

УПАКОВКА РЫБНОГО ФИЛЕ С ФИКСИРОВАННЫМ ВЕСОМ

Примеры из жизни
Deutsche See

Факты и цифры

- » Решение от Ishida представляет собой интегрированную упаковочную линию на основе специального 14-головочного весового дозатора со шнековой подачей продукта.
- » При скорости работы 30 упаковок в минуту, новая система способна обеспечить переработку до 10 тонн рыбного филе.

Ishida Europe разработала уникальное решение для компании Deutsche See Fischmanufaktur, позволившее ведущему немецкому поставщику морепродуктов эффективно фасовать крупные куски рыбного филе в упаковку с фиксированным весом.

Задача

До появления упаковочной линии от Ishida, на предприятии использовалась ручная фасовка, когда рабочему приходилось быстро определять на глаз, какой из двух кусков пойдет в упаковку с рыбным филе.

Данный процесс был медленным и, кроме того, часто приводил к значительному отклонению от целевого веса, потере продукта, а значит и прибыли.

Решение

Предложенное Ishida решение представляет собой полностью интегрированную упаковочную линию на основе специального 14-головочного весового дозатора со шнековой подачей продукта и бункерами со скребковым открыванием.

При скорости работы 30 упаковок в минуту, новая система способна обеспечить переработку до 10 тонн рыбного филе при двухсменном рабочем дне. Линейка деликатесных продуктов Deutsche See включает в себя куски лосося, трески и морского окуня весом от 155 до 175 грамм.

При взвешивании продукции с таким большим разбросом в весе кусков филе, применение традиционного мультиголовочного весового дозатора практически невозможно. Это связано с тем, что при попадании одновременно двух кусочков филе в один весовой бункер, его содержимое не может быть использовано для проведения точного взвешивания и достижения целевого веса.





“ Представители Ishida добросовестно работали с нами на протяжении всего срока реализации проекта. ”

Задача по распределению только **одного куска филе** в как можно большее количество весовых бункеров была решена путем комбинации трех различных методов.

1) Кусочки филе транспортируются в верхнюю часть весового дозатора с помощью разделенного на секции конвейера, при этом оператор помещает один кусочек филе в одно отделение конвейера, откуда филе направляется во вращающуюся воронку над дозатором, по одному распределяя единицы продукта в бункеры.

Металлическая поверхность дозатора, на которую попадают кусочки филе из вращающейся воронки, имеют рельефную структуру, поэтому каждая единица продукта, попадая на шнек, двигается в одинаковом с ним направлении. Это обеспечивает бережное и аккуратное перемещение филе в направлении весовых бункеров.

2) Далее, находящаяся в каждом накопительном бункере весовая ячейка (датчик веса) определяет, что кусок филе поступил в бункер и временно отключает вращающийся шнек (спираль) до тех пор, пока содержимое бункера не попадет далее в весовой бункер.

Конструкция скребковых бункеров со специальной решеткой обеспечивают наименьшее соприкосновение куска филе с поверхностью бункера, что позволяет предотвратить их прилипание и сохраняет нужную скорость движения продукта.

3) Наличие 14 бункеров сброса означает, что при каждом цикле взвешивания, встроенный компьютер осуществляет наиболее оптимальный выбор из различных кусочков филе, количество которых может достигать до 28. Это гарантирует тот факт, что полученная комбинация максимально точно соответствует целевому весу.

Взвешенные порции рыбного филе собираются в специальном бункере сброса, благодаря чему порции попадают в нужную секцию отводящего конвейера. Затем продукция направляется к операторам, вручную укладывающим 2 куска филе в лотки, которые далее запаиваются в термоформере.

«Представители Ishida добросовестно работали с нами на протяжении всего срока реализации проекта, - поясняет Бернд Шрёдер (Bernd Schröder), главный инженер компании Deutsche See. «При этом техническая поддержка всегда была на самом высочайшем уровне».

Контакты

ООО «Ишида Юроп»

Тел: +7 499 272 05 36
Факс: +7 499 272 05 37
info@ishidaeurope.ru

3-я Рыбинская, 17
Россия, Москва
107113

 **ISHIDA**

www.ishidaeurope.ru