



Ocean Spray® verlässt sich auf die Vibrationsrüttler von Key Technology

Die herrlichen Sweetened Dried Cranberries (SDC) zu produzieren, ist eine Wissenschaft, die Ocean Spray® perfektioniert hat. Ocean Spray verlässt sich auf die hygienischen Smart Shaker®-Lösungen von Key Technology. Die vielseitigen Iso-Flo® Vibrationsrüttler von Key fördern das klebrige Produkt auf der Verpackungslinie und steuern zahlreiche Funktionen der Verarbeitungslinie.

„Unser Ziel ist es, den dicksten, saftigsten und fleischigsten SDC herzustellen, den wir können, und Key hilft uns dabei, dieses Ziel zu erreichen“, sagt Bob Lowder, der Manager für Capital Engineering und MRO-Programme. „Die Bereitschaft von Key, die Ausstattung individuell zu gestalten und die Erfahrung des technischen Personals waren entscheidend für unseren Erfolg.“ Ocean Spray maximiert die Produktqualität und die Produktivität der Linie, indem das Unternehmen mit jeder seiner Produktionslinien für getrocknete Cranberries 10 bis 12 Millionen Pfund SDC im Jahr herstellt.



Dieser Iso-Flo Vibrationsrüttler verfügt über einen Schwenkrahmen für die Beförderung von Cranberries.

Die Iso-Flo® Vibrationsrüttler von Key machen mehr, als einfach bei Ocean Spray das Produkt zu befördern. Während sich das Produkt zwischen den Bedieneinheiten bewegt, die schneiden, herausziehen, aufbrühen, trocknen und verpacken, werden die Iso-Flo Rüttler benutzt, um zu reinigen, zu waschen, zu entwässern, zu entsaften, nach Größen einzuordnen, zu sortieren und zu fördern. Die Cranberries weisen in jedem Stadium dramatische Unterschiede auf - vom

tiefgefrorenen Produkt am Anfang bis zu einem heißen, klebrigen Produkt, nachdem sie im Trockner waren. Für jede Phase wird eine einzigartige Lösung benötigt, um dieses herausfordernde Produkt zu handhaben.



Bob Lowder von Ocean Spray kontrolliert den Fluss der Produktionslinie Iso-Flo Transfer-Linie mit geringem Wartungsaufwand.

Mit Iso-Drive® montierten Antrieben und StrongArm™ Federarm-Konstruktionen verteilt der Iso-Flo im Rahmen einer kontrollierten Operation mit natürlichen Frequenzen Energie an das Förderbett. Die Hochfrequenzbewegung mit niedriger Amplitude minimiert die Degradation des Produktes und verringert Wartungsarbeiten.

„Für die neue Linie in Markham werden wir wieder Rüttler von Key verwenden“, sagte Lowder. „Diese Technologie ist eindeutig an der Spitze, wir könnten nicht zufriedener sein. Aber wir versuchen auch, etwas

Neues in Markham, wir werden dort den neuen Laser-Sortierer von Key installieren. Nachdem wir zwei Sortierer gleichzeitig benutzt hatten, kamen wir zu dem Schluss, dass der Raptor von Key das richtige System für diese Anwendung ist.“

Der neue Optyx® mit Raptor Laser Technologie, der in der Anlage in Markham zu Ocean Spray kommt, kombiniert die patentierten hochentwickelten Farbkameras und die Lasertechnologie an einer Sortier-Plattform. Mit der Farbsortierung wird die Entfernung von Mängeln maximiert, während die Entfernung von Fremdkörpern mit dem Laser maximiert wird. Die Kombination von Laser-Sortierung und Farbsortierung führt zu einer unübertrefflichen Produktqualität und optimiert die Lebensmittelsicherheit.

„Ocean Spray verwendet eine hochentwickelte Ausstattung, um die höchste Produktqualität und Produktintegrität zu gewährleisten. Ich kenne viele Lebensmittel- und Getränkehersteller, die von Qualität und Integrität sprechen. Aber bei Ocean Spray ist es viel mehr als eine Botschaft oder eine Tagline. Es ist eine Lebensform“, bemerkte Lowder.



Der Iso-Flo Vibrationsrüttler ist ein integraler Bestandteil der hygienischen Ocean Spray Verarbeitungslinie.

Veröffentlicht von:

Key Technology, Inc.
150 Avery Street
Walla Walla, WA 99362

Tel. 509.529.2161
E product.info@key.net
www.key.net