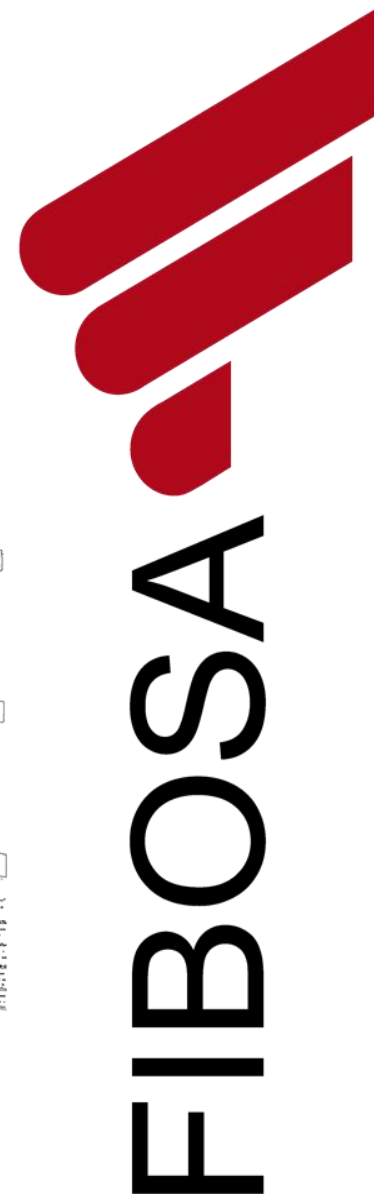




Хранение в пластиковых ящиках





> наш опыт

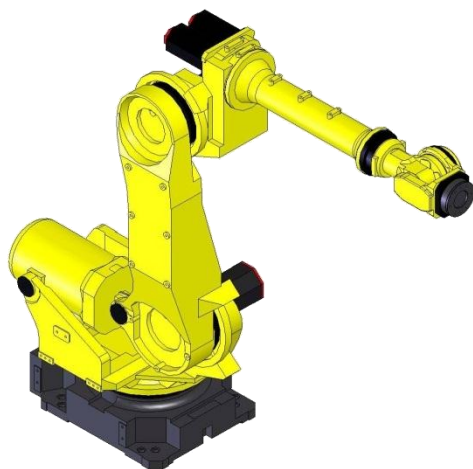
Сложности современного рынка сбыта, связанные не только с требованиями потребителя, но также и с жесткой конкуренцией, с которой приходится бороться нашим клиентам, способствовали разработке нашими специалистами новых способов снижения стоимости оборудования, повышения производительности и улучшения санитарно-гигиенических условий во всем процессе производства.





> Паллетизация и распаллетизация пластиковых ящиков

Для осуществления процессов паллетизации, распаллетизации сыров и отправки в зону созревания автоматическом режиме, мы разработали новые технологические решения.



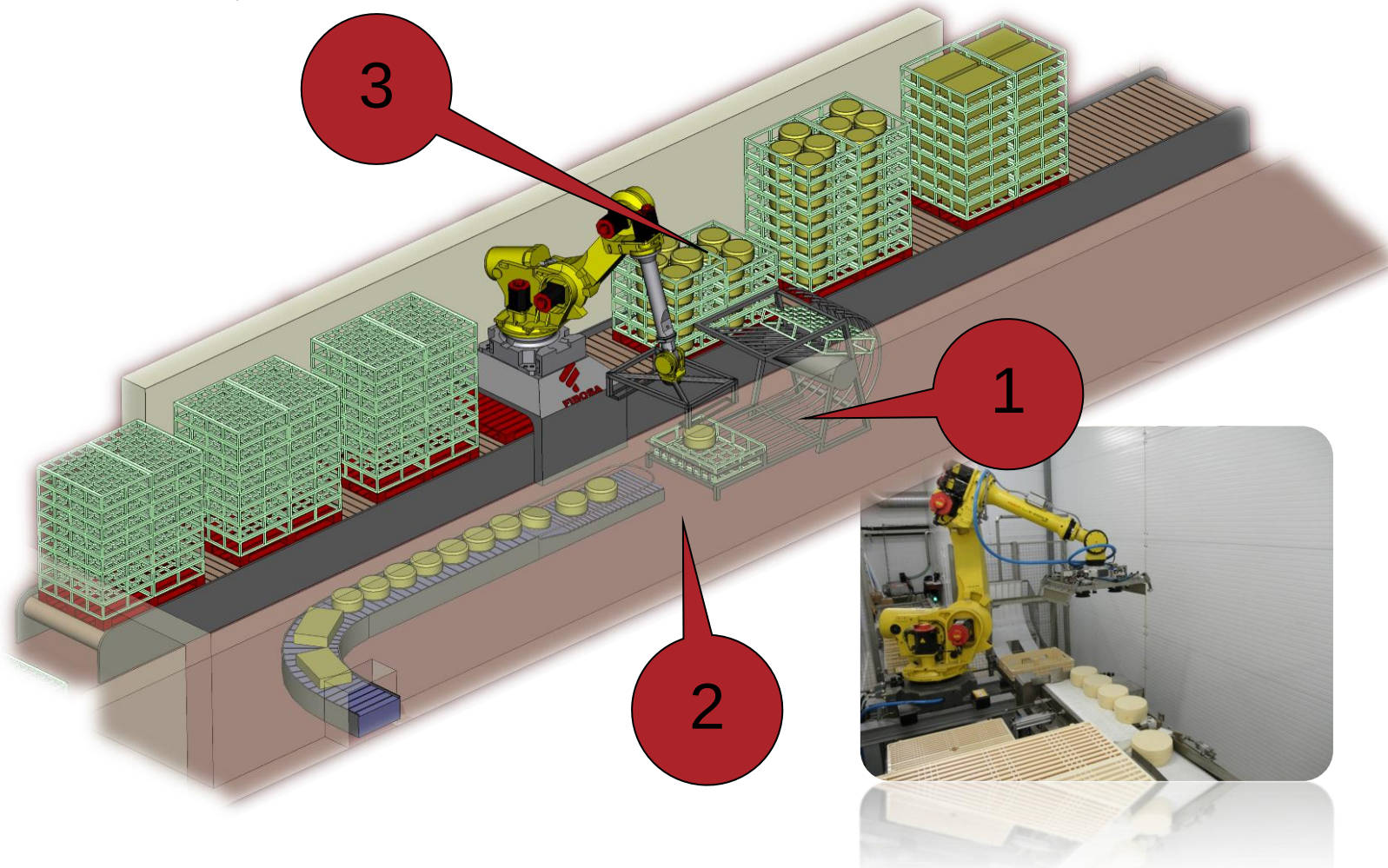
Мы используем современную систему роботов в фазах складирования и упаковки пакеты, которая обеспечивает лёгкость, точность и полный контроль всей линии производства, сокращая необходимое количество операторов, оптимизируя рентабельность и улучшая санитарно-гигиенические условия всего процесса.



