

Meat Packaging Allomation

Mantenimiento de la producción en tiempos inciertos



Introducción

El Foro Económico Mundial informa que hoy en día, aproximadamente el 33% de todas las tareas son realizadas por máquinas. Sin embargo, si en su operación sucede lo mismo que en la mayoría de los procesadores de carne, ese número es más alto que lo que ocurre en sus operaciones.*

Durante las últimas dos décadas, las fuerzas impulsoras típicas detrás de los proyectos de automatización han sido la necesidad de invertir en velocidad, rendimiento mejorado, mano de obra reducida y costos asociados. Para la mayor parte de la industria de procesamiento de carne, la automatización se consideraba una mejora operativa, lo que a veces dificultaba priorizar dichos proyectos sobre otras necesidades de

Sin embargo, al mismo tiempo, a medida que el acceso a la educación superior y su financiación se generalizaron, el grupo de solicitantes

de trabajos manuales y comerciantes alcanzó un mínimo histórico. Y luego, más recientemente, una pandemia global destacó el riesgo potencial de los entornos de trabajo donde se requería un contacto cercano en persona.

La fuerza laboral actual tiene más movilidad y más opciones de empleo que nunca, y eso hace que el regreso a la producción completa y constante sea incierta. Entonces, si bien la demanda actual de carne es alta, y eso es bueno, nunca ha sido tan difícil predecir el rendimiento en un día determinado, y eso es un problema.

La automatización del envasado puede ayudar a devolver la previsibilidad al procesamiento de la carne incluso en tiempos de incertidumbre. Aquí hay cuatro razones:





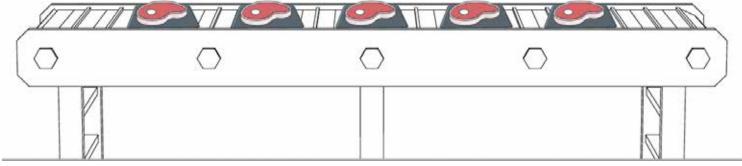
Cuatro razones por las que la automatización del envasado harán previsible el procesamiento de la carne

La automatización es mas que reducción en mano de obra

La automatización es más que solo máquinas

La automatización es más que la velocidad

La automatización ve más allá del presente



La automatización es más que reducción en mano de obra

Durante muchos años, el concepto de automatización de la producción se basó en el valor de reducir los costos totales al reemplazar la mano de obra humana con procesos y máquinas más optimizados. En las plantas de procesamiento de carne, donde el esfuerzo humano sigue siendo necesario para habilidades como cortar o clasificar, la idea de automatización generalmente se aplica a tareas de menor nivel, lo que hace que el retorno de la inversión a menudo sea difícil de justificar. Sin embargo, hoy en día, como muchos de nuestros clientes de procesamiento de carne informan tasas de rotación de la fuerza laboral que superan con

creces 100% los costos de la mano de obra ,están por las nubes. La gestión de las operaciones cotidianas se ha vuelto casi imposible de predecir. Esta incertidumbre significa que en cualquier día , ciertas funciones alrededor de su planta podrían tener un bajo rendimiento, o peor aún, dejarse sin hacer, y costarle más que solo el rendimiento.

Y es por eso que hoy en día, la automatización ya no se trata de eliminar personas o costos a largo plazo de su operación – la automatización del envasado de la marca CRYOVAC® se trata sobre eliminar la incertidumbre.

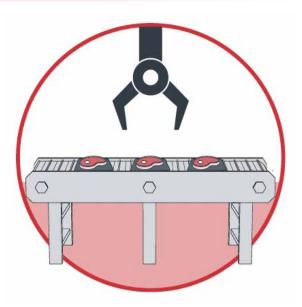


2

La automatización es más que solo máquinas

Cuando la mayoría de las personas escuchan la palabra automatización, piensan en máquinas. Y aunque el equipo juega un papel clave en la automatización, se necesita mucho más que engranajes, servos y acero inoxidable.

Los envases de alimentos de la marca CRYOVAC® aprovechan nuestra base de conocimientos de la industria cárnica en la que hemos invertido durante más de 75 años. Somos muy conscientes que la



Flexibilidad laboral



Aplique mano de obra humana en su planta donde más se necesitan las habilidades. Capacitación limitada



Capacitar a los colaboradores a operar el equipo de manera segura y eficiente en menos de un día. Control de línea completa



Dé al operador el control de todos los equipos de la línea de envasado desde un solo

Diagnósticos integrados



Alerte a un operador en tiempo real cuando se necesiten ajustes para reducir el retrabajo. Mantenimiento Preventivo



Deje que los técnicos de equipos de la marca CRYOVAC® realicen revisiones regulares para mantener el rendimiento y evitar tiempos de inactividad no planificados.

necesidad de que la industria deprocesamiento de carne haga algo más que ponerse al día con el resto de la industria manufacturera en términos de automatización. Y sentimos la presión para hacerlo con rapidez.

