



L'INSPECTION DES SOUDURES A 100 % RENFORCE LA QUALITÉ DE L'EMBALLAGE



KOTÁNYI INNOVE AVEC L'INSPECTION EN LIGNE DES SOUDURES DES POUCHES AVEC DES ÉPICES

Quelle est la recette parfaite pour une entreprise spécialisée dans l'enrichissement des aliments à l'aide d'herbes et d'épices ? Eh bien, il faut plus que du paprika : il faut de la passion, un esprit pionnier, une production d'excellence et une recherche constante de la meilleure qualité. Comme Kotányi automatise ses lignes d'emballage de poches, elle a récemment déployé deux systèmes d'inspection des soudures en ligne pour garantir la qualité de ses emballages à base d'herbes.

Des poches d'épices pleines de saveurs

Kotányi fournit ses herbes dans différents formats d'emballage pour le commerce de détail et la gastronomie: bocaux classiques en verre ou en plastique, moulin et poches. La conception de l'emballage et les matériaux utilisés font l'objet d'un développement et d'une amélioration continus. Par exemple, pour les poches d'épices, en supprimant une seule couche de plastique, Kotányi a pu réduire considérablement les déchets d'emballage. Les clients peuvent toujours compter sur la qualité éprouvée des herbes et des épices de Kotányi. Les contrôles de qualité les plus stricts et la conformité aux normes les plus élevées, telles que ISO 9001:2015 et IFS Food 6.1, garantissent que la fraîcheur et l'arôme sont conservés pendant longtemps.

"Un aspect important de la qualité du sachet est une soudure parfaite pour préserver la plus haute qualité et un excellent goût", ajoute Mr. Bernhard Brenner, directeur d'usine chez Kotányi. "Pour

cela, Kotányi a choisi pour l'inspection des soudures **SealScope**[®], plus particulièrement pour ses lignes de conditionnement de feuilles de laurier et de bâtonnets de cannelle."

Un succès fondé sur les technologies de production les plus récentes : Voici SealScope[®]

Pour l'emballage des poches, Kotányi utilise des machines d'emballage rotatives Laudenberg et SN. La poche est d'abord fabriquée à partir d'un film d'emballage, en scellant trois côtés. Ensuite, les poches sont remplies d'herbes et scellées par le haut. Au départ, les opérateurs vérifiaient manuellement les différents emballages, mais comme Kotányi vise l'excellence de la production en automatisant les lignes d'emballage et que les opérateurs sont toujours plus difficiles à recruter, il était évident qu'une solution d'inspection automatisée s'imposait. De plus, il est pratiquement impossible de vérifier manuellement le scellage avec une attention constante et une grande précision.

Kotányi a découvert la solution automatisée et en ligne **SealScope**[®] par l'intermédiaire de son fabricant de machines d'emballage. Le système innovant **SealScope**[®] vérifie, grâce à des capteurs montés sur les mâchoires de soudure, s'il y a du produit ou des plis dans la soudure, ce qui peut entraîner l'ouverture des emballages. Chaque emballage produit est instantanément comparé à un bon scellé de référence et lorsque des erreurs de scellage sont détectées, les emballages défectueux sont automatiquement retirés de la bande transporteuse par un système d'éjection. Les herbes étant coûteuses, les produits rejetés sont retravaillés, de sorte qu'il n'y a pas de perte de production tout en garantissant une qualité optimale.

Deux lignes d'emballage de feuilles de laurier et de bâtons entiers de cannelle sont équipées de **SealScope**[®]. Il s'agit d'herbes relativement

>>



Les équipes de Kotányi et d'Engilico lors de l'installation du système d'inspection des soudures en ligne.

solides et rigides qui provoqueront certainement une rupture de scellage si elles sont coincées dans le scellage. De plus, comme les herbes sont grandes, il y a une probabilité accrue que, pendant le remplissage et le scellage, le produit soit coincé dans la zone de scellage. Même si le scellé n'est pas rompu, le produit dans le scellé n'est pas acceptable pour des raisons esthétiques. Outre l'inspection de la présence de produit dans le scellage, **SealScope®** détecte également les plis dans la zone de scellage, qui peuvent également entraîner l'ouverture de l'emballage. Cet aspect est tout aussi important pour éviter que le contenu épicié ne perde ses qualités aromatiques.

Une autre fonction importante de **SealScope®** est la surveillance du processus d'emballage. Comme chaque emballage est mesuré, il est également possible d'enregistrer les tendances et les lacunes dans le processus de production. Avec les épices et les herbes, il y a souvent des résidus qui contaminent les mâchoires de soudure. Ainsi, si le taux de rejet augmente, le processus d'emballage peut être automatiquement interrompu et un entretien proactif peut être fait. Ou bien la machine peut être réglée à temps, ce qui permet d'éviter la production de mauvais emballages et des retards de production.

L'assistance à distance permet de résoudre efficacement les difficultés rencontrées

Kotányi est ravi de la coopération professionnelle qui s'est installée au cours du déploiement du projet, d'autant plus que celui-ci est tombé pendant la pandémie de grippe aviaire. Lors d'une première visite, toutes les spécifications et dimensions des machines d'emballage ont été enregistrées pour fabriquer les supports des



Pour l'emballage, Kotányi utilise des machines Laudenberg et SN.

“Kotányi est certainement satisfait de l'inspection automatisée des soudures. Une qualité et une sécurité excellentes sont nos priorités, et l'inspection des soudures SealScope® s'inscrit parfaitement dans cette philosophie.”

Mr. Bernhard Brenner, Plant Manager à Kotányi

capteurs et configurer l'électronique des armoires de commande. Peu après, le système a été déployé avec succès et les opérateurs ont été formés.

Un avantage précieux qui est devenu évident est la capacité d'assistance à distance de **SealScope®**. Ainsi, les problèmes éventuels, les mises à jour du logiciel ou les réglages fins du système peuvent être traités efficacement sans perte de temps et d'argent, en évitant les visites d'assistance sur site.

Accent mis sur l'automatisation

Comme Kotányi automatise de plus en plus la production et l'emballage, l'inspection des soudures en ligne continuera à jouer un rôle important dans les mises à niveau ultérieures des lignes d'emballage, également pour les épices moulues. "Kotányi est certainement satisfait de l'inspection automatisée des scellés." conclut Herr Brenner, "Une qualité et une sécurité excellentes sont nos priorités, et **SealScope®** s'inscrit parfaitement dans cette philosophie".

Plus d'info

Kotányi | www.kotanyi.com

Engilico | www.engilico.com

SealScope® | Scan QR code



T: +32 16 498 130
info@engilico.com