

## ГОТОВЫЕ ОБЕДЫ: КАК НОВАЯ УПАКОВОЧНАЯ ЛИНИЯ ОТ ISHIDA ОБЕСПЕЧИВАЕТ МАКСИМАЛЬНУЮ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДЛЯ МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ САЛАТОВ

### Цифры и факты

- » Производительность линии для упаковок салатов составляет 35-40 упаковок в минуту.
- » Благодаря высокой скорости и точности упаковочной линии отклонение от целевого веса каждой упаковки составляет менее 1%.
- » Трейсилер QX-775-Flex отличается компактной конструкцией, высокой скоростью упаковки в лотки - до 15 циклов в минуту.

Финская компания Fresh Servant установила на своем предприятии новые производственные линии от компании Ishida по упаковке готовых многокомпонентных салатов. Линии были полностью спроектированы и установлены Ishida, лидирующим в мире производителем оборудования для упаковки готовых обедов.

Экономические факторы и отличная эргономика линий взвешивания, фасовки и запайки лотков от Ishida стали основными при выборе Ishida как основного подрядчика в новом проекте компании Fresh Servant. Внедрение новой линии позволило компании Fresh Servant создать дополнительные, необходимые для компании производственные мощности.

Благодаря высокой скорости и точности упаковочной линии, производительность составляет до 40 лотков в минуту, при этом отклонение от целевого веса каждой упаковки составляет менее 1%.

Fresh Servant удалось достичь показателя 350 лотков в час на одного сотрудника, обслуживающего линию. Сравните: при применении в прошлом ручного труда производительность составляла на одного сотрудника всего 150 лотков.

Внедрение линии Ishida позволило компании Fresh Servant удовлетворить растущий спрос на готовые к употреблению салаты с добавлением таких ингредиентов, как курица, тунец и сыр.



Примеры из жизни  
**Fresh Servant**



“ Помимо того, что оборудование компании Ishida отличается высочайшей производительностью, у нас сложились отличные партнерские взаимоотношения. ”

Одна упаковочная линия включает в себя систему подачи лотков, три мультиголовочных весовых дозатора, специальные системы укладки ингредиентов в лотки, трейсилер для запайки лотков, а также комбинированный модуль с металлодетектором и контрольными весами для контроля качества.

Кроме того, на предприятии Fresh Servant был установлен робот для размещения саше, этикетировочная машина и система визуального контроля на последнем этапе производства.

Первый мультиголовочный весовой дозатор на линии используется для взвешивания и укладки листьев салата в лоток. Затем листья прижимаются пластинами для формирования подушки, на которую добавляются следующие ингредиенты, например, огурец и сахарная кукуруза, которые взвешиваются на одном 14-головочном весовом дозаторе, способном взвешивать два отдельных компонента.

Далее робот укладывает в лоток пакетики с такими продуктами, как, например, пармезан, гренки или заправка для салата, а также вилку.

Затем вторая система подачи лотков помещает специальную вставку в верхнюю часть лотка, которая служит для отделения листьев салата от других компонентов (например, от курицы и тунца) до момента их смешивания непосредственно перед едой. Эти ингредиенты взвешиваются другим, разделённым на две секции 14-головочным весовым дозатором.

Далее лотки запаиваются трейсилером Ishida QX-775 и проходят окончательную проверку качества с помощью контрольных весов и металлодетектора.

Производительность линии для лотков объемом от 220 до 370 г составляет 35-40 упаковок в минуту. Несмотря на то, что скорость работы весовых дозаторов может быть выше, в используемой конфигурации оборудования она ограничивается производительностью системой подачи лотков.

“ Наши компании работают в тесном сотрудничестве, и это помогло нам быстро и без проблем осуществить монтаж оборудования при активной технической поддержке и грамотном консультировании на протяжении всего этого времени. ”





“ Во многом благодаря использованию линий Ishida компания теперь способна удовлетворить растущий спрос на салаты быстрого приготовления. ”

Мультиголовочные дозаторы на базе флагманской серии RV представляют собой стандартное экономически выгодное и высокопроизводительное решение, включая отлично зарекомендовавшие себя на практике специальные опции для продуктов разного типа: от свежих и липких до замороженных.

Трейсилер серии QX-775-Flex отличается компактной конструкцией, высокой скоростью упаковки в лотки с МГС (в модифицированной газовой среде) — до 15 циклов в минуту, а также максимально отвечает требованиям санитарно-гигиенических стандартов, обеспечивает высокое качество продукции и отличный внешний вид упаковки.

Линия работает в двухсменном режиме шесть дней в неделю. Обычно в течение каждой смены перерабатывается три разных сорта салата. Переналадка на другой тип продукта происходит путем выбора сохраненных настроек на блоке дистанционного управления.

В конце каждого рабочего дня линия тщательно очищается, а прочная и открытая конструкция оборудования Ishida позволяет быстро и полностью промыть все его части. В частности, контактирующие с продуктом части весовых дозаторов можно легко снять и очистить с помощью специальной моечной установки на платформе весового дозатора

«Помимо того, что оборудование компании Ishida отличается высочайшей производительностью, у нас с ней сложились отличные взаимоотношения», — так прокомментировал это решение Стен Снеллман (Sten Snellman), технический директор компании Fresh Servant. «Наши компании работают в тесном сотрудничестве, и это помогло нам быстро и без проблем осуществить монтаж оборудования при активной технической поддержке и грамотном консультировании на протяжении всего этого времени».

В рамках этой работы две группы сотрудников прошли специальную подготовку в голландском офисе компании Ishida, в ходе которой овладели передовыми методами эксплуатации и технического обслуживания машин.







“ В результате в настоящее время мы обсуждаем с представителями этой компании возможность установки второй, даже еще более производительной линии. ”

«Это помогло нам обеспечить максимальную эффективность работы линии и оперативное устранение любых незначительных проблем собственными силами», — пояснил г-н Стен.

«Во многом благодаря использованию линии Ishida компания теперь способна удовлетворить растущий спрос на наши линейки салатов быстрого приготовления», — подтверждает генеральный директор компании Fresh Servant Сами Хаапасалми (Sami Haapasalmi).

«В результате в настоящее время мы обсуждаем с представителями этой компании возможность установки второй, даже еще более производительной линии», — уточнил г-н Стен.



## Контакты

ООО «Ишида Юроп»

Тел: +7 499 272 05 36  
www.ishidaeuropa.ru  
info@ishidaeuropa.ru

3-я Рыбинская 17,  
Москва, Россия,  
107113

 **ISHIDA**