Como parte de Sealed Air, SEE™ Automation ha invertido mucho en innovación en envases de carne para crear avances de gran alcance

en nuestros equipos de la marca CRYOVAC®. Nuestros últimos diseños y ofertas incorporan todo, desde la identificación de productos por visión y la puesta en escena robótica hasta el embolsado, aspirado, acabado, control de calidad, y el envasado robótico de la caja.

La automatización es más que solo máquinas

Estamos diseñando nuevas y avanzadas funciones para que nuestros equipos sean más fáciles de conectar, de aprender y de operar, así como más ergonómico y seguro para sus colaboradores.

Estamos haciendo todo lo posible para utilizar la tecnología inteligente de manera inteligente, aprovechar los datos de manera que le ayuden a afrontar los cambios que se le presentan cada día.

Cuando trabaja con SEE™ Automation, no solo obtiene acceso a nuestros equipos de envasado de alimentos de la marca CRYOVAC®, sino que también obtiene el servicio de ingenieria y diseño de procesos adicional de nuestros expertos. Esta combinación única de equipos, conocimiento de la industria, materiales y servicio nos permite crear soluciones de automatización personalizadas de línea completa basadas en sus necesidades específicas, ya sea que necesite optimizar una sola línea o desarrollar un plan para un piso completo.

Automatizar para lograr consistencia y predictibilidad en las operaciones y así anticipar y planificar mejor la producción, independientemente de la volatilidad de los mercados y de la variación de los recursos.



AutoVac 86 Vacuum Rotary Chamber System

La tecnología de materiales y equipos de la marca CRYOVAC® revolucionó la industria cárnica al crear los medios para producir carne envasada. Hoy en día, nuestros sistemas rotativos de envasado al vacío continúan impulsando el procesamiento y envasado de carne de gran volumen y alta calidad en todo el mundo.

(3)

La automatización es más que la velocidad



EFICACIA GENERAL DEL EQUIPO

El principal estándar utilizado para medir la productividad es el OEE, que identifica el porcentaje de tiempo de fabricación realmente productivo. La velocidad es una parte fundamental del proceso de producción, pero la velocidad por sí sola no califica si la operación es realmente productiva.

El proceso de vacío es tan crítico para el envasado de carne fresca, que ha sido una gran parte de nuestro enfoque de innovación en equipos durante los últimos 30 años. En las operaciones que utilizan envasado al vacío, mientras que la velocidad del sistema de vacío generalmente establece la velocidad de la línea de envasado, nuestros últimos sistemas están diseñados para garantizar la consistencia del rendimiento, y eso es más importante que la velocidad sola.

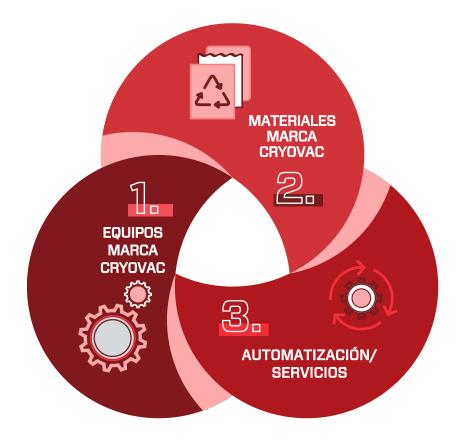
La consistencia de la velocidad impulsa la previsibilidad. Y cuando la velocidad del envasado es consistente, puede planificar y asignar mejor su entrada, así como predecir su salida, incluso cuando los recursos varían de un día para otro. Durante las últimas décadas, nos hemos mantenido cerca de nuestros clientes para asegurarnos de que

cuando se trata de envases automatizados, resolvemos el problema correcto. Dados los desafíos actuales para simplemente mantener las operaciones de procesamiento de carne, algunos de nuestros últimos desarrollos están diseñados para integrar máquinas a través de la línea de envasado para que los ajustes de velocidad se puedan sincronizar. También estamos creando pantallas e instrucciones para el operador más amigables en varios idiomas, como la incorporación de módulos y manuales de capacitación en el propio equipo. Nos centramos en crear líneas de envasado que funcionen de manera eficiente y predecible.

La automatización ve más allá del presente

Cuando la automatización se visualiza como una mejora y no como una necesidad, puede ser fácil retrasar la oportunidad de automatizar. En general, como la industria de la carne ha sido comprensiblemente lenta para adoptar nuevos procesos y adoptar los beneficios de la tecnología, pocos de nosotros podríamos haber previsto cómo este retraso, agravado por el impacto de una pandemia global, finalmente amenazaría la salud de toda una industria.

