

LA ÚLTIMA LINEA DE ISHIDA INCREMENTA LA PRODUCTIVIDAD PARA SNELLMAN

Caso Practico
Snellman

Información y Cifras

- » Snellman aumentar la productividad de su línea de envasado de carne picada en un 32,5%, pasando de 80 a 106 paquetes por minuto.
- » Ishida QX-1100, que con sus ciclos rápidos servo controlados y elevada capacidad de doble línea es otro factor importante para el aceleramiento del proceso de empaquetado.
- » Señales electrónicas y un mecanismo de bandeja de retención y liberación garantizan la correcta sincronización.

Una eficiente línea de envasado de Ishida ha permitido a la empresa finlandesa de carne Snellman aumentar la productividad de su línea de envasado de carne picada en un 32,5%, pasando de 80 a 106 paquetes por minuto, reduciendo a la vez significativamente las necesidades de personal en la línea.

La solución concebida por Ishida comprende el transporte en bandeja, un sistema de porcionado, sellado de bandejas, etiquetaje, inspección completa de empaquetado y etiquetaje, así como la colocación automatizada de los paquetes en cajas.

La carne picada terminada se modela como una "barra" continua que es transportada en papel de homo y guillotinado en porciones de peso correcto. Cada porción pasa a través de una controladora de peso y, cuando llega al final de la cinta, es llevada por su propio impulso a una bandeja que llega en una cinta situada inmediatamente debajo.

Señales electrónicas y un mecanismo de bandeja de retención y liberación garantizan la correcta sincronización, mientras que un sistema único en su género concebido por Ishida retiene las bandejas de plástico creando el hueco debajo de la cinta transportadora, lo cual contribuye significativamente al objetivo de alta velocidad a la cual la línea puede operar.

Un separador divide el flujo de bandejas en dos filas, las cuales pasan en una selladora para bandejas Ishida QX-1100, que con sus ciclos rápidos servo controlados y elevada capacidad de doble línea es otro factor importante para el aceleramiento del proceso de empaquetado.





“ Siempre hay que intentar mejorar, de pasar de lo bueno a lo excelente, pero en este momento estoy seguro de que tenemos el mejor sistema de envasado de carne picada en toda Finlandia ”

Después del sellado en atmósfera modificada, las bandejas convergen nuevamente en una sola línea y reciben la etiqueta en la parte superior. A continuación pasan por un sofisticado sistema de inspección de Rayos X Ishida IX-GA-2475 y un sistema Ishida de comprobación de estanqueidad, provisto de un sistema de control visual para verificar la posición y la orientación de la etiqueta y de los datos. Esto es una contribución más a la eficiencia global de la línea, ya que permite efectuar controles completos a una velocidad muy superior a la del ojo humano.

La nueva línea también ha comportado un enorme ahorro de mano de obra para Snellman, permitiendo la disponibilidad de personal para otras tareas. En la línea anterior, la carne picada requería antes el trabajo de cinco personas, dos de las cuales se ocupaban del empaquetado de bandejas terminadas en cajas. Además, una sexta persona debía ocuparse del transporte de las bandejas y las cajas. La nueva línea sólo requiere dos operarios, y la función de empaquetado en cajas se realiza ahora de forma automática por un sistema de pick-and-place Ishida IPS.

“Buscábamos no sólo más capacidad, sino también una mayor eficiencia”, explica Anders Snellman, el project manager que tomó la decisión de instalar la nueva línea. “El equipo de Ishida ha mostrado una mentalidad abierta y disposición para escuchar nuestras sugerencias y preocupaciones.”

También Roland Snellman, production manager, está muy satisfecho. “Siempre hay que intentar mejorar, de pasar de lo bueno a lo excelente”, comenta, “pero en este momento estoy seguro de que tenemos el mejor sistema de envasado de carne picada en toda Finlandia”

Snellman ha quedado tan impresionado con la eficacia del sistema de inspección de Ishida y con el equipamiento de final de línea de producción, que ha decidido mantener la anterior línea de carne picada en funcionamiento (que ahora gestiona los envasados de dimensiones mayores) y añadir la misma combinación de inspección de Rayos X, comprobación de sellado, pruebas visuales y IPS. Esto ha permitido obtener un ahorro similar de mano de obra también en esa línea.

“ El equipo de Ishida ha mostrado una mentalidad abierta y disposición para escuchar nuestras sugerencias y preocupaciones. ”

Contact

Ishida Europe Limited

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

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



www.ishidaeurope.com