Controllo Qualità

Catalogo gamma










X-RAY ON
ISHIDA
OK
IX
ISHIDA X-ray Inspection System
High Sensitivity
Simple Operation
Safety Measures
X-RAY ON
OFF
ON
X-RAY POWER

Controllo Qualità

La nostra azienda

Ishida è un'azienda privata a conduzione familiare con sede centrale a Kyoto, Giappone. Il nostro Presidente Takahide Ishida, succeduto al padre Ryuichi nel 2010, rappresenta la quinta generazione della famiglia Ishida.



Takahide Ishida
(Presidente)

In qualità di leader mondiale nella progettazione, produzione e installazione di soluzioni complete per la pesatura, il confezionamento e il controllo qualità destinate all'industria alimentare, aiutiamo i produttori ad aumentare il livello di automazione, garantire la conformità alle normative, ridurre costi e tempi di fermo, migliorare l'efficienza operativa, proteggere il valore del proprio marchio e massimizzare gli utili. Con oltre 180.000 macchine industriali installate in tutto il mondo e impiegate in molteplici applicazioni e settori, Ishida è leader mondiale indiscusso nelle pesatrici multitesta e tra i principali fornitori internazionali di confezionatrici per snack, sistemi di ispezione a raggi X, selezionatrici ponderali, sistemi di classificazione, termosigillatrici, rilevatori di perdite e soluzioni Industry 5.0.

Ishida Europe, prima filiale estera di Ishida, è stata inaugurata nel 1985. La sede di Ishida Europe si trova a Birmingham, Regno Unito, e serve i mercati di Europa, Medio Oriente e Africa (EMEA). Disponiamo di filiali commerciali e di assistenza completamente controllate in 11 Paesi, supportate da una rete di agenti e distributori altamente qualificati presenti in oltre 30 ulteriori Paesi.

La nostra gente

Il patrimonio di competenze ed esperienza del personale Ishida garantisce ai nostri clienti soluzioni ai massimi livelli per ottimizzare le attività di pesatura, confezionamento e controllo qualità. In questo modo i nostri clienti possono concentrarsi sul proprio core business, mentre noi ci occupiamo di risolvere le loro sfide produttive.

La nostra innovazione

La ricerca e lo sviluppo rappresentano il cuore della filosofia aziendale di Ishida. Grazie all'esperienza maturata, alla creatività e alle più moderne tecnologie, Ishida Europe sviluppa soluzioni innovative che consentono ai propri clienti di raggiungere nuovi livelli di competitività.

Per rispondere a un mercato alimentare in costante evoluzione disponiamo, oltre al nostro centro di sviluppo prodotti a Kyoto, di strutture dedicate alla ricerca e sviluppo anche nel Regno Unito, a Birmingham e Poole. Questo ci permette di progettare e realizzare soluzioni sviluppate localmente e personalizzate sulle specifiche esigenze dei nostri clienti.

L'innovazione tecnologica continua è la nostra priorità: le nostre soluzioni più recenti comprendono termosigillatrici, sistemi di ispezione a raggi X e soluzioni automatizzate per il confezionamento di fine linea.

La nostra clientela

Nel 1972 abbiamo sviluppato la prima pesatrice multitesta al mondo per i peperoni interi. Da allora, abbiamo fornito sistemi di pesatura per migliaia di applicazioni alimentari e non alimentari, installando oltre 70.000 pesatrici multitesta in tutto il mondo.

Una soluzione completa per il controllo qualità di fine linea

Ishida è in grado di fornire soluzioni complete per tutta la linea, sia con tecnologie sviluppate internamente sia integrando apparecchiature di partner selezionati.

1. Pesatura e riempimento

Una soluzione completa progettata per integrarsi perfettamente ai moderni sistemi di pesatura e riempimento, garantendo un confezionamento sicuro del prodotto e preparandolo alla successiva fase di controllo qualità.

- Tecnologia ITPS-AS a tubo singolo
- Tecnologia ITPS-AS a doppio tubo

2. Controllo qualità

Per garantire che tutti i parametri di confezionamento siano conformi, inclusi il rilevamento di corpi estranei, il controllo dell'integrità della confezione e la verifica della precisione del peso.

- Tester di tenuta per confezioni pillow pack
- Tester di tenuta con sistema di visione per vaschette
- Rilevatore di perdite di CO_2 AirScan
- Selezionatrici ponderali
- Sistemi di ispezione a raggi X

3. Confezionamento di fine linea

Un sistema di fine linea completamente integrato, progettato principalmente per i produttori di snack. Le sue funzionalità comprendono la movimentazione delle confezioni, la formazione e la chiusura delle scatole e il confezionamento.

- Incartonatrice ACP-700



Ispezione a raggi X: rilevamento di corpi estranei e molto altro

I sistemi a raggi X consentono di analizzare le diverse densità presenti all'interno del prodotto o della confezione, individuando in maniera affidabile i corpi estranei potenzialmente pericolosi, come frammenti metallici, pezzi di vetro o ceramica e pietre, oltre che ossa, plastica o gomma ad alta densità.

Applicazioni dei sistemi di ispezione a raggi X

L'ispezione a raggi X viene comunemente impiegata per il controllo dei prodotti confezionati, sia nel confezionamento primario sia in quello secondario. Questa tecnologia trova inoltre ampia applicazione nell'ispezione delle materie prime in ingresso e nei controlli effettuati direttamente durante il processo produttivo.

Cosa rende unici i sistemi a raggi X Ishida?

Le prestazioni di un sistema a raggi X dipendono principalmente da tre elementi fondamentali: il generatore di raggi X e i relativi componenti elettronici; il sensore che rileva i raggi dopo l'attraversamento del prodotto; il software che elabora e analizza le immagini acquisite.

Ishida offre una gamma di generatori ad alte prestazioni, oltre che sensori lineari caratterizzati da pixel di dimensioni estremamente ridotte, garantendo un livello di rilevamento dei corpi estranei ineguagliabile. Queste tecnologie, combinate con l'esclusiva tecnologia brevettata Ishida basata su GA (Genetic Algorithm), ottimizzano la sensibilità di rilevamento dei contaminanti più comuni riducendo al minimo i falsi positivi.

