



**BAKKAVOR**

## SYSTEM COMBO RUN WET IP69 POMAGA FIRMIE BAKKAVOR ZAOSZCZĘDZIĆ CZAS I PIENIĄDZE NA LINII DO PRODUKCJI MAKARONU

Grupa Bakkavor jest wiodącym na świecie dostawcą na rynku świeżo przygotowanej żywności (FPF). Prowadzi działalność w Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Chinach, specjalizując się w opracowywaniu produktów pod marką własną dla czołowych światowych detalistów spożywczych i znanych międzynarodowych operatorów gastronomicznych. Dla Bakkavor największym rynkiem jest Wielka Brytania, gdzie w 25 fabrykach firma produkuje świeżo przygotowaną żywność.

Gama 2000 produktów bazuje na czterech kategoriach: gotowe sałatki, desery, pizza i pieczywo. Ponieważ zdecydowana większość produktów firmy Bakkavor ma krótki okres przydatności do spożycia, istnieje złożony model operacyjny „just in time”, w którym fabryki działają 24 godziny na dobę, 364 dni w roku, pracując w napiętych terminach i otrzymując zamówienia w ciągu dnia na dany dzień. Sektor sałatek firmy Bakkavor, Bakkavor Salads, znajduje się w kilku lokalizacjach w Wielkiej Brytanii. Fabryka w Bourne, w hrabstwie Lincolnshire, specjalizuje się w produkcji gotowych sałatek owocowych, sałatek z warzyw liściastych oraz mieszanek do podsmażania.

### Wyzwania dla Bakkavor Salads

Fabryka Bakkavor Salads w Bourne korzystała z wysłużonego systemu kontroli na linii do produkcji pakowanego makaronu do podgrzewania w kuchence mikrofalowej. Ponieważ codziennie do wykrywacza metalu podawano nawet do 10 różnych produktów z makaronem, konieczne było czyszczenie sprzętu po każdej zmianie produktu, głównie ze względu na obecność intensywnych smaków i wielu różnych sosów, a także w celu uniknięcia potencjalnego zanieczyszczenia krzyżowego pomiędzy alergenami a substancjami niewywołującymi alergii.

Dodatkowo, ponieważ makarony są lepkie, często utykały na taśmie przenośnika wykrywacza metalu; powodowało to nie tylko problemy związane z działaniem przenośnika taśmowego, ale także z higieną. Przerwy wynikające z przebrzania i czyszczenia miały znaczący wpływ na produkcję oraz na koszty, ponieważ pracownicy musieli wstrzymać pracę nawet na godzinę dziennie, aby poczekać do wyschnięcia maszyny przed ponownym uruchomieniem produkcji.

### Możliwości

Biorąc pod uwagę te wyzwania, firma LOMA SYSTEMS® podjęła współpracę z firmą Bakkavor, aby wdrożyć nowy system combo, składający się z detektora metalu i wagi kontrolnej, który byłby łatwiejszy i szybszy w czyszczeniu. System został opracowany na podstawie informacji zwrotnych od klientów, którzy, podobnie jak firma Bakkavor, mieli problemy z zapewnieniem odpowiedniego poziomu higieny przy użyciu tradycyjnego sprzętu kontrolnego oraz chcieli skrócić czas przebrzania i czyszczenia, a co za tym idzie – kosztowne przestoje.



### Fakty o Bakkavor Bourne Salads:

- Działalność: 24 godz., 7 dni w tyg., 364 dni w roku
- Gama produktów w Wlk. Brytanii: 2000 świeżo przygotowanych produktów

### Rozwiązanie firmy LOMA

- System Combo CW3 RUN-WET®
- Detektor metalu i waga kontrolna
- Pełny stopień ochrony IP69

*„Loma wyznacza wyższe standardy higieny, szczególnie w trudnych warunkach”.*

## Rozwiązanie

System Combo CW3 RUN-WET® firmy Loma składa się z wagi kontrolnej i wykrywacza metali z pełnym stopniem ochrony IP69 i został zaprojektowany zgodnie z najwyższymi standardami higieny, aby zapewnić szybsze i łatwiejsze czyszczenie. Stworzony z myślą o zachowaniu higieny w trudnych warunkach zmywania, system zapewnia firmie Bakkavor również zwiększoną wydajność linii, ponieważ nie wymaga czasu na suszenie po czyszczeniu.

