

Ważenie suszonych owoców

Szybkie zmiany produktu, bez zanieczyszczenia poprzednim

Modernizacja najważniejszej fabryki francuskiego Maître Prunille, wiodącego producenta suszonych i miękkich owoców, a trzeciego co do wielkości producenta śliwek, dotyczyła m.in. nowej hali pakowania, w której, dzięki cennej współpracy z firmą Ishida Europe, została wprowadzona automatyzacja produkcji. Ishida współpracowała z Maître Prunille od samego początku fazy projektowania, by mieć absolutną pewność, że spełnione są rygorystyczne wymagania dotyczące standardów higienicznych w produkcji olbrzymiej liczby różnych rodzajów opakowań.

Produktami Maître Prunille jest wiele różnych miękkich owoców pakowanych w torebki typu Stabilo lub Quatroseal z przeznaczeniem zarówno na rynek krajowy, jak i na eksport. W hali pakowania w fabryce w Casseneuil w pobliżu Villeneuve-sur-Lot znajduje się pięć osobnych linii. W skład każdej linii wchodzi strefa sortowania, naważarka wielogłowicowa Ishida i pionowa pakowaczka torebek. Na końcach tych linii pracują takie urządzenia, jak automatyczne wagi kontrolne Ishida z wbudowanymi wykrywaczami metali, wspomagane programem komputerowym IDCS (*Ishida Data Collection System*), umożliwiającym fabryce monitorowanie danych z linii produkcyjnych w celu podniesienia wydajności tych linii. Rentgenowski system inspekcyjny Ishida IX-GA 65100 X-Ray sprawdza produkt finalny i w połączeniu z systemami zbierania i analizy danych w Maître Prunille umożliwia *traceability* – prześledzenie całej drogi produktu.

Kluczowym wymaganiem Maître Prunille była możliwość dokonywania częstych zmian produktów, czego żądał rynek zewnętrzny odbierający 30% produkcji, na którą składało się nie tylko wiele różnych produktów, ale także różne wielkości opakowań i różne etykiety. Ważną sprawą jest również higieniczna czystość, więc ilość czasu, jaką zabiera dokładne czyszczenie urządzeń, jest niezwykle istotna, zwłaszcza gdy wymagane jest szybkie przestawienie maszyny na inny produkt, gdyż od szybkości tej zmiany zależy efektywne wykonanie szerokiego zakresu różnych zamówień. Maître Prunille traktuje sprawę higieny niezwykle poważnie i stosuje własne testy w celu sprawdzania łatwości czyszczenia urządzeń produkcyjnych. Wyniki tych właśnie testów w dużej mierze wpłynęły na to, że wielogłowicowe naważarki Ishida wygrały już na początku etapu ofertowego.

Każda naważarka Ishida posiada 14 głowic z zasobnikami o pojemności 3 litrów każdy. Korpus główny, o zaokrąglonej konstrukcji, wystarczy umyć wodą z węża. Nie ma w nim żadnych „pułapek”, w których mogłyby się ukryć zarodniki lub inne zanieczyszczenia. Wszystkie części stykające się z produktem, w tym rynienki podające i zasobniki, można zdejmować z maszyny bez konieczności użycia narzędzi i można powiesić je obok do mycia na specjalnym stanowisku – „ścianie do mycia” Ishida – na której cały komplet zasobników w ciągu 5 minut można umyć, spryskując je wodą.



W przypadku długich produkcji jednego owocu (trwających do 18 godzin) legendarna wprost niezawodność urządzeń Ishida wysuwa się na pierwszy plan – zmiana takich parametrów, jak format opakowania lub klasa owocu zajmuje tylko sekundy dzięki ustawieniom wcześniej zapisanym w programie maszyny. Natomiast w sytuacjach, gdzie mógłby wystąpić problem z zanieczyszczeniem przez poprzedni produkt, zmiany na nowy produkt wraz z dokładnym myciem można dokonać w czasie krótszym niż 15 minut.

Ishida była już wcześniej dobrze znana firmie Maître Prunille, ponieważ w zakładzie były instalowane dwie naważarki Ishida FFW (do świeżej żywności), na których były naważane lżejsze suszone owoce. Jednakże ten najnowszy projekt jest przykładem jeszcze bliższej partnerskiej współpracy, w której Ishida wysłała daleko poza rolę producenta i przekazała specjalistyczną wiedzę w zakresie pakowania oraz rozwiązań w takich sprawach, jak ogólna koncepcja, układ hali, projektowanie systemów podawania i przenoszenia. Dział Ishida Integrated Solutions ściśle pracował z zarządem technicznym Maître Prunille oraz z Poly Concept Inox, innym poddostawcą w tym projekcie.

Frédéric Crispel, odpowiedzialny za przemysłowy rozwój w Maître Prunille, przewiduje, że nowe linie pakujące będą im dobrze służyły przez najbliższe dziesięć lub więcej lat. Nową halę określa on jako „narzędzie XXI wieku”, które napędzane jest przez rynek, szczególnie przez aktualne i przyszłe wymagania klientów swojej firmy. Klientów zaś widzi jako tych, „którzy pomagają nam podnieść poziom działania, a szczególnie dotyczy to naszych anglosaskich klientów, którym potrzebne są certyfikaty BRC lub IFS”.



Fenix Systems Sp. z o.o.
e-mail: biuro@fenixsystems.com.pl
www.fenixsystems.com.pl