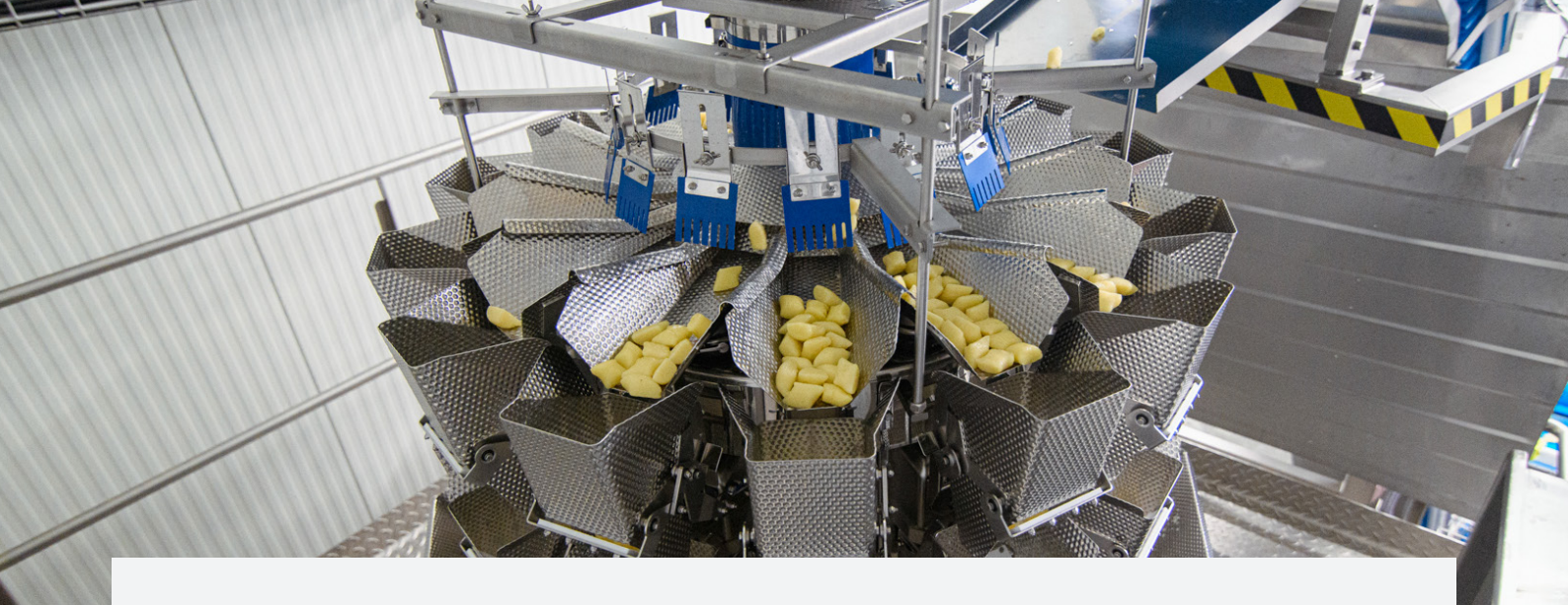


Efficacité accrue et retour sur investissement rapide grâce à la solution Ishida pour les boulettes



Étude de cas / Wierzecki

L'installation d'une nouvelle peseuse associative Ishida dans l'usine de viande Wierzecki, l'un des plus grands producteurs de viande de Pologne, a permis d'augmenter considérablement les cadences de la ligne de conditionnement de la nouvelle gamme de boulettes de l'entreprise.

Résultat : le retour sur investissement s'est fait en 18 mois.

