

Oppgradering for bedre ytelse og hygiene

Kunderreferanse – April 2020



Plukon Food Group er en av de største aktørene på det europeiske fjærkremarkedet og leverer kyllingprodukter og ferdigmåltider til ledende europeiske aktører.

Med 18 anlegg i fem land og mer enn 5 000 ansatte spiller Plukon Food Group en sentral rolle når det kommer til å transformere kundens behov til innovative produkter, konsepter og landbruksutstyr.

Plukon Food Group driver elleve fjærkreslakterier og sju prosesserings- og pakkeanlegg i Nederland, Tyskland, Belgia, Frankrike og Polen. 8 millioner kyllinger prosesseres ukentlig.

Prosessering av biprodukter fra kylling

I januar 2019 tok Plukon Food Group BV/Plukon Wezep BV kontakt med JS-distributøren IB POMPEN i Nederland. De ønsket å oppgradere prosesseringsprosedyrene for biprodukter fra kylling. De ville forbedre ytelsen, arbeidsforholdene og den generelle hygien under behandling av produktene.

Vi dro på besøk for å forstå utfordringene og for å få innblikk i behovet for en oppdatert og mer moderne løsning.



UTFORDRINGEN



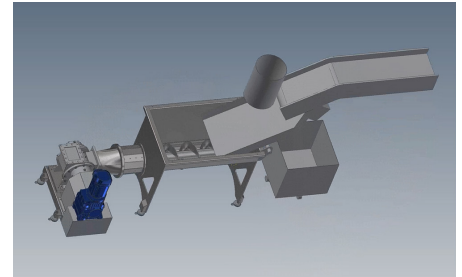
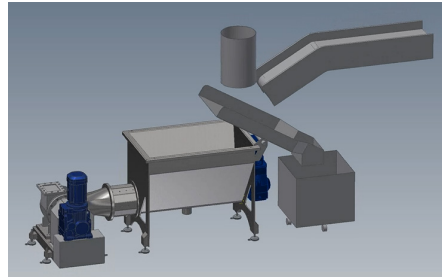
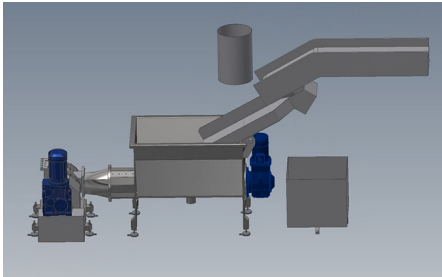
I januar 2019 brukte Plukon Food Group en skruepumpe som ikke hadde tilstrekkelig kapasitet til å kunne møte bedriftens behov. Som en midlertidig løsning for å unngå produksjonstap måtte Plukon Food Group frakte bi-produktene i transportbeholdere (som vist over) og tømme dem på transportbånd for videre transport til produksjonsfasilitetene.

Manuell håndtering av et volum på ca. 3,7–4,3 tonn i timen var krevende, og det var derfor på tide å gå over til en mer moderne løsning både med tanke

på arbeidsforhold og hygiene.

Bruk av sikkerhetsluker var ikke tilstrekkelig for å utbedre problemet. Dette førte til at biproduktene ble håndtert feilaktig, noe som resulterte i lite tilfredsstillende arbeidsforhold, dårlig hygiene og mer renhold. Det var behov for endringer.

LØSNINGEN – FOKUS PÅ YTELSE OG BEDRE HYGIENE



Den nye løsningen består av:

- JS Matetrakt
- JS Lamellpumpe
- En sikkerhetsluke øverst på matetrakten
- Ø 110 mm kran i bunnen av matetrakten

Plukon Food Group, IB Pumpen og JS Propultec samarbeidet om den generelle implementeringen av prosjektet, og JS Propultec tok seg av alle mål og justeringer av produksjonsutførelsen.

Teamet som jobbet med prosjektet kunne snart presentere en optimal løsning som ble installert i nært samarbeid med ansatte fra Plukon Food Group.

Sømløs prosjektledelse

Ifølge Edu Beumer ved IB Pumpen:

– Det beste ved prosjektet og samarbeidet var at hele prosjektet fungerte sømløst fra start til slutt. I løpet av en uke etter at vi hadde besøkt Blokker, der anlegget ligger, presenterte vi en skreddersydd løsning for Plukon. Da visste jeg at dette kom til å bli et vellykket prosjekt. Nå var det bare å vente på at Plukon skulle godkjenne prosjektet. Kunden vår er svært fornøyd med pumpen og den skreddersydde matetrakten, som ble satt i drift i august 2019 og har fungert problemfritt siden da.



Se video fra Plukon Food Group, Nederland.

Ta gjerne kontakt med oss for ytterligere informasjon dersom du vil vite mer om prosjektet over, eller hvis du trenger informasjon om produktene og løsningene våre.

+45 9890 3566 / info@jspropultec.com