

AUTOMATIZACIÓN AVANZADA Y TRAZABILIDAD COMPLETA DE ISHIDA

Caso Practico
Gastro Star

Información y Cifras

- » El Ishida IX-GA 2475, no solamente detecta objetos no deseados como metal, plástico, vidrio, piedras, goma o huesos, sino que además avisa cuando un paquete lleva menos producto del marcado o está dañado.
- » El comprobador de estanqueidad Ishida, puede detectar rápidamente un agujero o un hueco de 0,75 mm en el sellado.
- » Los 30-40 paquetes por minuto que se consiguen con la nueva línea duplican la capacidad de la línea anterior más rápida de Gastro Star, con una pérdida de producto de tan solo un 1-2%, frente al 10% de antes.

Ishida Europe ha diseñado e instalado una línea completa de envasado, que permite que entre tres y cuatro operarios produzcan ensaladas preparadas a un ritmo de hasta 40 bandejas por minuto, automatizando simultáneamente la inspección, y haciendo que cada envase sea trazable por una imagen almacenada en Rayos X. Gastro Star AG produce 30 toneladas de productos frescos al día, que van desde verduras y ensaladas a frutas, entre los que se incluyen mezclas de ensaladas listas para consumir, comercializadas con las marcas Betty Bossi y Weight Watchers.



Desfío

La compañía fue pionera en automatizar el envasado de ensaladas. La nueva línea forma parte de una serie más amplia de medidas adoptadas por Gastro Star para aumentar la capacidad y la eficiencia dada la demanda estable de sus productos.

Solución

El diseño Ishida permite que las cajas con las hojas preparadas, cortadas y lavadas, pasen a través de un elevador por encima de la pesadora multicabezal, donde la ensalada va cayendo en un vibrador de alimentación. La selladora de bandejas situada en el centro de la línea es una Ishida QX-1100 de última generación. Confecciona cuatro bandejas simultáneamente, insuflándoles una atmósfera de oxígeno, nitrógeno y dióxido de carbono y produciendo un sellado perfecto y económico sin bordes.

La nueva línea ha conseguido que los elementos anteriores de trabajo intensivo dedicados al pesaje y el empaquetado de los productos sean más eficientes. Las superficies de contacto de acero inoxidable y el sofisticado sistema vibrador de la pesadora Ishida de la serie RS de 10 cabezales reducen la posibilidad de que las hojas se amontonen o se peguen, a la vez que prácticamente se elimina la necesidad de corregir de forma manual posibles problemas de sellado cuando queda producto en la zona de soldadura, gracias a un sistema de distribución y acompañamiento, que pone las hojas en la bandeja ordenadamente, y que presiona suavemente las hojas hasta quedar por debajo del borde de la bandeja.



“ Todo el proyecto ha sido gestionado de una manera muy profesional. Queríamos un proveedor de servicios integrados, y con experiencia, por eso elegimos ISHIDA. ”

Al final de la línea, el sistema de empaquetado Ishida IPS (un sistema de recogida y colocación), no sólo automatiza la que antes era la parte de trabajo manual más intenso de la línea, sino que además lo hace a gran velocidad y con mucha más flexibilidad, ya que recoge los paquetes individuales, en lugar de lotes o capas de envases determinados. La colocación de un vaso de plástico, ó acompañamientos específicos para cada receta, como aliño de ensaladas, queso o picatostes, es prácticamente el único trabajo que hay que hacer.

La nueva línea de Ishida se ha diseñado de tal forma que la pesadora va montada sobre ruedas para un fácil desplazamiento por el suelo y tanto la pesadora como el sistema de alimentación se pueden elevar o bajar sin esfuerzo y acceder al interior para su limpieza. En consonancia con la política general de Ishida de diseñar las partes de contacto de modo que se puedan desmontar y sustituir sin herramientas, esto implica que se pueden mejorar los niveles de higiene a la vez que se reducen las horas de limpieza dedicadas por un equipo humano.

El comprobador de estanqueidad Ishida, que va integrado en la línea, puede detectar rápidamente un agujero o un hueco de 0,75 mm en el sellado. Sobre este va montado un sistema de Visión Ishida capaz de utilizar su sistema de rechazo y que va comprobando que cada etiqueta sea la adecuada y esté correctamente colocada, a la vez que relaciona los datos sobreimpresos con los sistemas de información de la compañía con el fin de verificar que las fechas, pesos, precios y códigos de barras

sean correctos, lo que se traduce en una garantía añadida para el cliente final, así como para los minoristas y la reputación de la marca.

Gastro Star decidió incorporar un sistema de inspección de Rayos X a la línea para garantizar la completa trazabilidad de cada paquete y de cada ensalada envasada. El sistema de inspección de Rayos X elegido es un Ishida IX-GA 2475, el cual no solamente detecta objetos no deseados como metal, plástico, vidrio, piedras, goma o huesos, sino que además avisa cuando un paquete lleva menos producto del marcado o está dañado. El sistema de control puede registrar la mezcla exacta de gas recibida por cada paquete con atmósfera modificada, así como la temperatura a la que se efectuó el sellado. También proporciona a la compañía una imagen de Rayos X asociada al paquete, imagen que puede ser empleada para resolver cualquier conflicto sobre su contenido.

Los 30-40 paquetes por minuto que se consiguen con la nueva línea duplican la capacidad de la línea anterior más rápida de Gastro Star, con una pérdida de producto de tan solo un 1-2%, frente al 10% de antes. Actualmente se trabaja en no más de dos turnos al día, con lo que Gastro Star calcula que la línea se rentabilizará en cinco años.

“Todo el proyecto ha sido gestionado de una manera muy profesional. Queríamos un proveedor de servicios integrados, y con experiencia, por eso elegimos ISHIDA.” (Ueli Foster, Director General de Gastro Star).

Contacto

Ishida Europe Limited

Tel: +44 121 607 7700
info@ishidaeurope.com

Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3D
United Kingdom



www.ishidaeurope.es