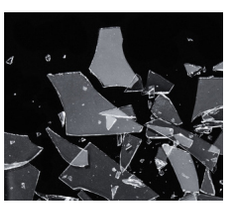
Controllo qualità di livello superiore

I vantaggi dei sistemi a raggi X vanno ben oltre il semplice rilevamento dei contaminanti. Con il giusto sistema di ispezione potrai:

- Individuare i prodotti mancanti all'interno della confezione
- Verificare l'accurata quantità di prodotto nelle vaschette
- Controllare il corretto livello di riempimento
- Monitorare forma e completezza del prodotto

Rilevamento dei corpi estranei


Metallo


Vetro


Pietre


Ossa


Ceramica


Gomma

Ispezione a raggi X lungo tutto il processo produttivo


Uvetta sfusa



Uvetta confezionata



Confezionamento di fine linea

Gamma di sistemi a raggi X

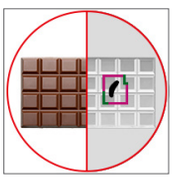
> Puoi contare sulla nostra tecnologia avanzata per ottenere il livello di sensibilità e il formato di ispezione più adatti alle tue esigenze.

Dalle applicazioni standard fino ai sistemi più evoluti per il monitoraggio e l'analisi della produzione, Ishida offre soluzioni in grado di soddisfare le esigenze del presente e di prepararti alle sfide future.

Per applicazioni di confezionamento primario e secondario sono disponibili larghezze di ispezione comprese tra 240 mm e 650 mm.



Sistemi di ispezione a raggi X Ishida



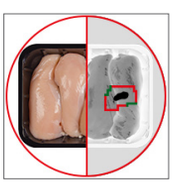
EN - Soluzioni versatili

Sistemi convenienti e facili da integrare, progettati per superare gli standard di rilevamento del settore in un'ampia gamma di applicazioni.



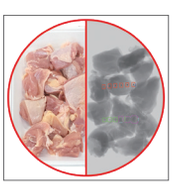
GN - Rilevamento avanzato

Tecnologia avanzata che offre prestazioni di rilevamento ottimizzate per numerose categorie di prodotti e contaminanti.



G2 - Dual energy

La tecnologia a doppia energia consente di individuare contaminanti a bassa densità, come le ossa di pollame, risultando particolarmente efficace anche con prodotti complessi o sovrapposti.



IX-PD

Compatto nelle dimensioni, straordinario nelle prestazioni.La serie IX-PD utilizza la tecnologia di conteggio dei fotoni, che consente un rilevamento dei contaminanti fino al 60% più accurato rispetto ai precedenti sistemi a raggi X a doppia energia.



Grande formato

Progettato per garantire un'elevata sensibilità di rilevamento negli imballaggi secondari, inclusi Eurotray, cartoni e sacchi per ingredienti.



Raggio laterale

Sistema sviluppato per ispezionare in modo affidabile contenitori verticali quali bottiglie PET e HDPE, confezioni Tetra Pak®, stand-up pouch e imballaggi compositi.

Selezionatrici ponderali: la chiave per un peso conforme e una produzione ottimizzata

> Le selezionatrici ponderali contribuiscono alla qualità del prodotto garantendo che ogni confezione rientri in un intervallo di peso predefinito.Il loro utilizzo in questo ambito è regolamentato da organizzazioni come OIML e WELMEC e disciplinato da direttive quali la MID (Measuring Instruments Directive). Inoltre, i dati raccolti possono essere conservati come prova della conformità normativa.

Al contempo, le selezionatrici ponderali possono migliorare l'integrità del prodotto (ad esempio garantendo il corretto numero di pezzi per confezione) e, se combinate con un metal detector, aiutano ad eliminare potenziali corpi estranei pericolosi.

Dove vengono utilizzate le selezionatrici ponderali?

Le selezionatrici ponderali trovano applicazione in un'ampia varietà di settori e parti della linea produttiva, dal controllo del peso preciso di prodotti sfusi e confezionati fino alla rilevazione di articoli mancanti all'interno di cartoni o scatole.

Generalmente vengono utilizzate come controllo finale sui prodotti confezionati. La consulenza applicativa e il supporto nella gestione dell'alimentazione del prodotto e dei sistemi di scarto sono spesso elementi fondamentali per raggiungere il livello di produttività richiesto dallo stabilimento.

Cosa rende uniche le selezionatrici ponderali Ishida?

Grazie alla nostra forte capacità interna di ricerca e sviluppo nella progettazione di celle di carico, componenti elettronici e software, tutte queste tecnologie vengono sviluppate e portate sul mercato internamente. Dispongono di caratteristiche SNR (Signal to Noise Ratio) uniche, garantendo elevati livelli di precisione e velocità.

Le nostre celle di pesatura offrono inoltre numerose funzionalità innovative, come meccanismi di dislocazione della forza che proteggono le celle di pesatura dai sovraccarichi, oltre alla tecnologia AFV (Anti-Floor Vibration) leader nel settore. Solo i sistemi progettati, sviluppati e prodotti da Ishida possono portare il nostro marchio.

Lavoriamo insieme a ciò di cui hai bisogno

Non troverete un partner con maggiore esperienza e competenza di Ishida nel settore delle selezionatrici ponderali. Oggi possiamo offrirti la nostra gamma più ampia di sempre, mantenendo un forte vantaggio tecnologico e supportando sia le esigenze di base sia gli ambienti produttivi ad alta velocità.

Questo, oltre alla nostra competenza applicativa basata su un ampio numero di installazioni a livello mondiale, ci permette di comprendere appieno le tue esigenze. Che tu abbia bisogno di nuove linee produttive complete o semplicemente di integrare una singola macchina in una linea esistente, dedicheremo il tempo necessario per definire il tuo progetto e sviluppare la soluzione ottimale.

Opzioni per selezionatrici ponderali



Pesatura di prodotti preconfezionati: consente il ricondizionamento del prodotto senza spreco di materiale di confezionamento. I risultati possono essere inviati ai sistemi di riempimento a monte della linea.



Controllo dei prodotti confezionati: i sistemi di selezionatrici ponderali e metal detector sono spesso necessari per soddisfare i requisiti dei distributori o delle normative regionali.



Controllo degli imballaggi secondari: la selezionatrice ponderale garantisce che i cartoni o le casse contengano il numero corretto di confezioni.

Una gamma di prodotti senza eguali, supportata da competenze e consulenza leader nel settore.

La gamma di selezionatrici ponderali Ishida è riconosciuta a livello internazionale e in numerosi settori industriali per precisione e robustezza.

