

ЛУЧШЕЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ УПАКОВКИ СВЕЖЕГО МЯСА

Примеры из жизни
Snellman

Факты и цифры

- » В дозаторе Ishida вместо традиционной вибросистемы используются вращающиеся металлические спирали для непрерывного процесса взвешивания мяса.
- » 20-головочный дозатор использует большее число комбинаций для нахождения точного заданного веса, тем самым, увеличивая скорость и точность дозирования.
- » Дозатор Ishida способен наполнить 80 лотков в минуту.

Мультиголовочный весовой дозатор со шнековой подачей позволил компании Snellman запустить новую линию упаковки свежего мяса в лотки, не прибегая к чрезмерному охлаждению продукта.

Задача

Кубики свежего мяса могут быть липкими, приклеиваться к контактным поверхностям мультиголовочного дозатора, и, тем самым, замедлять упаковочный процесс.

Вибрация, создаваемая обычным вибропитателем, является недостаточной для продвижения продукта такого типа, из-за этого часто приходится прибегать к помощи оператора. Для многих производств решением этой проблемы служит охлаждение мяса до 0 градусов или ниже, что делает продукт менее липким, однако это сказывается на вкусовых качествах продукта.

Решение

Решением этой задачи для компании Snellman стала замена обычного мультиголовочного дозатора на специальный дозатор Ishida со шнековой подачей продукта.

На данном дозаторе вместо вибросистемы используются вращающиеся металлические спирали, которые существенно ускоряют продвижения нарезанного мяса в весовые бункеры.

Благодаря новейшей технологии 20-головочный дозатор с двумя разгрузочными бункерами использует большее число комбинаций для нахождения заданного веса, тем самым увеличивая скорость и точность дозирования.





“

Компания Snellman очень довольна мультиголовочным дозатором Ishida со шнековой подачей, в том числе его вкладом в достижение превосходного качества продукции.

”

В области фасовки, на производстве Snellman, поддерживается температура +5 градусов. Подача нарезанного мяса на распределительный стол мультиголовочного дозатора осуществляется с помощью наклонного транспортера, который находится в связке с виброконвейером.

Благодаря быстрому вращению распределительного стола, куски нарезанного мяса под действием центробежной силы перемещаются к радиальным питателям. Для оптимального эффекта распределения, каждые несколько секунд вращения стола прерывается и далее, после каждой остановки, стол вращается в противоположном направлении.

Воронки гарантируют чистую выгрузку мяса в лоток без попадания продукта в область запаивания. За один цикл происходит одновременное наполнение двух лотков. Новый дозатор способен наполнить 80 лотков в минуту.

Далее, после наполнения, лотки поступают на конвейерные весы и трейсилер, где происходит их запаковка с применением модифицированной газовой атмосферой.

Snellman считает, что дополнительное охлаждение мясных продуктов имеет свои недостатки. “Мы провели обширное тестирование и считаем, что любая промежуточная заморозка снижает вкусовые качества свежего мяса”, говорит Андерс Снельман, руководитель проекта.

“

Решением задачи в упаковке лимпкого мяса стала замена обычного мультиголовочного дозатора на дозатор Ishida со шнековой подачей продукта.

”

“Покупка мультиголовочного дозатора Ishida было решением в правильном направлении”, говорит Андерс Снельман. “Наш персонал очень легко обучился работе с новым дозатором, также нам удалось сократить количество рабочей силы, задействованной на данной линии.”

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