig ab	Gültig bis
Rezept Pfannkuchen wechseln	<input checked="" type="checkbox"/>	26.10.2020 10:53:00	02.11.2020 10:53:00

News Verwaltung Dialog Box:

The dialog box is titled 'News Verwaltung' and contains the following fields and controls:

- Status:** A dropdown menu set to 'Aktiv'.
- Text:** A text input field containing 'Rezept Pfannkuchen w...'.
- Begrenzte Laufzeit:** A checkbox that is currently unchecked.
- Gültig ab:** A date and time selector set to '26.10.2020 11:02'.
- Gültig bis:** A date and time selector set to '02.11.2020 11:02'.
- Buttons:** 'Abbrechen' (Cancel) and 'OK'.

At the bottom of the main window, there is a navigation bar with buttons for 'Rohstoffe', 'Rezepte', 'Artikel', 'Backpläne', 'Protokolle', 'Benutzer', 'Verwaltung', and 'Import/Export'. A status bar at the very bottom indicates '501 Rohstoffe in Liste vorhanden.' (501 raw materials in list available).

(6) NEWS Verwaltung

- Hier können NEWS für das TeigLeit-System erstellt, bearbeitet, kopiert und gelöscht werden. Außerdem ist es möglich, eine begrenzte Laufzeit einzustellen, um NEWS nur temporär anzeigen zu lassen. Die NEWS werden als Laufband auf dem Teigruhe-Monitor angezeigt.

The screenshot displays the ThorBackPlus Management software interface. On the left, there is a sidebar with a search bar and a list of 10 items: 1 Festtemperaturen, 2 Rezeptgruppen, 3 Teigruhen, 4 Rohstofftausch, 5 Speicherort Bilder, 6 NEWS Verwaltung, 7 Performance Einstellungen, 8 Knetter, 9 Chargen, and 10 Flüssigkeiten-Rezepte. Below the list is a navigation menu with buttons for Rohstoffe, Rezepte, Artikel, Backpläne, Protokolle, Benutzer, Verwaltung, and Import/Export. The main area shows the 'Performance' settings for 'Teigruhen bearbeiten'. Two settings are visible: 'Live-Suche in Übersichtslisten' and 'Gelöschte Protokolle anzeigen', both with green checkmarks and the label 'Aktiviert'. At the bottom of the dialog, there are 'Abbrechen' and 'Speichern' buttons. A status bar at the bottom left indicates '501 Rohstoffe in Liste vorhanden.'

(7) Performance Einstellungen

- Hier kann eingestellt werden, ob die Live-Suche in den Übersichtslisten aktiviert sein soll und ob gelöschte Protokolle angezeigt werden sollen.

The screenshot displays the 'ThorBackPlus Management' software interface. On the left, there is a navigation menu with 10 items, including 'Knetter' (item 8). A search bar and a 'Suchen' button are located above the menu. Below the menu, a 'Knetter verwalten' dialog box is open, showing a table with columns 'Nummer' and 'Name' and three rows: 1 Diosna, 2 Kemper, and 3 Virtuell. The main content area on the right is titled 'Knetter' and contains three sections: 'Knetter Linie 0', 'Knetter Linie 2', and 'Knetter Linie 1'. Each section has three input fields for '1', '2', and '3'. At the bottom, there is a toolbar with buttons for 'Rohstoffe', 'Rezepte', 'Artikel', 'Backpläne', 'Protokolle', 'Benutzer', 'Verwaltung', and 'Import/Export'. A status bar at the bottom left indicates '501 Rohstoffe in Liste vorhanden.'

(8) Knetter

- Über diese Funktion können Sie die Namen der Knetter auf den verschiedenen Linien eingeben bzw. ändern.

The screenshot shows the ThorBackPlus Management software interface. The main window is titled 'ThorBackPlus Management' and features a sidebar with navigation options: Rohstoffe, Rezepte, Artikel, Backpläne, Protokolle, Benutzer, Verwaltung, and Import/Export. The main content area is divided into two tabs: 'Rezeptchargen' and 'Rohstoffchargen'. The 'Rezeptchargen' tab is active, displaying a table with columns for 'Chargennummer', 'Hinzugefügt', and 'Verwendet'. A modal window titled 'Window_Charges' is open, showing a detailed view of the charges list with a 'Löschen' (Delete) button. The table in the modal window contains the following data:

Chargennummer	Hinzugefügt	Verwendet
5764878	26.10.2020 11:08:13	<input checked="" type="checkbox"/>
2956467	26.10.2020 11:08:13	<input checked="" type="checkbox"/>
4561451	26.10.2020 11:08:13	<input checked="" type="checkbox"/>
5776641	26.10.2020 11:08:13	<input checked="" type="checkbox"/>

At the bottom left of the interface, a status bar indicates: '501 Rohstoffe in Liste vorhanden.'