Dalle celle di carico estensimetriche o a bilanciamento di forza, fino alle semplici interfacce con tastiera o ai touchscreen a colori top di gamma, offriamo non solo la scelta più ampia, ma anche la competenza e il supporto necessari. La nostra esperienza applicativa globale comprende non solo le selezionatrici ponderali, ma anche intere linee produttive, operazioni di confezionamento, stabilimenti e aziende multi-sito. Questo ci permette di integrare in modo esclusivo le operazioni di controllo del peso con i sistemi e gli ambienti circostanti.



Selezionatrice ponderale Ishida con accessori



Performance-Line

Prestazioni e convenienza

La nostra piattaforma entry-level offre un funzionamento semplificato e un'eccellente affidabilità. È disponibile in due versioni: fino a 1,2 kg e fino a 5 kg. Questi modelli possono operare in modalità MID e non-MID e sono disponibili con numerose opzioni per soddisfare molteplici esigenze.



Excellence-Line

Versatilità e precisione

Questo macchinario altamente versatile è disponibile in due categorie di peso: fino a 1,5 kg e fino a 6 kg. Entrambe offrono prestazioni MID e non-MID. In base ai requisiti di velocità e precisione, ciascuna gamma può funzionare in modalità standard o di precisione. Queste selezionatrici ponderali offrono la gamma più ampia di opzioni Ishida, adatta a gestire anche le applicazioni più complesse.



Advance-Line

Accuratezza ad alta velocità

Questi innovativi modelli utilizzano la tecnologia a bilanciamento di forza e offrono una capacità di pesatura fino a 1,5 kg. Possono operare in modalità standard o di precisione e gestire pesi estremamente ridotti ad alta velocità, sia in modalità MID che non-MID. Per la massima flessibilità, possono essere configurate su misura ed impiegate in un'ampia gamma di applicazioni.



Carton-Line

Gestione di grandi pesi e volumi

Le selezionatrici ponderali Carton-Line rappresentano una soluzione eccellente per garantire che cartoni e scatole contengano esattamente il numero corretto di confezioni primarie. In linea con questa esigenza, le gamme standard di peso sono: fino a 15 kg, fino a 30 kg e fino a 60 kg.

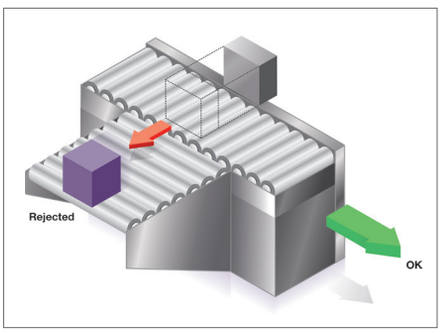
Riduzione degli scarti



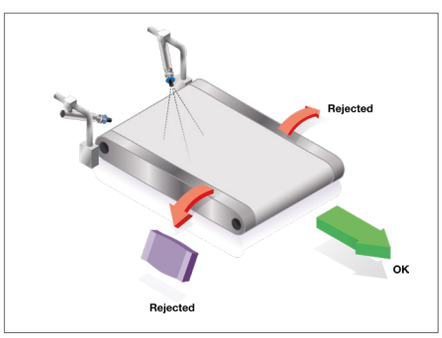
Rilevazione metalli: è possibile integrare sistemi multi-frequenza e multi-spettro.



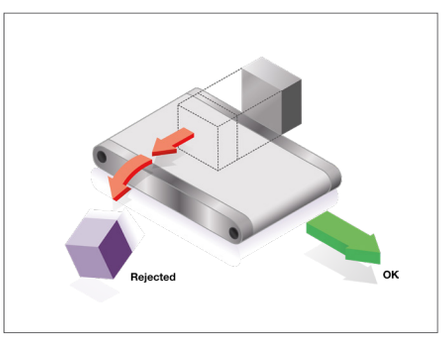
Ispezione a raggi X: la rilevazione dei corpi estranei può essere estesa oltre i metalli integrando una tecnologia sempre più richiesta dal mercato.



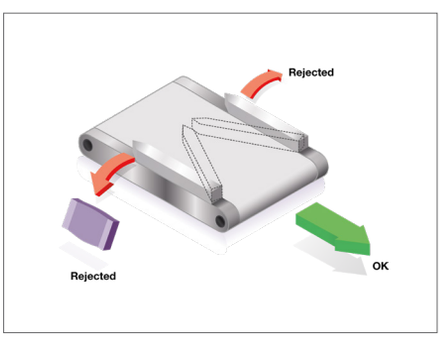
Trasportatore a rulli: utilizzabili per il trasferimento degli scarti con prodotti delicati e/o pesanti.



Rimozione ad aria degli scarti: la soluzione ideale per confezioni leggere e linee ad alta velocità.



Rimozione a spinta degli scarti: adatto per prodotti più pesanti movimentati a velocità relativamente basse.



Scarto con braccio meccanico: indicato per applicazioni con velocità e pesi medi.

Tutte le nostre selezionatrici ponderali sono disponibili con un'ampia gamma di opzioni per soddisfare le diverse esigenze applicative.

Interfaccia di controllo: ridurre al minimo i tempi di formazione del personale

Le nostre interfacce, semplici da utilizzare ma ricche di informazioni, possono essere configurate nella modalità più adatta a te e al tuo team, sia tramite tastiera che tramite touchscreen.

Rimozione efficiente dei prodotti non conformi

Il peso, le dimensioni, la forma e la fragilità del prodotto, insieme alla velocità della linea produttiva, determinano il sistema di scarto che ti consiglieremo di adottare. Ad esempio, un potente sistema di espulsione ad aria può essere la soluzione migliore per linee ad alta velocità, mentre i bracci meccanici sono solitamente efficaci per confezioni irregolari o pesanti. Un sistema a spinta, invece, è indicato per prodotti pesanti movimentati a velocità piuttosto basse.

Contenitori di raccolta per uno stoccaggio sicuro

Gli spazi verso cui vengono deviati i prodotti includono contenitori completamente chiusi. Sono disponibili anche trasportatori a rulli per trasferire prodotti più delicati verso le aree di scarto, ispezione o rilavorazione.

Opzioni software per maggiori funzionalità

Le selezionatrici ponderali Ishida offrono di serie un livello eccezionale di funzionalità. Le opzioni software aggiuntive includono il controllo del feedback, che consente alle macchine di riempimento di adattarsi alle variazioni del peso effettivo dei prodotti confezionati, e l'aggiornamento del peso di riferimento, che permette di modificare il peso target nominale in funzione delle variazioni ambientali.

