

VEPO CHEESE AUTOMATYZUJE SIĘ ZA POMOCĄ MASZYN CASEPACKER SOMIC



Vepo Cheese z Oudewater w Holandii specjalizuje się w przetwarzaniu i pakowaniu tartego sera. W celu redukcji kosztów, firma zautomatyzowała pakowanie końcowe za pomocą dwóch maszyn Somic. Kierownik ds. technicznych Hugo van Put bardzo pozytywnie ocenia ukończony proces instalacji i automatyzacji.

Pakowanie torebek z tartym serem

Cheddar, Emmental, Gouda, Edam i Mozzarella. Liczba różnych rodzajów sera, które Vepo Cheese przetwarza jest duża. Firma

od ponad 100 lat przetwarza tego typu sery w swoich fabrykach w Bodegraven i Oudewater.

Jeszcze do niedawna zbiorcze pakowanie torebek z tartym serem wymagało dużo pracy ręcznej. Kierownik ds. operacji technicznych Hugo van Put otrzymał zadanie zautomatyzowania końcowego pakowania. „Mieliliśmy trzy linie pakujące, gdzie dwie osoby na linię, spędzały cały dzień na wkładaniu torebek jednostkowych do pudeł zbiorczych. Był to proces bardzo pracochłonny. Automatyzacja pozwala ograniczyć koszty oraz zwiększyć wydajność.”

Casepacker Somic

Przestrzeń w dziale pakowania w zakładzie w Oudewater jest ograniczona. Dlatego Hugo Van Put szukał linii pakującej o niewielkich rozmiarach. Znał maszyny Somic z poprzedniego miejsca pracy - firmy Refresco. Maszyna ReadyPack, którą zaproponował Somic, od razu wzbudziła zainteresowanie.

Van Put był również pod wrażeniem precyzyjnego podejścia na etapie planowania. „Somic zadał dużo szczegółowych pytań.

Dokładne rozmiary opakowań jednostkowych, pudeł kartonowych, stosowane przez nas folie, inne maszyny w linii itp. Krótko mówiąc,

mieliśmy wrażenie, że mamy do czynienia z dostawcą, który może nas wspomóc i który ma doświadczenie z naszym produktem.”

Dobre rozpoznanie potrzeb to początek udanego procesu – zgadza się Jan-Willem Cornelisse z firmy Somic.



Odpowiednie traktowanie produktu



Pakowarka Somic ReadyPack działa zgodnie z zasadą odpowiedniego traktowania pakowanego produktu. Oznacza to, że po zgrupowaniu produktów maszyna formuje tackę lub owija pudełko wokół produktów.

Vepo Cheese pakuje swoje torebki z serem w kartony zbiorcze typu wrap around. Taśma podająca transportuje torebki z tartym serem do sekcji grupowania, następnie są one przesuwane na wykrój kartonowy, który jest formowany i sklejanym. Z maszyny zawsze wychodzi proste i identyczne pudełko, wyjaśnia Cornelisse. – Dzięki temu możliwa jest właściwa paletyzacja.

Szczegóły

Ser tarty jest wrażliwy na pleśń, dlatego Vepo Cheese stosuje pakowanie w atmosferze ochronnej stosując mieszankę azotu i CO₂. Właściwa równowaga między gazem a ilością sera jest niezbędna do zagwarantowania kilkumiesięcznego okresu przydatności do spożycia. Zbyt duża ilość gazu powoduje zniekształcenie torebek, co może powodować problemy podczas dalszego procesu pakowania zbiorczego – wyjaśnia Jan Willem Cornelisse. W pionowym opakowaniu starty ser może opadać na dno. Torba może się zniekształcić i nie zmieścić w pudełku zbiorczym. Dlatego ważne jest, aby odpowiednio przemieszczać torebki w maszynie przy dużej prędkości 75+ worków na minutę.



Precyzyjne i delikatne przemieszczanie produktu w maszynie jest bardzo ważne – dodaje Hugo van Put, ponieważ ewentualne mikroperforacje mogą powodować powstawanie pleśni. Test na maszynie demonstracyjnej Somic w Niemczech dał nam pewność, że nasz produkt jest należycie traktowany.

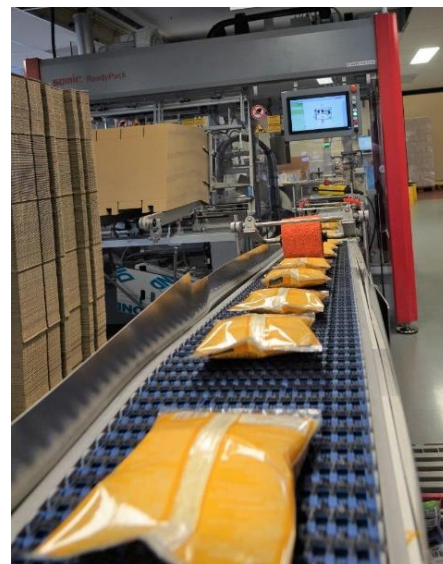
Przygotowanie

Van Put wspomina, kiedy pracownik Somic przesunął duży kawałek tektury po hali produkcyjnej. Tektura miała zobrazować wymiary maszyny Somic, aby sprawdzić, czy maszyny rzeczywiście da się przetransportować na swoje miejsce i nie trzeba będzie ingerować np. w konstrukcje ścian. To przykład jak szczegółowe było przygotowanie do instalacji. Dzięki temu nie było niespodzianek podczas instalacji dla żadnej ze stron. Somic szczegółowo określił wszystkie parametry maszyny, a Vepo Cheese zadbał o optymalne przygotowanie fabryki do instalacji maszyn.

Podczas wirtualnego testu odbioru fabrycznego (FAT) w Niemczech zademonstrowano wszystkie istotne funkcje maszyny.

Instalacja

Instalacja trwała tylko jeden dzień. Zespół techników Vepo był gotowy do pomocy mechanikom Somic Benelux w poniedziałek, a pierwsze zapakowane kartony zjechały z taśmociągu we wtorek rano. Resztę tygodnia wykorzystano na przeszkolenie operatorów, a w piątek odbył się końcowy test odbiorczy. „Od tego czasu maszyny działają bezproblemowo” – podsumowuje Hugo van Put. Dobra koordynacja i przygotowanie skutkowało szybkim wdrożeniem. Maszyna Somic ReadyPack w Vepo Cheese zajmuje tylko 6,5 m². Hugo van Put: „Zarówno Somic jak i ja lubimy uzgodnić wszystkie szczegóły wcześniej tak, żeby osiągnąć dobry efekt końcowy.”



Somic w Polsce

reprezentuje od 2019 r. grupa BOSKY, specjalizująca się od ponad 25 lat w automatyzacji procesów pakowania. Realizując swoją misję na polskim rynku BOSKY kieruje się podobnymi zasadami co niemiecki producent: rzetelna obsługa i profesjonalne doradztwo.

[Vepo Cheese automatyzuje się za pomocą maszyn casepacker Somic - Przegląd Rynku Spożywczego \(foodfakty.pl\)](https://www.foodfakty.pl/)