*„Wykonujemy około 10 przebrojeń dziennie, obejmujących różne makarony i sosy. Czyszczenie pomiędzy przebrojeniami jest trudne i obejmuje mycie pod wysokim ciśnieniem w celu usunięcia wszystkich zanieczyszczeń z maszyny. System RUN-WET został stworzony właśnie do tego typu trudnych warunków.”*

*„Wszystko w maszynie jest solidne i higieniczne... nawet sygnalizacja świetlna jest wykonana w sposób higieniczny i łatwy do czyszczenia. To naprawdę znakomite urządzenie.”*

*„RFID to dla nas doskonała korzyść w zakresie identyfikowalności i odpowiedzialności operatora. To klucz do przyszłości dla wszystkich producentów żywności poprzez zminimalizowanie kontaktu z maszyną i bezpieczną kontrolę dostępu”.*



**Michael McRanor**  
Engineering Project Manager,  
Bakkavor Bourne Salads



Ilustracja: Loma CW3 RUN-WET® Combo

*„Loma dostarcza firmie Bakkavor Salads systemy kontroli o najwyższym standardzie”.*

*„Loma zapewnia doskonałą obsługę posprzedażową”.*

## Doświadczenia firmy Bakkavor Salads z systemem combo CW3 RUN-WET®

### Zalety konstrukcji:

- Bez zakamarków – można łatwo, szybko i głęboko czyścić, minimalizując osadzanie się bakterii – brak punktów gromadzenia się zanieczyszczeń.
- Otwarta konstrukcja przenośnika taśmowego ułatwia czyszczenie lub usuwanie zanieczyszczeń, jeśli to konieczne.
- Zdejmowane osłony z lekką kurtyną bezpieczeństwa zapewniają widoczność bez konieczności zatrzymania produkcji.
- W pełni dostępny system okablowania ułatwiający czyszczenie.
- Odporne na chemikalia, najwyższej jakości uszczelnienia, łożyska i rolki, zapewniające długie działanie bez konieczności wymiany co 6 miesięcy, jak w przypadku innych maszyn. Daje to duże zaufanie do maszyny i zapewnia ciągłość pracy linii.
- Dostęp użytkownika poprzez RFID (identyfikacja radiowa) minimalizuje kontakt z maszyną i zapewnia pełną odpowiedzialność, wgląd w dane i identyfikowalność.

### Korzyści podczas produkcji:

- Oszczędność czasu – wg Bakkavor to ok. 2 godziny dziennie zaoszczędzonego czasu produkcji pomimo wielokrotnych przebrojeń – wynika to z łatwego czyszczenia i braku konieczności suszenia.
- System ten jest jedyną maszyną w zakładzie w Bourne, którą można w pełni „myć pianą” – bez oczekiwania na wyschnięcie po umyciu, co wydłuża czas efektywnej pracy sprzętu.
- Wzrost wydajności pod względem szybkości – wzrost prędkości na linii spowodował wzrost wskaźnika pakowania makaronu.
- Łatwość instalacji – system można zainstalować, skonfigurować i uruchomić w ciągu jednego dnia, w przeciwieństwie do systemów innych firm, gdzie może to zająć 3 lub 4 dni.
- Zapewnia niezawodne wykrywanie metali i identyfikuje niespójności w asortymencie produktów.
- Jak do tej pory firma Bakkavor przeszła wszystkie testy wymazu z systemu po procesie mycia.