> паллетизация

Каждый цикл состоит из 3 фаз:

1. Опрокидывание ящика
2. Укладка сыров в ящик
3. Паллетизация





> паллетизация

фаза 1: опрокидывание ящиков

Штабелированные ящики, поступающие напрямую из отделения распаллетизации после мойки, загружаются посредством механического погрузчика. Согласно санитарным требованиям, ящики поступают отверстием вниз. Робот снимает ящик и размещает под силой тяжести в укладчике, в котором он фиксируется при помощи пневматического механизма, для последующей укладки сыров.



Опрокидыватель ящиков под силой тяжести



Паллета с пустыми ящиками



Загрузка паллет
посредством
погрузчика



> паллетизация фаза 1: опрокидывание ящиков





> паллетизация фаза 2: укладка сыров в ящики

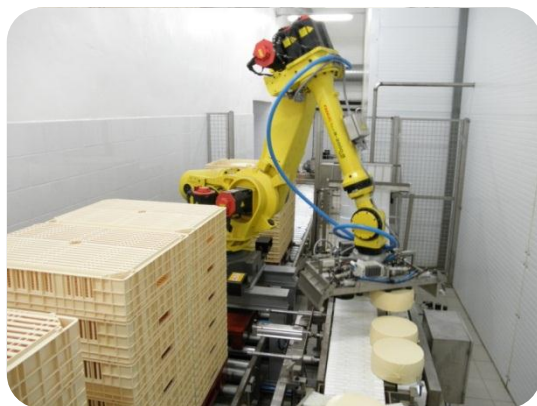
Сыр поступает по транспортерным лентам и автоматически выравнивается при помощи пневматического механизма.





> паллетизация фаза 2: укладка сыров в ящики

После выравнивания сыров, робот укладывает их в ящик в установленном порядке



Процесс осуществляется при помощи воздушных клапанов с всасыванием под контролируемым давлением, обеспечивая фиксацию без повреждений и следов на поверхности сыра.



