

## Работая вместе с Вами на каждом этапе

Наши обширные инвестиции в области исследования и развития направлены на быстро меняющуюся отрасль пищевой промышленности во всем мире.

Нашей целью является полная поддержка партнеров, начиная с процесса покупки, поэтому Вы всегда найдете множество брошюр по оборудованию, визуальную анимацию и конкретные примеры из практики на нашем сайте [www.ishidaeuropa.ru](http://www.ishidaeuropa.ru). Для Вас могут быть организованы тесты оборудования, а также предоставлена консультация через хорошо развитую сеть представительств Ishida, дистрибьюторов и агентов, расширяющих свое влияние в Европе, Африке и на Ближнем Востоке.

Установка оборудования происходит быстро и эффективно. Для комплексных линий по упаковке мы используем проверенную методику и методологию управления проектом, ориентированные на Ваши ключевые задачи и спецификации.

Преданная своему делу сервисная группа инженеров со всей Европы помогает повысить эксплуатационные характеристики до самого высокого уровня, обеспечить функциональность и надежность установленной нами базы оборудования. Кроме того, стратегическое расположение наших складов запчастей по всей территории позволяет осуществлять поставки в большинстве случаев в течение 24 часов.



поддержка • запчасти • сервис • обучение



Ishida Europe,  
Россия и СНГ  
ООО «Ишида Юроп»  
Ракетный бульвар, д. 16  
Москва, Россия,  
129164  
Тел./Факс: +7 499 272 05 36  
Тел./Факс: +7 499 272 05 37  
info@ishidaeuropa.ru

Ishida Чешская республика  
Тел: +420 317 844 059  
Факс: +420 317 844 052  
info@ishidaeuropa.cz

Ishida Голландия  
Тел: +31 (0)499 39 3675  
Факс: +31 (0)499 39 1887  
info@ishida.nl

Ishida Франция  
Тел: +33 (0)1 48 63 83 83  
Факс: +33 (0)1 48 63 24 29  
info@ishidaeuropa.fr

Ishida Румыния  
Тел: +40 (0)21 589 73 52  
Факс: +40 (0)21 310 34 22  
info@ishidaeuropa.ro

Ishida Германия  
Тел: +49 (0)791 945 160  
Факс: +49 (0)791 945 1699  
info@ishida.de

Ishida Южная Африка  
Тел: +27 (0)11 976 2010  
Факс: +27 (0)11 976 2012  
info@ishida.co.za

Ishida Ближний Восток  
Тел: +971 (0)4 299 1933  
Факс: +971 (0)4 299 1955  
ishida@ishida.ae

Ishida Швейцария  
Тел: +41 (0)41 799 7999  
Факс: +41 (0)41 790 3927  
info@ishida.ch

Ishida Великобритания  
Тел: +44 (0)121 607 7700  
Факс: +44 (0)121 607 7666  
info@ishidaeuropa.com



## МУЛЬТИГОЛОВОЧНЫЕ ВЕСОВЫЕ ДОЗАТОРЫ С ШНЕКОВОЙ ПОДАЧЕЙ ПРОДУКТА

Оптимальные решения для взвешивания и упаковки мяса и птицы



# Новаторство

Обязательность

# Знание

# ОПЫТ

# Качество

# Точность

# Эффективность

Максимальная скорость и точность работы, помноженные на уникальный бережный ход шнековой подачи продукта

## Мультиголовочный весовой дозатор Ishida со шнековой подачей продукта

### Лидер вчера, лидер сегодня

Компания Ishida изобрела мультиголовочный весовой дозатор в 1972 году. Дозатор позволяет осуществлять точное взвешивание продукта, а также его максимально быструю и надежную упаковку. Бренд Ishida стал синонимом технического превосходства в своей отрасли.

Компания Ishida занимается созданием самого разнообразного оборудования для решения актуальных задач по взвешиванию и упаковке продуктов питания, включая контрольные весы, системы рентгеновского контроля, трейсилеры и роботизированные системы укладки готовой продукции в конечную упаковку.

