

Meralliance in zee met Ishida voor oplossing met gerookte zalm

Ishida heeft een complete oplossing ontworpen en geïnstalleerd voor het wegen en verpakken van blokjes gerookte zalm voor Meralliance, de specialist op het gebied van gerookte vis in Frankrijk. Dankzij het project dat precies volgens de planning werd voltooid, wist Meralliance drie belangrijke doelstellingen te bereiken.

Meralliance produceert ieder jaar 4.500 ton gerookte vis en heeft een omzet van 82 miljoen euro. Het bedrijf, waarvan het hoofdkantoor in Quimper in Bretagne staat, is de uitvinder van blokjes gerookte zalm. Een ingrediënt dat aan populariteit wint bij kritische koks als extra blijk van kwaliteit en smaak in pasta, salades, quiches, soepen en vele andere gerechten.

Drie doelstellingen van Meralliance

Voor de installatie van de nieuwe lijn werden de blokjes gerookte zalm van Meralliance gewogen en met de hand op de aanvoerband van een thermoformer geplaatst. Deze arbeidsintensieve benadering werd al snel een beperkende factor. Vincent Gélamur, de Industrial Director van Meralliance zei hierover:

“Tegen het einde van 2007 werd het vanwege het toenemende succes van dit product bij de grote en middelgrote supermarkten duidelijk dat de lijn voor de blokjes gerookte zalm geautomatiseerd moest worden. We hadden onszelf drie doelen gesteld: overvulling voorkomen (een probleem dat helaas onvermijdelijk is bij handmatige verpakking), de werkomstandigheden verbeteren en wederverkopers de beste verpakkingsoptie bieden.”

De oplossing van Ishida

De gekoelde gerookte zalm wordt in blokjes gehakt, gesorteerd op een trillgoot en met behulp van een vacuüm direct naar de distributietafel van een meerkopsweger gebracht. De weger is een model

met 10 koppen uit de RS-serie, met een krachtig trillersysteem. Ondanks het hoge oliegehalte (14-18%) is de zalm niet zo kleverig als zou kunnen worden verwacht, en dat heeft te maken met het feit dat er slechts weinig tijd is om warm te worden tijdens de snelle verplaatsing vanaf het snijstation met behulp van vacuüm.

De bakjes worden ontnest en naar een distributiesysteem van Ishida geleid, waar ieder bakje van de weger een portie ontvangt. Vervolgens worden de bakjes door de Ishida QX-775 Traysealer geleid, waar ze met stikstof worden behandeld en afgesloten. De afmetingen van de bakjes (147 x 113 x 18 mm) en het gewicht (90 g) zijn dusdanig dat ieder pakket vrij vol is, een uitdaging waar het distributiesysteem en het afsluitsysteem van de QX-775 zeer effectief mee om gaat.

Voldoen aan de vraag

“Drieëneenhalve maand na plaatsing van de order produceerde de lijn 1800 bakjes per uur, en kan er maximaal 3600 verwerken,” aldus Vincent Gélamur.

De blokjes gerookte zalm bereiken de bovenkant van de meerkopsweger via een vacuüm ondersteund transportsysteem. Dankzij de nauwkeurigheid van de Ishida-machine is de overvulling constant minder dan 1%.



Overvulling beperken

De nauwkeurigheid van de meerkopsweger uit de RS-serie, het resultaat van de meest recente combinatie van Ishida van hardware en software voor combinatieberekeningen, is zodanig dat de verspilling aanzienlijk is verminderd. Vincent Gélamur merkt hierover het volgende op: "We verpakken hoofdzakelijk met bakjes, met een doelgewicht van 90 gram, en overvulling was minder dan 1%."

Betere werkomstandigheden

In de nieuwe lijn is het hele proces van handmatige vulling volledig vervallen. De bediening is eenvoudig, met duidelijke op intuïtie gebaseerde afbeeldingen. Reiniging is ook eenvoudig: de waterdichte weger

bestaat bijvoorbeeld uit onderdelen die gewoon opgetild en daarna teruggeplaatst kunnen worden, terwijl alle productaanvoergebieden van de traysealer goed toegankelijk zijn voor een snelle reiniging met water.

Verbeterde verpakking

Tot slot zijn ook de doelstellingen van Meralliance ten aanzien van de verpakking bereikt.

De pakketten, met een houdbaarheidsstermijn van 6 dagen, worden op hun kant op de schappen in de supermarkt geplaatst. Als ze niet zo rijkelijk waren gevuld en niet zo goed waren afgesloten, zouden ze als gevolg van verzakking al snel de indruk geven dat ze onvoldoende gevuld waren. Het uiterlijk wordt

verder verbeterd met de fraaie 'inside-cut'-binnenafsluiting van de QX-775, die de pakketten ook voorziet van een gemakkelijk los te trekken afsluiting.

Waarom Ishida?

Ishida werd uit vijf mogelijke leveranciers gekozen. Wat in het voordeel van Ishida werkte, was het feit dat het bedrijf een complete oplossing bood met zowel weging als verpakking. Gelet op de aard van het product was het gemak waarmee de apparatuur gereinigd kon worden een andere belangrijke factor.



Ishida Europe Limited

11 Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3DB
Verenigd Koninkrijk
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7666
info@ishidaeurope.com

Ishida Tsjechië

Tel: +420 317 844 059
Fax: +420 317 844 052
info@ishidaeurope.cz

Ishida Nederland

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

Ishida Frankrijk

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

Ishida Roemenië

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

Ishida Duitsland

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

Ishida Zuid Afrika

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

Ishida Midden Oosten

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

Ishida Zwitserland

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