

# SPECIALE LIJN ONDERSTEUNT GROEI VOOR KANT-EN-KLAAR SALADES

Casestudy  
**Fresh Servant**

## Feiten en cijfers

- » De lijn verwerkt traygroottes van 220 tot 370 gram bij snelheden van ongeveer 35-40 verpakkingen per minuut.
- » Dankzij de snelheid en nauwkeurigheid van het geautomatiseerde systeem is de productweggeve minder dan 1%.
- » De QX-775-Flex traysealer combineert een compact ontwerp met hoge snelheden voor MAP-verpakte trays (onder beschermende atmosfeer verpakte trays) van maximaal 15 cycli per minuut, samen met optimale hygiëne en producten en verpakkingen van hoge kwaliteit.

Economische en ergonomische voordelen zijn de belangrijkste redenen voor het succes van de door Ishida ontworpen lijn voor het wegen, vullen en traysealen van producten bij Fresh Servant, een toonaangevende Finse leverancier van vers bereide salades. Tegelijkertijd biedt de lijn de aanvullende capaciteit die het bedrijf nodig had.

Dankzij de snelheid en nauwkeurigheid van het geautomatiseerde systeem, dat tot 40 trays per minuut verwerkt met een productweggeve van minder dan 1%, verwerkt Fresh Servant nu zo'n 350 trays per medewerker per uur, vergeleken met 150 trays toen dit onderdeel nog handmatig werd uitgevoerd. Van even groot belang is dat medewerkers aan de vullijn geen taken meer herhalen, iets wat vaak tot overbelasting leidt. In plaats daarvan kunnen ze ergens anders in de fabriek worden ingezet waar ze efficiënter kunnen werken.

De lijn van Ishida heeft Fresh Servant in staat gesteld om aan de toenemende vraag naar complete kant-en-klaar en meeneemsalades te voldoen met extra ingrediënten zoals kip, tonijn en kaas. De lijn bestaat uit tray-ontnesters, toevoersystemen naar drie multiheadwegers, speciale vulsystemen die ingrediënten in de trays plaatsen, een traysealer, en een gecombineerde metaaldetector en controleweger. Daarnaast heeft Fresh Servant een robot geïnstalleerd voor het toevoegen van sachets, en een etiketteermachine en vision-inspectiesysteem aan het einde van de lijn.

De eerste multiheadweger wordt gebruikt om slabladeren te wegen en in de tray te plaatsen. Vervolgens duwen platen de bladeren omlaag om een bodem te creëren voor de volgende ingrediënten, zoals komkommer en mais, die door een gescheiden 16-kops weger worden gewogen, die twee verschillende ingrediënten tegelijkertijd kan verwerken.





Behalve de uitstekende prestaties van de apparatuur, is Ishida ook een geweldig bedrijf om mee te werken. We hebben een positieve samenwerkingsrelatie en dat bevorderde het snelle en probleemloze installatieproces, vergezeld van een hoge mate van advies en ondersteuning.



Vervolgens plaatst de robot sachets met product in de tray, zoals Parmezaanse kaas, croutons of dressing, evenals een vorkje. Een tweede ontvester plaatst vervolgens van bovenaf een insert tray in de tray, die ingrediënten zoals kip en tonijn gescheiden houdt van de salade totdat alle ingrediënten op het moment van gebruik door elkaar wordt gemixt. Deze ingrediënten worden verwerkt op een tweede gescheiden 16-kops weger. De trays worden vervolgens geseald in Ishida's QX-775 traysealer, waarna ze de laatste kwaliteitscontroles op de controleweger en metaaldetector ondergaan. De lijn verwerkt traygroottes van 220 tot 370 gram bij snelheden van ongeveer 35-40 verpakkingen per minuut. Hoewel de wegers bij hogere snelheden kunnen werken, wordt dit momenteel beperkt door de capaciteiten van de ontvester en robot.

De multiheadwegers zijn afkomstig uit Ishida's toepassings specifieke productreeks met sectoroplossingen. Deze modellen, die gebaseerd zijn op de geavanceerde topproducten uit de RV-productreeks, bieden een kosteneffectieve en hoogwaardige standaardoplossing waarin bewezen speciale kenmerken voor elk producttype zijn ingebouwd. De QX-775-Flex traysealer combineert een compact ontwerp met hoge snelheden voor MAP-verpakte trays (onder beschermende atmosfeer verpakte trays) van maximaal 15 cycli per minuut, samen met optimale hygiëne en producten en verpakkingen van hoge kwaliteit.

De lijn is twee ploegendiensten per dag in bedrijf, zes dagen per week, en verwerkt doorgaans drie verschillende saladevarianten per ploegdienst. Productwisselingen kunnen eenvoudig worden uitgevoerd aangezien nieuwe verpakkingsspecificaties met één druk op de knop kunnen worden

opgevraagd via de op afstand bediende controle-eenheid (RCU). Aan het einde van de dag wordt de lijn grondig gewassen, waarbij het robuuste en open ontwerp van de Ishida-apparatuur snel en volledig afspoelen mogelijk maakt. Met name de contactonderdelen van de wegers kunnen met behulp van een speciaal gebouwde spoelmuur op de stelling van de weger worden verwijderd en schoongemaakt.

Fresh Servant installeerde zijn eerste Ishida multiheadweger voor het verpakken van salades in 2012 en door zijn consistent hoge snelheid, hoge mate van nauwkeurigheid en goede betrouwbaarheid was dit bedrijf de voor de hand liggende keuze toen Fresh Servant besloot om zijn verpakkinglijnen te automatiseren om aan de toenemende vraag te voldoen. "Behalve de uitstekende prestaties van de apparatuur, is Ishida ook een geweldig bedrijf om mee te werken," aldus Sten Snellman, Technisch Manager bij Fresh Servant. "We hebben een positieve samenwerkingsrelatie, en dat bevorderde het snelle en probleemloze installatieproces vergezeld door een hoge mate van advies en ondersteuning."

In dit kader ontvingen twee groepen medewerkers speciale training op de Nederlandse Ishida vestiging in Best, in zowel de bediening als het onderhoud van de machine. "Dit heeft er mede voor gezorgd dat we de lijn met maximale efficiëntie kunnen gebruiken en kleine problemen snel intern kunnen oplossen," legt Sten uit. "De lijn van Ishida heeft een grote bijdrage geleverd om aan de toenemende vraag naar ons assortiment meeneemalades te voldoen," bevestigt de CEO van Fresh Servant, Sami Haapasalmi. "Het resultaat is dat we momenteel in gesprek zijn met het bedrijf over de installatie van een tweede en nog snellere lijn."

## Contact

### Ishida Europe BV

Tel: +31 499 39 36 75  
Fax: +31 499 39 18 87  
info@ishida.nl

De Dieze 5  
5684 PR Best  
Netherlands



www.ishidaeurope.nl