### Быстрый расчет, множество комбинаций, высокая эффективность

Уникальное сочетание аппаратного и программного обеспечения Ishida гарантирует скорость работы, недостижимую нашими конкурентами. Наше оборудование способно производить расчет не одной, а трех комбинаций одновременно для каждого цикла взвешивания продукции, а так же двойную проверку результатов.

### Точность, сокращающая потери продукта

Скорость и производительность – это результат внедрения самых передовых технологий. Наши разработки гарантируют - каждая упаковка куриных окорочков, свиного шашлыка или рыбного филе максимально соответствует заданному весу, а общий выход готового продукта близок к оптимальному, при сокращении потерь продукции в пределах всего 1 грамма.

### Максимум динамики, минимум воздействия на продукт

Мощные подающие шнеки (спирали) мультиголовочного весового дозатора со шнековой подачей от Ishida продвигают продукт от дисперсионного стола к накопительным и весовым бункерам с постоянной заданной скоростью. При этом форма, внешний вид и другие характеристики продукта не страдают.



## Как это работает: секрет успеха технологии шнековой подачи

1. Продукт поступает в верхнюю часть весового дозатора, откуда он, посредством крутящегося **дисперсионного стола**, продвигается к желобам радиальных питателей.

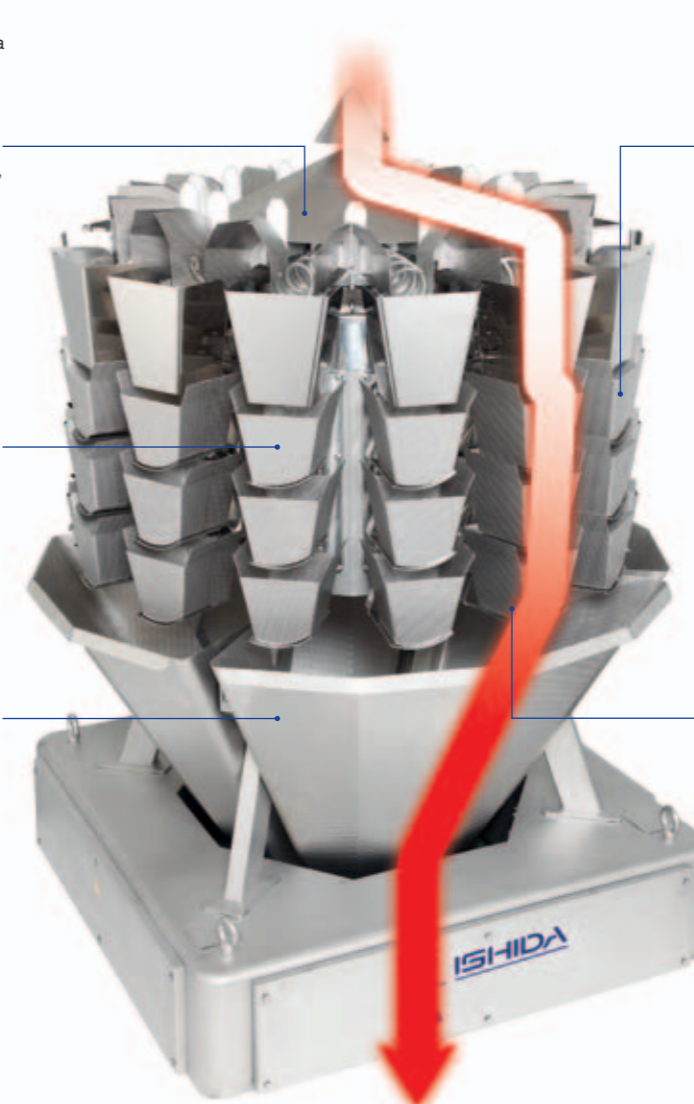
Благодаря использованию вибрации дисперсионного стола, механическое воздействие на продукт минимально.

3. В некоторых моделях накопительные бункеры оснащены электронными **весовыми ячейками**, которые контролируют вращение шнека. Это обеспечивает наполнение бункеров только необходимым количеством продукта для расчета самой точной комбинации.

Компания Ishida предлагает самый большой ассортимент бункеров различных размеров и типов.

