

PROMIENIE RENTGENA USPRAWNIAJĄ LINIĘ PRODUKCYJNĄ SUSZONYCH WARZYW I OWOCÓW

Studium przypadku
PAULA
Ingredients

Fakty i liczby

- » Producent PAULA Ingredients z Kalisza specjalizuje się w naturalnych, suszonych produktach z owoców i warzyw, m.in. w chipsach.
- » Systemy rentgenowskie Ishidy pracują u kaliskiego producenta przez całą dobę, pięć razy w tygodniu.
- » W przypadku zmiany ustawień surowca, przeprogramowanie produktu w detektorze zajmuje kilka sekund.

Producent PAULA Ingredients z Kalisza specjalizuje się w naturalnych, suszonych produktach z owoców i warzyw, m.in. w chipsach. Delikatne przekąski są kierowane do świadomych i wymagających konsumentów aktywnie dbających o zdrowie.

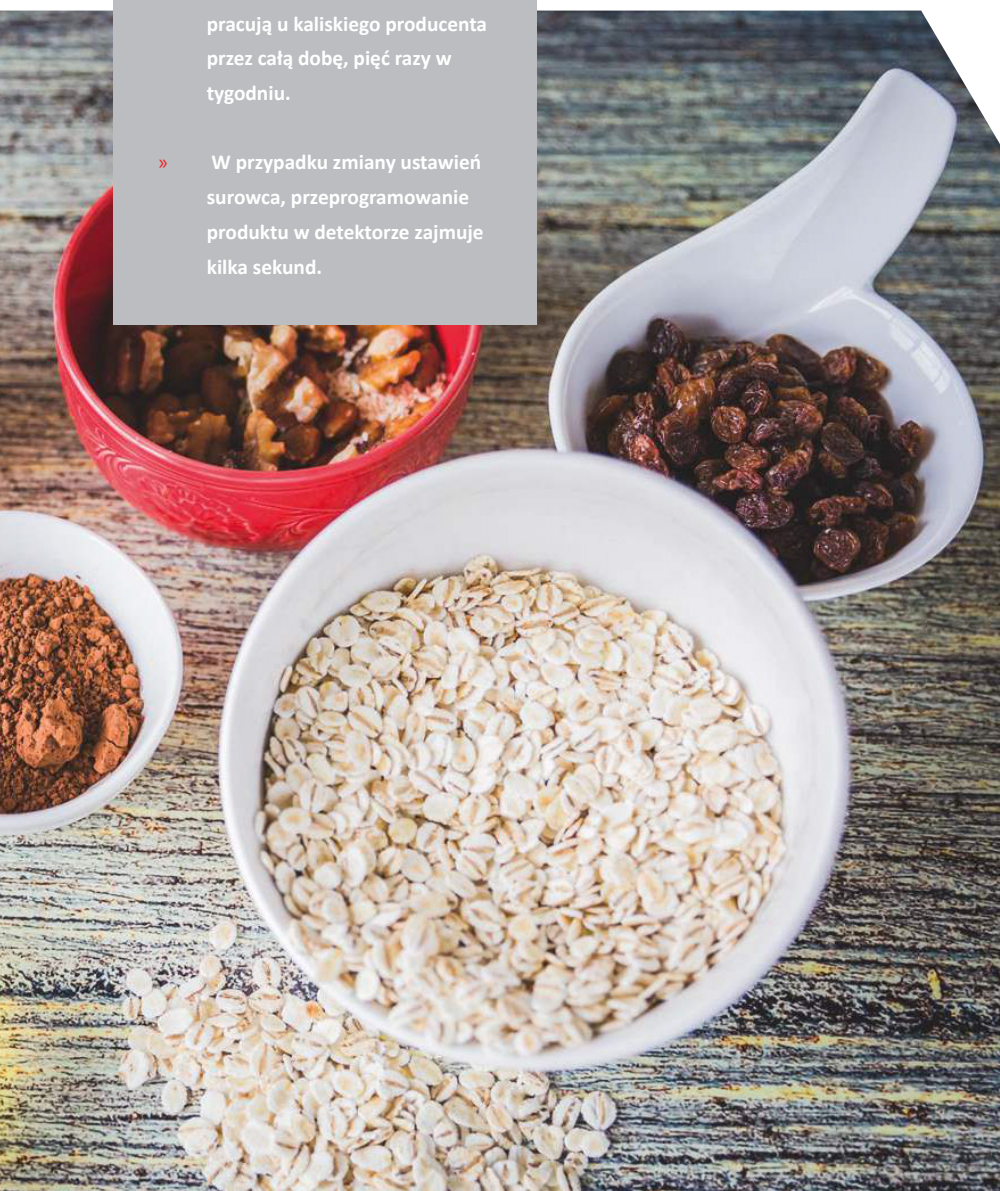
Wyzwanie

Produkt oferowany tak szczególnej grupie odbiorców musi spełniać szereg restrykcyjnych wymagań i bezkompromisowo dotrzymywać najwyższych standardów jakości. Od niedawna producent w swojej codziennej pracy stosuje detektor Ishida IX-GN-4043 wykorzystujący promienie rentgena. Kierownik działu kontroli jakości PAULA Ingredients jest usatysfakcjonowany efektywnością urządzenia w takim stopniu, że w swoich planach uwzględniła rekomendację zakupu kolejnego egzemplarza detektora.

