

# SealScope™ Étude de cas

---



## SealScope™ rend l'automatisation en fin de ligne possible chez Kaasbrik

*Grâce à l'inspection et la surveillance des soudures d'emballage en ligne, Kaasbrik a pu augmenter sa capacité de production en ajoutant l'automatisation en fin de ligne.*

En 2013, Kaasbrik, un leader sur le marché de restauration belge pour le fromage râpé, a investi €2M afin d'augmenter sa capacité de production de 30% pour atteindre plus de 7000 tonnes/an. Grâce à l'ajout de l'automatisation en fin de ligne, l'inspection manuelle en ligne des emballages est devenue pratiquement impossible. Grâce à SealScope, Kaasbrik a pu automatiser son inspection et garantir la qualité de ses emballages. En outre, la fonction de surveillance de SealScope aide proactivement les opérateurs à garder le processus dans les limites de tolérance. Cela a résulté en un rendement effectif supérieur grâce au nombre réduit d'arrêts et un meilleur fonctionnement du processus.

### **Défis d'intégrité des emballages**

L'emballage de fromage râpé constitue un vrai défi. Il n'est possible qu'en utilisant des machines verticales (VFFS) et requiert des additifs en poudre tels que l'amidon. En outre, l'emballage a lieu dans une atmosphère modifiée afin de préserver la fraîcheur du fromage. Par conséquent, l'intégrité de l'emballage est primordiale pour assurer la conservation. L'étape critique du processus d'emballage se situe au moment du remplissage suivi de la soudure de chaque sachet. La consistance collante du fromage et de l'amidon peut facilement contaminer les soudures supérieures, ce qui résulte en des emballages ouverts et une conservation réduite.

En outre, la production de grands sachets de 1 à 5 kg met beaucoup de tension sur le film d'emballage durant le remplissage, ce qui peut causer des plis, augmentant le risque de conservation réduite.



*Exemple typique de matière dans soudure & plis*

## **Automatisation en fin de ligne**

Grâce à l'automatisation en fin de ligne, les emballages ne passent plus dans les mains des opérateurs pour une inspection manuelle. Étant donné la nature difficile du processus, un système de surveillance en ligne était nécessaire pour garantir l'intégrité d'emballage.

---

Engilico bvba – Wingepark 55B – B-3110 Rotselaar  
[info@engilico.com](mailto:info@engilico.com) – [www.engilico.com](http://www.engilico.com)



# SealScope™ Étude de cas



*Vue de l'automatisation en fin de ligne*

Engilico, spécialiste dans l'inspection et la surveillance des soudures, est située à Rotselaar (Belgique) et a développé le système SealScope pour résoudre ces problèmes.

Grâce à l'utilisation d'analyses statistiques des mesures de vibration des mâchoires de soudure, SealScope peut déterminer si une soudure a été effectuée correctement. Les plis, le produit dans la soudure et autres inclusions qui causent des déviations du processus de soudure normal peuvent aisément être détectés. En outre, SealScope permet d'identifier des déviations de processus et alerte l'opérateur pour qu'il fasse un entretien préventif afin que tout continue à fonctionner correctement.

## Résultats du SealScope

Les résultats du SealScope chez Kaasbrik sont impressionnants. L'efficacité générale de l'équipement a augmenté de 10% tandis que le nombre d'emballages défectueux quittant la ligne a diminué de 80%. Les opérateurs ont adopté la fonctionnalité de surveillance et gèrent proactivement le processus pour que tout continue à fonctionner correctement.

“La qualité est une des valeurs clés de Kaasbrik”, explique Johan De Turck, Managing Director. “Le SealScope associe qualité supérieure et meilleur rendement. Par conséquent, nous réfléchissons actuellement à l'installation du système sur nos deux autres lignes.”

**Engilico** est une société de technologie innovante qui se spécialise dans le développement, la fabrication et la vente de solutions de surveillance et d'inspection des soudures pour emballages flexibles dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique et d'alimentation pour animaux de compagnie. Les produits d'Engilico améliorent la qualité d'emballage, augmentent le rendement des machines et réduisent les déchets. Engilico est située à Rotselaar, en Belgique et opère de par le monde via une combinaison de ventes directes et un réseau croissant de distributeurs. Consultez [www.engilico.com](http://www.engilico.com) pour plus d'informations.

**Kaasbrik** est un leader sur le marché de la restauration pour le fromage râpé (75% mozzarella, 25% Emmental-Cheddar-Gouda) avec une part de marché de 30% en Belgique. Kaasbrik a vu ses revenus augmenter de façon constante entre 2004 et 2013. Kaasbrik est située à Halen, en Belgique. Consultez [www.kaasbrik.be](http://www.kaasbrik.be) pour plus d'informations.

---

Engilico bvba – Wingepark 55B – B-3110 Rotselaar  
[info@engilico.com](mailto:info@engilico.com) – [www.engilico.com](http://www.engilico.com)