> паллетизация фаза 2: укладка сыров в ящики





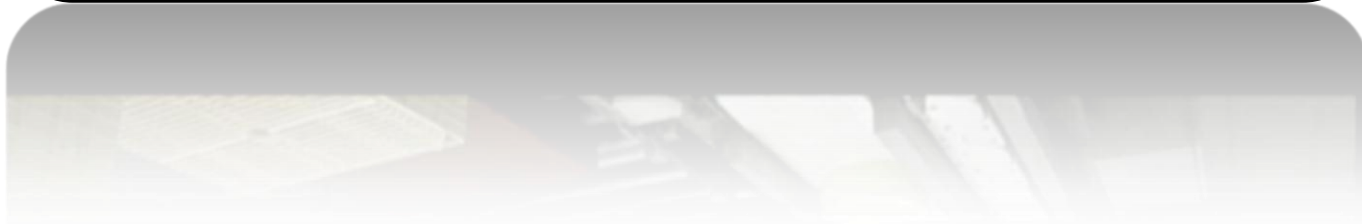
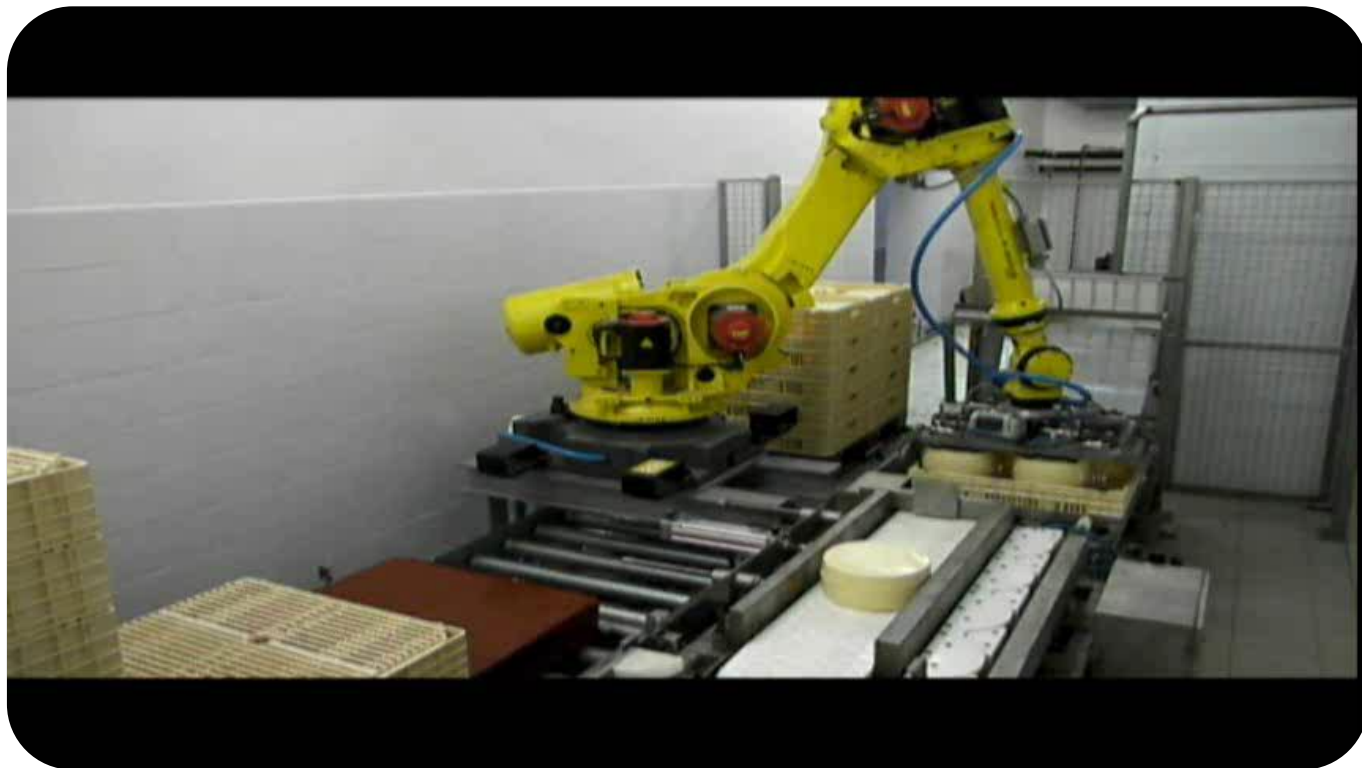
> паллетизация фаза 3: паллетизация

Робот размещает заполненные ящики и паллеты в установленном порядке для последующей погрузки.