Rilevazione metalli al livello più adatto ai tuoi prodotto

La ricerca di frammenti metallici in numerosi prodotti può essere effettuata in modo affidabile installando un metal detector multi-frequenza. Questi sistemi offrono diverse frequenze di ispezione, ma utilizzano per ogni prodotto solo la frequenza più appropriata.

I prodotti con elevato contenuto di acqua e sale possono generare falsi positivi con questi sistemi; vengono quindi controllati in modo più affidabile tramite metal detector multi-spettro, che fanno passare simultaneamente numerose frequenze attraverso il prodotto.

Grazie a Ishida, puoi integrare entrambi i tipi di metal detector direttamente nella tua selezionatrice ponderale: la nostra esperienza è al tuo servizio per aiutarti a scegliere la soluzione più adatta alle tue esigenze.

Rilevazione delle perdite nelle confezioni: più sicurezza nella conservazione dei prodotti

> Le perdite nelle confezioni rimangono una delle principali cause di reso dei prodotti da parte dei distributori. I sistemi di rilevazione perdite in linea, che utilizzano tecnologie basate sulla pressione o sul laser, rilevano con precisione e in velocità anche le perdite più piccole, proteggendo l'integrità del prodotto e prolungandone la durata di conservazione.

La rilevazione delle perdite, un tempo un lento processo effettuato a campione, oggi può essere eseguita direttamente in linea, senza danneggiare i prodotti confezionati e permettendo di riciclare gli articoli scartati.

La tecnologia avanzata Ishida per rilevare le perdite in linea consente oggi un'ispezione al 100% non distruttiva, proteggendo l'integrità del prodotto e impedendo che confezioni difettose arrivino sugli scaffali.

Dove si inserisce la rilevazione delle perdite nella tua linea?

Il sistema di rilevazione delle perdite viene generalmente posizionato dopo il confezionamento primario, come fase finale del controllo qualità, per verificare l'integrità di ogni singola busta o vaschetta.

Cosa rende unica la tecnologia Ishida per la rilevazione delle perdite?

Ishida è l'unica azienda a offrire soluzioni in linea dedicate sia ad applicazioni MAP che non-MAP.

Ishida AirScan utilizza una tecnologia laser avanzata per una rilevazione rapida e ultrasensibile della presenza di CO_2 nelle confezioni MAP.

Per le applicazioni MAP che non prevedono CO_2, così come per le applicazioni non-MAP, Ishida offre due sistemi dedicati di controllo dell'integrità delle confezioni.

Ishida QC220 è progettato per prodotti come salviette umidificate e articoli proteici confezionati in vaschette.

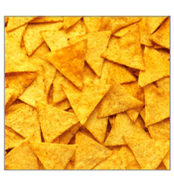
Ishida TSC-AS, indicato per prodotti come snack secchi confezionati in buste pillow pack, offre un monitoraggio preciso per mantenere le confezioni difettose lontane dagli scaffali. Entrambi i sistemi applicano una pressione controllata e rilevano anche le minime variazioni nella testata di ispezione, salvaguardando la qualità del prodotto e, con essa, la fiducia dei consumatori.



Molti prodotti richiedono il confezionamento in atmosfera protettiva (MAP) con aggiunta di CO_2

Prodotti in atmosfera protettiva (MAP) contenenti CO_2

Prodotti come carne, prodotti da forno, formaggi e pasta spesso contengono CO_2 nell'atmosfera interna della confezione per inibire la crescita microbica o la formazione di muffe. A seconda dell'applicazione, la CO_2 può essere miscelata con gas come ossigeno o azoto. Queste confezioni possono essere controllate utilizzando tecniche altamente sensibili in grado di rilevare anche le minime perdite di CO_2, garantendo l'integrità del prodotto e mantenendo la qualità durante la permanenza sugli scaffali.



Anche gli snack vengono confezionati in atmosfera protettiva, ma generalmente utilizzano N_2 nel processo di gas flushing

Prodotti in atmosfera protettiva (MAP) senza CO_2

Patatine e snack estrusi vengono generalmente confezionati ad alta velocità utilizzando un flusso di azoto per preservarne la freschezza. La rilevazione delle perdite prevede l'applicazione di una pressione controllata sulla confezione sigillata e il monitoraggio di eventuali deformazioni, che potrebbero indicare una compromissione della tenuta della confezione. Considerata l'elevata velocità della linea di produzione degli snack, questa ispezione viene effettuata con precisione e rapidità per garantire l'integrità del prodotto.



Un gran numero di prodotti non necessita di confezionamento in atmosfera protettiva

Prodotti non confezionati in atmosfera protettiva

In molti casi le confezioni vengono sigillate con aria ambiente; tuttavia, mantenerne l'integrità è fondamentale per proteggere il livello di umidità e prevenire contaminazioni da particelle estranee o microrganismi.

La rilevazione delle perdite basata sulla pressione identifica con precisione le confezioni compromesse, garantendo che solo quelle completamente sicure raggiungano gli scaffali.

Rilevazione perdite ad alta velocità per buste contenenti prodotti secchi

> Rilevazione perdite rapida e in linea, progettata per prodotti secchi confezionati, che garantisce qualità costante ed efficienza operativa.

Progettato per integrarsi perfettamente con le confezionatrici, il sistema TSC identifica in modo efficiente le confezioni che presentano perdite o imperfezioni di gonfiaggio e processa fino a 150 confezioni al minuto, garantendo la qualità senza rallentare la produzione.

Il sistema TSC rileva le perdite applicando una pressione verso il basso sulla superficie esterna della confezione, eliminando la necessità di utilizzare gas interni come azoto, CO_2 o atmosfere protettive. Un livello sufficiente di aria all'interno della confezione consente una rilevazione precisa di eventuali perdite.



Ishida TSC-AS: nastro di ingresso inclinato

La nuova serie TSC-AS offre un design modulare con configurazioni flessibili per soddisfare specifiche esigenze di produzione.

Caratteristiche principali

- Rilevazione perdite fino a 150 confezioni/minuto
- HMI integrata per funzionamento semplificato
- Interfaccia intuitiva con menù a tendina di facile utilizzo
- Analisi completa dei dati di ispezione per il controllo qualità
- Capacità di memoria fino a 500 programmi prodotto preimpostati
- Design compatto per adattarsi anche agli spazi produttivi più complessi

Opzioni aggiuntive

- Stabilizzatori delle confezioni per linee produttive ad alta velocità
- Scelta dei nastri di ingresso
- Scelta dei sistemi di scarto
- Cambio prodotto automatico opzionale in meno di 1 minuto
- Archiviazione dati esterna
- Scelta delle finiture della struttura

Applicazioni tipiche



Snack



Patatine



Pasta



Riso



Prodotti da forno



Insalate confezionate

Applicazioni aggiuntive

Qualsiasi prodotto secco confezionato in buste pillow pack con un adeguato livello di aria interna, che consenta alla testata di ispezione di esercitare pressione sulla pellicola senza danneggiarla.

