

«ПРИОСКОЛЬЕ» ВЫБИРАЕТ ТЕХНОЛОГИИ ISHIDA ДЛЯ ТОЧНОГО ВЗВЕШИВАНИЯ И УПАКОВКИ МЯСА ПТИЦЫ

Примеры из жизни
«Приосколье»

Цифры и факты

- » На предприятии компании «Приосколье» партия из 24 000 голов птицы может быть переработана с момента её поступления на завод до полной упаковки примерно за 2 часа 20 минут.
- » Для получения лотка с голенью весом 830 грамм, с момента её поступления с линии разделки до полной упаковки, процесс занимает около 60 секунд.
- » Процент потерь продукта на производстве очень низок, например, для крыльев и голеней он составляет всего 0.2% от целевого веса.

В 2011 году крупнейший в России производитель мяса птицы, компании ЗАО «Приосколье» в Белгородской области, построили ультрасовременный завод с новейшими технологиями, которые стали революционными в быстром, точном и компактном взвешивании и упаковке мяса птицы.

Задача

Компания «Приосколье» является одним из самых крупных производителей мяса птицы в России, включая разведение и переработку.

В «Приосколье» хотели увеличить свои мощности, одновременно получая максимальную выгоду от интегрированных производственных систем от одного поставщика.

Компания хотела построить завод, который мог бы обеспечить самую максимальную прибыль от каждой поставленной партии живой птицы, а также сочетал в себе наиболее эффективное использование ручного труда, при стопроцентном контроле работы предприятия.

Исходя их данных требований, выбранный поставщик должен был являться экспертом на всех этапах производства, начиная от взвешивания и заканчивая упаковкой.

Решение

В конечном итоге именно Ishida была выбрана компанией «Приосколье» для разработки, поставки и установки нового завода близ города Валуйки, с производительностью 10500 тушек в час, с дальнейшим увеличением производства до 12000 тушек в час.





От целой тушки до упакованной продукции

На предприятии «Приосколье», потрошенная и обесперенная тушка птицы автоматически подается на упаковку либо на линию разделки. В целом, около 50% продукции идет на упаковку целой тушки, а остальные 50% вновь взвешиваются и идут на две линии разделки.

Линии разделки можно «программировать» на разделку нескольких видов продукции, например, на последовательный выход крыльев, филе и голени.

После выбора определенного вида продукции, она подается на четыре линии укладки в лотки в виде уже точно взвешенных на мультиголовочном дозаторе порций крыльев, голени, филе или смешанного типа продуктов. Затем порции подаются на маркировку, укладку в короба и паллетирование.

Прощай отбраковка

На современном заводе по глубокой переработке мяса птицы целую тушку можно разделить и переработать в считанные минуты. Чтобы работать на такой скорости и перерабатывать тысячи тушек, необходимо грамотно построить работу по разделке, а именно направлять на разные конвейеры различные части птицы, в первые секунды после разделки.

Транспортировка продукции должна проходить одновременно, а не скапливаться и не выстраиваться в очередь: филе после голени, голень после крыльев. Именно поэтому каждому виду продукции необходим свой канал обработки.

Установить грейдер было бы очень дорого, даже исходя из занимаемой им площади, не говоря уже о невозможности получения точного веса порций. Тем не менее, до сегодняшнего момента практически на всех заводах по переработке мяса птицы применялись именно такие установки.

Взвешивание и сортировка: технологии будущего

Решение, внедренное для компании «Приосколье», заключается в получении самых точных данных по взвешиванию на мультиголовочном дозаторе на высокой скорости, с последующим ручным размещением продукции в лоток.

После взвешивания производятся все необходимые «ручные» операции с продукцией для контроля её качества и внешнего вида. Это можно достигнуть, используя весовую линию по подбору порций фиксированного веса.

Каждое из четырех упаковочных линий, расположенных на заводе «Приосколье», состоит из мультиголовочного весового дозатора Ishida и весовой линии по подбору порций фиксированного веса и ручной укладки взвешенных порций в лотки.

Мультиголовочный дозатор Ishida с подачей продукта с помощью спирали позволяют справиться с прилипающим мясом птицы и любым другим свежим мясом деликатно, при этом сохраняя высокую скорость.

Конвейеры, куда поступают тщательно взвешенные порции мяса, подают взвешенный продукт на рабочие станции. Как только взвешенная порция продукта поступает на рабочую станцию, рычаг сталкивает продукт с конвейера на уровень станции.

Когда кнопка загорается красным светом, оператор знает, что порция поступила на станцию и ее можно укладывать в лоток. Оператор нажимает на кнопку, и точно взвешенная порция выпадает из бункера. Оператор выкладывает кусочки порции необходимым способом в лоток и размещает лоток на конвейер для дальнейшей упаковки и маркировки.

Когда оператор завершил операцию, то он или она нажимает на кнопку, устанавливает подложку и повторяет операцию со следующей партией взвешенного продукта.



Большее количество птицы в час

Компания «Приосколье» очень довольна достигнутым результатом. Партия птицы из 24 000 голов может быть переработана с момента поступления живой птицы на завод до полной упаковки примерно за 2 часа 20 минут. Например, чтобы получить лоток с голенью весом 830 грамм с момента поступления ее с линии разделки до полной упаковки займет около 60 секунд.

Производительность взвешивания мультиголовочного дозатора Ishida может составлять 40 лотков в минуту. Целевая производительность составляет 32 подложки в минуту; в данный момент достигается 28 подложек.

Большее количество продукции от каждой птицы

Применение мультиголовочного дозатора является наиболее эффективным при взвешивании с фиксированным весом. Процент потерь очень низок, несмотря на правила минимального веса, принятые в России. Для крыльев и голеней этот процент составляет 0.2%.

Высокоэффективная работа

Компания «Приосколье» была впечатлена не только технологией нового завода, но и тем, насколько слаженно компания Ishida смогла отладить все участки производственного процесса.



Контакты

ООО «Ишида Юроп»

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

3-я Рыбинская 17,
Москва, Россия, 107113

