

ManDos für die Beschickung von Vakuum-Prozessanlagen

Vakuum-Prozessanlagen bedienergeführt und dokumentiert beschicken - Tracking & Tracing inklusive

Vakuum-Prozessanlagen
manuell
bedienergeführt
dokumentiert
beschicken

Die Aufgabe

Moderne Produktionsanlagen für die Herstellung von Saucen, Ketchup, Mayonnaise, Suppen oder Brotaufstrichen verfügen über Vakuum-Prozessanlagen, die in der Regel durch eine automatische Dosierung von Grundflüssigkeiten und eine manuelle Beschickung mit pulverförmigen Stoffen und flüssigen Kleinzugaben mit den erforderlichen Rohmaterialien versorgt werden. Um die Flexibilität der Produktion zu gewährleisten, ist die manuelle Pulverzuführung ein absolutes Muss, da sich automatische Systeme durch die hohe Vielfalt an Rohstoffen nicht wirtschaftlich darstellen lassen.

Die Kleinmengen in der Rezeptur sind die für die Produktqualität maßgeblichen Rohstoffe, da der Geschmack durch genau diese Stoffe beeinflusst wird. Daher ist die Aufgabenstellung, die automatischen und manuellen Prozessschritte zu einer Einheit zu verbinden.

Die wichtigsten Herausforderungen sind:

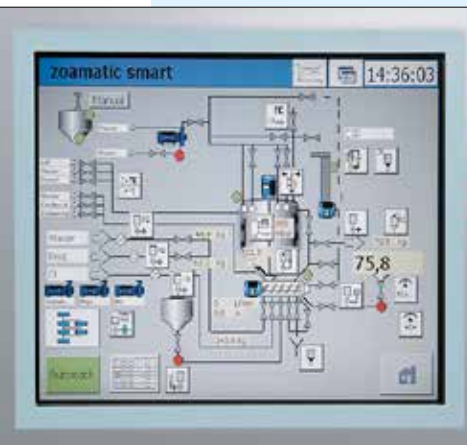
- Rezeptverwaltung
- Sichere und rezepturgetreue Dosierung und Einwaage
- Sicherstellung der Produktverfolgung

Kundennutzen und Kundenvorteil

Die Kombination einer Vakuum-Prozessanlage und einem PC-basierten Einwaagesystem bringt über den gesamten Herstellungsprozess genau die Transparenz und Sicherheit, die in der modernen Lebensmittelindustrie benötigt wird.

Dabei spielen die Führung des Bedienpersonals und auch die Überwachung und Dokumentation des Prozesses eine herausragende Rolle, da seitens der Endkunden trotz der Flexibilität ein lückenloses Tracking und Tracing gefordert wird.

DIE INNOVATION



Die Lösung

Die zoamatic smart Steuerung der Vakuum-Prozessanlage wird ergänzt um das Handeinwaagesystem ManDos. Dabei übernimmt die zoamatic die Prozesssteuerung inklusive der automatischen Dosierungen und ManDos ist für die sichere Vorbereitung der Kleinmengenzugaben zuständig. Das Gesamtsystem kann, sofern gewünscht, auch an

ein kundenseitiges ERP-System gekoppelt werden.

Die Handeinwaage erfolgt benutzergeführt an der ManDos Station für jeden einzelnen Batch. Der Bediener wird an einem Touch-PC durch die Rezeptur geleitet.

Jede Einwaage wird durch den Touch-PC überwacht und dokumentiert, sodass die Rückverfolgung automatisch gewährleistet

ist. Eine Überwachung von Rezepturtoleranzen ist dabei selbstverständlich.

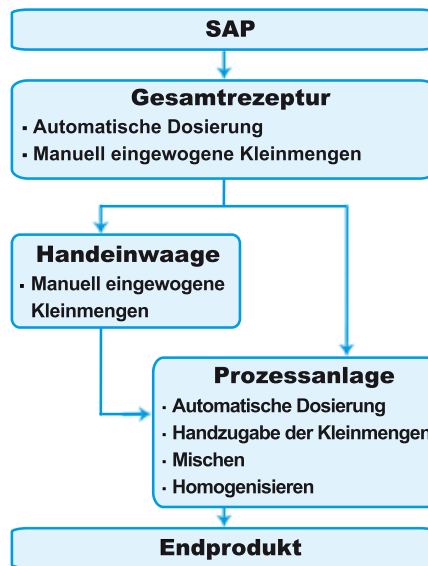
Das Erfassen von Rohwarencargen über Barcodeleser sowie die Etikettierung der fertig vorbereiteten Handeinwaage-Gebinde mit Barcodekontrolle direkt an der Zugabestelle der Prozessanlage sind optional möglich.

Durchgängiger Prozess

Die Verbindung aus zoamatic smart Steuerung und ManDos Handeinwaage bietet eine optimale Überwachung des gesamten Produktionsprozesses. Eine Prozesssteuerung von der Einwaage bis zum Endprodukt ist das Ergebnis.

Zusätzlich werden höchste Anforderungen bezüglich Rückverfolgung erfüllt. Ein Highlight dabei ist die Einwaage mit anschließender Etikettierung der erzeugten Gebinde wie Eimer, Schüsseln oder Wannen.

Bei der späteren Zugabe der Gebinde in den Prozess können diese nochmals per Barcode identifiziert werden, sodass Verwechslungen nahezu ausgeschlossen sind. Eine Rückverfolgung der Handeinwaagen inklusive der Rohstoffchargen-Nummern kann bis in die Prozessanlage lückenlos erfolgen.



Integration in ein unternehmensweites IT-System

Das Gesamtsystem kann auch an ein ERP-System wie SAP angebunden werden, um die Auftrags- und Bestandsdaten unternehmensweit transparent und verfügbar zu halten. Hierfür wird das Schnittstellenmodul HostLink verwendet.

Die Stückliste mit der Gesamtrezeptur wird dann in automatische und manuelle Bestandteile aufgeteilt und an den jeweiligen Bereichen automatisch oder manuell abgearbeitet. Die Verbrauchsdaten werden für jeden Batch gesammelt und als kompletter Block an SAP zurückgemeldet.

Damit sind automatische Datenflüsse gewährleistet. Unnötige und fehlerträchtige Handeingaben werden vermieden und eine hohe Datensicherheit ist gegeben.



Fazit

Die Verbindung des Handeinwaagesystems ManDos mit der zoamatic smart bietet eine perfekte Verbindung von Vakuump-Prozessanlagensteuerung mit den Vorzügen einer bedienergeführten dokumentierten Handeinwaage. Die Chargenrückverfolgung ist in vollem Umfang

gegeben und das Gesamtsystem kann perfekt in bestehende IT-Infrastrukturen integriert werden. In dieser Kombination ist eine AZO LIQUIDS Prozessanlage und das Handeinwaagesystem ManDos der ideale Partner für die Lebensmittelindustrie.



AZO GmbH + Co. KG
D-74706 Osterburken
Tel. +49 6291 92 0
azo-group@azo.com
www.azo.com