Controllo rapido e affidabile per ogni tipo di imballaggio

La gamma di sistemi Ishida per la rilevazione delle perdite si integra facilmente ad un'ampia varietà di linee produttive, sia per prodotti MAP che non-MAP. Le nostre soluzioni rilevano fori e lacerazioni fino ai limiti minimi attualmente identificabili, operando alle velocità di linea leader del settore per ogni specifico tipo di confezione.



Ishida QC220

QC220

Tester di tenuta per confezioni MAP e non-MAP

Questi tester di tenuta vengono generalmente utilizzati con confezioni rettangolari per prodotti MAP o non-MAP privi di CO_2. La pressione viene applicata rapidamente ma delicatamente su ogni confezione, dopo una fase preliminare di distensione e preparazione del packaging.

Qualsiasi rapida diminuzione della pressione, rilevata dai sensori del tester, indica un problema di integrità della confezione e determina il successivo scarto del prodotto.

Le applicazioni spaziano dalle salviette umidificate ai prodotti freschi, con rilevazione di perdite di piccola entità a velocità fino a 140 confezioni al minuto.

Opzioni QC220

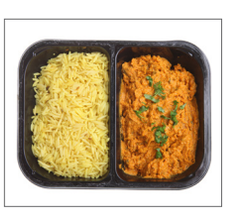
Il tester di tenuta QC220 si adatta a diversi impieghi offrendo numerose opzioni, tra cui:

- Robusto sistema di scarto a braccio meccanico o ad aria
- Fino a 4 contenitori per i prodotti scartati
- Trasportatori a rulli per lo scarto di prodotti delicati
- Indicazioni d'uso per diversi tipi di prodotto
- Tipo di testa del sensore adattabile al prodotto
- Telecamere superiori e inferiori per il controllo delle etichette

Applicazioni tipiche



Prodotti freschi



Cibi pronti



Snack



Carne



Pollame



Pesce

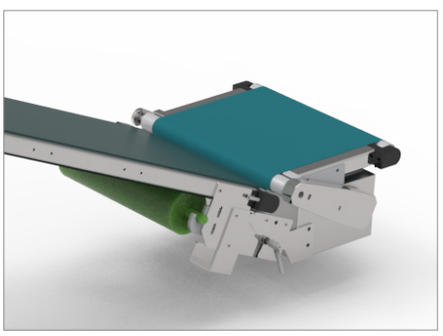
Opzioni per sistemi di rilevazione delle perdite



È disponibile un nastro inferiore con piattaforma AirScan per rilevare le perdite lungo l'intera superficie della confezione.



Per un controllo completo delle etichette delle confezioni, è possibile installare un sistema di visione sulla piattaforma QC220.



Nastro d'ingresso inclinato o orizzontale in base alle esigenze del cliente.

Ishida AirScan

Rilevazione senza eguali della fuoriuscita di anidride carbonica

Molti prodotti MAP contengono una percentuale di CO_2 nell'atmosfera interna della confezione. L'innovativo sistema Ishida AirScan rileva le perdite attraverso aperture di dimensioni fino a 0,5 mm a velocità fino a 160 confezioni al minuto.



Ishida AirScan

Il fulcro dell'elevata sensibilità di AirScan, leader nel settore, è un'unità di rilevazione laser calibrata per identificare le vibrazioni specifiche della molecola di CO_2. Queste vibrazioni assorbono energia dal fascio laser, attivando un allarme e risultando nello scarto della confezione.

Per garantire che la CO_2 fuoriuscita raggiunga il rilevatore, i rulli applicano una leggera pressione su ogni confezione, accelerando il flusso del gas verso eventuali aperture. AirScan offre risultati affidabili anche laddove il contenuto di CO_2 nell'atmosfera della confezione sia pari solo al 10% peso/volume (p/v).

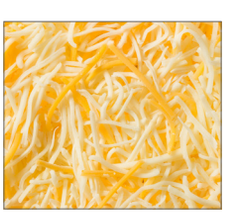
Opzioni AirScan

In caso di confezioni o contenuto particolarmente delicati, o che presentino variazioni significative di altezza, i rulli standard possono essere sostituiti con una testa a rulli morbidi. È inoltre disponibile una piastra di pre-compressione per prodotti di altezza ridotta e diametro maggiore.

Applicazioni tipiche



Cibi pronti



Latticini



Pasta fresca



Prodotti freschi o surgelati



Biscotti e prodotti da forno



Carne, pollame e pesce

Software che potenziano i tuoi dati

> I dati generati dal controllo qualità possono andare ben oltre gli obiettivi immediati di ispezione, contribuendo concretamente a migliorare la qualità dei prodotti e dei processi, oltre ad aumentare il rendimento.

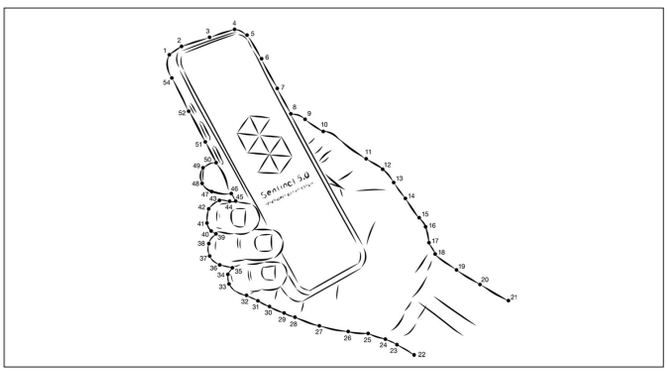
Ishida offre software in grado di sfruttare il potenziale di migliaia di misurazioni registrate, che altrimenti rimarrebbero semplici statistiche passive.

