

HISTORIAL

Un productor de mani de Louisville mejora precisión, y aumenta la limpieza en su planta con sus nuevos dosificadores por "pérdida de peso" Acrison.

La producción de mantequilla de mani requiere una dosificación de mani, azúcar, sal y estabilizadores altamente precisa y de forma continua para asegurar uniformidad de sabor y calidad del producto. Otro requisito importante es la limpieza en el proceso de elaboración de productos alimenticios, lo cual es absolutamente necesario.

Estas consideraciones estaban en las mentes de la gerencia de Algood Foods, Louisville, KY, al realizar su compra de dosificadores gravimétricos tipo "Weight-Loss-Differential" de Acrison, Inc. Moonachie, NJ.

Los cuatro dosificadores, Modelos Acrison 403-130P y A405-105-A, reemplazaron las bandas de peso que formalmente usaba Algoods en su proceso de elaboración. Barney Barnett, presidente de la planta procesadora de mani que supe a la mayoría de cadenas alimenticias y productores de golosinas a nivel nacional, explica, "Las Bandas de Peso", " probaron ser poco económicas debido a los altos costos de mantenimiento, e imprecisas, por la acumulación de producto que resulta en cambio de referencia de cero. Por esa razón, las bandas de peso eran operadas volumétricamente la mayoría de las veces."



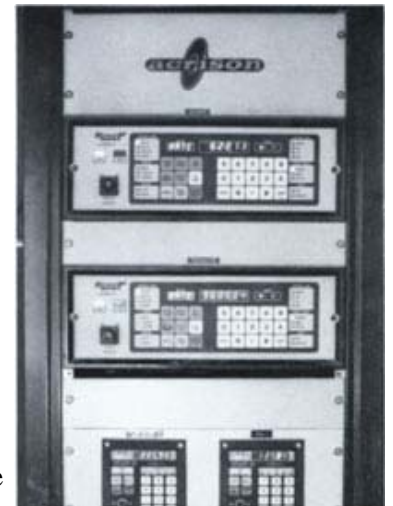
"Nuestro dosificador por pérdida de peso de Acrison en cambio," el comenta, "no tiene referencia cero, y utiliza un mecanismo de tornillo dosificador fácil de limpiar. La precisión es muy alta y la tarea de limpieza prácticamente ha desaparecido."

Como el dosificador tipo "pérdida de peso" de Acrison no requiere calibración, el operador simplemente programa cada dosificador al rango deseado para la receta de mani de ese día. El totalizador en los controles del dosificador tipo "pérdida de peso" al inicio de cada arranque se pone en cero, mostrando el total de alimentación al final de cada día. Por tanto, ellos proveen una totalización continua del producto además de tener un sistema de dosificación altamente preciso.

Los dosificadores gravimétricos "Weight-Loss-Differential" requieren una atención mínima del operador. Su construcción de acero inoxidable en todas las áreas de contacto con el producto y la pintura blanca no toxica con la que se recubre provee más higiene y protección al producto que se esta dosificando. Para mayor seguridad todo el alambrado es hermético al agua, es de limpieza fácil, e higienica.

"Estamos muy impresionados con el trabajo de Acrison", afirma Barnett, "es tanto así, que hemos ordenado cuatro dosificadores adicionales."

El uso de los dosificadores gravimétricos tipo "Weight-Loss-Differential" ha permitido Algood Foods diversificar su línea de productos ofreciendo diferentes recetas de mantequilla de mani a través de la dosificación precisa y el proporcionamiento de los ingredientes al proceso. Además ha reducido sustancialmente la producción de producto "off-spec" (fuera de especificación) debido a la alta precisión. Y de igual importancia, la compañía ahora tiene excelente control de inventario, ya saben que cantidad de producto están produciendo con la fracción mas pequeña de una onza.



Reimpreso de Powder/Bulk Solids... Enero 1998

Acrison, Inc., 20 Empire Blvd., Moonachie, NJ 07074
Teléfono: 201-440-8300; Fax: 201-440-4939
Dirección Electrónica: informail@acrison.com
Propiedad Literaria © 2008 Acrison, Inc., Derechos Reservados

Acrison®