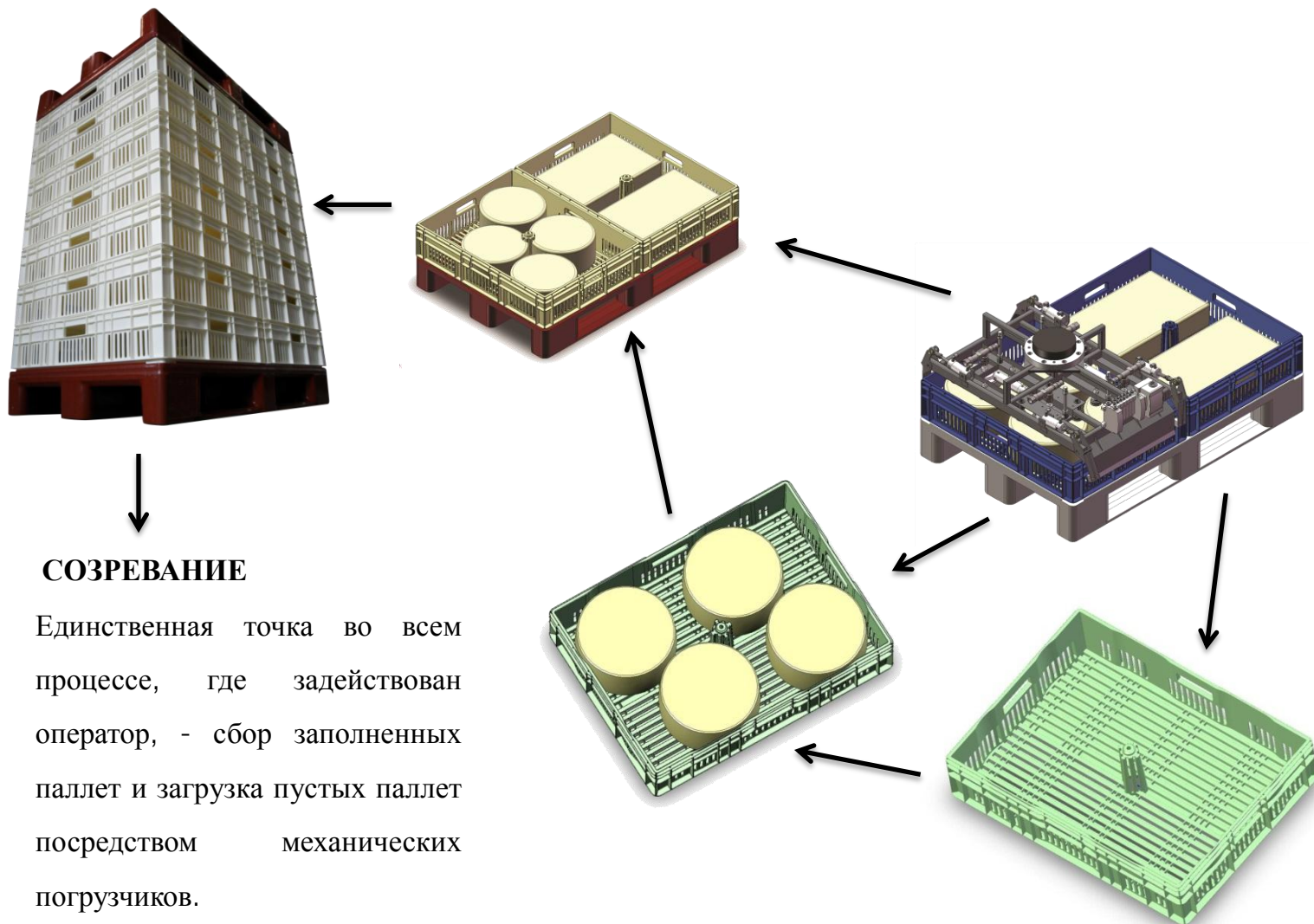


> паллетизация фаза 3: паллетизация





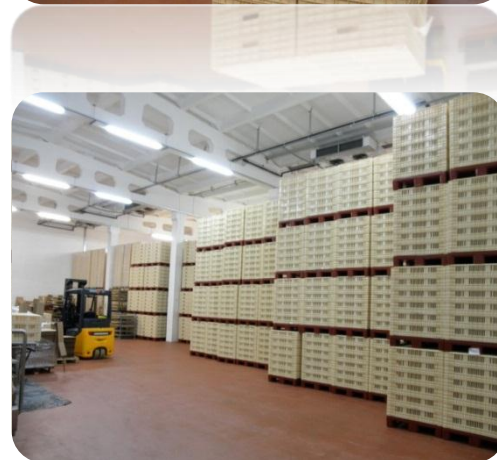
> паллетизация фаза 3: паллетизация





> созревание

Система созревания в пластиковых ящиках обеспечивает максимальное использование пространства