Sentinel 5.0

Visione globale per risultati ottimali

Quando si tratta di ottimizzare il controllo qualità, un approccio globale è la migliore soluzione. Con Sentinel 5.0 Production Monitoring è possibile collegare diversi sistemi tramite un'unica dashboard integrata, aumentando l'efficienza, riducendo gli sprechi e i tempi di fermo e ottimizzando l'utilizzo delle risorse grazie a una documentazione sulla conformità normativa disponibile in formato digitale





Monitoraggio a portata di mano

Grazie alle conoscenze Ishida integrate nel sistema, l'analisi avanzata dei dati basata sull'intelligenza artificiale fornisce informazioni uniche. Il programma di rilevamento delle anomalie memorizza il comportamento normale del sistema per poi identificare improvvise deviazioni e tendenze a lungo termine, migliorando continuamente i processi di controllo qualità. Sentinel 5.0 consente il monitoraggio da remoto in tempo reale e la manutenzione preventiva, con il supporto diretto degli esperti Ishida quando necessario. Questo permette di ridurre i costosi tempi di inattività e massimizzare le prestazioni produttive.

Basato sulle tue esigenze

Sentinel 5.0 può essere adattato alle tue necessità attraverso diverse piattaforme disponibili, mentre la dashboard completamente personalizzabile ti offre un'esperienza davvero intuitiva. Grazie alla sua architettura aperta, si integra facilmente con i sistemi già in funzione, consentendo di massimizzare l'efficienza di tutte le apparecchiature senza ulteriori investimenti.

Conformità normativa

La stretta collaborazione con produttori alimentari e aziende di confezionamento in tutto il mondo ci ha permesso di conoscere a fondo le sfide e le problematiche che affrontano quotidianamente; tra queste si trova senza dubbio la conformità normativa.

Codici di condotta dei rivenditori

Si tratta di regole stabilite dai gruppi della grande distribuzione al fine di definire standard chiari per i propri fornitori. Queste norme variano in base ai diversi rivenditori. Ad esempio, rientrano in questa categoria i codici che specificano come i prodotti alimentari debbano essere controllati per individuare eventuali corpi estranei.

Spesso questi codici richiedono che i sistemi di ispezione siano dotati di RRC (Retail Reject Confirmation), una funzione che garantisce che ogni confezione scartata venga di fatto rimossa fisicamente dalla linea.

L'approccio Ishida va oltre questo requisito: sviluppiamo soluzioni di controllo personalizzate in base alle esigenze del cliente, raccomandando l'utilizzo della RRC quando richiesto dalle normative applicabili o, dove possibile, della SRC (Simple Reject Confirmation), una soluzione altrettanto efficace per garantire la qualità quando la normativa non richiede la RRC.

HACCP

L'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) è una metodologia impiegata per garantire la sicurezza alimentare riconosciuta da numerosi governi, inclusa l'Unione Europea.

Per creare un piano HACCP, ogni produttore alimentare analizza il proprio processo produttivo e identifica i punti critici di controllo (CCP) nei quali possono verificarsi problemi. Alcuni di questi punti richiederanno sistemi automatici di ispezione, ed è fondamentale definire il livello di contaminanti che il sistema deve essere in grado di rilevare.

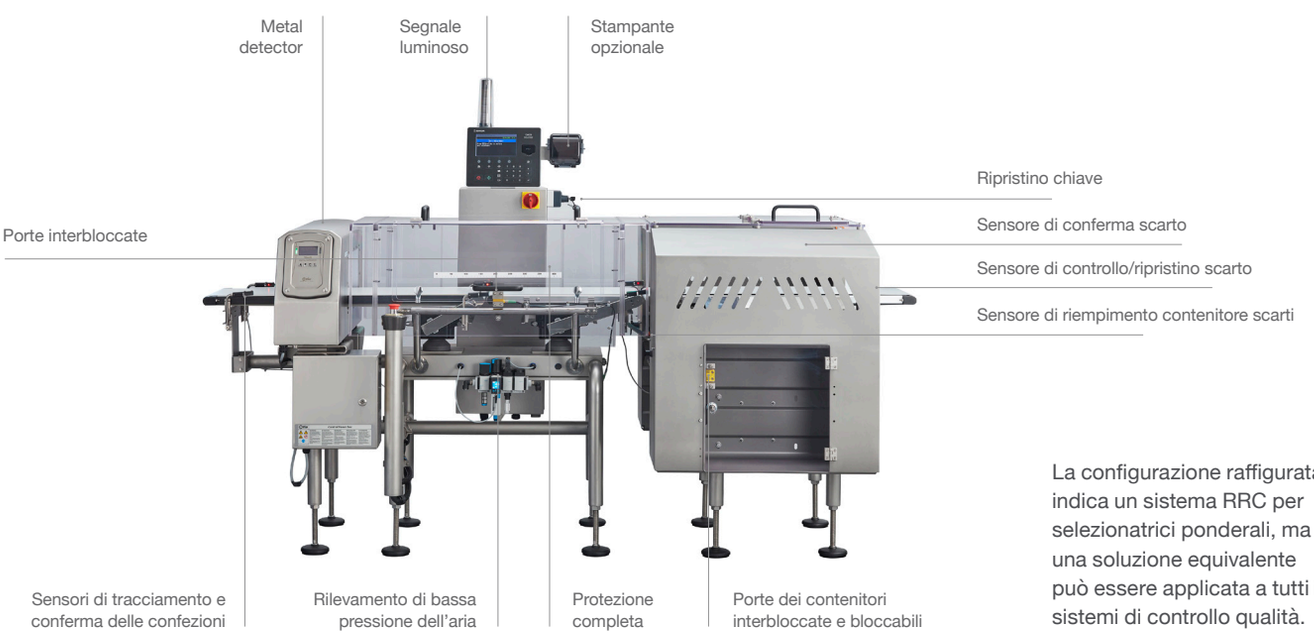
Ishida supporta i produttori alimentari nella scelta della soluzione più efficace per ogni specifico CCP del processo produttivo.

MID

Nell'Unione Europea, le selezionatrici ponderali dinamiche operano secondo la Direttiva sugli strumenti di misura (MID), mentre nel Regno Unito sono regolamentati dalla normativa "Weights & Measures". Entrambe possono imporre requisiti specifici sulle caratteristiche prestazionali delle macchine in determinate applicazioni.

Tutte le selezionatrici ponderali Ishida sono conformi alla MID. In qualità di azienda sviluppatrice di tecnologie di ispezione riconosciuta a livello mondiale, e grazie alla presenza di esperti in numerosi mercati, Ishida è il partner ideale per definire il corretto approccio alla conformità normativa locale.

Sistema di conferma dello scarto per supermercati



La configurazione raffigurata indica un sistema RRC per selezionatrici ponderali, ma una soluzione equivalente può essere applicata a tutti i sistemi di controllo qualità.