(9) Chargen

- Hier können Rezept- und Rohstoffchargen erstellt, gelöscht und geschlossen werden.

The screenshot shows the 'Flüssigkeiten-Rezepte' window in ThorBackPlus. On the left, there is a table with columns 'Nr' and 'Name'. The main area contains a list of recipes with buttons 'Hinzufügen', 'Löschen', 'Speichern', and 'Kopieren'. The right side shows the configuration for a selected recipe, including 'Stammdaten' (Number, Name, Anlage), 'Freigabe' (checkbox), 'Schritte' (Add/Remove buttons), and detailed parameters for three steps (Anteil, Teigausbeute, Rührzeit, Pause, Temperatur, Rohstoff). At the bottom, there are 'Anstellgut' and 'Lagertemperatur' settings.

(10) Flüssigkeiten-Rezepte

- Hier können alle Flüssigkeiten-Rezepte wie Sauerteig, Restbrot und so weiter hinzugefügt, gelöscht, gespeichert und kopiert werden. Man hat die Möglichkeit, den Namen, die Nummer, die Schritte, das Anstellgut und die Lagertemperatur zu konfigurieren.
- Wenn Sie die Flüssigkeit in einem Rezept weiterverwenden wollen, müssen Sie einen Rohstoff erstellen, in dem die Einbringungsart, Flüssigkeit ist und die Einbringungsnummer, der Anlagennummer(1) + 1 entspricht. Also wäre die Einbringungsnummer für den Roggensauerteig die 3.
- Um ein Rezept im Produktions-Programm auszublenden, nehmen Sie den Haken bei Freigabe heraus.

1.15 Import/Export



ThorBackPlus Management

ThorBackPlus® Management

Import Export Nur aktive Einträge Max. Einträge: 1000

Name Suchen

Nr Name

- 44 prod_watercommands
- 45 prtik_anlagen
- 46 prtik_artikel
- 47 prtik_artikel_archiv
- 48 prtik_bottomscale_usages
- 49 prtik_bottomscale_usages_archiv
- 50 prtik_knetzer
- 51 prtik_knetrez
- 52 prtik_knetrez_archiv
- 53 prtik_ktmessung
- 54 prtik_rezepte
- 55 prtik_rezepte_archiv
- 56 prtik_rohstoffe
- 57 prtik_rohstoffe_archiv
- 58 prtik_user
- 59 prtik_verarbeitung
- 60 prtik_verarbeitung_archiv
- 61 stmd_anl_kopf
- 62 stmd_anl_prg
- 63 stmd_anlagen
- 64 stmd_artikel
- 65 stmd_beschr
- 66 stmd_bilder
- 67 stmd_bkpl
- 68 stmd_kessel
- 69 stmd_kisten
- 70 stmd_kneader
- 71 stmd_kneten
- 72 stmd_news
- 73 stmd_rez_gruppen
- 74 stmd_rez_to_gruppe
- 75 stmd_rez_ugruppen
- 76 stmd_rezepte
- 77 stmd_rohstoffe
- 78 stmd_texte
- 79 stmd_user
- 80 stmd_verarbeitung

