

# СПОРТИВНАЯ СКОРОСТЬ ISHIDA ДЛЯ УПАКОВКИ ЗНАМЕНИТОГО ШОКОЛАДА

Примеры из жизни  
**Ritter Sport**

## Цифры и факты

- » При взвешивании и упаковке продуктов, состоящих из трех и четырех компонентов, на данный момент достигнута скорость работы 60 упаковок в минуту.
- » Верхняя часть дозатора поделена на шесть секций металлическими стенками, высота которых позволяет предотвратить преждевременное смешивание продукта.
- » Несмотря на разную массу кусочков шоколада (в среднем 8 грамм), соответствие фактического веса упаковке - заданному близко к идеалу, обеспечивая стабильное качество предлагаемого продукта.

Ishida совместно с компанией-копакером Nagel-Group создала для Ritter Sport новую высокоскоростную систему, гарантирующую оптимальную точность смешивания и целостности знаменитого шоколада.

Nagel-Group осуществляет транспортировку всей первично упакованной продукции Ritter, ежедневно доставляя заказчикам 300 тонн шоколадных изделий. Упаковка мини-плиток шоколада поставила целый ряд совершенно новых задач и компания Nagel решила остановить свой выбор на упаковочной линии Ishida.

## Задача

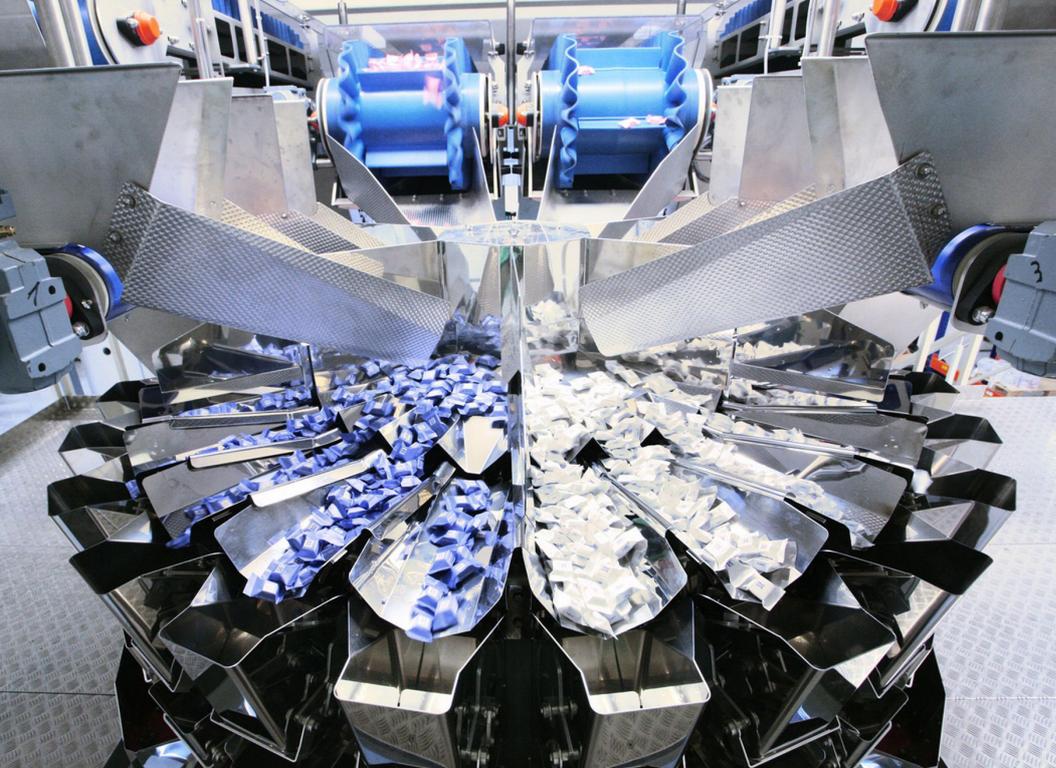
Предположим, что ваш любимый шоколад продаться в упаковке, наполненной 22 плитками различных разновидностей. Естественно, что среди них у вас был бы один любимый, и если бы плиток этого вида оказалось меньше, вы почувствовали бы легкое разочарование.

