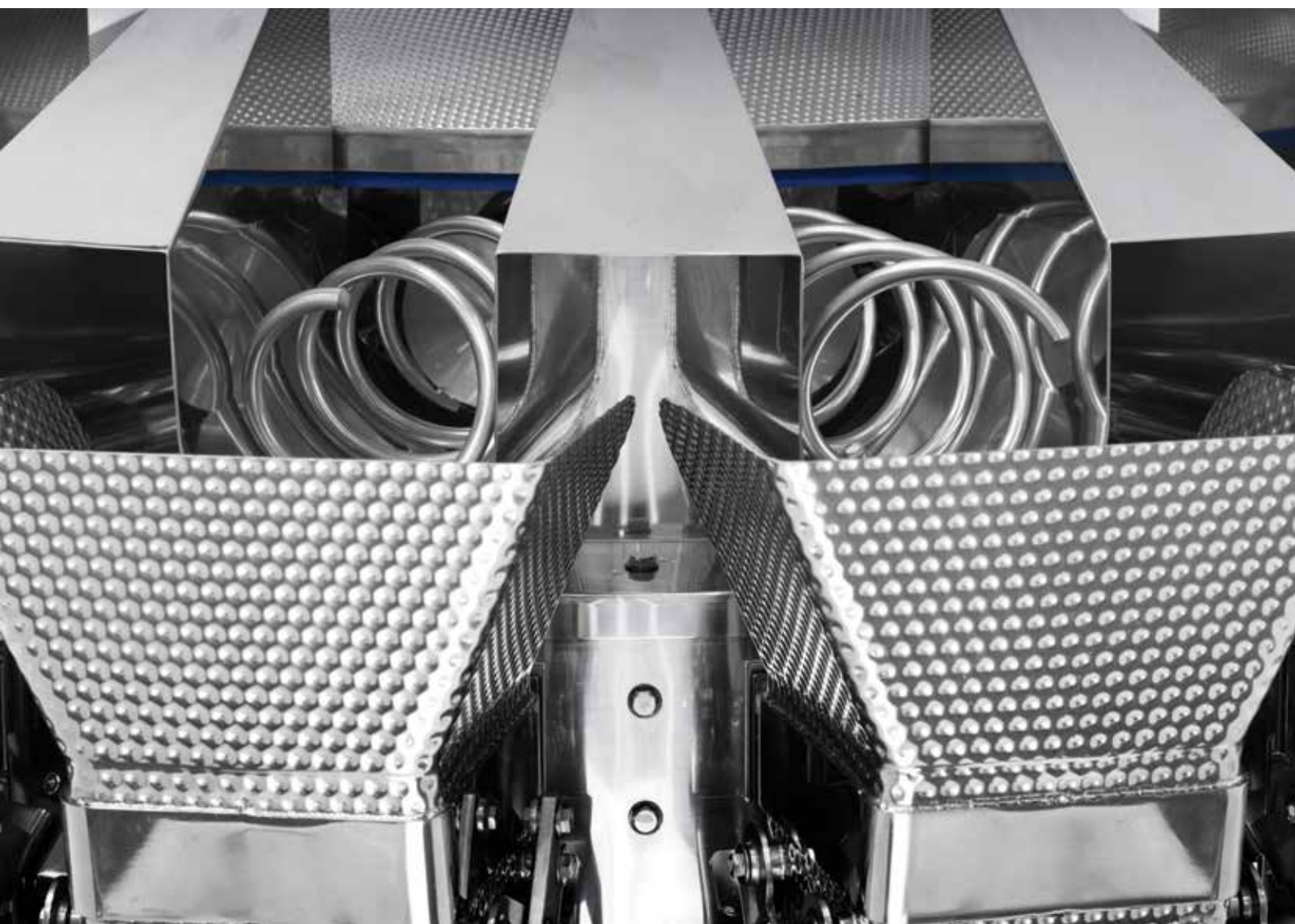