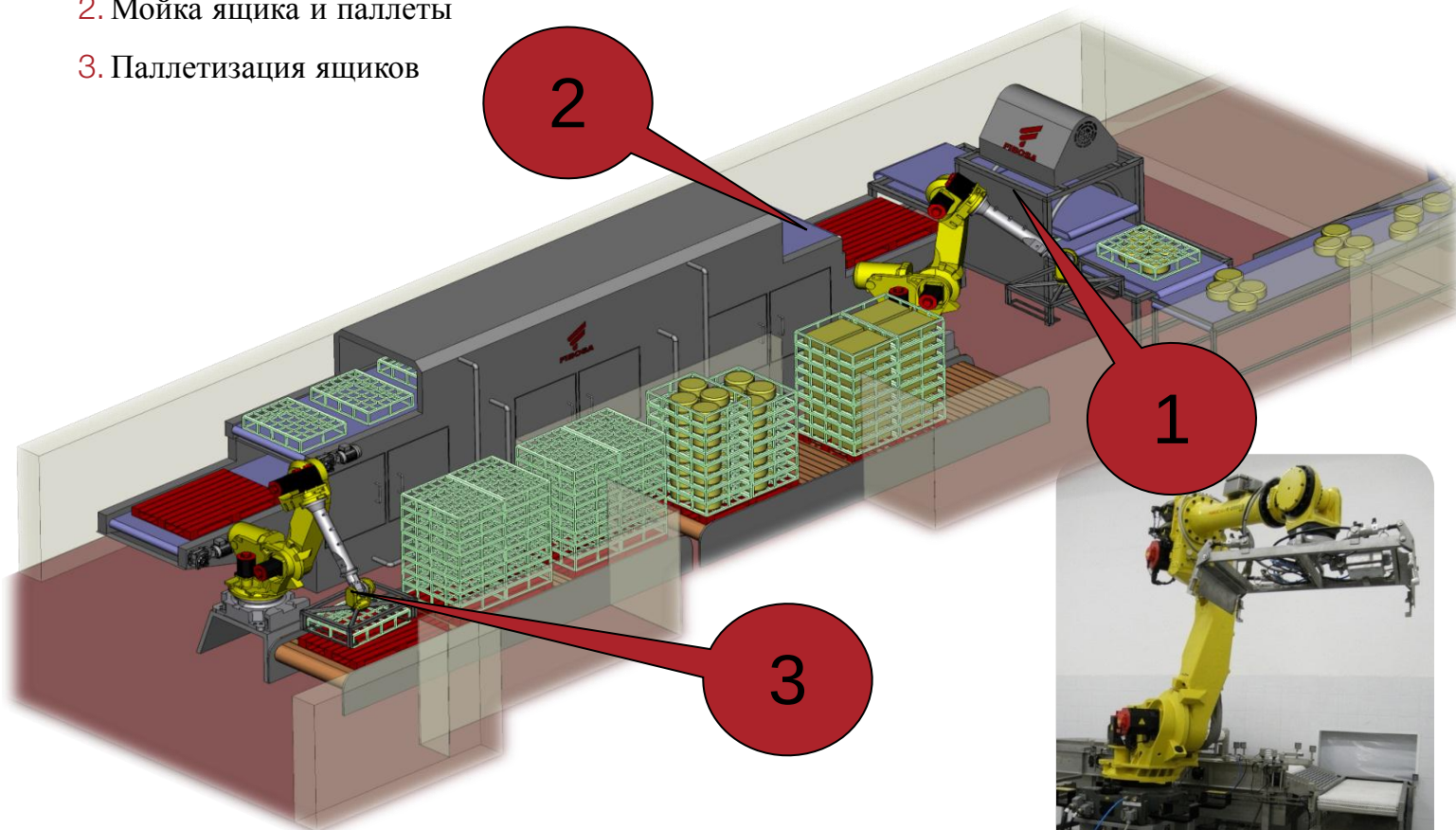




> распаллетизация

Каждый цикл состоит из 3 фаз:

1. Извлечение сыра
2. Мойка ящика и паллеты
3. Паллетизация ящиков





> распаллетизация фаза 1: извлечение сыра

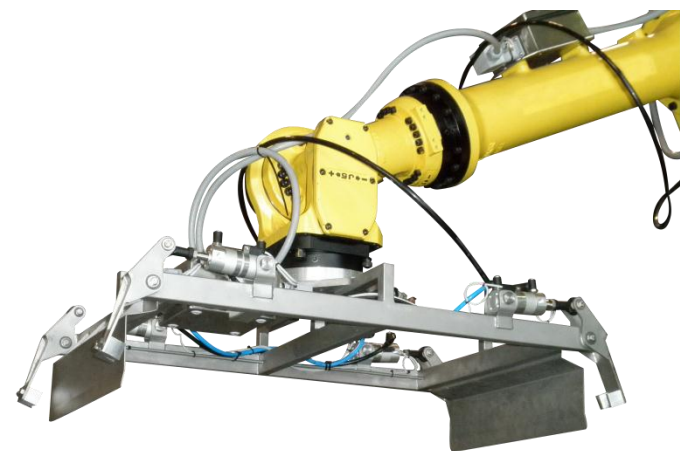
Ящики поступают посредством механического погрузчика напрямую из отделения созревания.

Робот загружает ящик с сырами на автоматическую установку опрокидывания.





> распаллетизация фаза 1: извлечение сыров





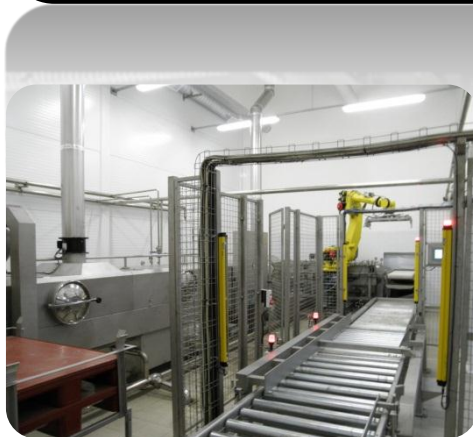
> Распаллетизация фаза 2: мойка ящика и паллеты

После опрокидывания робот берет ящик и размещает на входе в туннель мойки. Тот же процесс повторяется с паллетами после извлечения сыров.





