

LES SYSTÈMES FLEXIBLES ISHIDA VOLENT AU SECOURS DE LA VOLAILLE

Étude de cas
Faccenda Foods

En quelques chiffres

- » Le rendement global s'est amélioré, chaque opérateur pouvant désormais traiter 3,5 kilos de produit à la minute.
- » Les surdosages ont été réduits d'environ 30%.
- » La peseuse à vis sans fin est équipée de bennes de 2 litres à grattoirs qui assurent le transport efficace des filets collants.

Ishida Europe a installé chez Faccenda Foods, le leader britannique de l'agroalimentaire, une solution haute performance à la fois flexible et compacte pour le pesage de précision et l'emballage de cuisses et de manchons de poulet. Faccenda a la réputation d'innover dans le secteur de la volaille, et de toujours chercher de nouvelles solutions pour améliorer la qualité.

Challenge

Le tout nouvel atelier de transformation de volailles Faccenda de Telford, Royaume-Uni. Il fallait une solution à la fois flexible et compacte pour le pesage et l'emballage de cuisses et de manchons de poulet.

Solution

À la nouvelle usine de découpe Faccenda de Telford, une autre installation Ishida pèse les filets de poulet en barquettes, qui passent ensuite dans un système de vision et un testeur d'étanchéité Ishida avant d'être automatiquement pris et déposés dans des caisses via un système IPS Ishida.

Les deux installations utilisent la technologie pionnière de pesage associatif Ishida : ici, les vibreurs radiaux de la célèbre peseuse associative sont remplacés par des vis sans fin rotatives. La vis sans fin assure une alimentation contrôlée et entièrement automatique des bennes. Les peseuses sont associées aux Rotobatchers polyvalents Ishida, qui distribuent les portions de poids précis vers les postes d'emballage de la table doseuse, où un opérateur dépose le produit dans une barquette et arrange sa présentation avant l'operculage.





“ Nous avons toujours été satisfaits des performances et de la fiabilité des machines Ishida, mais ce qui a été particulièrement important dans ce projet précis, c'est la capacité d'écoute d'Ishida et sa coopération pour nous proposer la solution la plus efficace. ”

L'atout majeur de cette association entre la peseuse à vis et le Robotbatcher se trouve essentiellement dans le fait que le Robotbatcher se trouve juste en dessous de la peseuse. Ainsi, l'espace est optimisé, et Faccenda a pu imaginer une implantation très efficace pour la découpe des cuisses et manchons de poulet en plaçant les quatre combinaisons côte-à-côte, en carré. La flexibilité est maximum pour les opérations d'emballage et offre quatre options en fonction de la catégorie des volailles : deux des peseuses sont équipées de bennes de 5 litres pour les cuisses entières, et les 2 autres ont des bennes de 3 litres destinées aux manchons.

Les poids ciblés des barquettes de cuisses et de manchons varient de 900g à 2,1kg. Les nouveaux systèmes Ishida ont été choisis en remplacement d'un système de tri et de conditionnement afin de réduire les surdosages, qui ont effectivement diminué de 30% environ. Le rendement global a également été amélioré, chaque opérateur pouvant désormais manipuler environ 3,5 kg de produit par minute contre 2,8 kg auparavant.

En ce qui concerne la ligne d'emballage de filets de poulet, la peseuse à vis sans fin est équipée de bennes de 2 litres à grattoirs qui assurent le transport efficace des filets collants. Les poids ciblés vont de 500g à 765g et la cadence est d'environ 40 barquettes à la minute, ce qui entre largement dans la capacité de la peseuse.

Dans le cadre des procédures de contrôle qualité rigoureuses de Faccenda, le système de vision Ishida effectue un certain nombre de vérifications comme la présence et la position de l'étiquette, l'exactitude de la date et des informations qui y figurent ainsi que la lisibilité du code-barres. Le testeur d'étanchéité applique une légère pression sur chaque barquette pour vérifier l'intégrité de l'opercule. Le système IPS Ishida prend rapidement les barquettes operculées et les dépose dans des caisses Europe.

“ La qualité prime sur tout. Nous utilisons au mieux l'automatisation pour améliorer notre rendement, mais ce n'est jamais au détriment de la qualité. ”

L'usine de Telford, qui vaut 35 millions de livres, peut transformer jusqu'à 1,5 millions de volailles entières par semaine. Il ne faut que 9 minutes entre l'accrochage initial de la volaille et l'opercule de la barquette. C'est le résultat d'une organisation très rigoureuse (l'usine sait au moins 3 heures à l'avance quels produits elle va traiter) associée à des équipements automatisés à la pointe de la technique. L'un des principaux avantages des équipements Ishida dans cette mécanique de précision réside dans la rapidité du changement de produit avec des paramètres pré-réglés que l'on sélectionne par simple appui sur une touche de l'unité de commande à distance.

Contactez-nous

Ishida Europe France

Tel : +33 (0)1 48 63 83 83
info@ishidaeurope.fr

50 rue des Chardonnerets
BP 67108
95 975 Roissy Charles de
Gaulle Cedex



www.ishidaeurope.fr