



IL SISTEMA PAL/DEPAL CHE FA RISPARMIARE

Da un semplice schizzo creato durante una chiacchierata informale può nascere una delle soluzioni più tecnologiche che SMI abbia mai progettato.

E' quanto è successo per l'ideazione della linea d'imballaggio con sistema di palletizzazione/depalletizzazione integrato consegnata allo stabilimento in Idaho di **Amy's Kitchen Inc.**, uno dei maggiori produttori statunitensi di cibo organico.

Il sistema progettato, prodotto e installato da SMI consente a Amy's di:

- eliminare completamente le interruzioni del processo di cottura degli alimenti causate da guasti della linea d'imballaggio
- imballare le lattine di alimenti in cluster o procedere direttamente con la palletizzazione delle stesse ancora sfuse
- consegnare automaticamente due diversi prodotti per l'imballaggio in scatola per ottenere confezioni assortite
- garantire la completa automazione nei processi di palletizzazione e depalletizzazione, con la conseguente possibilità per l'operatore di andare in pausa senza bisogno di sostituzioni
- poter avviare il processo della linea zuppe senza necessità di supervisione continua dell'area d'imballaggio da parte dell'operatore.



Soluzioni tecniche all'avanguardia

Le soluzioni tecniche altamente innovative fornite da SMI si avvalgono della flessibilità e versatilità di due palletizzatori Smipal, di una fardellatrice Smiflexi e di una linea ben studiata di nastri trasportatori Smiline che collegano le macchine SMI all'impianto di cottura, il tutto comandato da un'avanzata tecnologia di automazione e controllo.

Grazie a questo sistema multitask, lo stabilimento di produzione di Amy's può ora beneficiare di funzioni pratiche ed economiche, dato che la cucina non deve fermarsi in caso di problemi sulla linea d'imballaggio; ciò consente di preservare la qualità dell'alimento.

Il sistema permette inoltre a Amy's di immagazzinare i prodotti e imballarli in un momento successivo; in questo modo lo staff può essere ridotto, in quanto la linea d'imballaggio può lavorare tutti i prodotti in un turno solo mentre la cucina lavora senza interruzione.



Per scoprire di più sugli ultimi sviluppi tecnici di SMI, potete contattare il nostro ufficio commerciale.

Marketing Department
SMI S.p.A.
E-mail: info@smigroup.it
www.smigroup.it