



**Pasta Montana wendet sich an
Key Technology und entscheidet sich
für den digitalen Sortierer Optyx®**

Bei Pasta Montana macht sich der Schwerpunkt Qualität bei allen Tätigkeiten und bei jedem Schritt des Prozesses bemerkbar. Ein glänzendes Beispiel für diese Berufung ist die kürzlich getroffene Entscheidung, als erster Nudelproduzent in den USA digitale Sortierer zu installieren, die Fremdkörper (FK) und Mängel aus dem Produktstrom entfernen. Nachdem sie ihre Optionen gründlich untersucht hatten, beschlossen sie, mit Key Technology zu arbeiten und entschieden sich für den Optyx®, der im Juli 2013 an der Linie installiert wurde, die kurze Nudeln Penne, Muscheln und Hörnchennudeln produziert.

„Als Nudelproduzent für japanische Kunden, die keine Mängel akzeptieren, müssen wir die Qualität unseres Produktes gewährleisten. Unsere Kunden zuhause schätzen dies natürlich auch“, sagte Claude Smith, der Betriebsleiter von Pasta Montana. „Wir wollten eine Stufe der Qualitätskontrolle einführen, die so sicher wie möglich ist. Wir suchten nach einer Möglichkeit, um zu garantieren, dass die Nudeln perfekt sind. Deshalb haben wir dieses Projekt vorangetrieben.“

„Wir schauten uns das Angebot mehrerer Lieferanten an und verglichen ihren Kundendienst sowie die Verfügbarkeit an Ersatzteilen und ihre Bereitschaft, ihre Technologie individuell an unsere Anwendungen anzupassen,“ sagte Smith. „Was den Kundendienst betrifft, war Key haushoch überlegen. Und verfügte außerdem über die bessere Technologie. Als wir immer enger zusammenarbeiteten und Key weitere Dinge für uns änderte, hatten wir schließlich ein integriertes System, das dem Angebot anderer Unternehmen überlegen war.“

Digitale Sortierer werden meistens verwendet, um Ernteprodukte wie Obst, Gemüse, Kartoffelprodukte, Nüsse und vieles mehr zu verarbeiten. Um diese Technologie an die Nudelherstellung anzupassen, passte Key den Sortierer individuell an und entwickelte eine intelligente Software sowie Algorithmen für diese neue Anwendung.

„Vor Optyx waren wir von der mechanischen Sortierung und Metalldetektoren sowie von QC-Checks abhängig. Wir hatten Produkte für einige unserer japanischen Kunden, wir ließen die Linie bei halber Geschwindigkeit laufen und beschäftigten vier Personen, um das Produkt zu inspizieren und eine Inspektion von 100 Prozent zu erreichen“, sagte Adam Hatch, Instandhaltungstechniker Klasse A bei Pasta Montana.





„Jetzt können wir mit dem Optyx bei voller Geschwindigkeit arbeiten, außerdem haben wir die menschlichen Fehler ausgeschaltet, die zu der manuellen Kontrolle gehören. Wir haben unsere Produktivität an dieser Linie um 20 Prozent gesteigert und können eine bessere Qualität unseres Produktes gewährleisten.“

Der Optyx 3785 bei Pasta Montana verfügt über Farbkameras und einen Laser, Sortierung auf einem 610 mm breiten Band, wo 4,5 Tonnen (4 metrische Tonnen) Nudeln pro Stunde geprüft werden können. Mit den intelligenten Algorithmen von Key erkennen

die Kameras die Farbe, Größe und Form, um Mängel und vermischte Produkte zu ermitteln. Die Laser ermitteln verschiedene strukturelle Eigenschaften, um Fremdkörper (FK) zu erkennen, sogar wenn diese die gleiche Farbe haben wie ein gutes Produkt, das ist bei den dreifarbigem Nudeln von Pasta Montana besonders wichtig. Wenn FK, Mängel und vermischte Produkte identifiziert werden, aktiviert der Optyx sein Auswurfsystem, um diese Objekte aus dem Produktstrom zu entfernen.

Zusätzlich zu dem Optyx Sortierer lieferte Key an Pasta Montana einen Iso-Flo® Rüttler zum Nachsieben, der Feinteile sowie über- und unterdimensionale Objekte entfernt, sowie einen Iso-Flo Rüttler mit einem einzigartigen Luftstrom-System, das leichtes Material entfernt. Ein dritter Iso-Flo Förderer, der als Wiege-Zuführ-Rüttler eingestellt ist, wurde über der Waage installiert, um die Effizienz des Verpackens zu maximieren. Man findet dieses integrierte System an der Linie zwei bei Pasta Montana, die ein vielfältiges Angebot an kurzen Nudeln herstellt.



„Wir möchten alles finden und entfernen, das nicht hineingehört, einschließlich vermischte Produkte, verfärbte Produkte, unförmige Produkte und natürlich Fremdkörper“, sagte Amanda Carpenter, Floating Operator bei Pasta Montana. „Wir machen Formsartierung für jedes unserer Produkte, das heißt, wenn wir mit Penne arbeiten, nehmen wir die Hörnchennudeln heraus und verdoppeln unseren Schutz. Das vorgeschaltete Vorsieb des Sortierers leistet eine hervorragende Arbeit und liefert dem Sortierer ein reines Produkt. Es ist wesentlich besser als das alte Vorsieb. Einerseits ist es einfacher, die Siebe auszuwechseln. Wir tun das gewöhnlich für jede Produktserie. Vier Personen brauchten 15 bis 20 Minuten, um die Siebe auszuwechseln. Jetzt schaffen es zwei Personen in 5 bis 7 Minuten.“

Eine schonende Handhabung ist bei Pasta Montana wichtig, denn einige kurze Nudeln sind empfindlicher als andere. „Dieses ganze Projekt wurde entwickelt, um perfekte Nudeln herzustellen und eine schonende Handhabung war ein wichtiger Teil davon. Wir entfernten Bruchstellen und verringerten Höhenunterschiede. Die Entladung des Sortierers bereitete uns Sorgen, deshalb arbeitete Key daran, das Produkt dort zu verlangsamen“, sagte Smith. Carpenter fügte hinzu: „Jetzt haben wir viel weniger Bruchschäden als vorher und weniger Müll. Mit weniger Bruchschäden weiter unten in der Linie wird das Verpacken effizienter.“

„Seitdem wir den Optyx installiert haben, gab es keine einzige Beschwerde von Kunden“, sagte Smith abschließend. „Und wir haben es leichter für unsere Mitarbeiter gemacht, die beste Pasta zu verpacken.“

Für weitere Informationen über Optyx besuchen Sie bitte www.key.net/products/optyx.



Veröffentlicht von:

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

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