

## BUDUĆNOST IZGLEDA 'TRAY BIEN' AT MARIE

Vodeći francuski proizvođač hrane Marie Surgelés odabrao je firmu Ishida za dizajniranje i instalaciju nove linije za odmeravanje gotovih jela u posude koje se mogu grejati u mikrotalasnim pećnicama.

Marie proizvodi smrznute i zaleđene proizvode na više lokacija širom Francuske. U svom pogonu Airvault, veći deo proizvodnje čini vodeći potrošački brend proizvoda sa kontrolisanom težinom.

Marie 15 godina isporučuje brend proizvoda sa kontrolisanom težinom, a namera ove firme je da pomogne svojim kupcima da iskoriste trend na tržištu, pakovanje gotovih jela u posude koje se mogu zagrevati u mikrotalasnim reknama.



Kompanija je dodelila ugovor za novu liniju za posude u mestu Airvault firmi Ishida uglavnom zbog mogućnosti samog projekta, koji je omogućio jednog nosioca projekta za celu liniju. Drugi bitan faktor bila je dokazana reputacija opreme Ishida, naročito njihov revolucionarni QX-1100 Traysealer, koji je prvi put bio instaliran u Francuskoj u firmi Marie.

Rešenje firme Ishida obuhvata 2 tray denester uređaja, Ishida kompjutersku vagu sa distributivnim sistemom, Ishida QX-1100 Traysealer, zapreminski sistem doziranja za pirinač i testenine, konvejer sa lancem i graničnicima dužine 20m, razdelnik i centralna kontrolna tačka za celokupnu opremu. Takođe su integrisana i dva postojeća sistema za doziranje soseva.

Kompjuterska vaga sa 24 glave je podeljena na dva dela od po 12 glava, od kojih svaki može da funkcioniše kao posebna vaga. Svaki deo ima zasebno uvođenje proizvoda, sa opcijom korišćenja brzog vakuum sistema uvođenja za rashlađene i smrznute proizvode.

Tipičan primer proizvoda koji izlazi sa nove linije je gotovo jelo sa kontrolisanim sadržajem kalorija, testenine i škampi u sosu, sa kockicama tikvica.

Prazne posude se razdvajaju i postavljaju u dva reda na konvejer pomoću dva Ishida tray denester uređaja velike brzine. Špageti se dodaju pomoću zapreminskog sistema, praćeni dozom sosa. Posude tada dolaze do Ishida kompjuterske vage, na čijoj jednoj strani se odmeravaju škampi, a na drugoj tikvice.

Distributivni sistem prikuplja odmeravanja sa dva izlaza vage u komplet dozirnih koševa, smeštenih ispod četiri uranjajuća levka, od kojih svaki sa desnorukim kanalom za tikvice i levorukim kanalom za škampe. 4 posude dolaze istovremeno, po 2 sa svake linije, a sastojci se pedantno dodaju, uz adekvatno raspoređivanje, gde do prskanja hrane dolazi u levcima, koji se uranjaju ispod ivice posude, pre doziranja. Važno je da sistem ne zahteva nikakvo usporavanje ili zaustavljanje konvejera.



Napunjene posude se zatim prenose do QX-1100 Traysealer-a. Ovaj model je već ostavio utisak širom Evrope, zbog jedinstvene kombinacije brzine i fleksibilnosti.

QX-1100 ima brzinu do 200 posuda u minutu, sa brzim, lakim promenama proizvoda i izuzetnom kontrolom, kako nad postupkom zatvaranja, tako i nad atmosferom unutar posude. Takođe se lako prilagođava većini vrsta materijala za zavarivanje.

Obroci od 350g izlaze iz traysealer-a brzinom od preko 90 pakovanja u minutu, i usmerava se na posebnu liniju za obavljanje kartonom i na sekundarno pakovanje.

Julien Le Garrec, direktor sektora u firmi Marie zadužen za uređaj za posude, posebno ceni praktičnost u jednoj tački kontrole. Takođe je prokomentarisao, "Podrška tehničkog osoblja firme Ishida je odlična, linija je laka za korišćenje i osim što nudi lake promene proizvoda, jednostavna je za čišćenje."