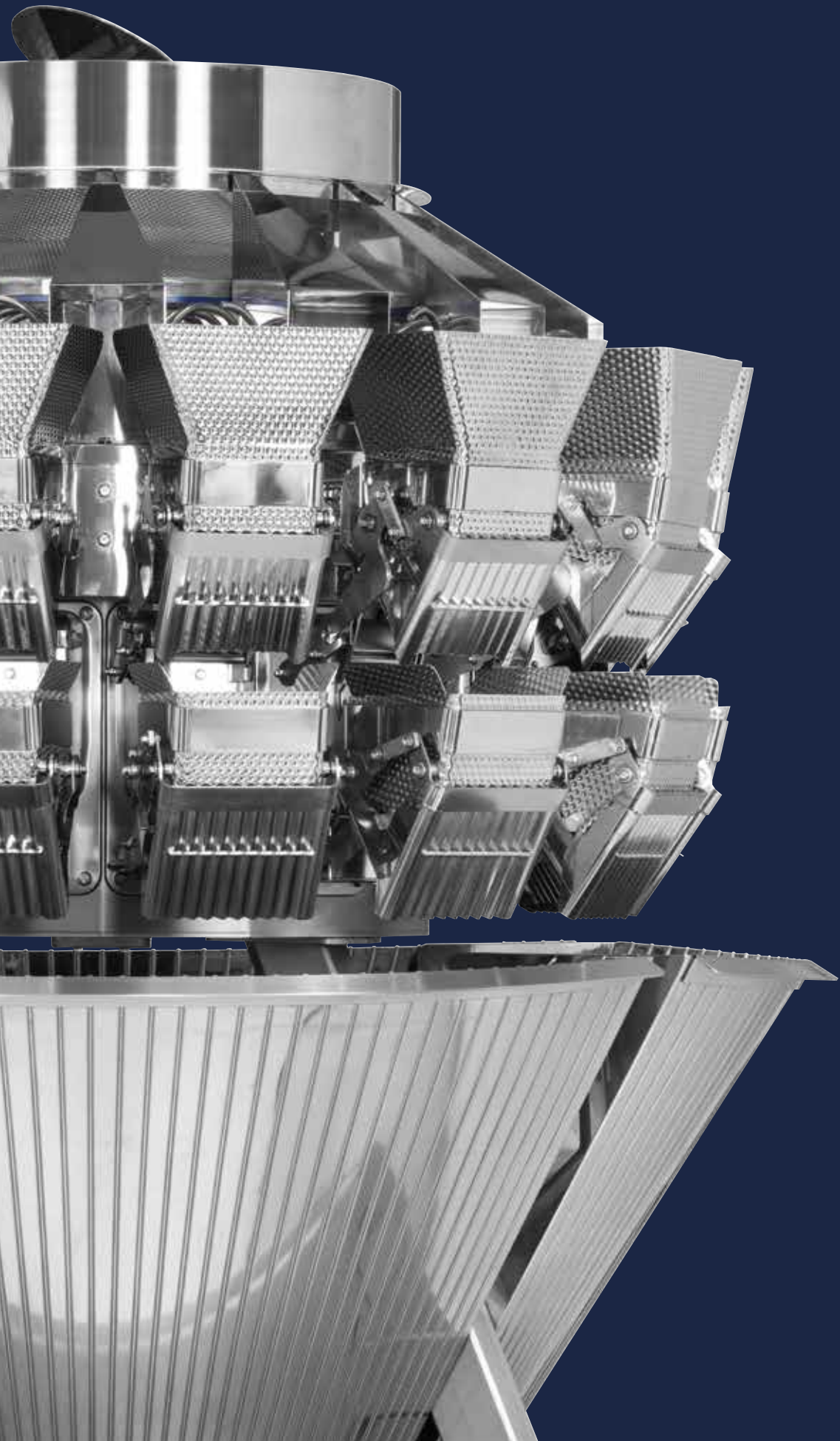