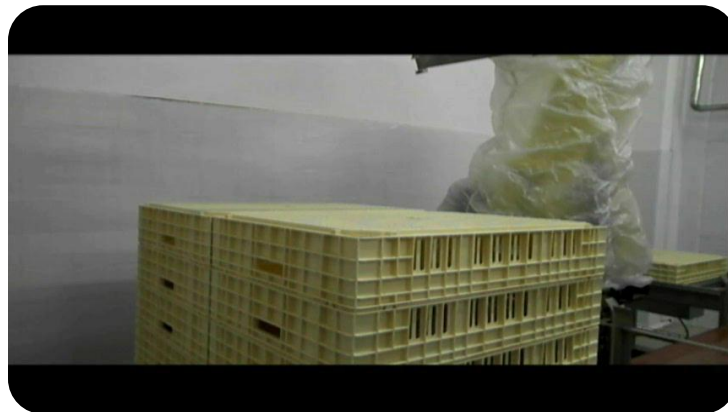
> распаллетизация фаза 2: мойка ящика и паллеты





> распаллетизация фаза 3: паллетизация ящиков

Робот размещает палетты и
пустые чистые ящики в
установленном порядке для
их последующей погрузки.



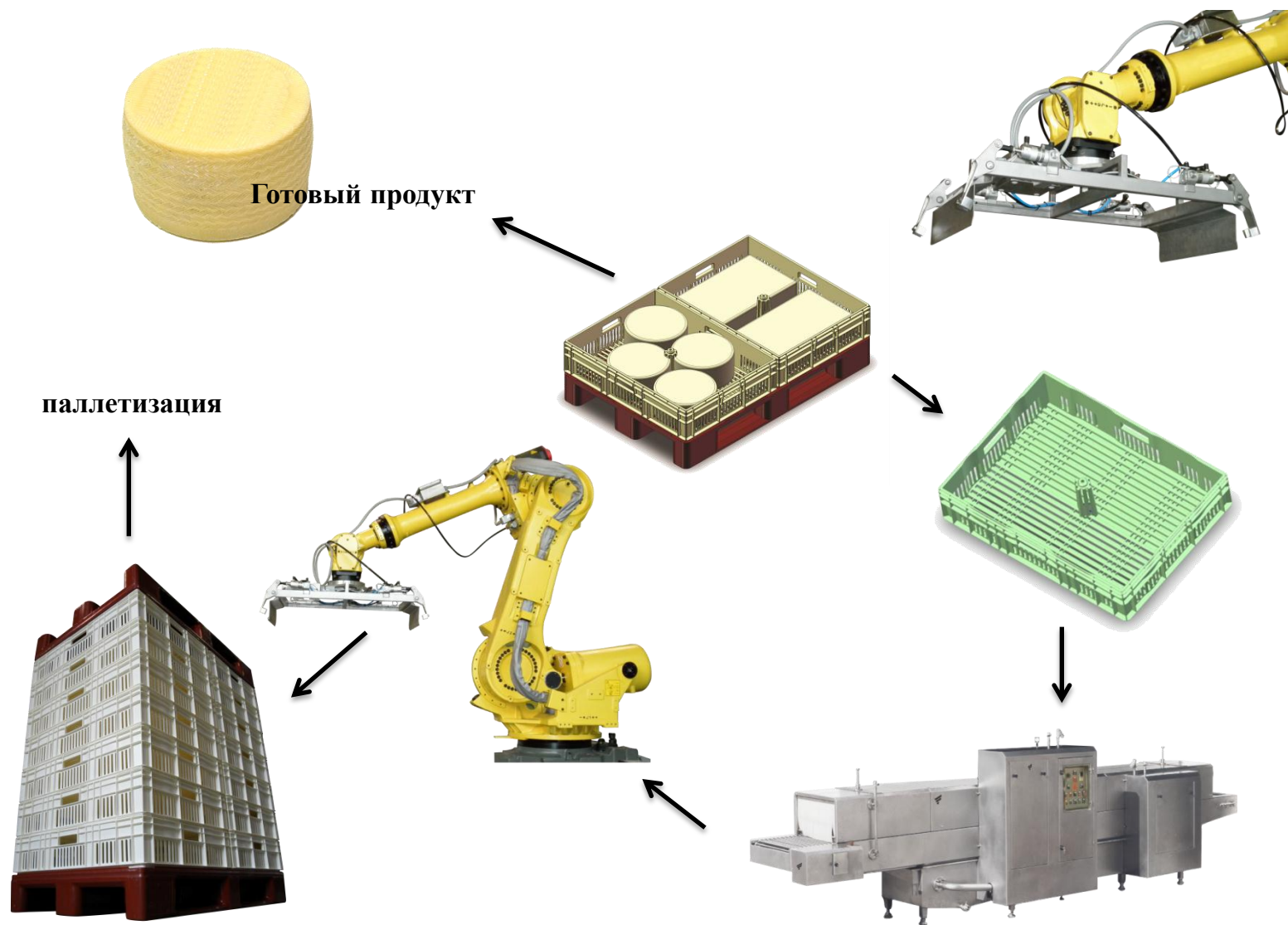


> распаллетизация фаза 3: паллетизация ящиков





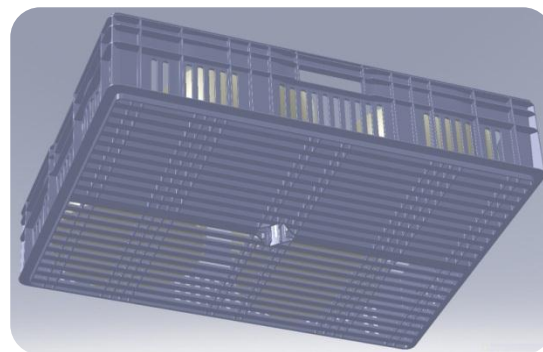
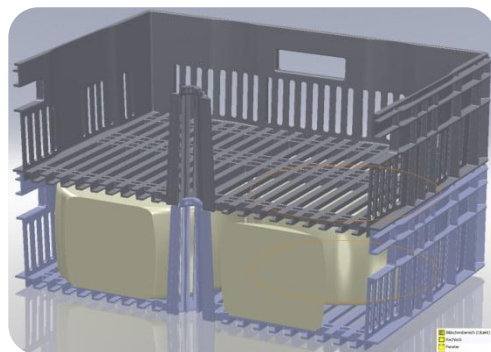
> распаллетизация





> Созревание в пластиковых ящиках

Современная система созревания, разработанная нашими специалистами, использует ящики собственного дизайна, с стратегически расположенными отверстиями, с целью обеспечить правильную вентиляцию, что гарантирует однородное созревание продукта.