Si está buscando un enfoque experimentado y perspicaz para un proceso de envasado de vanguardia, sólo Sealed Air puede reunir tres elementos críticos para ayudar a conseguirlo:









Equipos de envasado CRYOVAC

Los equipos de la marca CRYOVAC® han sido parte integral del desarrollo de carne de alta velocidad y gran volumen. Como original proveedor de sistemas de cámaras de vacío giratorias, tenemos experiencia en innovar y mejorar la tecnología de envasado al vacío que cualquier otro OEM en el mercado hoy en día.

Combinamos de forma única flujos de trabajo de innovación que reúnen equipos y materiales para ofrecer mejoras operativas y rendimiento de envases de la manera más completa posible. Y trabajamos en estrecha colaboración con una serie de socios para probar a fondo nuestros sistemas antes de la comercialización global.

El envasado es una parte necesaria de su proceso de producción, pero entendemos que tiene otros asuntos que atender además del envasado. Lo que hemos aprendido hace más de 75 años apoyando a la industria cárnica es que nuestro mejor esfuerzo es diseñar sistemas que funcionen de manera confiable día a día y que puedan mantenerse con un esfuerzo limitado.

Cuando aplicamos esa filosofía a todos los equipos en la sala de envasado, su planta y su negocio está mejor posicionado para seguir operando hoy, mañana y en el futuro.



2.

Materiales de envasado CRYOVAC

Diseñado específicamente para optimizar la eficiencia de los equipos de envasado de la marca CRYOVAC®, nuestra oferta de materiales para carnes frescas incluye bolsas, films y laminados diseñados para proteger la frescura, el sabor y la calidad del producto.

Dedicamos innumerables horas a supervisar el rendimiento de nuestros materiales en entornos reales para asegurar la calidad y el rendimiento óptimo de los equipos de envasado, incluso cuando los equipos no son nuestros.

Los materiales de envasado de la marca CRYOVAC están disponibles en una gama de opciones que incluyen características funcionales como la apertura fácil, la cocción, la barrera activa o la protección frente a productos con aristas filosas, a la vez que ofrecen ventajas de valor añadido o de sustentabilidad, como estar preparados para ser reciclados o estar fabricados con contenido vegetal, renovable.

La automatización ve más allá del presente









Muchas veces la idea de automatizarsu proceso de envasado puede parecer desalentadora. Hay mucho que considerar, y las dos cosas más importantes que hay uqe hacer para iniciar son elegir al socio adecuado y traerlos lo antes posible.

¿Está pensando en utilizar un integrador o consultor independiente? Aunque pueden prometer un mejor precio de los equipos al utilizar una selección más amplia de fabricantes, podría estar perdiendo el ahorro de mano de obra o la eficiencia de los procesos de los productos diseñados para trabajar juntos.

Lo mismo puede decirse de trabajar con un OEM que ofrece algunos, pero no todos, los componentes que necesita. Sealed Air ha estado dentro de las plantas de envasado de carne durante más tiempo, y con más dedicación a la eficiencia del proceso, que cualquier otro OEM al servicio de la industria. Sabemos que cuando nuestros clientes tienen éxito, nosotros también, y también sabemos que la mejor manera de llegar allí es a través de la colaboración y la asociación.

Nuestro experimentado equipo de servicio técnico de la marca CRYOVAC® está disponible las 24 horas del día, los 7 días de la semana a través de nuestro centro de llamadas, y nuestros técnicos son enviados regionalmente para garantizar el servicio in situ, generalmente dentro de un día.

El socio de automatización de envasado adecuado es el que trabaja con usted para resolver el problema correcto y, lo más importante, el que está con usted antes, durante y después de la venta.



Aplique nuestras habilidades y experiencia

para mantener su equipo de marca CRYOVAC® en funcionamiento. SEE™ Advanced Maintenance Program (AMP) proporciona técnicos especializados en equipos de la marca CRYOVAC® para un mantenimiento preventivo proactivo diseñado para aumentar el tiempo de actividad y mejorar las tasas de rendimiento. Habilitado por la tecnología SEE™ Smart Link, AMP le ayuda a mantener los costos de mantenimiento estables, minimizar la interrupción de la producción y le brinda la capacidad de recopilar, almacenar, analizar y compartir datos operativos.



La automatización tiene que ver con la previsibilidad.

Automatizar para lograr consistencia y predictibilidad en las operaciones y así anticipar y planificar mejor la producción, independientemente de la volatilidad de los mercados y de la variación de los recursos.

Para obtener más información, visítenos en sealedair.com