## Решение

Подобное вряд ли произойдет при покупке шоколадного набора Ritter Sport Choco Cube, благодаря использованию новой упаковочной системы от Ishida, установленной на производственной площадке Nagel-Group в городе Райхенбах, всего в 35 минутах езды от фабрики Ritter.

Новая система использует ультрасовременный весовой дозатор Ishida для взвешивания и упаковки мини-плиток шоколада (размер каждой из них 55 x 35 x 15 мм3). Запущенная в 2012 упаковка Choco Cube довела «квадратную» концепцию Ritter Sport до абсолюта: куб, доверху заполненный различными видами знаменитого шоколадом.





На заводе Ishida не просто безупречно исполнили все наши целевые технические требования, помимо этого, оборудование отличается исключительной



надежностью.

Совместное решение от Ishida-Nagel включает в себя не только использование мультиголовочного весового дозатора, но также специальную систему, обеспечивающую плавную подачу нужной разновидности шоколада в одну из шести отдельных секций 24-головочного весового дозатора.

Мини-плитки шоколада доставляются в Райхенбах индивидуальной упаковке «flow-wrap». Для формирования смешанной упаковки весом 249 грамм каждый из шести больших конвейеров загружается 17.000 плиток одной разновидности.

Каждый буфер подает продукцию с отдельного вертикального конвейера, откуда тщательно отсортированное содержимое транспортируется в верхнюю часть мультиголовочного весового дозатора Ishida. Верхняя часть дозатора поделена на шесть секций металлическими стенками, высота которых позволяет предотвратить преждевременное смешивание продукта.

Каждая из шести секций дисперсионного стола, на поверхность которого происходит выгрузка продукта, оборудована индивидуальным весовым датчиком, оптимизирующим прохождение продукта по машине. Мини-плитки под воздействием вибрации плавно движутся с дисперсионного стола в накопительные бункеры, используя систему широтно-импульсной модуляции (PWM), которая автоматически настраивает оптимальную амплитуду колебания.

Процесс смешивания осуществляется внутри воронки сброса весового дозатора, где наконец-то оказываются плитки всех видов для упаковки в коробку Choco Cube. Затем они помещаются в распределительную систему, наполняющей две коробки одновременно.

При взвешивании и упаковке продуктов, состоящих из трех и четырех компонентов, на данный момент достигнута скорость работы 60 упаковок в минуту. Это позволяет компании Nagel успешно поставлять Choco Cubes в ведущие торговые сети, являющихся хитом продаж Ritter.

Несмотря на разную массу кусочков шоколада (в среднем 8 грамм), соответствие фактического веса упаковке - заданному близко к идеалу, обеспечивая стабильное качество предлагаемого продукта. Система проста в эксплуатации. Например, когда заходит речь о перенастройке на другой вид продукта, что происходит шесть раз в неделю, необходимо всего лишь несколько раз легко нажать на сенсорный экран, контролирующей работу всей линии для установки желаемых настроек для выбранного вида продукции.

Три оператора (прошедших курс обучения на производственных площадях Ishida) способны легко управлять всем производственным циклом, обеспечивая выход готовой продукции в размере трех-четырёх тонн за смену.

## Контакты

**Ishida Europe, Россия и СНГ ООО «Ишида Юроп»**

Тел./Факс: +7 499 272 05 36  
Тел./Факс: +7 499 272 05 37  
info@ishidaeurope.ru

Ракетный бульвар, д. 16  
Москва, Россия,  
129164



[www.ishidaeurope.ru](http://www.ishidaeurope.ru)