5. Из открытых весовых бункеров продукт направляется через **воронку сброса** к упаковочной линии.

Отсюда продукт поступает в вертикальный упаковщик в пакеты, систему распределения в лотки или линию ручной упаковки.



2. Мощный **шнек** плавно перемещает продукт по каждому желобу в накопительный бункер, находящийся ниже.

Накопительные бункеры Ishida оснащены специальными датчиками, которые следят за тем, чтобы в каждом бункере находилась только одна часть (кусочек) продукта.

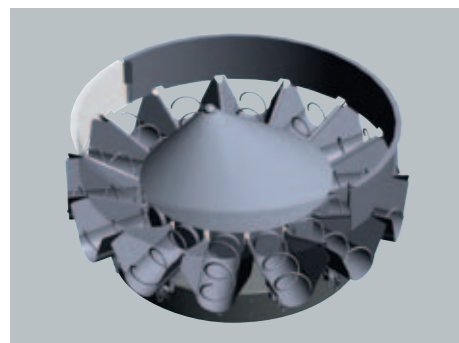
4. **Интегрированный компьютер** следит за содержимым весовых бункеров и производит сброс продукта только из тех бункеров, весовая комбинация которых точно соответствует заданному.

Скорость работы компьютера Ishida настолько велика, что он способен просчитывать не одну, а три весовые комбинации и выбирает наилучшую комбинацию, что значительно увеличивает эффективность работы дозатора.

6. **Бункеры сброса или "памяти"** используются для сбора взвешенного, но не сброшенного продукта. Они так же участвуют в получении наиболее точных весовых комбинаций.

На некоторых моделях весовых дозаторов Ishida бункеры сброса входят в стандартную комплектацию.

# Некоторые детали, превращающие дозатор Ishida с шнековой подачей в лидера на рынке

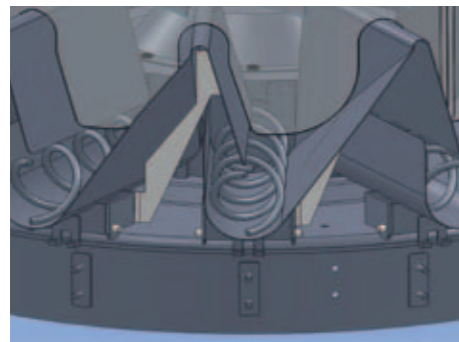


## Взвешивание крупногабаритных продуктов

Весовой дозатор Ishida с успехом используется для работы с крупными продуктами, например, куриными окорочками и бедрышками весом около 400 грамм, без снижения скорости и точности взвешивания.

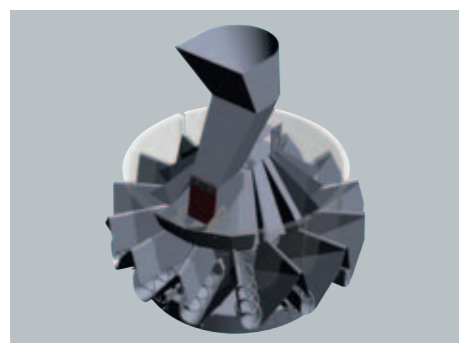
Продукция поступает из подающего устройства на смещенный относительно центра дисперсионный стол, который, вращаясь вокруг своей оси, равномерно распределяет продукт в те бункеры дозатора, где есть недостаток продукта.

Кольцевая заслонка в верхней части бункеров так же контролирует быстродвижущиеся части продукта, поступающие с конвейера и предотвращает выпадение продукта за пределы дозатора. Заслонка для задержки продукции быстро монтируется и демонтируется для осуществления мойки, без использования специальных инструментов.



## Работа с нежными сортами рыбы

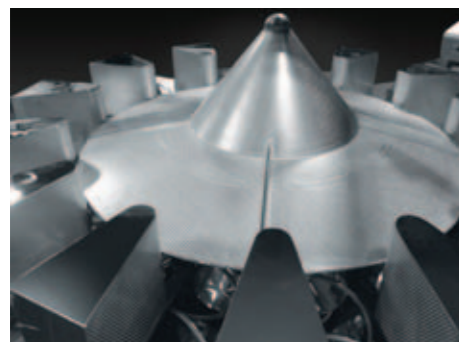
Использование желобов радиальных питателей со специальными перекрытиями обеспечивает подачу плоских продуктов на вращающийся шнек в точке, где они получают максимальное ускорение и движутся вперед в весовые бункеры, без риска застревания между шнеками и боковыми частями желобов.