Peseuses associatives à vis

Solutions de pesage et d'emballage





Peseuse associative à vis

Pesage associatif Ishida

Leader dès le départ et toujours en tête aujourd'hui. Ishida est l'inventeur du pesage associatif, technologie qui permet de peser automatiquement, avec précision et à grande vitesse les ingrédients avant emballage.

Depuis, la marque a toujours une longueur d'avance en terme de technique. Parallèlement, Ishida est devenu un fournisseur de solutions complètes de pesage et d'emballage intégrant le pesage associatif, l'opercule, l'inspection par rayons X et des systèmes de "Pick and Place" pour l'encaissage.

Calculs plus rapides, combinaisons plus nombreuses, rendement supérieur

Le matériel et le logiciel uniques proposés par Ishida pour le calcul de combinaisons sont si rapides qu'ils peuvent proposer jusqu'à trois combinaisons pour chaque pesée et contrôler deux fois les résultats. On évite ainsi les cas de figure possibles avec les peseuses associatives classiques où une pesée erronée doit néanmoins être déversée, obligeant la machine à manquer un cycle.

Contre les surdosages, la précision

La technologie avancée qui permet cette cadence et ce rendement offre également davantage de précision. Ainsi, chaque paquet de manchons de poulet, de médaillons de porc ou de filets de poisson a davantage de chance d'approcher le poids ciblé, d'où un rendement optimisé et des surdosages réduits à quelques fractions de gramme.

Conçue pour relever les défis spécifiques du pesage à vis

Pour résister à la force nécessaire à la distribution des ingrédients entrant dans la machine, acheminer de gros volumes de produits collants et résister à des procédures de nettoyage éprouvantes, il faut des équipements robustes. Grâce à la compétence de ses ingénieurs, Ishida parvient à faire mieux dans ce domaine que ses concurrents.

Un niveau d'hygiène sans précédent

Ishida a également mobilisé ses ressources en développement et son expérience du terrain pour supprimer les pièges à aliments et faciliter l'accès aux pièces principales tout en simplifiant le nettoyage par des méthodes standard.



Volailles et viandes marinées



Poissons et fruits de mer



Viande fraîche



Volaille fraîche

Comment ça marche : les secrets d'une réussite sans fin

Des cadences et une précision hors pair, plus la "force tranquille" de la vis sans fin

1. Le produit est acheminé en haut de la machine, où une table de dispersion tournante le dirige vers les vibrants.

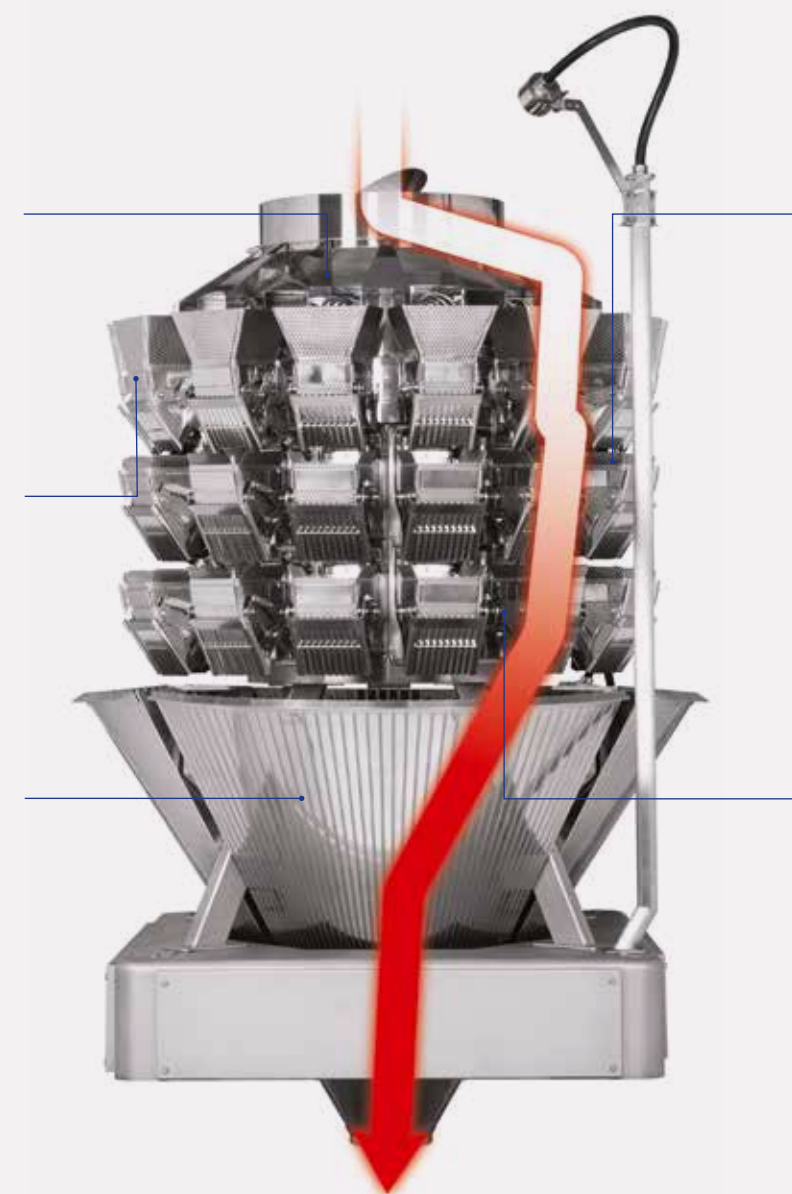
Pour optimiser le flux du produit, les peseuses à vis Ishida sont désormais dotées de tables de dispersion renforcées qui sont particulièrement résistantes aux chocs et aux accélérations en rotation.

