

Fazendo mais no mesmo espaço: ISHIDA fazendo parte de uma inteligente reorganização de uma fábrica de salgadinhos.

A fabricante de salgadinhos à base de pão Velarte reestruturou a seção de embalagem de sua fábrica para melhorar a produtividade, e um compacto sistema de embalagem de snacks da Ishida desempenhou um papel fundamental.

A Productos Velarte foi inaugurada em 1969 como uma pequena padaria familiar. E hoje, é um fornecedor importante de produtos à base de pão na Espanha e o primeiro em seu setor a tirar as certificações ISO, IFS e BRC.

Os palitos Velarte podem ser encontrados nas mesas da China, Japão e EUA, assim como na Itália e na França.

Snacks à base de pão vêm ganhando mercado porque são percebidos como relativamente saudáveis, sendo assados em vez de fritos.

A linha Minut Vearte é composta de pães crocantes quadrados, com aromas que incluem presunto, queijo e tomate/orégano.

Sistema de embalagem do cliente na iminência de ser o gargalo do processo

A empresa tinha capacidade para fabricar 400 kg deste tipo de produto por hora. Quando decidiram mudar para pacotes tipo traveseiro menores (30g) por causa da popularidade das porções menores, ficou claro que os três conjuntos combinados balança/empacotador existentes simplesmente não seriam capazes de acompanhar a mudança.

A solução foi adquirir um Sistema ITPS (Ishida Total Packaging System), composto por uma balança de 18 cabeças montado sobre dois sistemas de empacotamento Atlas para substituir todas as três combinações antigas. O sistema de empacotamento antigo mais rápido foi retido e colocado para trabalhar em cima de uma embaladora UVA, preenchendo Doypacks.

Comprado o Sistema de Empacotamento em Exposição na feira

“Vimos este sistema integrado de empacotamento na Interpack 2011 e ficamos impressionados com a sua velocidade e precisão”, diz Santiago De La Guardia Ricart, Diretor da Planta.

“Nós estávamos fazendo planos muito complexos para maximizar o uso do espaço limitado disponível em nossa fábrica envolvendo pesagem, aromatizante e a manutenção das condições corretas para embalagem no clima Valenciano, que pode ser bastante extremo em temperatura e umidade.”

Os fornecedores precisariam cooperar estreitamente e acima de tudo serem confiáveis. Nós sentimos que este equipamento e o apoio oferecido pela Ishida e seu distribuidor espanhol CIMA garantiram que nenhum problema imprevisto ocorresse.”

A CIMA, com sede em Barcelona, possui uma equipe forte de engenheiros e construiu um excelente trabalho de relacionamento com a Velarte.



Espaço limitado

Os planos mencionados envolviam tirar do espaço de 5m x 3m os três conjuntos antigos de balança/empacotadora, convertendo para o novo sistema e incluir também a balança mais velha restante além da máquina de enchimento de doypack. Além disso, Santiago estava determinado a encaixar no mesmo espaço uma instalação aromatizante, o alimentador principal das duas balanças e uma alimentação separada para lanches de pão contendo chocolate, que também deveriam ser embalados pelo novo sistema ITPS em embalagens de 30g.

Tanto a instalação aromatizante como a pesagem foram cercadas por cabines de controle de temperatura e umidade.

Para isso, Salvador Matoses, chefe de Engenharia e Manutenção da fábrica da Velarte, realizou uma cuidadosa concepção de trabalho e planejamento seguido por sete diferentes fornecedores. Tudo correu harmoniosamente dentro de uma janela de três semanas.

“Na terceira semana, já estávamos produzindo produtos embalados”, diz Santiago.

O idealizador da Balança de Cabeçotes Múltiplos com geometria Ovalada

A Ishida CCW-R-218WB-D é uma balança exclusiva, especialmente projetada para trabalhar com os dois empacotadores Atlas. Parece com duas balanças de 9 cabeças unidas em formato oval. A geometria resultante contribui para a máxima eficiência na obtenção de doses compactas de produto nas embalagens em alta velocidade.

Velocidade e precisão impressionantes

Salvador Matoses também está satisfeito com os empacotadores Atlas, que estão entregando boa qualidade de selagem. Ele gosta da gama de ajustes que podem ser feitos usando a tela sensível ao toque e a agilidade com que trocas são feitas e o sistema volta novamente a toda velocidade.

O sistema está atendendo sua velocidade alvo de 260 embalagens por minuto para a maioria dos produtos. Até produtos contendo chocolate correm em uma velocidade impressionante, graças ao controle de temperatura e umidade ao redor da balança.

Os pesos de preenchimento estão dentro do intervalo de 30,2 e 30,5, de modo que a oferta é de cerca de 0,75% do peso declarado da embalagem. Com uma peça típica pesando de 2-3g, e 10-15 peças por embalagem, este representa uma precisão muito alta, e uma grande melhoria.

“Importante para nós”, diz Salvador, “além de ser muito rápido, este sistema é muito mais preciso do que as combinações de balanças que substituiu.”

Como executar uma mudança de produto sem parar

Uma característica muito bem-vinda é que o ITPS pode continuar trabalhando durante a troca de produto. Um lado está parado enquanto as peças de contato são retiradas e limpas à mão, e o outro lado continua entregando 130 embalagens por minuto. Então o lado parado pode quase que imediatamente

começar a trabalhar com o novo produto enquanto o outro lado estiver parado e sendo limpo.

A limpeza é realizada levantando-se as peças de contato à mão, lavando, secando e substituindo a balança, esse processo é feito facilmente em menos de meia hora, com produtos contendo chocolate demorando um pouco mais. O corpo da máquina é limpo usando uma mangueira de ar e finalizado com um pano.

A Velarte geralmente trabalha em três turnos de 8 horas. A troca do sistema antigo para o novo diminuiu pela metade a necessidade de mão-de-obra na pesagem e embalagem, permitindo que alguns funcionários fossem realocados para outras áreas da fábrica.

Um projeto altamente bem sucedido

Santiago De La Guardia Ricart está satisfeito tanto com o projeto global, que deu à empresa mais opções em um momento em que sua fábrica tem espaço limitado, e com o desempenho do ITPS.

“O depto de marketing da nossa empresa é muito rápido, levando muito menos tempo para responder às mudanças de mercado do que uma multinacional típica. O mínimo que poderíamos fazer era fornecer uma resposta de fabricação a uma necessidade de marketing, apesar das limitações de espaço.”

“Acreditávamos que só poderíamos embalar esses produtos de forma eficiente na Ishida ITPS e seus requisitos de pouco espaço permitiram que ela se encaixasse perfeitamente em nossos planos.”



ISHIDA DO BRASIL Ltda.

Rodovia Anhanguera, km15, CLA-Módulo 37
Parque São Domingos - São Paulo-SP
CEP 05112-000

Telefone: (11) 2899-1830
contato@ishidabrasil.com.br