id	firma	nr	ros	rez	art	name	roname	createime	creatuser
3	1	1	1	0	0	Tomaten-Soße		28.10.2013 12:59:32	
1909	1	1	0	1	0	Kaiserbrötchen		26.10.2020 09:12:35	U: ?
4	1	2	0	1	0	Kasekuchen		01.11.2013 14:27:58	U: ?
1903	1	2	1	0	0	Restbrot		15.10.2020 11:06:25	
1904	1	3	1	0	0	Vorteig		15.10.2020 11:06:53	
1908	1	3	0	1	0	Roggenbrötchen		23.10.2020 08:10:37	U: ?
1884	1	4	0	1	0	Bauernbrötchen		11.03.2016 10:22:29	U: ?
7	1	5	0	1	0	Blätterteig Stücke		04.03.2008 19:18:39	U: ?
1707	1	6	0	1	0	Snack		30.06.2014 07:13:16	SOLUTION-bweg
1895	1	7	0	1	0	Mürbeteig		15.03.2016 10:01:45	AW/S2K3-Sauerr
1851	1	8	0	1	0	Sonnenjogger		12.09.2015 12:18:47	U: ?
10	1	9	0	1	0	Dinkelspitz		09.05.2007 12:14:12	U: ?
1703	1	10	0	1	0	Laugenteig		30.06.2014 07:08:13	U: ?
1892	1	11	1	1	1	Tortenboden/ Schoko Biskuit 28 cm		15.03.2016 09:55:47	AW/S2K3-Sauerr
1874	1	12	0	1	0	Kirschtorte aws		14.09.2015 11:26:54	AW/S2K3-Sauerr
1891	1	12	0	0	1	Mürbeteig Formchen		15.03.2016 09:55:15	KS-Vostro-Admin
12	1	13	0	1	0	Jogurt Riegel		16.10.2013 10:54:59	U: ?
13	1	15	0	1	0	Croissant		23.04.2007 07:12:39	U: ?
14	1	19	0	1	0	Snack-Vorgaben		10.03.2012 11:18:41	
1894	1	20	0	1	0	Marmorkuchen		15.03.2016 10:00:20	KS-Vostro-Admin
1843	1	21	0	1	0	Donauwelle helle Masse		12.09.2015 10:53:22	KS-Vostro-Admin
15	1	22	0	0	1	Messesemmel		16.10.2013 10:15:52	U: ?
1844	1	22	0	1	0	Donauwelle dunkle Masse		12.09.2015 10:53:29	KS-Vostro-Admin
16	1	23	0	0	1	Messetangen		16.10.2013 10:16:01	U: ?
17	1	23	0	1	0	Muslistangen		24.04.2007 03:56:58	U: ?
18	1	25	0	1	0	Messe SEMMEL		15.10.2008 18:49:51	U: ?
19	1	26	0	1	0	Kürbiskernbrötchen		19.06.2007 04:48:02	U: ?
1883	1	28	0	1	0	Mehrkornbrötchen		11.03.2016 10:17:32	U: ?
21	1	31	0	1	0	Roggenmischbrot		29.04.2007 15:42:23	U: ?
22	1	35	0	1	0	Weizenmischbrot		10.03.2012 12:40:35	U: ?
23	1	36	0	1	0	Frühlingsbrot		15.04.2007 09:58:11	U: ?
24	1	39	0	1	0	Bergsteiger		25.04.2007 05:46:14	U: ?
1873	1	40	0	0	1	Marmor hell		13.09.2015 14:39:56	KS-Vostro-Admin
1872	1	41	0	0	1	Marmor dunkel		13.09.2015 14:38:31	KS-Vostro-Admin
25	1	42	0	1	0	Kerngesund		19.06.2007 04:40:50	U: ?
1846	1	44	0	0	1	Donauwelle dunkel		12.09.2015 10:55:46	KS-Vostro-Admin
1898	1	44	0	1	0	Bauernbrötchen Teig in Teig		21.09.2020 10:31:44	U: ?
1848	1	45	0	0	1	Donauwelle hell		12.09.2015 11:02:20	KS-Vostro-Admin
26	1	47	0	1	0	Zwiebelstangen		31.05.2007 16:24:57	U: ?
27	1	49	0	1	0	Dinkelberger		19.06.2007 04:47:16	U: ?
1855	1	52	0	1	0	Weißbrot		13.09.2015 10:20:49	U: ?
29	1	53	0	1	0	Baguette		14.05.2007 11:26:59	U: ?
30	1	54	0	1	0	Kräuterbaguette		03.05.2007 06:46:15	U: ?
31	1	58	0	1	0	Maxemer		19.06.2007 04:42:12	U: ?
32	1	59	0	1	0	Amaranth aktiv		15.05.2007 14:03:10	U: ?
33	1	60	1	1	0	Hefeteig		19.06.2007 04:43:30	U: ?

Rohstoffe Protokolle
Rezepte Benutzer
Artikel Verwaltung
Backpläne Import/Export

501 Rohstoffe in Liste vorhanden.

(1) Import und Export

• Die Funktion variiert je nach erworbener Schnittstelle. Normalerweise kann man über diese Funktion Daten wie Rohstoffe, Rezepte oder Backpläne mit anderen Systemen austauschen.