3. Sur certains modèles, la benne de ravitaillement est équipée d'une cellule photoélectrique qui contrôle la rotation de la vis pour que la benne soit remplie de la bonne quantité de produit.

Ishida a la gamme de bennes la plus étendue en termes de type et de volume.

5. Le produit libéré lors de l'ouverture des bennes de pesage est acheminé jusqu'au système d'emballage via une trémie de décharge. Souvent, il est compacté par décharge dans une benne de synchronisation.

La trémie de décharge Ishida est renforcée pour pouvoir résister aux procédés de nettoyage rigoureux liés aux produits protéiques frais.



2. Dans chaque vibrant, une vis puissante transporte doucement le produit jusque dans la benne de ravitaillement qui se trouve juste en dessous.

Les bennes de ravitaillement Ishida peuvent être équipées de détecteurs afin de ne recevoir qu'un seul morceau de produit.

4. L'ordinateur intégré prend les bennes de pesage dont les contenus sont associés pour obtenir le poids ciblé, puis les vide.

Il est si rapide qu'il peut proposer trois combinaisons possibles de bennes à vider, ce qui améliore nettement le rendement.

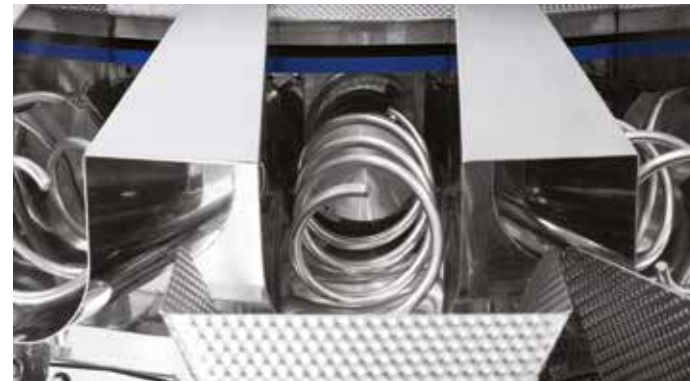
6. Le produit pesé non utilisé est collecté dans des bennes d'assistance ou "à mémoire". Il constitue une réserve de produits déjà pesés qui pourront être utilisés dans d'autres combinaisons, d'où un gain de vitesse et de précision.

Les bennes d'assistance sont fournies en standard sur certains modèles Ishida.

Quelques exemples des caractéristiques qui font de la peseuse à vis un leader technologique :



Plus hygiénique, moins complexe



Pour les produits de petites dimensions, pas de piégeage entre la barrière et la table de dispersion



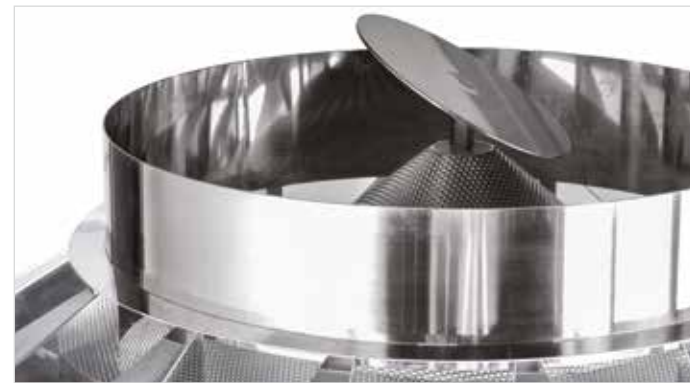
Les bennes robustes s'enlèvent facilement



Contrôle de la benne de ravitaillement par cellule photoélectrique



Table de dispersion effectivement hermétique



Couronne d'entrée et plateau de distribution



Serrage et retrait des vis facilité



Les nouvelles trémies de décharge Coruglide Ishida facilitent l'évacuation du produit

Plus hygiénique, moins complexe

Éliminer les points de piégeage potentiels permet d'acheminer le produit dans la vis en toute hygiène. Le secret réside dans une nouvelle géométrie de la partie supérieure, facile à démonter, sans fixations ou systèmes de rouleaux complexes.