## «Разделитель»: когда в бункере нужен только один кусок продукта

Вращающийся распределительный желоб позволяет обрабатывать поток продукции небольшого и среднего размера и равномерно распределяет его в каждый бункер весового дозатора.

Распределительный желоб может быть совмещен с электронной весовой ячейкой накопительного бункера (см. на след. странице, первый раздел) для контроля потока продукта и обеспечения попадания только одной части продукта (куска) в накопительный бункер. «Разделитель» быстро монтируется и демонтируется без использования специальных инструментов.



## Стандартный дизайн

Мультиголовочные дозаторы так же производятся с дисперсионным столом, который может вращаться постоянно в одном направлении, или в разных направлениях и с разной скоростью.



## Электронные весовые ячейки в накопительных бункерах

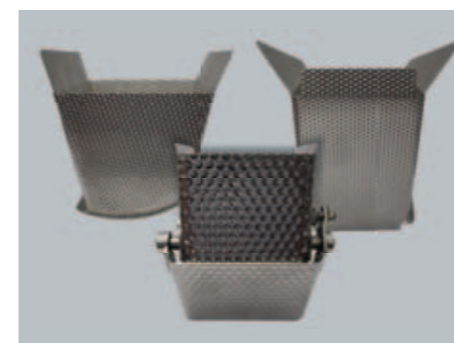
Иногда, при работе с маленькими заданными весами, эффективнее производить взвешивание одной части продукта в одном весовом бункере.

Электронная весовая ячейка в накопительном бункере может фиксировать попадание в ячейку только одного продукта, вынуждая шнек остановиться, пока продукт не будет взвешен и сброшен.



## Желоба и шнеки легко демонтируются для мойки

Желоба радиальных питателей и шнеки быстро демонтируются с весового дозатора для мойки при высоких температурах и с использованием специальных моющих средств. Альтернативным способом является мойка желобов и шнеков непосредственно в дозаторе.



## Широкий выбор бункеров

Возможно использование весовых бункеров объемом 1, 5, 2, 3, 5 и 7 литров. Так же возможна установка моделей с одной или двумя открывающимися створками, а также бункеров со скребком.



## Скребок бункеры: отличное решение для липких продуктов

Липкие продукты с маленьким заданным весом могут прилипнуть к стенкам весовых бункеров. Разработанные Ishida скребковые бункеры способны эффективно справиться с этой проблемой, избегая прилипания продукта к бункеру. Бункеры не имеют вкладышей, впадин или полостей, что предотвращает скапливание частиц продукта и размножение бактерий.

# Все больше компаний используют наши дозаторы

## Практичное, эффективное и точное взвешивание...

Мультиголовочные весовые дозаторы Ishida со шнековой подачей успешно применяются по всему миру для быстрого, точного и эффективного взвешивания таких свежих продуктов, как красное мясо, мясо птицы, рыбы и морепродуктов. Еще недавно многие из данных продуктов питания считались неподходящими для автоматической обработки.

Например, до использования дозатора Ishida, говядина высшего сорта, при упаковке в лотки 400 г, подвергалась краткосрочному замораживанию. Это способствовало облегчению процесса взвешивания продукции на мультиголовочном дозаторе, однако терялись её вкусовые качества.

С появлением весовых дозаторов со шнековой подачей Ishida необходимость в заморозке исчезла. Благодаря этому сохраняется изначальный цвет и вкус натурального продукта.



### Взвешивание свежих продуктов

#### Гигиеничная мойка

Специальная стенка для мойки дозатора (на заднем плане, слева вверху) надежно фиксирует части машины при ее мойке.

#### Эффективное центробежное распределение продукта

Вращающийся дисперсионный стол продвигает продукт к желобам радиальных питателей. Острый конус вверху стола предотвращает скапливание продукта.

