

Kokkuvõte

Käesolev magistrikaadi kaitsev seletuskiri sisaldab kirjeldust pannkookide tootmist moderniseerivate seadmete tootearenduse ning tootmise protsessist. Lähteandmetest selgus, et algne tootmisprotsess tootis liialt palju praaki ning vajas liialt palju tööjõudu. Töö eesmärgiks on luua seadmed, mis vähendavad tööjõu vajadust ning praagi protsenti, kasutades selleks parimaid võimalikke lahendusi, mis sobivad kokku teiste tootmisseadmete, -hoone ja -viiside spetsiifikaga. Antud lõputöö tulemuseks on selge ülevaade tootmisseadmete arendusprotsessist, kus on kirjeldatud põhilised probleemid, mille lahendamine nõutud tulemuse saavutamiseni on viinud. Lõputöös kajastatavad seadmed on olnud kasutuses töö kirjutamise hetkeks juba üle kahe aasta.

Projekteeritud seadmeteks on transportõrseade, mis transpordib pannkooke küpsetusahju suu eest jahutusliinile ning pakkimise abiseade, mis koogid pärast jahutamist üksteise otsa ettemääratud kõrgusega tornidesse paigutab. Seadmed on loodud võimalikult kompaktsed ning lihtsasti käsitletavad. Lisaks, peavad seadmed vastama toiduainetööstuses eksisteerivatele kõrgematele puhtusnõuetele ning vastu pidama happelistele ning aluseliste pesuainetele.

Töö autor leiab, et tootmisseadmete tootearenduse ning valmistamise protsess on olnud põhjalik ning seda on ka antud seletuskirjas süvitsi kirjeldatud. Projekt oli autorile tollel ajahetkel kõige õpetavam kogemus masinaehitusinsenerina, millest on hulk kasu olnud ka hiljem õpingutel ning töös.