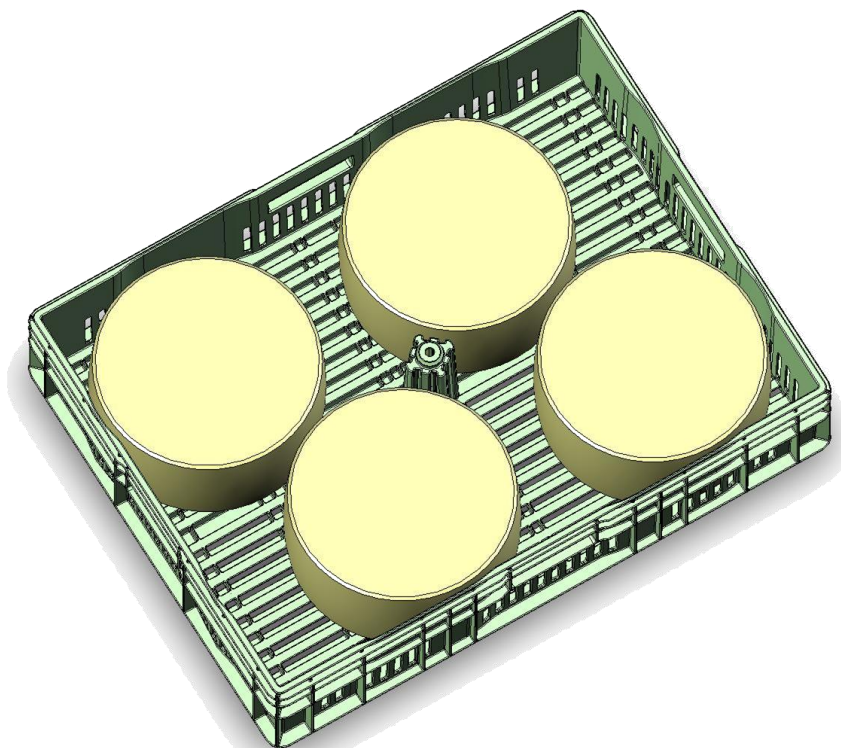
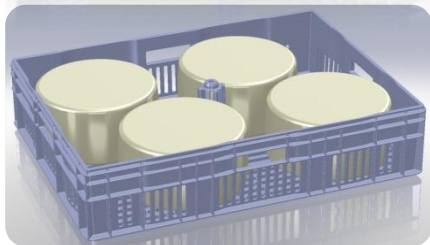
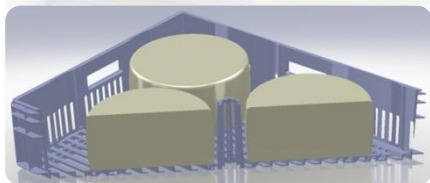
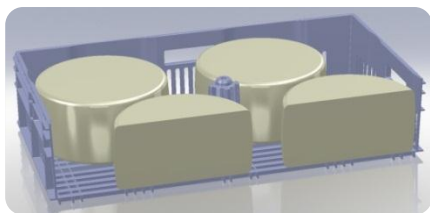


Ящики, пластиковые штабелируемые и опрокидываемые паллеты с применением механического погрузчика, который состоит из двойной вилки для фиксации загруженной паллеты, не требуют использования стационарных стеллажей, благодаря чему эффективно используется пространство камеры созревания, гарантируя гибкость, максимальные санитарные условия и однородность созревания сыра.