#### Скребок-бункеры для надежной подачи продукта

Все бункеры оснащены специальными скребками для предотвращения склеивания продукта и образования комков.

#### Быстрая двойная выгрузка

Данная модель оборудована двумя воронками сброса и способна осуществить наполнение 110 лотков в минуту.

#### Гигиеничное взаимодействие дозатор-платформа

Весовой дозатор оптимально встроен в конструкцию пола платформы для обеспечения простой чистки. Конструкция соединения не позволяет скапливаться и размножаться бактериям.

## ... и это все, что вам необходимо для получения максимальной прибыли

Компания Ishida может значительно больше, чем просто установить на вашем предприятии самые передовые в мире весовые дозаторы со шнековой подачей. Мы предлагаем тестовые испытания по упаковке ваших продуктов в демонстрационных залах на наших заводах в Бирмингеме (Великобритания) или Киото (Япония), гарантируя оптимальную настройку весового дозатора под ваши производственные требования.

Кроме того мы готовы спроектировать для вас полную производственную линию, включающую подающие конвейеры, системы распределения и трейсилеры Ishida серии QX, для максимально эффективной работы всей производственной линии.



### Только три из множества факторов, почему Ishida сделает ваше производство удобнее

Заклучение экспертов о технических преимуществах упаковочной линии Ishida, кроме тех, что мы уже перечислили выше.

#### Монтаж

Компания Ishida разрабатывает и устанавливает все необходимые подводы и коммуникации в полном соответствии с самыми высокими международными стандартами и тесно сотрудничает с местными поставщиками.

#### Подача продукции

Мы предлагаем опыт и знание ведущих мировых экспертов для оснащения линий накопителями, конвейерами, подъемниками, а также другими подающими устройствами.

#### Мойка

Для обеспечения необходимого уровня гигиены, компания Ishida постоянно проводит научно-исследовательские работы и анализирует эффективность использования производственного времени для сокращения простоев и увеличения легкости чистки оборудования.

# Все преимущества использования оборудования Ishida - как на ладони

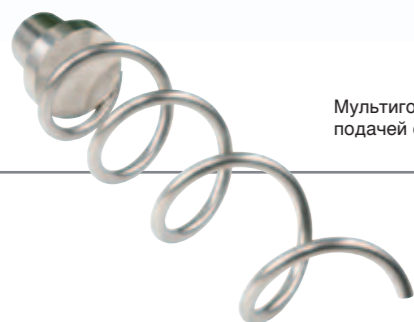
## Весовые дозаторы с шнековой подачей на вашем предприятии

Компания Ishida разрабатывает и производит целые упаковочные линии, занимаясь как модернизацией уже существующих фабрик, так и созданием производственных помещений с нуля.

Например, упаковочная линия на фото внизу полностью состоит из оборудования Ishida и обладает всем необходимым для подачи продукта из отдела по переработке или со склада, и выдающей на выходе лотки Eurocrates.

Данная линия имеет все преимущества оборудования, приобретенного у **одного поставщика**, т.к. каждая его часть поставляется напрямую компанией Ishida.

- линия Ishida включает в себя:
  - мультиголовочный весовой дозатор,
  - платформу,
  - подающие конвейеры,
  - трейсилер,
  - систему рентгеновского контроля,
  - оборудование для контроля на герметичность упаковки,
  - этикетировщик,
  - систему обработки данных визуального контроля,
  - а также роботизированную систему укладки готовой продукции в короба.
- Линия производит упакованные, маркированные и проверенные на предмет качества продукты, соответствующие самым высоким стандартам.
- Линия гарантирует высочайшую производительность, быстрый процесс смены продукта, а также интегрированную систему мойки для сокращения времени простоя.



Мультиголовочные весовые дозаторы с шнековой подачей от Ishida используют полые стальные спирали.



## Максимальная конкурентоспособность в условиях реальной рыночной борьбы

Компания Ishida занимается установкой систем, максимально увеличивающих рентабельность или доходность предприятия.

