



Paula entscheidet sich für Förder- und Wiegeanlagen von Key Technology

Paula, der innovative polnische Lebensmittelverarbeiter, stellt Trocken- Obst und Gemüse für den weltweiten Vertrieb an private Label-Kunden her. Um die Produktqualität zu maximieren und gleichzeitig den Produktionsdurchsatz zu steigern und die Arbeit zu reduzieren, entschied sich das Unternehmen für die Förder- und Wiegeanlage von Key Technology.



„Wir wollten Verteilungsrüttler, die uns helfen würden, unsere hohen Qualitätsstandards zu erreichen und gleichzeitig den Wartungsaufwand zu reduzieren. Wir wollten ebenfalls voll automatisierte Wiegebehälter, die eine genaue Dosis liefern können und das Produkt sogar an die Mikrowellen verteilen können. Wir haben mit mehreren Lieferanten gesprochen und entschieden uns für Key,“ sagte Marcin Sosnicki, der Verkaufs- und Marketing-Manager von Paula. „Von all den Lieferanten, mit denen wir gesprochen haben, war Key sowohl wegen seiner Erfahrung als auch wegen seiner Technologie vorne. Das Niveau der Leistung von Key war sowohl vom ingenieurtechnischen als auch vom geschäftlichen Standpunkt hervorragend.“

Paulas hochmoderne Anlage in Kalisz, Polen, hat eine Produktionslinie mit einer hohen Kapazität, die patentierte Mikrowellen-Vakuumtrockner verwendet, die Snacks aus Trockenobst- und Gemüse mit einem hochwertigeren Geschmack und Konsistenz herstellen. Acht Wiegebehälter von Key beladen die acht Mikrowellen und die sechzehn elektromagnetischen Impulse™ Rüttler bringen das Produkt von dem Vortrocknungsprozess zu den Wiegebehältern.

„Der Wartungsaufwand für die Impulse-Rüttler ist sehr gering, das hilft uns, unseren Produktionsdurchlauf zu maximieren und gleichzeitig unsere Stillstandszeiten zu reduzieren. Es ist auch sehr einfach, sie zu reinigen, das hilft uns, die bestmögliche Produktqualität zu erreichen. Außerdem sind sie sehr leise. Der Preis für die Anlage war gut investiertes Geld“, merkte Sosnicki an.

Die Impulse-Vibrationsrüttler verfügen über montierte Antriebe und StrongArm™ Federarm-Konstruktionen, die im Rahmen einer kontrollierten Operation mit natürlichen Frequenzen Energie an das Förderbett verteilen. Die harmonische Bewegung bewegt das Produkt sanft und effizient vorwärts.

Zweckbestimmte kontaktlose Steuerungen ermöglichen es, dass die Amplitude der Förderpfanne sich zwischen Null und 100 Prozent bewegt, vom schwacher-Schlag-starker-Zyklus-Modus bis zum starker-Schlag-schwacher-Zyklus-Modus, was einen Rüttler befähigt,



eine Vielfalt an Produkten und Verarbeitungsbedingungen zu handhaben. Die Impulse-Rüttler, die eine sorgfältige Dosierung sowie schnelles Starten und Anhalten benötigen, haben keine verschiebbaren und rotierenden Teile und müssen keine Bänder und Lager tragen.

Bei Paula liefern die Vibrationsrüttler einen ständigen Produktfluss zu den Wiegebehältern, die den Mikrowellen alle fünf Minuten eine Batch-Beschickung.

„Die Wiegebehälter von Key liefern sehr genaue Dosen und verteilen das Produkt an die Mikrowellen. Das hilft uns dabei, die Produktqualität zu verbessern,“ sagte Sosnicki. „Zusätzlich hat diese Technologie die Kapazität unserer Produktion auf dramatische Weise verbessert und den menschlichen Faktor fast vollständig wegfallen lassen. Diese automatisierten Systeme erfordern während der Produktion keine Bedienungseingaben und es ist wesentlich einfacher, sie zu reinigen als unser vorheriges System.“



Die Impulse-Rüttler und die Wiegebehälter von Key sind über eine zentralisierte Steuerung mit den Mikrowellen integriert. Jedes von Paulas Snack-Produkten wird im Speicher des Systems gesichert, das die Amplitude des Rüttlers und die Produktmenge automatisch einstellt – drei bis fünf Kilo – die die Wiegebehälter in jedem Zyklus ansammeln und in die Mikrowellen laden.

„Wir suchen immer nach Möglichkeiten, um unsere Produktqualität zu verbessern. Zurzeit sind wir dabei, uns auf biologische Produkte umzustellen. Die Anlage in Kalisz verfügt schon über eine Bio-Zertifizierung. Jetzt arbeiten wir mit unseren Lieferanten daran, uns auf Bio umzustellen. Wir hoffen, dass wir bis zum Ende des Jahres Bio-Produkte liefern können“, sagte Sosnicki abschließend. „Wir werden uns auch in Zukunft auf Key Technology verlassen. Ihr Einsatz um Qualitätsprodukte und Qualitätsleistungen zu bieten, hat uns beeindruckt.“

Veröffentlicht von:

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

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