Faits et chiffres



Une peseuse associative Ishida automatisant le pesage des boulettes de viande a sensiblement augmenté la précision et la constance du dosage



Grâce à la nouvelle peseuse Ishida, le surdosage est passé de 5 % à moins de 2 % par emballage



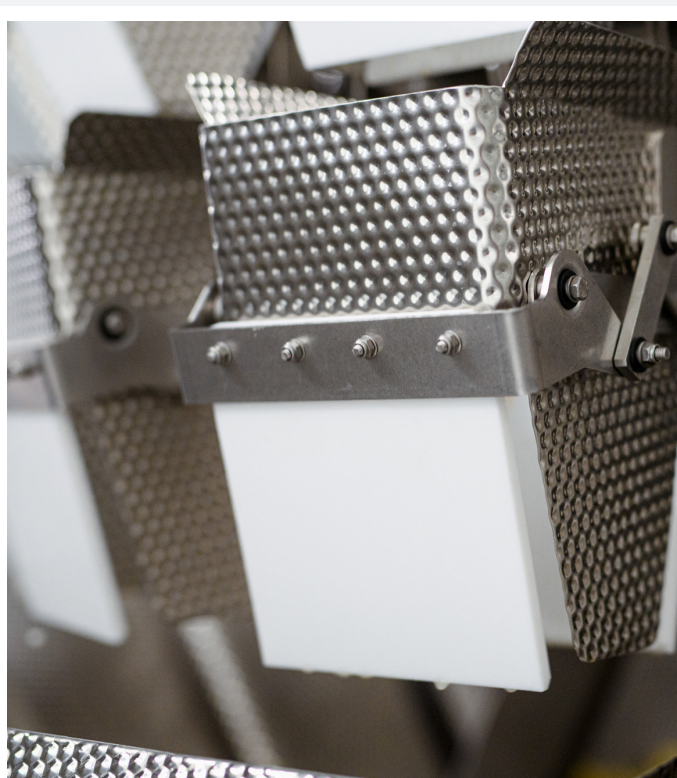
La peseuse est capable de traiter un large éventail de poids d'emballages, y compris des emballages très volumineux destinés à la restauration



Un système de distribution spécial placé sous la peseuse Ishida permet un transfert rapide et efficace des boulettes dans la thermoformeuse



La régularité du poids des produits emballés renforce l'image de marque haut de gamme de Wierzecki



La peseuse associative Ishida CCW-RVE-214W-1S-30-WP a pris le relais d'un processus de conditionnement manuel laborieux et chronophage, qui mobilisait six personnes pour parvenir à l'objectif de conditionnement de 1,2 tonne de boulettes par heure. Plus préoccupant encore était le surdosage découlant de la pesée manuelle, les produits emballés pouvant peser jusqu'à 25 g de plus que leur poids cible. Grâce à la nouvelle peseuse Ishida, les pertes moyennes par emballage ont été considérablement réduites et sont passées de 5 % à moins de 2 %.

« La précision est primordiale dans notre activité, et c'est ce qui a motivé notre investissement dans la solution Ishida », a indiqué M. Adam Zdanowski, copropriétaire de l'usine de viande Wierzecki.

« Et, bien sûr, la peseuse associative d'Ishida apporte d'importants avantages économiques grâce à sa haute précision et à la constance du pesage, ainsi qu'à des gains d'efficacité sensibles et à l'élimination de l'erreur humaine ».

La CCW-RVE-214 pèse principalement des boulettes en conditionnements de 400 g, mais est capable de traiter un large éventail de poids d'emballages. Grâce au mode « multi-dump », elle peut même effectuer plusieurs pesées à l'intérieur d'un même conditionnement, dans le cas de très grands paquets destinés à la restauration. Wierzecki dispose ainsi de la flexibilité nécessaire pour répondre rapidement aux demandes du marché et des clients.

Autre avantage tout aussi important : l'homogénéité du poids des produits emballés garantie par la peseuse Ishida contribue à améliorer l'expérience du consommateur et à entretenir l'image de marque haut de gamme de Wierzecki.