Ниже перечислены **три конструкционные особенности**, позволяющие быстро и эффективно осуществлять дозировку и укладку продукта.

Например, при использовании линии упаковки порций фиксированного веса (см. ниже раздел 1), можно увеличить выход, благодаря использованию разных типов упаковки.

Вы можете одновременно взвешивать 2 целевых веса на одном дозаторе, например 750г и 1кг. Дозатор будет сбрасывать порции 750г или 1кг, в зависимости от точности комбинации.

Если вес порции продукта в бункерах дозатора оказывается более 750г, дозатор будет ждать, пока в его бункерах накопится достаточно продукта для сброса порции в 1 кг. Таким образом, порцию, превышающую заданные 750 г. не нужно сбрасывать и возвращать опять на дозатор для повторного взвешивания, что существенно увеличивает производительность и уменьшает отбраковку.

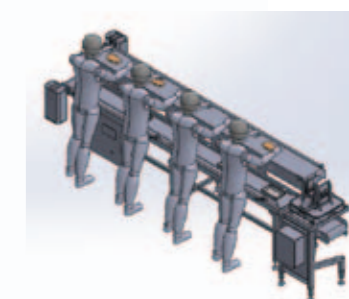


### 1) Линия для упаковки порций фиксированного веса

Уникальная технология, объединяющая весовой дозатор со станциями для ручной укладки продукции в лотки. Как только взвешенная порция продукта поступает на рабочую станцию, рычаг сталкивает продукт с конвейера на уровень станции. Оператор выкладывает кусочки порции необходимым способом в лоток и размещает его на конвейер для дальнейшей упаковки и маркировки.

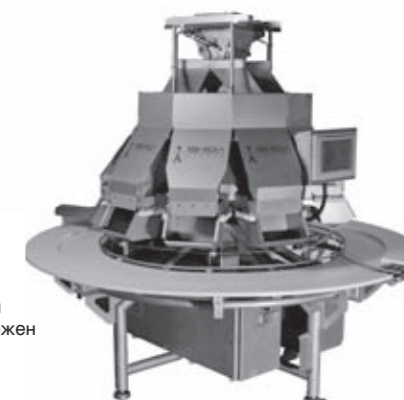
### 2) Сортировочный стол Ishida

Порции с фиксированным весом попадают после дозатора на сортировочный стол, где укладываются вручную в лотки.



### 3) Сортировщик Ishida

Сортировщик, где происходит ручная укладка продукции в лотки, расположен непосредственно под дозатором, что существенно экономит полезную площадь на вашем предприятии.



# Стандартные или выполненные по индивидуальному заказу весовые дозаторы со шнековой подачей от Ishida – оптимальное решение любых задач



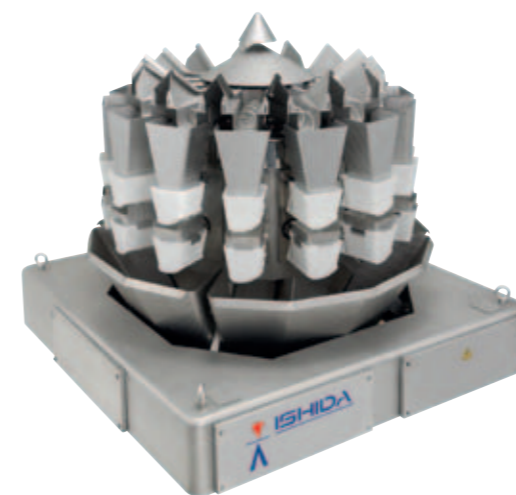
CCW-R-214W-1S/30-WP-SF



CCW-R-214WB-1S/30-WP-SF



CCW-R-214WB-1S/20-WP-SH-SF



CCW-R-214W-S/15-WP-SH-SF

## Стандартные модели

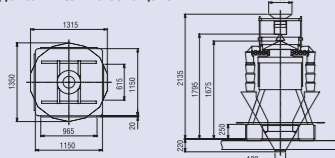
Стандартный модельный ряд оборудования Ishida успешно протестирован для решения любых производственных задач, требующих применения технологии шнековой подачи. На сегодняшний день – это наиболее современные, полностью готовые к установке и вводу в эксплуатацию мультиголовочные дозаторы.