Il nostro impegno per una produzione ed un servizio eccellenti

Progettiamo e costruiamo la maggior parte delle apparecchiature per il controllo qualità destinate a Europa, Medio Oriente e Africa (EMEA) in un moderno stabilimento produttivo presso la nostra sede centrale di Birmingham, Regno Unito. La produzione comprende: selezionatrici ponderali, sistemi di ispezione a raggi X e sistemi di rilevazione delle perdite.

Produzione di qualità: l'eredità Ishida

In linea con la filosofia ingegneristica giapponese, utilizziamo strumenti Lean Manufactuing quali la gestione delle scorte Kanban, i sistemi anti-errore Poka Yoke e i sistemi di miglioramento continuo Kaizen, al fine di garantire elevati livelli qualitativi e consegne puntuali.

Giusto al primo colpo

La produzione è organizzata in celle produttive, ciascuna responsabile della costruzione e del collaudo di specifici macchinari, sia in configurazione standard sia personalizzata. I membri di ogni team vengono selezionati in base della loro esperienza e ricevono una formazione continua e strutturata.

I reparti tecnici e operativi collaborano a stretto giro in un approccio "right first time", per ottenere risultati ottimali già alle prime applicazioni, e verificano la configurazione finale.

Questa combinazione di competenze e attenzione al dettaglio garantisce che ogni prodotto consegnato soddisfi pienamente i nostri elevati standard e le aspettative del cliente.

Supporto senza pari durante tutto il ciclo di vita della tua nuova apparecchiatura

Acquistando apparecchiature o software per il controllo qualità presso Ishida, potrai contare su un supporto concreto e duraturo. I nostri specialisti altamente qualificati ti accompagneranno sia nel processo decisionale che durante l'installazione, offrendoti consulenza nella scelta e nella configurazione delle macchine e assistendoti nelle prove all'interno dello stabilimento o direttamente sulla linea.

La più ampia rete di assistenza nell'area EMEA

Durante l'intero ciclo di vita delle apparecchiature potrai beneficiare dei nostri impareggiabilei servizi di assistenza. Grazie alle nostre sedi in tutta l'area EMEA, possiamo garantire la presenza di tecnici qualificati in prossimità dei nostri clienti, oltre a un supporto centrale strutturato e a help desk generali e regionali.

I nostri team specializzati nelle diverse tecnologie di controllo qualità possono fornire formazione direttamente presso le tue sedi, in modalità centralizzata oppure on-site. Per aiutarti ulteriormente a raggiungere i tuoi obiettivi di efficacia complessiva delle apparecchiature (OEE), inoltre, garantiamo che i ricambi essenziali siano sempre facilmente disponibili. Il nostro centro ricambi è supportato da magazzini regionali e da un nuovo centro europeo di distribuzione.

Servizi avanzati: diagnostica da remoto

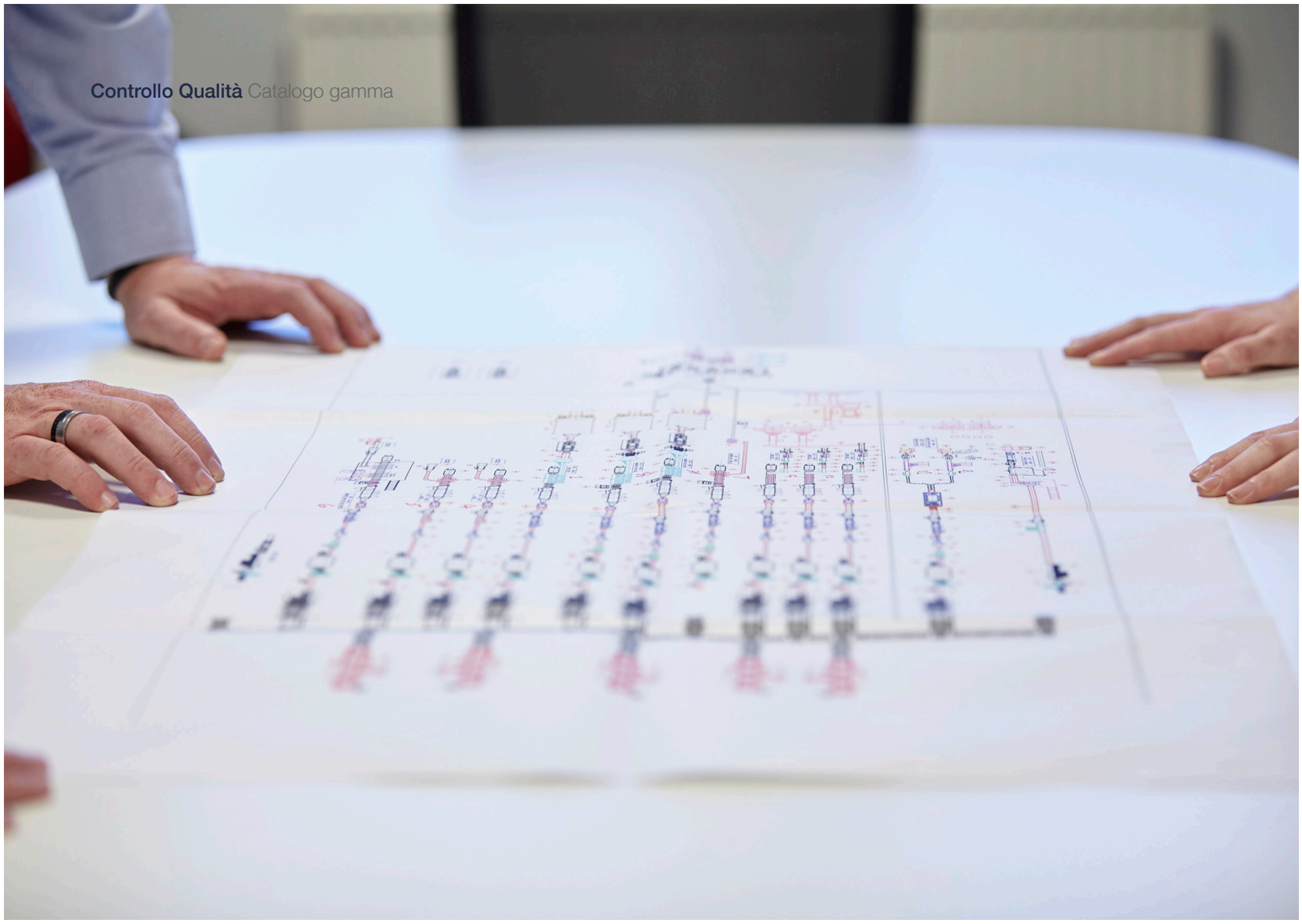
Durante l'intero ciclo di vita delle apparecchiature avrai accesso alla nostra rete di assistenza globale. Disponiamo di sedi in tutta l'area EMEA per offrire supporto tecnico qualificato vicino a te, con help desk centrali e regionali.

