

Tekst & beeld Valérie Couplez

PNEUMATISCHE MANIPULATOR MAAKT LICHT WERK VAN INPAKKEN

Een ergonomische en veilige omgeving creëren voor medewerkers, niet elk bedrijf maakt er een prioriteit van. Packo Inox uit Diksmuide wel. Het investeerde intussen in drie manipulatoren van Dalmec om van het inpakken van hun producten een fluitje van een cent te maken voor de operatoren. Arcadel zorgde als exclusief verdeler van Dalmec in België voor de best mogelijke manipulator afgestemd op de specifieke noden van Packo Inox. Want maatwerk is voor Arcadel en Dalmec de standaard.

Twee jaar geleden ging Packo Inox deel uitmaken van de Verder groep. Om ervoor te zorgen dat de productgroepen zich optimaal kunnen verder ontwikkelen is er beslist dat vanaf 1 april de twee sites in België als twee aparte juridische entiteiten zullen verder gaan. De vestiging in Zedelgem gaat voortaan door het leven als Fullwood Packo en zal zich verder toespitsen op de ontwikkeling van koeling- en procesapparatuur. In Diksmuide blijft de bestaande naam behouden en zal men zich toeleveren op de productie van pompen en hygiënische componenten en de oppervlaktebehandeling van rvs.

Het geheim van de warmtewisselaar

Packo Inox bouwde in zijn rijke geschiedenis een zeer sterke reputatie uit in de zuivelindustrie. Een mooi voorbeeld daarvan is de innovatieve Packo Eco-tube, een compacte, efficiënte oplossing voor het voorkoelen van de melk. Technical Manager MMC Pascal Salenbien legt uit: "Het geheim zit hem in de ingebouwde warmtewisselaar. Door het uitgekende ontwerp brengt hij de temperatuur van de melk direct na het melken in geen tijd terug tot 20°C met bronwater. Dit betekent

Het geheim van de Eco-tube zit hem in het uitgekende ontwerp van de warmtewisselaar. Hij brengt de temperatuur van de melk direct na het melken in geen tijd terug voor een lager energieverbruik en een betere melk-kwaliteit.

een aanzienlijke besparing in energie (tot 50%) wanneer ze later verder gekoeld wordt tot 4°C. Met ijswater in plaats van bronwater wordt ze zelfs gekoeld tot onder de kritische grens van 10°C, zodat de bacteriegroei onmiddellijk stopt. Door zijn specifieke vorm staat hij daarenboven garant voor een betere melk-kwaliteit, omdat de vetbolletjes in de melk sneller worden afgebroken. Het water kan ten slotte ook nog gerecupereerd worden om aan de koeien te geven, die de warmere temperatuur aangenamer vinden."

Naar meer ergonomie en veiligheid

Omdat het melken met robots de laatste jaren enorm in de lift zit, ging ook de productie van de Eco-tube in crescendo. Immers, hierbij worden de koeien individueel gemolken wat de Eco-tube met zijn volume van 7,6, 11,4 of 15,5 l het ideale debiet geeft. "Bovendien willen we de expertise die we opgebouwd hebben in de zuivelindustrie breder gaan inzetten over tal van sectoren", toont Salenbien zich ambitieus. "Voor dit product zijn bijvoorbeeld toepassingen mogelijk in brouwerijen of in de farmaceutische industrie." Het resultaat is dat de productiecapaciteit intussen meer dan 1.000 stuks per jaar bedraagt. Om ervoor te zorgen dat de productie nog steeds op een veilige en ergonomische manier kan gebeuren, ging Packo Inox in 2016 al op zoek naar een manipulator om het product na het lassen probleemloos te kunnen verpakken. Zelfs de lichtste variant haalt namelijk nog een gewicht van 50 kg, wat toch een belasting voor de operatoren met zich meebracht. Na een grondige verkenning van de markt koos men voor Arcadel als partner die een oplossing op maat uitwerkte met een manipulator van Dalmec.

"Toestel verkoopt zichzelf"

"De Partner Equo bleek de beste keuze voor onze productie. Een van de sterke punten van deze manipulator is ongetwijfeld dat hij volledig



Packo Inox zorgde zelf voor de gripper op de manipulator, perfect afgestemd op hun product.

op perslucht werkt. We moesten enkel de perslucht inkoppelen, de machine eenmaal afgeregeld tot op de juiste kg en ze was volledig klaar om onze operatoren te ontlasten", geeft Hubert Vuylsteke van de aankoop bij Packo Inox aan. "Daarnaast is de manipulator eenvoudig te positioneren. De operator neemt de last op via een haak specifiek afgestemd op onze Eco-tube en verplaatst hem zonder enige inspanning. Het complete balanceersysteem en de haak zijn beiden bovendien 360° rond hun as draaibaar. Voor een vlotte bereikbaarheid heeft Arcadel ervoor gezorgd dat het handvat voor de bediening



'We moesten enkel de perslucht inkoppelen, de machine eenmaal afgeregeld tot op de juiste kg en ze was volledig klaar om onze operatoren te ontlasten'

wat lager geplaatst werd." Deze Partner Equo met zijn heflast tot 100 kg kon perfect instaan voor de eerste twee uitvoeringen die Packo Inox van zijn Eco-tube ontwikkeld had met een respectievelijk gewicht van 50 en 70 kg. "Hoewel de manipulator berekend is op een overcapaciteit van 30%, heeft Packo Inox gekozen voor een tweede manipulator in 2018 die tot 150 kg aankan om te anticiperen op toekomstige zwaardere producten. Volledig volgens dezelfde specificaties. Onze operatoren waren immers bijzonder tevreden over deze aanwinst op de productievloer. Intussen is er ook nog een derde manipulator gevolgd, weliswaar een ander type (Posifil) wegens de hoogtebeperking die we in dat gedeelte van het productieatelier hadden. Het toestel verkoopt zichzelf eigenlijk", besluit Vuylsteke met een knipoog. ■



Industriële manipulatoren van het merk Dalmec... zijn dé oplossing voor het gewichtloos verhandelen van lasten tot 1500 kg. De manipulator volgt naadloos de beweging van de bedienaar. Ons studie bureau werkt uw project volledig op maat uit.



Elke manipulator is het resultaat van een persoonlijke aanpak, rekening houdend met het te manipuleren product, de werkpost en de industriële sector waarin u zich bevindt.

contacteer ons
051 24 42 83
www.arcadel.be



Hubert Vuylsteke (Packo Inox) en Thierry Reverse (Arcadel) kunnen terugblikken op een heel geslaagde samenwerking.