## Оборудование, созданное по техническому заданию заказчика

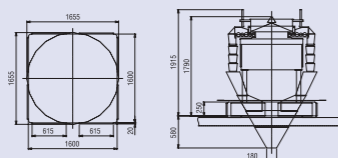
Оборудование может быть дополнительно оснащено по желанию заказчика необходимыми опциями для обработки крупноразмерных продуктов, а также нежных сортов рыбы (см. страницу 4), например, специальными бункерами и дисперсионным столом.

Если речь идет о решении редких и даже уникальных задач, наша профессиональная команда сервисных инженеров быстро оснастит и настроит весовой дозатор для успешной и долгосрочной работы в конкретных производственных условиях.

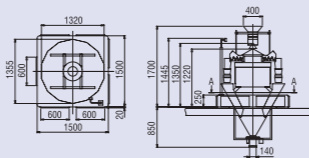
дополнительно оснащено



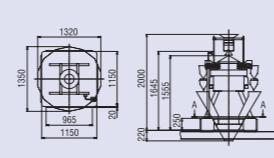
CCW-R-214WB-1S/20-WP-SH-SF



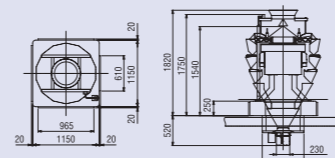
CCW-R-220WB-1D/20-WP-SH-SF



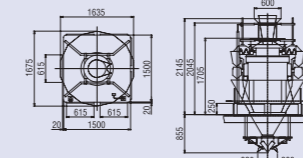
CCW-R-214W-S/15-WP-SH-SF



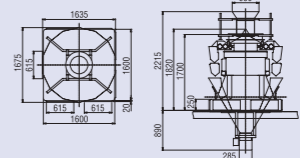
CCW-R-214W-1S/30-WP-SF



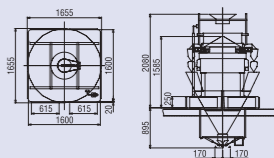
CCW-R-214WB-1S/30-WP-SF



CCW-R-214W-1S/50-WP-SF



CCW-R-214W-1S/70-WP-SF



CCW-R-220W-1D/30-WP-SF

Спецификации								
Модель	CCW-R-214WB-1S/20-WP-SH-SF		CCW-R-220WB-1D/20-WP-SH-SF		CCW-R-214W-S/15-WP-SH-SF		CCW-R-214W-1S/30-WP-SF	
Диапазон взвешивания (за один сброс)	до 1000 кг	до 2000 кг	до 1000 кг	до 2000 кг	до 500 кг	до 1000 кг	до 1000 кг	до 1000 кг
Максимальный объем взвешивания (за один сброс)	3 литра		3 литра		1,2 литра		4,5 литра	
Скорость взвешивания (макс)*	70 взвешиваний/мин		100 взвешиваний/мин (50+50)		60 взвешиваний/мин		60 взвешиваний/мин	
Минимальное деление	0,2 г	0,5 г	0,2 г	0,5 г	0,1 г	0,2 г	0,2 г	0,5 г
Сенсорный дисплей (БДУ)	12.1" TFT цветной LCD				12.1" TFT цветной LCD			
Датчик массы	Тензодатчик с двойным балансиrom				Тензодатчик с двойным балансиrom			
Кол-во готовых настроек	200		200		200		200	
Материал	Поверхность изделия изготовлена из нержавеющей стали или других гигиенических материалов				Поверхность изделия изготовлена из нержавеющей стали или других гигиенических материалов			
Вес установки	800 кг		1050 кг		550 кг		550 кг	
Опции	Возможны различные опции: свяжитесь с вашим дистрибьютором Ishida				Возможны различные опции: свяжитесь с вашим дистрибьютором Ishida			
Стандарт влагозащитности	Соответствует IP66		Соответствует IP66		Соответствует IP65		Соответствует IP66	
Потребление воздуха (влагозащитенные модели)	200 л/мин (ANR) 0,5 Мра, пневмошланг - РТ 3/8" (для подключения влагопоглотителя) <small>Примечание: компрессор для пневмошланга предоставляется конечным покупателем</small>		240 л/мин (ANR) 0,5 Мра, пневмошланг - РТ 3/8" (для подключения влагопоглотителя) <small>Примечание: компрессор для пневмошланга предоставляется конечным покупателем</small>		200 л/мин (ANR) 0,5 Мра, пневмошланг - РТ 3/8" (для подключения влагопоглотителя) <small>Примечание: компрессор для пневмошланга предоставляется конечным покупателем</small>		110 л/мин (ANR) 0,5 Мра, пневмошланг - РТ 3/8" (для подключения влагопоглотителя) <small>Примечание: компрессор для пневмошланга предоставляется конечным покупателем</small>	
Потребляемая мощность	200 - 240V 0,6kW 50/60Hz		200 - 240V 0,6kW 50/60Hz		200 - 240V 0,6kW 50/60Hz		200 - 240V 0,6kW 50/60Hz	