Forniamo inoltre pacchetti software che consentono non solo diagnostica, ma anche interventi effettivi da remoto quando necessario, per correggere e risolvere eventuali problemi sulla linea produttiva.

In sintesi, le apparecchiature Ishida per il controllo qualità ti garantiscono il supporto di un partner affidabile durante il processo produttivo, capace di contribuire concretamente al mantenimento nel tempo delle prestazioni desiderate.







Project management dalla A alla Z

> Un project management efficace può ridurre costi e rischi associati alla progettazione e alla messa in opera di nuove linee di confezionamento, reparti produttivi e stabilimenti.

Ishida offre un servizio di project management internazionale con risorse dedicate, grande esperienza e competenze specialistiche nel settore della tecnologia per il confezionamento alimentare.

Tra i clienti dei nostri progetti di successo figura gran parte dei 10 principali produttori alimentari al mondo, oltre a numerose piccole e medie imprese.

Il project management Ishida ti offre:

- Un'ampia scelta di modalità di collaborazione, da progetti chiavi in mano e a prezzo fisso fino ad accordi di gestione come partner tecnico
- Soluzioni complete e best-in-class in un unico servizio
- Eccellenti capacità di analisi e pianificazione
- Competenze senza eguali nel settore alimentare, nelle tecnologie di confezionamento e nel project management
- Conoscenza approfondita degli aspetti legislativi e normativi
- Il supporto affidabile di un'importante azienda internazionale come Ishida per portare il tuo progetto ad un'efficienza stabile e duratura
- Risorse disponibili ovunque in Europa, Medio Oriente e Africa
- Esperienza ventennale nella realizzazione di progetti di successo

Servizi di assistenza e pacchetti di formazione per operatori

Un approccio formativo flessibile, adatto alle tue esigenze:

- La formazione può essere organizzata a diversi livelli, in base alle tue necessità specifiche, attraverso il nostro team dedicato
- Formazione disponibile on-site o presso le nostre sedi
- Documentazione e materiali di presentazione personalizzabili
- Disponibilità di una suite completa di apprendimento interattivo (per formazione autonoma)

Supporto ricambi e tempi di risposta (con possibilità di adesione al programma My Ishida Europe)

- Ishida dispone di ampie scorte di apparecchiature e ricambi sia presso il magazzino centrale nel Regno Unito che nelle sedi regionali
- Offriamo la possibilità di gestire gli ordini direttamente tramite la nostra filiale o agente locale,oppure attraverso My Ishida Europe (servizio online Ishida per la gestione di ricambi e componenti)

Formazione per operatori e tecnici clientela

Corsi della durata di uno o due giorni che includono:

- Configurazione a livello operatore e individuazione dei guasti
- Configurazione avanzata, diagnostica elettronica e individuazione di guasti meccanici

My Ishida Europe: servizio online Ishida per la gestione di ricambi e componenti

- Evita inutili tempi di fermo
- Accesso ai manuali dei pezzi di ricambio
- Accesso 24 ore su 24 al tuo account sicuro





Per ogni sfida, c’è Ishida

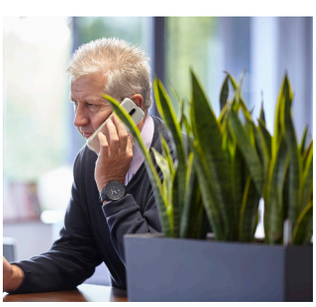
> Volete limitare gli sprechi di alimentari e imballaggi, nonché ridurre i costi? Individuare minuscoli corpi estranei e ottenere grandi prestazioni? Scoprire modi più intelligenti per ridurre gli sprechi di prodotto?

Trasformiamo le domande in risposte da 130 anni, per questo possiamo contare su una gamma completa di soluzioni, su competenze settoriali specifiche e su un know-how consolidato in grado di soddisfare i vostri bisogni.

Perché fidarsi di Ishida?

La domanda più importante e alla quale a cui diamo una risposta ogni giorno, fornendo motivazioni che vi convinceranno a riporre in noi la vostra fiducia.

- Una gamma completa di sistemi per la pesatura, l’ispezione a raggi X, il controllo peso, la termosaldatura di vassoi, il confezionamento e il rilevamento perdite, accompagnati da software di supporto
- Installazione rapida ed efficiente, in linea con le vostre specifiche
- Massimi standard di settore nella costruzione e con tecnologie all’avanguardia, inclusa l’IA avanzata
- Specialisti nelle applicazioni di tipo alimentare e non
- Totale flessibilità, dalla singola macchina alle soluzioni di linea completamente integrate
- Soluzioni concepite su misura in base a settori e prodotti
- Supporto dedicato per ricambi e assistenza, con consegna entro 24 ore nella maggior parte dei casi
- Formazione esperta online o presso la vostra sede del cliente
- Tecnici dedicati con reperibilità 24 ore su 24, 7 giorni su 7, 365 giorni all’anno









Helpline Ricambi Assistenza Formazione

Ishida Europe Limited,
11 Kettles Wood Drive,
Woodgate Business Park,
Birmingham,
B32 3DB
+44 (0)121 607 7700
info@ishidaeurope.com

Ishida Polania
info@ishidaeurope.com

Ishida Repubblica Ceca
+420 220 960 422
info@ishidaeurope.com

Ishida Paesi Bassi
+31 (0)499 39 3675
info@ishidaeurope.com

Ishida Africa orientale
+254 (0)20 8124333
info@ishidaeurope.com

Ishida Francia
+33 (0)1 48 63 83 83
info@ishidaeurope.com

Ishida Romania
+40 731 34 79 34
info@ishidaeurope.com

Ishida Germania
+49 (0)791 945 160
info@ishidaeurope.com

Ishida Sudafrica
+27 (0)11 976 2010
info@ishidaeurope.com

Ishida Medio Oriente
+971 (0)4 299 1933
info@ishidaeurope.com

Ishida Svezia
+46 (0)852 517620
info@ishidaeurope.com

(E) QC Range 07.26