• Folgende Schnittstellen können für den Im- und Export verwendet werden:

- BackAss
- BackNet
- BBN
- DataAss
- Marvin (Goecom)
- OPTIback / OPTIback 2
- SAP Anbindungen
- SmiloBack (Smilodon)
- TurboBack
- Ulmer Kemo

1.16 Zusatzfunktionen

The screenshot shows the ThorBackPlus Management software interface. On the left, there is a list of raw materials (Rohstoffe) with columns for Rohst.Nr., Rohstoff-Name, EB, TA, and Rezept. The list includes items like 'Neuer Rohstoff', 'Tomaten-Soße', 'Tortenboden Schoko Biskuit 28 cm', etc. Below the list are navigation buttons for 'Erstellen', 'Andern', 'Löschen', and 'Suchen'. At the bottom left, there are buttons for 'Rohstoffe', 'Rezepte', 'Artikel', 'Backpläne', 'Protokolle', 'Benutzer', 'Verwaltung', and 'Import/Export'. The status bar at the bottom left indicates '500 Rohstoffe in Liste vorhanden'.

On the right, the 'Tomaten-Soße' recipe details are shown. It includes sections for 'Grundeinstellungen' (Name: Tomaten-Soße, Nummer: 1, Beschreibung), 'Beschaffenheit' (Teigausbeute: 150 %, Einbringung: Flüssig 2, Mehlarart: WeizenSauer), and 'Mengen und Gewichte' (Lagermenge: 20000.000 Kg, Mindestmenge: 10.000 Kg, Wiegetoleranz: 20 g, Gebindegröße: 5.0 Kg). The last update information is 'Letzte Änderung: 28.10.2013 um 12:59 von SOLUTION-bwegner'.

(1) Drucken

• Sobald die Funktion „Drucken“ ausgewählt wird, muss angegeben werden, welcher Bereich im Programm ausgedruckt werden soll. Außerdem kann eine Schriftgröße angegeben werden.

(2) Excel Export

• Über den Excel Export ist es möglich, die normalen Gesamtverbräuche (1.11) und die Gesamtverbräuche der einzelnen Rezepte (1.12) in eine Excel-Liste schreiben zu lassen.

(3) Info

• Hier können Informationen über die Softwareversion und die Kontaktmöglichkeit zu W&K abgerufen werden.

(4) Webupdate

• Über diesen Button kann nach Updates für TBP Management gesucht werden.

(5) Homepage

• Mithilfe dieses Buttons gelangt man auf die Homepage der W&K.

(6) Fernwartung

• Hier kann das Fernwartungstool heruntergeladen werden.

2 Zusammenfassung

In diesem Handbuch sind möglicherweise einige Funktionen beschrieben, die nicht in Ihrer Steuerung integriert sind. Falls Sie Fragen zur nachträglichen Integration haben, können sie uns gerne kontaktieren.

Zudem entwickeln wir unser Portfolio ständig weiter!

Das W&K-Team zeichnet sich dadurch aus, dass wir eigene Programmierer, Techniker, Elektriker, Schlosser und Bäckermeister beschäftigen, die sich täglich mit den Anforderungen der Bäckereien beschäftigen. Wenn in Ihrem Arbeitsalltag Fragen auftauchen, die wir mit diesem Handbuch nicht beantworten, hat unser Team bestimmt eine Antwort.

Wir helfen Ihnen gerne schnell und professionell bei allen Fragen rund um unsere Produkte.

24h Support:

Bei Störungen erreichen Sie unsere Hotline-Mitarbeiter 24h an 365 Tagen.

Sprechen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Wochentags:

Zu den üblichen Bürozeiten von Mo.-Do. zwischen 8.00 und 16.00 Uhr und Fr. zwischen 8.00 und 13.00 Uhr steht Ihnen das W&K-Supportteam unter 04331-6964-11 gerne zur Verfügung

Auszug von integrierbaren Komponenten in ThorBackPlus:

- Siloanlagen, Klein- und Mittelkompo, BigBag
- Vor-und Sauerteiganlagen, Restbrotmixer
- Tisch- und Bodenwaagen, mobile WLAN Waagen
- Wassermischer
- Kneieranbindungen (Diosna, WP, Bäko Line, Meyma ...)
- Automatische Wasserdosierungen (WasserDos)
- RFID Technik
- Teigmacherführung (TeigLeit)
- Backprogrammanbindungen