

ISHIDA pomaga wiodącemu przetwórcy oliwek zwiększyć produkcję

Wielogłowicowa naważarka Ishida serii RS, ze specjalnie zaprojektowanym dla potrzeb klienta systemem rozprowadzania, pracuje z niezwykle efektywnością i dokładnością do 0,1 grama, pomagając jednemu z wiodących francuskich dostawców oliwek zwiększyć szanse rynkowe.

Croc'frais i Arômatt są siostrzanymi firmami zajmującymi się selekcją, przetwórstwem i pakowaniem niektórych najbardziej popularnych we Francji gatunków oliwek. Croc'frais produkuje oliwki najlepszego gatunku, natomiast Arômatt dostarcza produkty średniej jakości i tanie, rocznie ponad 1500 ton. Firmy sprowadzają oliwki w zalewie solankowej z Maroka, Grecji i Hiszpanii. Po całonocnym odsalaniu oliwki są niekiedy dodatkowo blanszowane. Do produktów najlepszego gatunku, jeszcze przed odesłaniem do pakowania, mogą być dodawane przyprawy, zioła lub oliwa.

Biorąc pod uwagę obecne tendencje firm do organicznego rozwoju i dążenia wielkich detalistów do rozszerzania zakresu produktów oferowanych pod swoją własną marką, Croc'frais i Arômatt poszukiwały możliwości zwiększenia wydajności produkcyjnej. W rezultacie poprosiły firmę Ishida France o zainstalowanie systemu ważącego, który mógłby bez trudu naważać z dużą wydajnością wszystkie rodzaje oliwek i podawać dokładnie naważone porcje do pakowaczki termoformującej.

Wybrano model dziesięciogłowicowej naważarki Ishida serii RS, o 3-litrowych zasobnikach. W naważarce zainstalowany jest program wyliczania kombinacji mas, umożliwiający uzyskiwanie wysokich wydajności naważania, dokładności i powtarzalności. Większość konkurencyjnych naważarek, nawet tych z górnej półki, nie jest w stanie uzyskać lepszych wyników. Technologia RS umożliwia uzyskanie tak dużej liczby kombinacji wagowych w czasie każdego cyklu naważania, że naważarka bardzo rzadko, jeśli w ogóle, musi wybrać wielkość masy spoza określonego zakresu. Pomaga to zagwarantować – z niewielkimi marginesami – identyczną masę produktu w każdym opakowaniu.

Produkt dostarczany jest do hali produkcyjnej w pojemnikach ze stali nierdzewnej, zaopatrzonych w koła. Pojemniki windowane są ponad naważarkę, gdzie produkt wysypywany jest z nich przez lej na przenośnik, podający go na stół rozprowadzający naważarki. System podawania produktu jest całkowicie zsynchronizowany z pakowaczką termoformującą, co umożliwi natychmiastowe jej zatrzymanie w przypadku zatrzymania się pracy linii.

Jak tylko produkt znajdzie się w naważarce, przemieszczany jest dalej za pomocą wibracyjnego systemu podawania AFD (*Automatic Feeder Drive*) firmy Ishida. Natychmiast po otrzymaniu sygnału od czujnika tensometrycznego, znajdującego się pod talerzem rozprowadzającym, system ten automatycznie dostarcza poziom wibracji tak, aby odpowiadał wymaganemu prze-



Na naważarce CCW-RS-210W-S system wibracyjny AFD firmy Ishida automatycznie reguluje równomierny przepływ produktu do zasobników ważących

plwowi produktu, co zmniejsza konieczność interwencji operatora niezależnie od oleistości lub lepkości produktu.

Ishida zainstalowała także zaprojektowany z uwzględnieniem wymagań klienta system rozprowadzania pod naważarką, który przekazuje porcje o bardzo dokładnie naważonej masie do pakowaczki termoformującej, umieszczając każdą naważoną porcję w opakowaniu w taki sposób, aby uniknąć zabrudzeń strefy zgrzewania płynnymi lub stałymi elementami produktu. System ten składa się z zasobników zbiorczych wyposażonych w bramki zgarniające, zapewniające przeniesienie w odpowiednim momencie całej zawartości zasobnika do opakowania, zachowując precyzyjną dokładność naważania. System może napełniać pojedyncze lub podwójne tacki, po dwie naraz.

Kierownik zakładu, Stéphane Varlet, oświadcza, że 120-gramowe tacki oliwek są produkowane „z bardzo precyzyjną dokładnością plus minus 0,1 g”.

Dzięki temu nawet najmniejsza ilość produktu wydawanego za darmo jest w praktyce wyeliminowana.

Linia pakująca napełnia i zgrzewa 50 tacek detalicznych po 120 g produktu na minutę. W przypadku produktów mniej lepkich można osiągnąć wydajność 60 opakowań na minutę.

Obie firmy są również zadowolone z uniwersalności linii, która może pracować na wszystkich wymienionych produktach. Linie można bez problemu przestawić na napełnianie 1-kilogramowych opakowań cateringowych. ■