

Vliegensvlug kippenvleugels wegen met nieuwe Ishida- machines van Emsland

De uitdaging die de automatisering van het wegen van verse kippenvleugels met hun onhandige vorm en kleverigheid met zich meebrengt, is voor Emsland Frischgeflügel GmbH opgelost met speciaal aangepaste meerkopswegers uit de R-serie van Ishida.

Van ei tot panklare kip

VEmsland, het in de buurt van het Noordduitse Meppen gevestigde familiebedrijf met 900 medewerkers, is een specialist in pluimvee-producten. De onderneming is actief in het gehele proces, van broeden en fokken (inclusief de voedselproductie) tot slachten en verpakken.

De poten, vleugels en borst van de kip worden verwerkt tot een breed assortiment producten.

Onder meer bakjes met kippenvleugels, die het altijd goed doen tijdens het barbecue seizoen van april tot en met september.

Net als andere producten van Emsland worden ze geleverd aan de kleinhandel, de groothandel en toonaangevende discounters, die ze onder hun eigen merknamen op de markt brengen.

De uitdagingen van kippenvleugels

Het snelgroeiende bedrijf gebruikt de modernste productiemethoden, hetgeen blijkt uit het feit dat het huidige slachthuis en de verwerkingsfaciliteiten zijn gebouwd in 2003 en in 2007 zijn uitgebreid en gemoderniseerd.

Tot 2005 vond het wegen van de moeilijk te transporteren kippenvleugels (dit moet bij een

temperatuur van minder dan 2°C plaatsvinden) nog handmatig plaats, met behulp van statische weegschalen. Afgezien van de geringe snelheid van deze procedure vond Emsland dat er daarmee behoorlijk veel product verspild werd.

Ishida Duitsland, gevestigd in Schwäbisch Hall, was een voor de hand liggende bron van hulp en advies. In de woorden van Richard Wenneker, fabrieksleider van Emsland: "We stonden al in contact met Ishida en het bedrijf heeft een gedegen reputatie voor zijn weegsystemen opgebouwd."



Richard Wenneker en de fabriek van Emsland in Haren-Hüntel die 24.000 kippen per uur kan verwerken.



Gemarineerde kippenvleugels bij Emsland: de speciale rollen voorkomen dat producten blijven steken of aan elkaar plakken.

Beweging in de zaak

Bij de oplossing die Ishida voorstelde, werd gebruikgemaakt van de nieuwste serie meerkopswegers, de R-serie. Naast een op een programmable gate array gebaseerde centrale verwerkingseenheid die veel sneller en met grotere betrouwbaarheid berekeningen uitvoert, hebben de wegers uit deze serie een krachtig, zelfregelend toevoertrilsysteem. Dit systeem was uitstekend in staat om het product van de distributietafel te verplaatsen naar de uiteinden van de toevoereenheden. Hier was een beetje hulp nodig om de kippenvleugels in het hoppersysteem te doen belanden zonder dat deze op de uiteinden van de toevoereenheden bleven steken of elkaar in de weg zaten.

Ishida paste een weger met 14 koppen zodanig aan dat de kippenvleugels op dit punt in plaats van bij een stilstaande rand van de toevoereenheid bij een rol aankomen die loodrecht beweegt op de richting waarin de kippenvleugels bewegen. Zo worden de stukken vlot en resoluut in de hoppers gestort.

De aanpassing werd met succes getest bij Ishida en Emsland voordat er uiteindelijk een weger werd geïnstalleerd. Kort daarna werd deze gevolgd door een identieke meerkopsweger, speciaal voor gemarineerde kippenvleugels.

Kleverige kippen

De klanten van Ishida hebben er veel belang bij dat producten het verpakkingsproces vlot doorlopen. Hierdoor heeft Ishida op dat punt veel ervaring en kennis opgedaan. Voor kleverige producten lopen de oplossingen uiteen van aangepaste machinegeometrie (scherpere of minder scherpe hoeken van de toevoereenheid) of trillingen met variërende amplituden en frequentie tot krachtige schroefvormige toevoermechanismen. Het probleem bij kippenvleugels is een combinatie van een gemiddelde mate van kleverigheid en onhandige vorm. Daarvoor was (net als voor zo vele andere taken die aan Ishida worden toevertrouwd) een zeer op de klant toegespitste oplossing nodig.

Investering die zich snel terugverdient

De nieuwe Ishida-lijnen voor Emsland worden momenteel door twee ploegen per dag gebruikt, zeven dagen per week. De uitvoer van bakjes is aanzienlijk verbeterd, nu worden maximaal 30 pakketten per minuut gevuld bij doelgewichten van 550 gram of 1 kg, en bovendien is de verspilling sterk verminderd.

Zoals men mag verwachten van de leider van een fabriek die maximaal 24.000 kippen per uur kan verwerken, zijn de opmerkingen van Richard Wenneker kort en ter zake:

“De wegers zijn betrouwbaar en zeer precies. Daardoor is onze doelmatigheid met sprongen vooruit gegaan. Beide machines hebben zichzelf inmiddels al terugverdiend”.

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