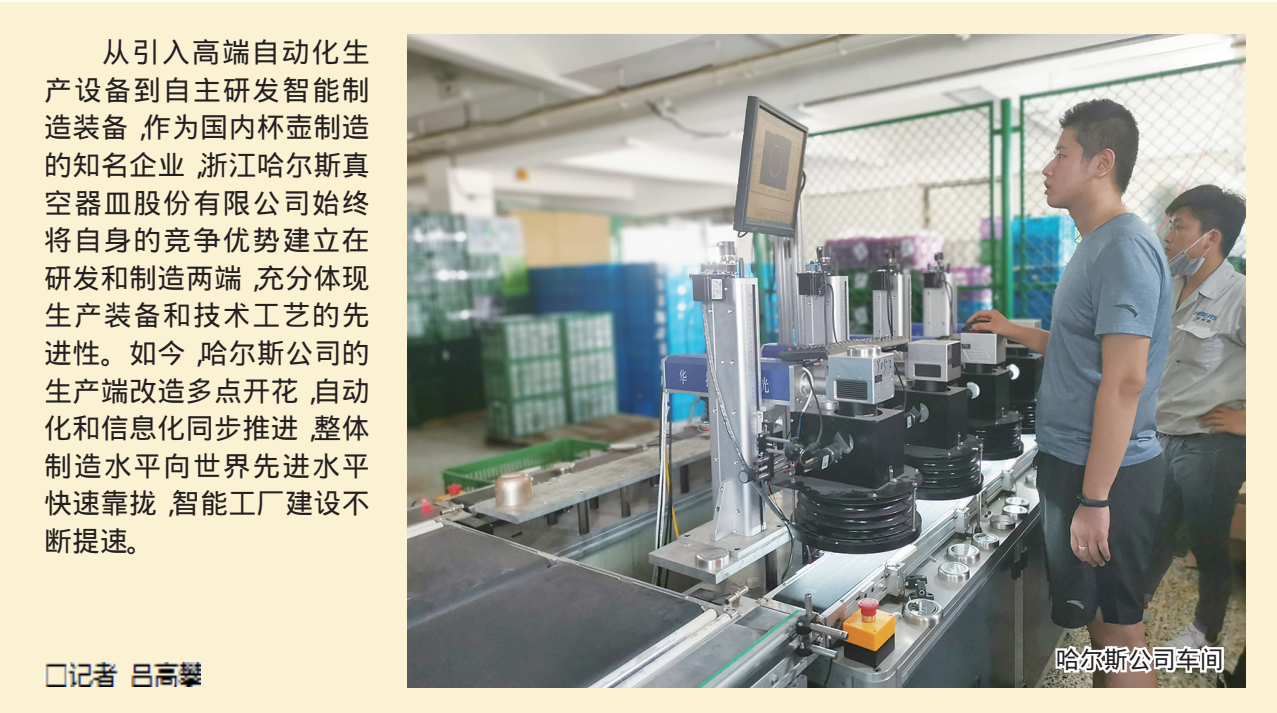


单点突破谋求全域化 系统换脑推进一体化 哈尔斯 :自主研发智能装备流水线



哈尔斯公司车间

从引入高端自动化生产设备到自主研发智能制造装备,作为国内杯壶制造的知名企业,浙江哈尔斯真空器皿股份有限公司始终将自身的竞争优势建立在研发和制造两端,充分体现生产装备和技术工艺的先进性。如今,哈尔斯公司的生产端改造多点开花,自动化和信息化同步推进,整体制造水平向世界先进水平快速靠拢,智能工厂建设不断提速。

记者 吕高攀

自主研发智能制造装备连点成线

不再依赖手工校准,不再需要手动上下料,一个一个打标的生产方式即将成为过去。在哈尔斯公司打标车间,人工操作和智能制造两块区域的生产模式形成了鲜明的对比。该公司自主研发的智能打标装备体系进入最后调试阶段,只见四个保温杯盖子在高速履带的带动下,迅速进入指定位置,经过挡条的精细校准以及激光感应拍摄探头的定位后,打标激光头立即进入工作状态,三行英文标识被准确印制在指定位置上,整个过程只需4秒钟。

根据设计,两端我们会配置机械手负责上下料,整个打标环节可以实现无人化。接下来,8组智能打标设备到位之后,需要人工操作的仅为系统设置部分。哈尔斯公司供应副总裁吴兴说。

智能打标体系仅仅是哈尔斯公司整个智能化改造的一个单元,目前,哈尔斯公司智能化改造采用多点开花,连线发展,最终谋求全域智能生产的模式。金工、喷涂、焊接、打标等生产工序同步推进,除了智能打标装备外,其他智能制造设备已经完成研发,月底将陆续进场安装改造。