Table de dispersion effectivement hermétique

Un joint autour de la partie inférieure de la table et une garniture circulaire bleue en PTFE combtent l'espace entre la table et le corps de la machine. Le joint à labyrinthe forme une barrière étanche qui empêche les aliments de passer. Néanmoins, la table peut être levée en quelques secondes pour être nettoyée.

Pour les produits de petites dimensions, pas de piégeage entre la barrière et la table de dispersion

La barrière est une structure en forme de flèche qui empêche le produit de tomber entre les deux vibreurs. Certaines peseuses présentent un point de piégeage potentiel (en particulier pour les ingrédients de petites dimensions) au niveau de la table de dispersion. Ishida a résolu le problème en imaginant des barrières à coins carrés.

Couronne d'entrée et plateau distributeur

Le concept a été optimisé en supprimant les pièges à insectes et en réduisant le nombre de pièces de contact. La couronne d'entrée amovible en est un bon exemple. Le plateau distributeur tourne en même temps que la table de dispersion pour assurer une distribution homogène du produit.

Les bennes robustes s'enlèvent facilement

En alternative au nettoyage en place, les bennes peuvent être retirées manuellement et mises en laveuse. La remise en place est tout aussi rapide et simple.

Serrage et retrait des vis facilité

Le système "twist-to-fit" permet de mettre et d'enlever facilement les vis à la main. Le choix de roulements de qualité permet aux vis Ishida de durer plus longtemps là où des équipements moins robustes montrent rapidement des signes d'usure.

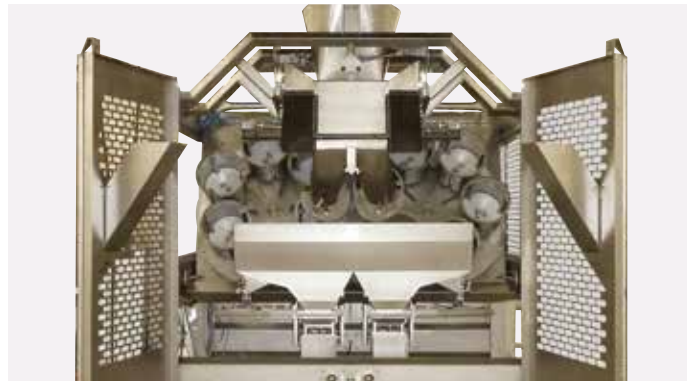
Contrôle de la benne de ravitaillement par cellule photoélectrique

Quand le poids ciblé est peu important, le pesage peut être plus efficace s'il n'y a qu'un seul produit par benne. Sur certains modèles, une cellule photoélectrique située dans la benne de ravitaillement détecte le déchargement d'un morceau par le vibreur situé au-dessus, ce qui a pour effet la rotation de la vis jusqu'à ce que le contenu soit utilisé dans une pesée.

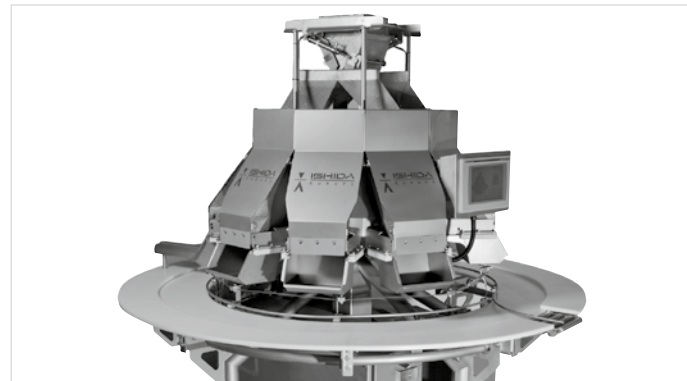
Les nouvelles trémies de décharge Coruglide Ishida facilitent l'évacuation du produit

L'inox poli ondulé résiste aux produits collants. La surface nervurée favorise la chute contrôlée et en douceur. Options Coruglide, gaufrée et C4 disponibles.

Meilleure compétitivité en situation réelle



Orbicote



Rotobatcher



Weigh-Batcher



Table doseuse

Ishida vous propose des systèmes qui améliorent votre rentabilité.

Ci-dessus, trois approches différentes qui permettent aux opérateurs de mettre en lot et présenter rapidement et efficacement les produits, en harmonie avec les peseuses à vis Ishida. Avec le Weigh-Batcher, par exemple, vous pouvez optimiser le rendement pour divers types d'emballages.

