

DE MOBIELE VULSCHROEF

NAWI, bekend van het ontwerpen en ontwikkelen van productielijnen voor de voedingsmiddelenindustrie, heeft de zogenoemde Mobiele Vulschroef ontwikkeld. De vulschroef pompt met kracht een vleesproduct tussen de platen van de plaatvriezer. Hiermee kan vuil en zwaar werk onder moeilijke en koude omstandigheden worden voorkomen.



Het vullen van de verticale plaatvriezers met de Mobiele Vulschroef



Verticale plaatvriezers van DSI, gevuld met de Mobiele Vulschroef

De Mobiele Vulschroef is onderdeel van een totaalconcept voor het vullen en automatisch legen van verticale plaatvriezers. In het concept wordt de nieuwe vulschroef gevuld met een vleesproduct, rijdt vervolgens naar de plaatvriezer en pompt de verschillende secties vol. Als de blokken bevroren zijn, worden ze volautomatisch ontladen en volautomatisch gepalleteerd. Optioneel kunnen de blokken, voor het palletiseren, automatisch worden gezaagd.

ERGONOMISCH

De Mobiele Vulschroef vult de plaatvriezer ergonomisch, heeft een hogere vullingsgraad, verhoogt de productiviteit en bespaart arbeidskosten. De ontlader ontladert volautomatisch volgens een van tevoren ingesteld programma, bespaart arbeidskosten en is ergonomisch.

Stephan Toxopeüs, algemeen directeur van NAWI, zegt: „De vullingsgraad van deze mobiele vulschroef ligt, afhankelijk van het product, tot 15% hoger. Het belangrijkste voordeel is echter dat de plaatvriezer niet meer handmatig gevuld hoeft te worden.”

Het eerste automatische totaalconcept met de Mobiele Vulschroef heeft NAWI in samenwerking met de Deense plaatvriezerproducent DSI geïnstalleerd bij Ferdinand Zandbergen in Woudenberg.

BETER GEVULD

Zandbergen geeft aan dat deze vulschroef het hele proces van vullen heeft vereenvoudigd. „Normaal gesproken worden de vleesproducten handmatig in de plaatvriezer afgevuuld en dat is vuil en zwaar werk onder moeilijke en koude omstandigheden. De plaatvriezer werd handmatig slecht en onregelmatig gevuld. NAWI heeft speciaal voor dit probleem deze vulschroef ontwikkeld. Omdat de schroef met vulmond vleesproducten met kracht tussen de segmenten van de plaatvriezer pompt, wordt de vullingsgraad hoger en constant. Met deze vulschroef voldoen we bovendien aan de arboregels.” ◀

De plaatvriezers worden volautomatisch gepalleteerd