在吴兴看来,此前,哈尔斯公司通过引进自动抛光机、自动注塑机、自动

喷漆、五金自动流水线等一批国内最先进的生产设备,生产方式有了巨大的改变,但是整个生产体系的连贯性始终未能达到最佳节拍。为此,哈尔斯公司通过收购,成立强远数控公司,整合装备生产研发能力和自身生产线改造的经验,为自己定制智能生产设备。

根据生产特点和要求,逐步延伸,哈尔斯公司针对薄弱环节率先开展研发,有效推进智能化改造,这些定制的生产装备更加符合自己产品的口味。比如金工生产线,哈尔斯公司将割管、滚毛刺、水胀、分杯、割底、整形等12个工序整合于一体,整线贯通,协调生产。

建设大数据中心 实现同步指挥

随着智能化改造升级,哈尔斯公司信息化建设节奏加快,信息化手段已覆盖到生产制造系统、技术工艺、设备、产品、成本等各个流程。

早在两年前,哈尔斯智能制造规划已经初步成型。今年,我们在强化智能化生产设备的同时,进一步推进信息一体化建设,加快系统换脑的步伐。吴兴说。

吴兴介绍,现在,哈尔斯公司的信息化系统初步实现单个厂区的全流程贯通,从订单分解,到资源调配,再到生产计划排单等,通过可呈现式信息系统的管理模式,哈尔斯公司订单流转速度较之前提高了一倍,生产产能利用率提升,资源使用效率更高。特别是在生产高峰期,运输“卡脖子”现象得到有效缓解,大幅度降低了物流和仓储成本。

哈尔斯公司上市之后,实现了快速扩张,现在永康、临安、安徽等多个厂区同步运行,这样的运行方式对集团化统一管理提出很大的挑战。接下来,哈尔斯公司在杭州谋划建设大数据中心,实现PLM/SCM/CRM/ERP/MES等多系统集成和数据共享。通过信息系统改造,实时数据库的建立被提上日程,通过新一代信息通讯技术和先进制造技术的融合,不同厂区之间数据库的贯通和生产管理系统的集成正逐步实现。

• 经信视界看制造 •
数字转型谋发展

开启加班模式 打起 养生牌 月饼生产企业 加码 备战中秋

记者 应柳依

本报讯 今年的中秋节是9月13日,虽然还有20多天,可眼下各式月饼已然提前在市场上开始“暖场”,当仁不让地成为了食品区的“主角”。

不过,从当下的消费情况来看,今年这个中秋特有的美食开始向传统属性回归,更加注重消费者的实际体验。

生产商进入加班模式

20日,记者在市吴合兴食品厂的月饼流水生产线上看到,一个个奶黄色的夹心面团在自动包馅设备的切割下变成了一个个胖乎乎的小圆球,然后随着传送带向下一道压饼工序欢快地奔去。

近几年,为了满足消费者对月饼质量和数量上的需求,吴合兴食品厂陆续引入了多台机械化设备,如今这家月饼厂的整个制作流程几乎实现了全自动化生产,仅留有六七名员工。

这几天我们的月饼日产量达

到了6万多个,相当于每分钟都有约90个月饼新鲜出炉。吴合兴食品厂负责人俞圳表示,每年的月饼生产销售黄金期都十分短暂,因此自本月13日开始,工厂就停掉了原本的糕点流水线,全面进入到紧张的月饼备货阶段。

在俞圳看来,今年的月饼销售高峰预计将在9月初到9月中旬,为了在这仅有10多天的销售旺季抓紧出货,工厂接下来马上就要进入到日夜加班模式,产量也会随之上升约25%。

老月饼新面孔照样挺吃香

作为一家已有80多年历史的老字号食品企业,吴合兴食品厂应对年年都有的“月饼节”显然是得心应手。

如今的月饼市场产品多到眼花缭乱,但其实万变不离其宗。以我们历年的销售情况来看,还是豆沙、蛋黄等传统月饼取胜。俞圳说,对于生产商而言,追求的是市场占有率,这些年来,他们尝试了流心月饼、蛋黄酥等潮流新品,甚至为了让消费者保



月饼流水生产线

持年年的新鲜感,工厂还会在包装、口味上做文章,并适当优化原有的几款传统月饼的配方。今年,他们的月饼最大的变化是甜度有所下降,打起了“养生牌”。

甜度的降低会使月饼的保质期相

应缩短,因此,对制造商的工艺有着更严格的要求。就在昨天,俞圳赶紧调试了新到的脱氧机、投包机,让整个月饼生产环节达到更高标准,确保在原有保质期内满足喜爱低糖月饼的小众人群。