Imaginons, par exemple, que vous réalisez des paquets d'1kg et de 750g pour la distribution et parallèlement des barquettes en vrac destinées à la boucherie de détail. Une pesée trop importante pour un paquet de 750g sera immédiatement dirigée sur le paquet d'1kg au lieu d'être recyclée, ce qui permet d'améliorer nettement le rendement. Tout ce qui ne convient pas pour un paquet ou l'autre est dirigé vers le conditionnement en vrac.

Et si la peseuse à vis n'était pas la solution ?

Notre maîtrise du pesage et du rôle qu'il joue dans le conditionnement nous permettra de vous guider dans les solutions alternatives qui conviendront le mieux à votre cas particulier. Par exemple, pour des

produits avec os, une approche avec vibrant est souvent préférable, alors que dans d'autres cas de figure, une peseuse associative linéaire pour produits frais sera économiquement plus avantageuse.

Le Rotobatcher Ishida

La toute dernière configuration Ishida place la peseuse à vis directement au-dessus de l'équipe de mise en lot/présentation pour une exploitation optimale de l'espace au sol.

Le Weigh-Batcher Ishida

Unité associant une peseuse avec des postes opérateurs et un système de signalisation sophistiqué afin d'optimiser la synergie homme-machine.

La table doseuse Ishida

Les pesées sont traitées efficacement en configuration linéaire à l'aide de programmes simples.

Une vue d'ensemble qui fait sortir la proposition Ishida du lot

Ishida conçoit et construit des lignes et des ateliers d'emballage complets aussi bien en faisant évoluer l'existant qu'en partant de sites vierges.

Mettre la peseuse à vis dans son contexte

La peseuse à vis Ishida intervient dans une palette d'applications d'emballage très étendue, parmi lesquelles la viande fraîche, la volaille et les produits de la mer.

Ainsi, la ligne d'emballage ci-dessous inclut tout ce qu'il faut pour prendre les produits provenant directement de la ligne de transformation ou du stock et les déposer dans des barquettes bien rangées dans des caisses Europe.

Qu'ils soient à la recherche d'une simple peseuse, d'une ligne d'emballage ou d'un atelier complet, les clients apprécient la diversité de notre expérience.

Cette gamme offre tous les avantages d'une source unique d'approvisionnement, chaque pièce étant directement disponible auprès d'Ishida.

- ▲ Ligne d'emballage complète composée d'une peseuse associative, d'une plateforme, d'une alimentation, d'un convoyeur, d'une table de mise en lot, d'une operculeuse, d'un système d'inspection par rayons X, d'un testeur d'étanchéité, d'un poste d'étiquetage, d'un système de vision et d'un encaissage par "Pick and Place".
- ▲ Délivre des produits operculés, étiquetés et contrôlés pouvant répondre aux normes les plus strictes du monde entier.
- ▲ Excellentes performances grâce au changement rapide de produit, aux programmes de nettoyage intégrés et aux temps d'arrêt réduits au minimum.



Standard ou sur mesure, Ishida a exactement la peseuse à vis qu'il vous faut



Gamme standard

La gamme standard Ishida comprend des modèles répondant à tous les cas de figure et applications dans lesquelles la peseuse à vis a fait ses preuves. C'est la gamme la plus complète de peseuses prêtes à installer qui existe à ce jour.

Options et personnalisation

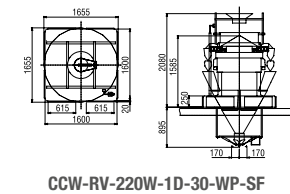
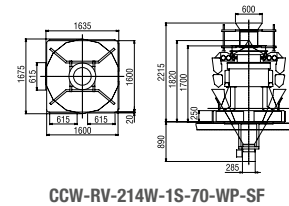
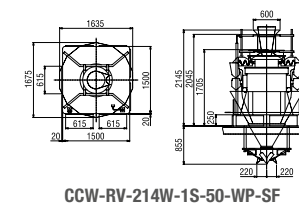
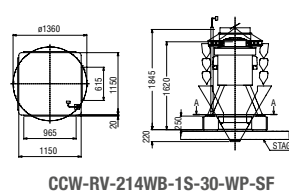
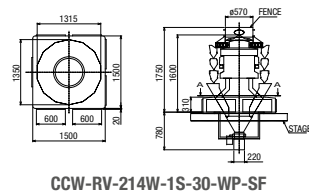
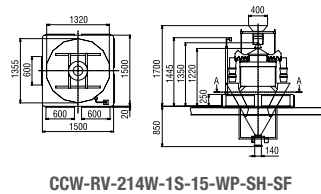
La gamme standard est complétée par des options comme des accessoires spéciaux pour la manipulation de produits de grandes dimensions et de poissons fragiles, différents choix de bennes et de tables de dispersion, etc. Et quand il s'agit de relever de nouveaux défis inédits, nos ingénieurs sont à votre disposition pour étudier dans les meilleurs délais votre projet avec toute l'expertise et les ressources du n° 1 mondial en matière de peseuses associatives.

