

Le ali di pollo volano più in fretta sulle nuove Ishida di Emsland

La difficile sfida di automatizzare la pesatura delle ali di pollo fresche, con le loro forme problematiche e la loro naturale viscosità, è stata vinta da Emsland Frischgeflügel GmbH facendo ricorso a pesatrici multiteste Ishida serie R, appositamente adattate.

Dall'uovo al pollame già pronto per la cottura

Emsland è un'importante azienda specializzata nell'allevamento e produzione di pollame, con una forza lavoro di 900 dipendenti e con sede nei pressi di Meppen, nel Nord della Germania. L'azienda, a conduzione familiare, si occupa dell'intero processo, dalla schiusa delle uova all'allevamento (compresa la produzione del mangime) fino alla macellazione ed all'imballaggio. Le cosce, le ali ed i petti di pollo vengono lavorati per ottenere un'ampia gamma di prodotti.

Tali prodotti comprendono le confezioni di ali di pollo in vassoio, sempre richieste da chi ama le grigliate casalinghe, nel periodo che copre da aprile a settembre. Come per gli altri prodotti Emsland, le ali di pollo vengono fornite ai venditori al dettaglio, ai grossisti ed ai principali discount che le commercializzano, apponendo il proprio marchio.

I problemi con le ali di pollo

L'azienda, in rapida espansione, adotta i metodi di produzione più moderni, avendo realizzato nel 2003 il mattatoio e lo stabilimento di lavorazione attuali ed avendo ampliato ed aggiornato queste strutture nel 2007.

Fino al 2005, la pesatura delle ali di pollo, di difficile movimentazione (e che deve avvenire a una temperatura inferiore a 2°C) veniva effettuata manualmente, mediante bilance statiche. Oltre alla lentezza, Emsland aveva notato che una simile operazione comportava anche notevoli sprechi di prodotto.

Ishida Germany, con sede a Schwäbisch Hall, era un'ovvia fonte di aiuto e consulenza. Ecco quanto afferma Richard Wenneker, responsabile dello stabilimento di Emsland: "Eravamo già in contatto con Ishida, azienda che si è guadagnata una solida reputazione per i suoi sistemi di pesatura".



Richard Wenneker e lo stabilimento Emsland ad Haren-Hüntel in grado di lavorare fino a 24.000 polli all'ora.



Ali di pollo marinate presso Emsland: gli speciali rulli aiutano a impedire l'impigliamento o l'aggrigliamento.

E facemmo muovere la terra

La soluzione avanzata da Ishida comprendeva la sua gamma più recente di pesatrici multiteste, la serie R. Oltre ad un'unità di elaborazione centrale di tipo Gate-Array programmabile, in grado di eseguire i calcoli delle combinazioni in modo più veloce ed affidabile, questa serie è dotata di un potente sistema di alimentazione vibrante autoregolante. Tale sistema era perfettamente in grado di prelevare il prodotto dal piatto dispersore e portarlo alle estremità degli alimentatori. Fu proprio qui che si reputò necessario un piccolo ulteriore incoraggiamento per garantire che le ali di pollo cadessero nel sistema di tramogge senza impigliarsi alle estremità degli alimentatori o l'una all'altra.

Ishida modificò una pesatrice a 14 teste in modo tale che, proprio in quel punto, le ali di pollo, anziché incontrare un margine dell'alimentatore immobile, incontrassero un rullo, il cui movimento fosse perpendicolare alla direzione di percorrenza. In tal modo, i pezzi venivano scaricati in modo regolare e risolutivo nelle tramogge.

La modifica fu collaudata con successo sia presso Emsland che presso Ishida prima dell'installazione definitiva di una pesatrice. A questa fece seguito, dopo poco tempo, una pesatrice multiteste identica, specifica per ali di pollo marinate già pronte.

La varietà dei tipi di viscosità

Il mantenimento del movimento regolare dei prodotti durante il processo di imballaggio è un ambito di elevato interesse per Ishida ed i suoi clienti e, pertanto, uno di quelli in cui l'azienda ha maturato un ampio bagaglio di esperienza. Le soluzioni per i prodotti viscosi spaziano dalla geometria delle macchine (angolazioni degli alimentatori più ripide o più piane) alla vibrazione di ampiezza e frequenza variabili, fino ai potenti meccanismi con alimentatori a vite. Il problema delle ali di pollo è rappresentato da un livello di viscosità intermedio abbinato alla scarsa maneggevolezza e meritava (così come molti dei compiti affidati ad Ishida) una soluzione altamente personalizzata.

Recupero rapido dell'investimento

Le nuove linee di produzione di Emsland basate sulla soluzione di Ishida attualmente funzionano per due turni giornalieri, sette giorni a settimana. La produzione dei vassoi è notevolmente migliorata, giungendo fino a 30 confezioni al minuto, con pesi di riferimento tipici di 550 g o 1 kg, mentre gli sprechi di prodotto sono stati drasticamente ridotti.

Come è lecito aspettarsi dal responsabile di uno stabilimento in grado di lavorare fino a 24.000 polli all'ora, i commenti di Richard Wenneker sono concisi e diretti:

"Le pesatrici sono affidabili e molto precise. Hanno aumentato in modo significativo la nostra efficienza. Entrambe le macchine si sono già pagate da sole".

Ishida Europe Limited
11 Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3DB
Regno Unito
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7666
info@ishidaeuropa.com

Ishida Repubblica Ceca
Tel: +420 317 844 059
Fax: +420 317 844 052
info@ishidaeuropa.cz

Ishida Olanda
Tel: +31 (0)499 39 3675
Fax: +31 (0)499 39 1887
info@ishida.nl

Ishida Francia
Tel: +33 (0)1 48 63 83 83
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeuropa.fr

Ishida Romania
Tel: +40 (0)21 589 73 52
Fax: +40 (0)21 310 34 22
info@ishidaeuropa.ro

Ishida Germania
Tel: +49 (0)791 945 160
Fax: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de

Ishida Sud Africa
Tel: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0)11 976 2012
ishidasales@ishida.co.za

Ishida Medio Oriente
Tel: +971 (0)4 299 1933
Fax: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae

Ishida Svizzera
Tel: +41 (0)41 799 7999
Fax: +41 (0)41 790 3927
info@ishida.ch