

Ishida – povećana brzina pakovanja supe u Buerger-u

Nemački proizvođač hrane visokog kvaliteta Buerger GmbH, postiže više nego duplo veće brzine pakovanja u svojoj fabrici Crailsheim u Južnoj Nemačkoj, gde proizvodi niz popularnih tradicionalnih supa, nakon instalacije multihead vage RS serije sa 16 glava firme Ishida.

Sposobnost odmeravanja miksa do četiri različita sastojka proizvoda, R-serija je takođe omogućila kompaniji da postigne odličnu konzistenciju proizvoda kroz poboljšanu preciznost odmeravanja miksa proizvoda.

Buerger je poznat po svom proizvodnom programu Maultaschen, testenine punjene mesom, povrćem i biljnim smešama, koje su njegov zaštitni znak već decenijama. Kompanija takođe proizvodi veliki broj regionalnih jela, italijanskih jela i specijaliteta internacionalne kuhinje.



Supe koje su proizvedene u fabrici Crailsheim karakteriše niz relativno skupih sastojaka uključujući manje verzije Maultaschen koje su napravljene specijalno za supe, knedle od brašna, knedle sa maslacom, kuglice od mesa, kuglice od krem sira i kuglice od griza.

Kada je Buerger prvobitno pokrenuo pakovanje supe, pakovanja su se punila pri brzini od 18 tacni u minutu; to se smatralo prihvatljivom brzinom, s obzirom na brigu kompanije po pitanju kontrole kvaliteta, što je omogućilo da su ručno odmeravanje i mešanje sprovode uz obraćanje velike pažnje na detalje.

Kako god, zahvaljujući dugoročnom odnosu sa firmom Ishida, Buerger je video mogućnost automatizovanja odmeravanja miksa proizvoda (korišćenjem multihead vage) kao način za povećanje konzistencije, smanjivanje gubitka u težini proizvoda i tako da garantuje zadovoljstvo potrošača, dok u isto vreme povećava brzinu kako bi izašao u susret sve većim zahtevima.

To su ključni faktori koji stoje iza njihovog izbora multihead vage Ishida RS serije.

RS je serija srednje klase vrhunske tehnologije firme Ishida, koja nadmašuje većinu odličnih konkurentnih modela zahvaljujući naprednoj kombinaciji softvera za izračunavanje, koji donosi značajne prednosti i u brzini i u preciznosti.

RS dodatno olakšava posao operatera sa ugrađenim samo-podešavajućim vibracionim sistemom, praktično eliminišući potrebu za ljudskim uticajem. Integrisana uvodna ćelija na početku distributivnog sistema prati težinu proizvoda na tabeli disperzije i podešava izlaz sistema uvođenja kako bi se obezbedio nesmetan i dosledan rad.

Nova vaga u kompaniji Buerger kombinuje visoko precizna odmeravanja svakog od tri ili četiri smrznuta sastojka, u zavisnosti od proizvoda, kako bi se dobila tačna zahtevan miks proizvoda, a zatim ih prazni u termoformirane tacne sa ciljnom težinom od 250, 300 ili 400g.

Pri brzini od 48 tacni u minutu, brzina je preko dva i po puta veća nego kod postupka ručnog odmeravanja. Kao rezultat, linija sad lako može da se izdvoji sa zahtevom u okviru normalne fabričke rada u dve smene i u potpunosti se može izbeći skup rad tokom vikenda.

Promena na automatsko odmeravanje miksa-proizvoda znači da jedna osoba može da radi ovaj deo, a zahvaljujući informativnom i lakom za korišćenje interfejsu, pojedinačni operater postiže mnogo veći stepen ukupne kontrole.

Ishida RS multihead vaga omogućava Buerger –u da zadovolji potražnju za njihovim supama a prednost je i u tome što takođe može vrlo efikasno da funkcioniše i za odmeravanje jednog sastojka. U ovoj ulozi, ona u kompaniji dopunjuje drugu opremu firme Ishida u rukovanju sa proizvodima kao što su sveže kuvani tortellini, koji su relativno lepljiv proizvod.

“Vaga poboljšava našu fleksibilnost, s obzirom da je možemo koristiti za dve namene koje su na prvi pogled nepomirljive,” kaže Klaus Malcharek, tehnički direktor u Crailsheim-a.

Ishida multihead vaga RS serije sa 16 može da meri miks 4 različita sastojka proizvoda.