Ishida Sentinel™

Notre nouveau logiciel Sentinel™ connecte les machines Ishida compatibles où qu'elles soient dans le monde au système central piloté par les ingénieurs Ishida. Il complète notre réseau de distribution mondial afin que les experts Ishida puissent si nécessaire identifier et rectifier toute panne ou défaut de performance.

Différents packs d'options Sentinel™ sont proposés afin que le client puisse choisir et combiner les services dont il a besoin.

Dimensions



Schémas pour
CCW-RV-220WB-1D-30-WP-SF
CCW-RV-220W-1D-50-WP-SF
CCW-RV-220W-1D-70-WP-SF
disponibles sur demande.

Performances	CCW-RV-214W-1S-15-WP-SH-SF		CCW-RV-214W-1S-30-WP-SF		CCW-RV-214WB-1S-30-WP-SF		CCW-RV-214W-1S-50-WP-SF	
Cadence maxi de pesée*	55 pesées/mn		55 pesées/mn		55 pesées/mn		55 pesées/mn	
Vol. maxi de pesage (par benne)	1,2 litres		4,5 litres		4,5 litres		10 litres	
Capacité de pesage (par benne)	jusqu'à 500g	jusqu'à 1000g	jusqu'à 1000g	jusqu'à 2000g	jusqu'à 1000g	jusqu'à 2000g	jusqu'à 4000g	jusqu'à 8000g
Graduation minimale	0,1g	0,2g	0,2g	0,5g	0,2g	0,5g	0,5g	1,0g
Spécifications								
Écran tactile (RCU)	Écran couleur LCD 12,1"							
Nombre de pré-réglages	200							
Jauge de contrainte	Jauge de contrainte à double faisceau							
Matériau	Les surfaces en contact avec les produits sont en acier inoxydable ou autre matière alimentaire							
Options	Plusieurs options disponibles							
Essai d'étanchéité	Homologation IP66							
Alimentation	Puissance	0,6kW	0,6kW	0,6kW	0,6kW	0,6kW	0,6kW	0,6kW
	Tension	200-240V 50/60Hz	200-240V 50/60Hz	200 - 240V 50/60Hz	200 - 240V 50/60Hz	200 - 240V 50/60Hz	200 - 240V 50/60Hz	200 - 240V 50/60Hz
Air**	200 litres/mn (ANR) 0,5 Mpa Tuyau d'arrivée d'air - PT 3/8" (pour raccordement du sècheur)		110 litres/mn (ANR) 0,5 Mpa Tuyau d'arrivée d'air - PT 3/8" (pour raccordement du sècheur)		110 litres/mn (ANR) 0,4-1,0 Mpa Tuyau d'arrivée d'air - PT 3/8" (pour raccordement du sècheur)		110 litres/mn (ANR) 0,5 Mpa Tuyau d'arrivée d'air - PT 3/8" (pour raccordement du sècheur)	
Poids net***	Approx. 650kg		Approx. 700kg		Approx. 800kg		Approx. 1000kg	
Conformité standard	CE/UL/FDA/USDA/RoHS							

