

Le Robot-In-A-Box chez Arla Foods résout „la tâche impossible”

L'expérience de Sara Lee est une source d'inspiration fraîche pour les fromages Castello chez Arla Foods.

L'expérience de Sara Lee est une source d'inspiration fraîche pour les fromages Castello chez Arla Foods.

Au début de l'année 2010, le directeur d'emballage et de conditionnement chez Arla Foods, Benny Henriksen, découvre un Robot-In-A-Box très compact en service chez Sara Lee. Les analyses précédentes réalisées chez Arla Foods basées sur des solutions traditionnelles, tels que les robots à bras tournants et les chargeurs de palettes, avaient révélées une incapacité d'assurer la rentabilité de l'automatisation et un encombrement important.

Un espace restreint pour intégrer le Robot-In-A-Box n'est pas une contrainte

La solution adoptée par Sara Lee a convaincu Benny Henriksen d'appeler SOCO SYSTEM. La faible superficie n'a posé aucun problème à l'intégration car le portique compact du robot ne mesure que 2800 mm x 1800 mm x 2285 mm. Contrairement aux robots à bras tournants traditionnels, le robot cartésien ne nécessite pas un espace de travail important et sa vitesse n'en ait pas altérée.

„Plug & play” plutôt que des solutions d'ingénierie !

Benny Henriksen raconte : « J'ai remarqué principalement qu'il s'agissait d'un produit prêt à l'emploi standard. Jusqu'alors, je ne connaissais que les projets robots lourds et complexes nécessitant des ressources importantes. En tant que laiterie, nous ne sommes pas à la recherche de « projets d'ingénierie », nous concentrons nos efforts sur l'assurance d'une production et d'une logistique efficaces.

Un retour sur investissement en seulement 1 an et demi et une bonne ergonomie

Les calculs révèlent que la période de retour sur investissement du Robot-In-A-Box est d'1 an et demi. Il n'y a pas besoin de gros budgets. Le robot a été commandé début mars et livré fin juin.



Le directeur d'emballage et de conditionnement, Benny Henriksen, chez Arla Foods vis-à-vis de la solution robot de SOCO SYSTEM : "Grâce au Robot-In-A-Box, nous avons trouvé une solution simple à une tâche difficile".



Robot-In-A-Box – une solution "plug & play" : "Déballez - connectez – mettez en marche", et il ne tient pas plus de place qu'une palette.

Il fonctionne 24H sur 24 et 7 jrs sur 7 avec jusqu'à 20 cartons par minute

La laiterie est actuellement en pleine saison et fonctionne continuellement. Benny Henriksen raconte : "Nous n'avons arrêté le système que très peu de fois. Mais le démarrage s'est toujours fait très rapidement. Son fonctionnement simple est unique comparé aux robots à bras tournants que nous possédons. Ils sont si complexes que nous devons habituellement faire intervenir un spécialiste. Nous pouvons aussi programmer nous-mêmes de nouveaux schémas de palettes à partir du panneau de commandes et ils sont opérationnels en 10-15 minutes".

Une économie annuelle de 54 000 Euro

C'est une économie qui se passe d'explications. C'est pourquoi un deuxième robot a déjà été prévu dans le prochain budget. Les opérateurs de la ligne adjacente sont impatients d'utiliser ce second ROBOT qui simplifiera leurs tâches quotidiennes.

La laiterie Castello d'Arla Foods

La laiterie a été fondée en 1895 et est située dans le village de Gjesing au Danemark – là où le fromage Castello a été « inventé ». 3 sortes de fromages différents sont fabriquées : le fromage bleu Castello, le fromage noir Castello et une variante bio. Ils sont emballés dans des cartons d'emballage par unité de 6 ou 10. La laiterie Arla Foods emploie à l'heure actuelle 120 personnes, dont 35 employés se trouvent dans le service d'emballage. La laiterie fabrique les fromages Castello pour la plupart des pays européens et pour les marchés lointains tels que l'Australie, la Nouvelle Zélande, le Japon, l'Amérique du Sud, l'Afrique du Sud et Singapour.



Le préhenseur multifonctionnel spécial attrape jusqu'à 4 cartons à la fois et les place sur la palette en les espaçant pour permettre qu'ils refroidissent correctement pendant leur stockage.



L'utilisateur, Søs Nielsen, est ravi de l'écran tactile convivial et de la rapidité d'activation des nouvelles configurations de palettes.

**SOCO
SYSTEM**

SOCO SYSTEM France
Avenue des deux Vallées
Z.A. Actipôle de L'Az
59554 Raillencourt Sainte Olle
France
Tlf: +33 3 27 729 729
Fax: +33 3 27 729 730
E-mail: info@socosystem.fr

Voir le robot palettiser le bleu Castello de Arla Foods - Vous trouverez la vidéo dans la rubrique "Références" sur www.socosystem.fr