> Созревание в пластиковых ящиках

Ящики разработаны с системой отверстий, которые не оставляют следов на продукте, что позволяет обеспечить поступление воздуха ко всей поверхности продукта. Такая система позволяет гарантировать однородное созревание сыра.





> Созревание в пластиковых ящиках

Ящики и паллеты разработаны таким образом, что позволяет осуществлять накопление, превышать вес и опрокидывать во время процесса созревания.

Паллеты разработаны и изготовлены для созревания сыра. Размеры паллеты отвечают размерам ящиков для созревания, специально разрабатываемые для клиента. Включают боковые канты для правильного размещения, манипулирования и опрокидывания штабелюрованных ящиков.





> созревание в пластиковых ящиках

Конструкция ящика включает укрепленные и утвержденные материалы, подготовленные для использования в пищевом секторе, которые благодаря своему дизайну обеспечивают прочность, надежность и максимальный срок службы.

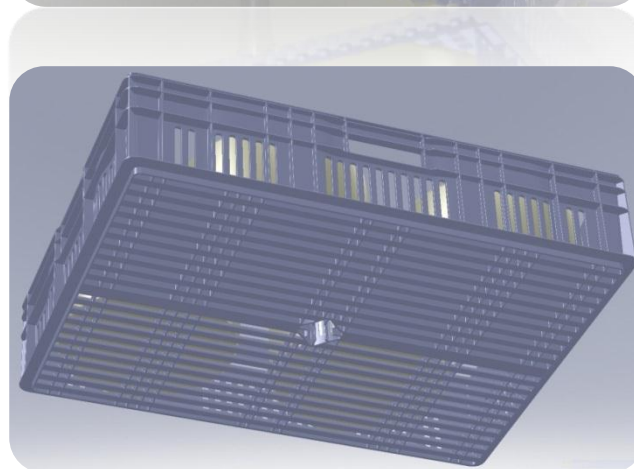
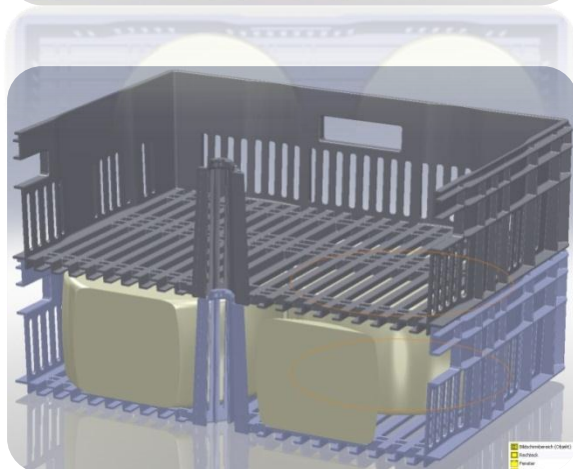
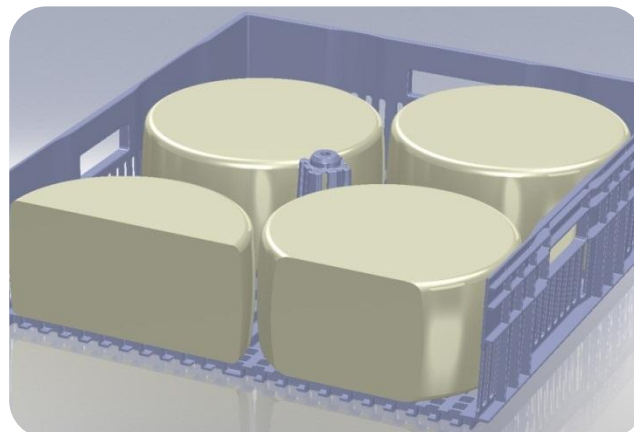
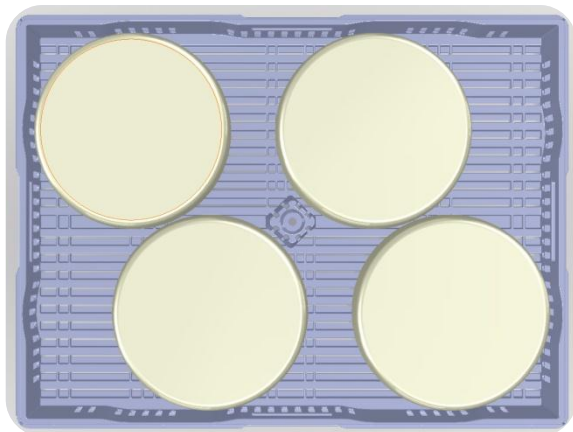
Преимущества использования пластиковых ящиков в процессе созревания и/или хранения сыра:

- Сокращение количества операторов.
- Сокращение убытков.
- Повышение продуктивности.
- Улучшение санитарных условий работы на линии.
- Максимальное использование пространства камер
- Максимальная однородность готового продукта.





> Ящики для сыра: формат: круглый и Евроблок





www.fibosa.com