Внешний вид и характеристики могут быть изменены без предупреждения. \*В зависимости от формы, плотности продукции, целевого веса и т.д.

Спецификации								
Модель	CCW-R-214WB-1S/20-WP-SH-SF		CCW-R-220WB-1D/20-WP-SH-SF		CCW-R-214W-S/15-WP-SH-SF		CCW-R-214W-1S/30-WP-SF	
Диапазон взвешивания (за один сброс)	до 1000 кг	до 2000 кг	до 4000 кг	до 8000 кг	до 500 кг	до 8000 кг	до 1000 кг	до 2000 кг
Максимальный объем взвешивания (за один сброс)	4,5л		10л		14л		4,5л	
Скорость взвешивания (макс)*	70 взвешиваний/мин		60 взвешиваний/мин		60 взвешиваний/мин		100 взвешиваний/мин (50+50)	
Минимальное деление	0,2 г	0,5 г	0,5 г	1,0 г	0,5 г	1,0 г	0,2 г	0,5 г
Сенсорный дисплей (БДУ)	12.1" TFT цветной LCD				12.1" TFT цветной LCD			
Датчик массы	Тензодатчик с двойным балансиrom				Тензодатчик с двойным балансиrom			
Кол-во готовых настроек	200		200		200		200	
Материал	Поверхность изделия изготовлена из нержавеющей стали или других гигиенических материалов				Поверхность изделия изготовлена из нержавеющей стали или других гигиенических материалов			
Вес установки	650 кг		1000 кг		1000 кг		1100 кг	
Опции	Возможны различные опции: свяжитесь с вашим дистрибьютором Ishida				Возможны различные опции: свяжитесь с вашим дистрибьютором Ishida			
Стандарт влагозащитности	Соответствует IP66		Соответствует IP66		Соответствует IP66		Соответствует IP66	
Потребление воздуха (влагозащитенные модели)	110 л/мин (ANR) 0,5-1,0 Мра, пневмошланг - РТ 3/8" (для подключения влагопоглотителя) <small>Примечание: компрессор для пневмошланга предоставляется конечным покупателем</small>		110 л/мин (ANR) 0,5 Мра, пневмошланг - РТ 3/8" (для подключения влагопоглотителя) <small>Примечание: компрессор для пневмошланга предоставляется конечным покупателем</small>		110 л/мин (ANR) 0,5 Мра, пневмошланг - РТ 3/8" (для подключения влагопоглотителя) <small>Примечание: компрессор для пневмошланга предоставляется конечным покупателем</small>		110 л/мин (ANR) 0,5 Мра, пневмошланг - РТ 3/8" (для подключения влагопоглотителя) <small>Примечание: компрессор для пневмошланга предоставляется конечным покупателем</small>	
Потребляемая мощность	200 - 240V 0,6kW 50/60Hz		200 - 240V 0,6kW 50/60Hz		200 - 240V 0,6kW 50/60Hz		200 - 240V 0,6kW 50/60Hz	

Внешний вид и характеристики могут быть изменены без предупреждения. \*В зависимости от формы, плотности продукции, целевого веса и т.д.