Rozwiązanie

Na liniach produkcyjnych PAULA Ingredients w systemie rentgena sprawdzane są produkty delikatne, głównie susze owocowe i warzywne w różnych kształtach, tj. m. in.: kostki, słupka, plastra i płatka. Wszystkie z tych surowców są pakowane dopiero po dokładnym przeskanowaniu przez detektor. Poprzednio w procesie produkcyjnym stosowano wykrywacz metali, magnesy i przesiewacz poziomy. Mimo skuteczności tych metod, to dzięki detektorom Ishidy udało się dodatkowo ulepszyć linię produkcyjną dzięki bezproblemowemu usuwaniu ciał obcych z przygotowywanych produktów.

Dziś systemy rentgenowskie Ishidy pracują u kaliskiego producenta przez całą dobę, pięć razy w tygodniu. Przy wykorzystaniu pełnej prędkości detektory sprawdzają surowce zapewniając





Niektóre produkty zawierają naturalny cukier i mogą być lepkie, co czasem sprawiało problemy w czasie testów maszyn konkurencji. Po użytkowaniu Ishidy przez niecały rok, skłaniamy się ku temu, by nasz kolejny wybór stanowiło również urządzenie tej marki.



wydajność na poziomie 300 kg na godzinę pracy, co daje 36 000 kilogramów gotowego do spakowania produktu tygodniowo. Dla porównania, przeciętna paczka chipsów owocowych lub warzywnych waży 18g, zatem dział kontroli jakości w godzinę jest w stanie sprawdzić ponad 16 500 paczek chipsów.

Od momentu zakupu firma odnotowała widoczny wzrost w zakresie bezpieczeństwa produktu. Zespół kontroli jakości PAULA Ingredients wyraża się z uznaniem o nowej metodzie wykrywania zanieczyszczeń w produkcie – Poprzednio sporadycznie zdarzały się problemy, które nie mogły być wykryte przez dotychczasowy detektor. Dziś możemy z pełnym przekonaniem potwierdzić, że wyeliminowaliśmy wszelkie mikrozanieczyszczenia i nasi odbiorcy zyskują doskonale bezpieczny produkt, który odpowiada na potrzeby nawet najbardziej wymagających konsumentów.

Urządzenie X-RAY, które przyjechało do zakładu w marcu 2018 było już całkowicie dopasowane do istniejącej linii. Zadał o to wieloletni partner producenta, dealer Ishida Europe w Polsce- Fenix Systems, który przed przekazaniem sprzętu przeprowadził wnikliwą analizę otoczenia i zaproponował optymalne rozstawienie maszyny.

Inną zaletą, którą wyróżnia Ishidę IX-GN-4043 na rynku jest intuicyjna obsługa dedykowanego systemu. W przypadku zmiany ustawień surowca, przeprogramowanie produktu w detektorze zajmuje kilka sekund. Mimo

łatwej obsługi, producent każdorazowo oferuje szkolenie ułatwiające pierwsze programowanie sprzętu dla operatorów i inżynierów. – Intensywna eksploatacja i pełna wydajność nie wpływają na całkowicie niezawodne funkcjonowanie maszyny dzięki długiemu okresowi gwarancyjnemu, który posiada sprzęt Ishidy. – dodaje przedstawiciel PAULA Ingredients. - Niezawodność w przypadku tej maszyny oznacza dla nas m.in. sprawną i szybką możliwość czyszczenia przenośnika wagowego. Niektóre produkty zawierają naturalny cukier i mogą być lepkie, co czasem sprawiało problemy w czasie testów maszyn konkurencji. Po użytkowaniu Ishidy przez niecały rok, skłaniamy się ku temu, by nasz kolejny wybór stanowiło również urządzenie tej marki – przekazał nam zespół nadzorujący specjalistyczną produkcję spożywczą najwyższej jakości, wrażliwą na zanieczyszczenia surowców.

PAULA Ingredients

Jeden z liderów wśród polskich producentów naturalnych, suszonych produktów z warzyw i owoców oraz składników żywności funkcjonalnej. Od 1991 roku oferuje bardzo szeroki i zróżnicowany katalog produktów oraz usług- od superfoods, przez koncentraty suszonych soków, ekstrakty i puree, aż po produkty bazowe z naturalnych składników. Realizuje usługi w zakresie suszenia, mieszania i co najważniejsze – proponuje unikalne, zgodne z najświeższymi rynkowymi trendami receptury i wdraża koncepcje zastosowań spożywczych dla marek własnych. Produkty PAULA Ingredients są dziś obecne na rynkach w 36 krajach na 4 kontynentach.

Kontakt

Fenix Systems Sp. z o.o.

Tel: 22 715 52 53
biuro@fenixsystems.eu

ul. Długa 40, Moczydłów,
05-530 Góra Kalwaria
Polska



www.ishidaeurope.pl