

## Atualização para um desempenho e higiene melhores.

Caso de cliente – Dezembro de 2021



O Plukon Food Group é um dos maiores intervenientes no mercado avícola europeu, fornecendo produtos de frango e refeições prontas aos principais parceiros alimentares europeus.

Com 18 locais em cinco países e empregando mais de 5.000 pessoas, o Plukon Food Group desempenha um papel de liderança internacional quando se trata de transformar as necessidades dos clientes em produtos, formatos e soluções agrícolas inovadoras.

O Plukon Food Group opera onze matadouros de aves de capoeira e sete fábricas de processamento e embalagem nos Países Baixos, na Alemanha, na Bélgica, na França e na Polónia, onde 8 milhões de frangos são processados semanalmente.

### Transformação de produtos derivados de frango.

Em janeiro de 2019, o Plukon Food Group BV/Plukon Wezep BV contactou o distribuidor da JS – IB POMPEN que opera nos Países Baixos. Eles queriam atualizar os procedimentos de transformação dos produtos derivados de frango de modo a melhorar o desempenho, as condições de trabalho e a higiene geral ao manusear o produto.

Fizemos-lhes uma visita para compreender os desafios e para compreender a necessidade de uma solução atualizada e mais contemporânea.



#### O DESAFIO



Em janeiro de 2019, o Plukon Food Group utilizava uma bomba de cavidade progressiva que tinha um desempenho inferior ao esperado.

Como solução temporária para a perda de desempenho, o Plukon Food Group teve de transportar os produtos derivados em caixas de transporte (como mostrado acima), esvaziando-os em correias transportadoras para posterior transporte para a unidade de produção.

A manipulação manual de um volume de aproximadamente 3,7-4,3 t/h era exigente e, por isso, estava na altura de mudar para uma solução mais

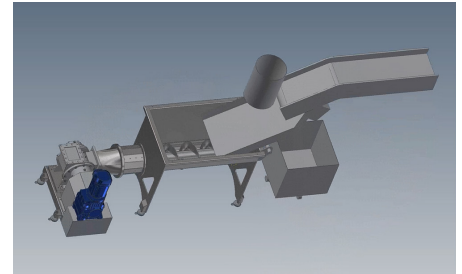
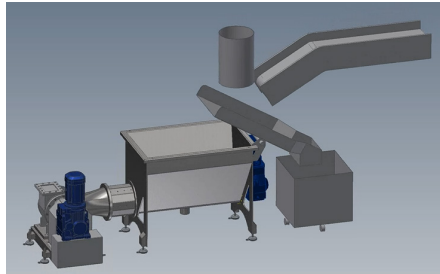
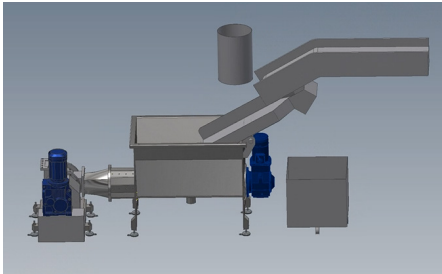


contemporânea, tendo em vista as condições de trabalho e as questões relacionadas com a higiene.

A utilização de escotilhas de segurança não conseguiu retificar a situação. Isto fez com que os produtos derivados fossem tratados de forma inadequada, resultando em condições de trabalho insatisfatórias, má higiene e mais limpeza.

Eram necessárias mudanças.

A SOLUÇÃO – FOCADA EM DESEMPENHO E HIGIENE MELHORES.



A nova solução consiste em:

- Tremonha de alimentação da JS
- Bombas de lamelas da JS
- Uma escotilha de segurança no topo da tremonha
- Espigão de Ø 110 mm no fundo da tremonha

O Plukon Food Group, a IB Pompem e a JS Propultec cooperaram na implementação geral do projeto, e a JS Propultec realizou todas as medições e ajustes das disposições de produção.

A equipa do projeto foi logo capaz de identificar uma solução ótima que foi posta em prática em estreita cooperação com o pessoal do Plukon Food Group.

## Gestão de projetos sem problemas!

Segundo Edu Beumer (por favor, inserir o cargo) da IB Pompem:

- A beleza do projeto e a cooperação com a JS Propultec foi a forma fluida como o projeto decorreu do início ao fim. No período de uma semana após visitar Blokker, onde a fábrica estava localizada, apresentámos à Plukon com uma solução totalmente personalizada.

Soube logo que este seria um projeto de sucesso. Só tivemos de esperar pela aprovação do projeto por parte da Plukon. O nosso cliente está muito satisfeito com a bomba e a tremonha personalizada, que foram colocados em funcionamento em agosto de 2019 e têm funcionado sem qualquer problema desde então!



O distribuidor afirma:

Veja o vídeo do Plukon Food Group, Países Baixos.

Contacte-nos para obter mais informações, se quiser saber mais sobre o projeto acima mencionado ou se precisar de informações gerais sobre os nossos produtos e soluções.

+45 9890 3566 / info@jspropultec.com