CCW-RV-214W-1S-70-WP-SF		CCW-RV-220W-1D-30-WP-SF		CCW-RV-220WB-1D-30-WP-SF		CCW-RV-220W-1D-50-WP-SF		CCW-RV-220W-1D-70-WP-SF	
55 pesées/mn		80 pesées/mn (40+40)		80 pesées/mn		80 pesées/mn		80 pesées/mn	
14 litres		4,5 litres		4,5 litres		10 litres		14 litres	
jusqu'à 4000g	jusqu'à 8000g	jusqu'à 1000g	jusqu'à 2000g	jusqu'à 1000g	jusqu'à 2000g	jusqu'à 4000g	jusqu'à 8000g	jusqu'à 4000g	jusqu'à 8000g
0,5g	1,0g	0,2g	0,5g	0,2g	0,5g	0,5g	1,0g	0,5g	1,0g
Spécifications									
Écran couleur LCD 12,1"									
200									
Jauge de contrainte à double faisceau									
Les surfaces en contact avec les produits sont en acier inoxydable ou autre matière alimentaire									
Plusieurs options disponibles									
Homologation IP66									
0,6kW		0,6kW		1,1kW		1,3kW		1,3kW	
200-240V 50/60Hz		200-240V 50/60Hz		200-240V 50/60Hz		200-240V 50/60Hz		200-240V 50/60Hz	
110 litres/mn (ANR) 0,5 Mpa Tuyau d'arrivée d'air - PT 3/8" (pour raccordement du sècheur)		110 litres/mn (ANR) 0,5 Mpa Tuyau d'arrivée d'air - PT 3/8" (pour raccordement du sècheur)		110 litres/mn (ANR) 0,4-1,0 Mpa Tuyau d'arrivée d'air - PT 3/8" (pour raccordement du sècheur)		210 litres/mn (ANR) 0,4-1,0 Mpa Tuyau d'arrivée d'air - PT 3/8" (pour raccordement du sècheur)		210 litres/mn (ANR) 0,4-1,0 Mpa Tuyau d'arrivée d'air - PT 3/8" (pour raccordement du sècheur)	
Approx. 1000kg		Approx. 1100kg		Approx. 1300kg		Approx. 1800kg		Approx. 1800kg	
CE/UL/FDA/USDA/RoHS									

Spécifications et conception sont susceptibles de changement sans avis préalable (veuillez confirmer les dimensions lors de la commande)
* En fonction de la forme et de la densité du produit, du poids ciblé, des avances, etc.
** L'arrivée d'air comprimé ne concerne que les machines à produits WP. Remarque : Le compresseur d'air est à fournir par le client.
*** Le poids de la machine varie selon les options sélectionnées.

Nous vous accompagnons à toutes les étapes

Ishida réalise des investissements R&D conséquents pour répondre aux défis d'une industrie alimentaire mondiale en constante évolution.

Nous entendons apporter une assistance sans faille à nos partenaires, dès les premières étapes du processus d'achat, et mettons à leur disposition un vaste ensemble de brochures techniques, vidéos et études de cas sur notre site Web. Nos clients peuvent alors s'appuyer sur un réseau complet de filiales, de distributeurs et d'agents Ishida en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique pour obtenir de plus amples conseils et assister à des démonstrations et des essais.

Nos lignes d'emballage intégrées bénéficient d'une installation rapide et efficace, axée autour de techniques de gestion de projets et de méthodologies éprouvées et adaptées aux objectifs et cahier des charges de nos clients.

Notre équipe de service après vente paneuropéenne contribue à maximiser les performances, la fonctionnalité et la fiabilité du parc de machines installées. Nos stocks de pièces détachées sont stratégiquement implantés en Europe et permettent généralement d'obtenir le composant recherché en 24 heures à peine.



assistance téléphonique • pièces détachées • maintenance • formation

ISHIDA FRANCE

Paris Nord 2
50 Rue Des Chardonnerets
CS 67108 Tremblay En France
95975 Roissy CDG Cedex
Tél: +33 (0)1 48 63 83 83
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeurope.fr

ISHIDA EUROPE LIMITED

Tél: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeurope.com

ISHIDA ROUMANIE

Tél: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeurope.ro

ISHIDA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Tél: +420 220 960 422
info@ishidaeurope.cz

ISHIDA RUSSIE ET CEI

Tél: +7 499 272 05 36
Fax: +7 499 272 05 37
info@ishidaeurope.ru

ISHIDA ALLEMAGNE

Tél: +49 (0)791 945 160
Fax: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de

ISHIDA AFRIQUE DU SUD

Tél: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0)11 976 2012
info@ishidaeurope.com

ISHIDA MOYEN-ORIENT

Tél: +971 (0)4 299 1933
Fax: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae

ISHIDA SUÈDE

Tél: +46 (0)31 871 320
info@ishidaeurope.se

ISHIDA PAYS-BAS

Tél: +31 (0)499 39 3675
Fax: +31 (0)499 39 1887
info@ishida.nl

ISHIDA SUISSE

Tél: +41 (0)41 799 7999
Fax: +41 (0)41 790 3927
info@ishida.ch