Actualizar equipos para un mejor rendimiento e higiene.

Caso de cliente – abril de 2020

El Plukon Food Group es uno de los mayores operadores del mercado avícola europeo y suministra productos de pollo y comidas precocinadas a los principales socios del sector alimentario en Europa.

Con 18 plantas en cinco países y más de 5.000 empleados, el Plukon Food Group desempeña un papel internacional de primer orden a la hora de transformar las necesidades de los clientes en productos, formatos y soluciones avícolas innovadores.

El Plukon Food Group opera once mataderos de aves de corral y siete plantas de procesamiento y envasado en los Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia y Polonia, donde se procesan 8 millones de pollos semanalmente.

Extracción de grasas de subproductos de pollo.

En enero de 2019, el Plukon Food Group BV/Plukon Wezep BV contactó con IB POMPEN, que opera en los Países Bajos y es distribuidor de JS. Querían actualizar sus procedimientos de extracción de grasas de subproductos de pollo para mejorar el rendimiento, las condiciones de trabajo y la higiene general al manipular el producto.

Les visitamos para entender sus desafíos y su necesidad de una solución actualizada con lo último en tecnología.

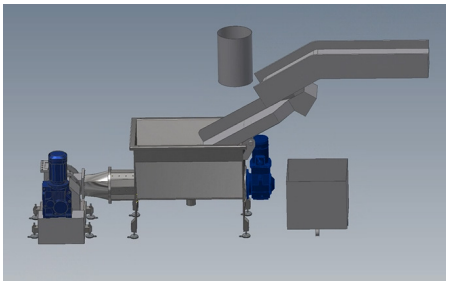
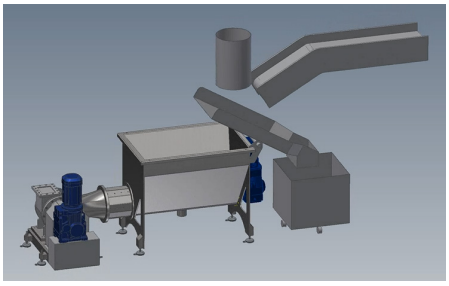
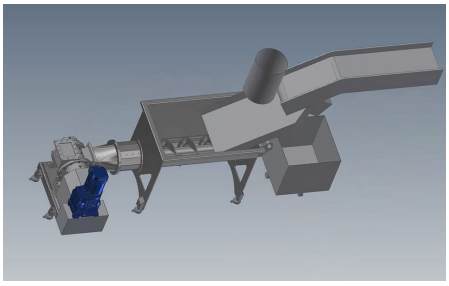
EL DESAFÍO

Volviendo a enero de 2019, el Plukon Food Group utilizaba una bomba de cavidad progresiva que no estaba funcionando bien. Como solución temporal para la pérdida de rendimiento, el Plukon Food Group tenía que trasladar los subproductos en contenedores de transporte (como se muestra arriba), vaciándolos en cintas transportadoras para llevarlos después a la planta de producción.

La manipulación manual de un volumen de aproximadamente 3,7 a 4,3 t/h era exigente, por lo que era hora de pasar a una solución más avanzada en vista de las condiciones de trabajo y las cuestiones relativas a la higiene.

Con el uso de las escotillas de seguridad no se logró solventar esos problemas. Esto causaba que los subproductos se manejaran de manera inapropiada, lo que daba lugar a condiciones de trabajo insatisfactorias, deficiencias en la higiene y un mayor esfuerzo para asegurar la limpieza. Se necesitaban cambios.

LA SOLUCIÓN: CENTRARSE EN EL RENDIMIENTO Y UNA MEJOR HIGIENE.

La nueva solución consiste en:

- una tolva de alimentación JS
- una bomba de lamelas JS
- una escotilla de seguridad en la parte superior de la tolva
- una válvula de 110 mm de diámetro en el fondo de la tolva

El Plukon Food Group, IB Pompen y JS Proputec colaboraron en la ejecución general del proyecto, y JS Proputec se encargó de todas las mediciones y ajustes de los diseños de producción.

El equipo del proyecto pudo crear pronto una solución óptima que se puso en marcha en estrecha colaboración con el personal del Plukon Food Group.

El distribuidor afirma

¡Una gestión de proyectos ejecutada con eficiencia!

en palabras de Edu Beumer, lo siguiente:
«Lo fascinante del proyecto y la colaboración con JS Proputec fue la agilidad con la que el proyecto se llevó a cabo de principio a fin. Una semana después de visitar la localidad de Blokker, donde está situada la planta, presentamos a Plukon una solución totalmente hecha a medida. Entonces supe que este proyecto sería un éxito. Solo teníamos que esperar la aprobación del proyecto por parte de Plukon. ¡Nuestro cliente está muy contento con la bomba y la tolva personalizada, que se pusieron en servicio en agosto de 2019 y han funcionado sin problemas desde entonces!»

Vea el video sobre la planta del Plukon Food Group en los Países Bajos.

Póngase en contacto con nosotros para obtener más información si desea saber más sobre este proyecto, o si necesita información general sobre nuestros productos y soluciones.

+45 9890 3566 / info@jsproputec.com