Le modèle RVE d'Ishida est doté de la technologie brevetée PWM (Pulse Width Modulation), qui permet un meilleur contrôle de l'amenée du produit en haut de la peseuse et lors du transfert vers les trémies. Grâce à la possibilité de moduler à la fois l'amplitude et la durée des vibrations, les vibreurs assurent un flux de produit contrôlé et régulier permettant une vitesse et une efficacité constantes, tout en réduisant quasiment à néant le risque de débordement des trémies. Les surfaces gaufrées permettent un passage fluide du produit dans la peseuse.

Un système de distribution spécial placé sous la peseuse Ishida permet un transfert rapide et efficace des boulettes dans la thermoformeuse.

La peseuse associative Ishida fonctionne 12 heures par jour. Grâce à son écran tactile intuitif, la configuration et les modifications peuvent être effectuées en toute simplicité, si bien qu'un seul opérateur est nécessaire pour assurer la surveillance de la ligne. La conception modulaire de la peseuse permet le retrait et le remplacement faciles des pièces de contact en vue d'un nettoyage quotidien rapide et complet.

Il s'agit de la deuxième peseuse associative Ishida installée chez Wierzecki. Comme la première, qui fonctionne parfaitement depuis plus de deux ans selon Wierzecki, le nouveau modèle s'est avéré extrêmement fiable.

« Comme nous connaissions déjà la précision et la fiabilité des peseuses Ishida, opter pour un produit Ishida pour ce second investissement a été une évidence pour nous », a assuré Adam Zdanowski. « En outre, comme il s'agit d'une application spécialisée, l'expérience d'Ishida avec le type de produits que nous traitons a également été un facteur déterminant dans notre décision d'investir dans la nouvelle peseuse associative ».

La peseuse a été installée par Fenix Systems, partenaire local de longue date d'Ishida en Pologne. L'installation a été réalisée en moins de deux jours. Fenix a ensuite organisé un atelier d'une journée pour permettre aux opérateurs de se familiariser avec la machine, et assure par ailleurs une assistance technique à distance continue.

La conclusion d'Adam Zdanowski : « Grâce à une précision et une efficacité accrues sans temps d'arrêt, couplées à une assistance et à des prestations de premier ordre, notre nouvelle peseuse Ishida nous a permis d'améliorer nettement notre résultat. Aujourd'hui, il est difficile d'imaginer la production de boulettes sans la peseuse associative d'Ishida. »



Le client

Fondé en 1991, Wierzecki est devenu l'un des plus grands producteurs de viande de Pologne. La société emploie quelque 1 500 personnes et commercialise ses produits sur le marché national ainsi qu'en Europe, en Asie et en Afrique. Résolument innovante et axée sur le client, l'entreprise a développé une large gamme de produits comprenant, outre les viandes traditionnelles, une palette de produits de charcuterie et d'épicerie fine tels que des salades, des rouleaux de printemps, des boulettes, des crêpes et des croquettes. Cette approche s'est également traduite par l'ouverture, en 2021, d'une nouvelle usine de traitement de volailles qui a permis le lancement de produits prêts à l'emploi à base de volaille.

www.wierzecki.pl



Vue d'ensemble



La peseuse Ishida CCW-RVE-214W-1S-30-WP a remplacé un processus de conditionnement manuel laborieux et chronophage

5 %
2 %

Grâce à la nouvelle peseuse Ishida, les pertes moyennes par emballage ont été considérablement réduites et sont passées de 5 % à moins de 2 %



La précision est primordiale dans notre activité, et c'est ce qui a motivé notre investissement dans la solution Ishida



Apporte d'importants avantages économiques grâce à sa haute précision et à la constance du pesage



Gains d'efficacité sensibles et élimination de l'erreur humaine



La CCW-RVE-214 pèse principalement des boulettes en conditionnements de 400 g, mais est capable de traiter un large éventail de poids d'emballages



Le modèle RVE d'Ishida est doté de la technologie brevetée PWM (Pulse Width Modulation), qui permet un meilleur contrôle



les vibreurs assurent un flux de produit contrôlé et régulier permettant une vitesse et une efficacité constantes



Les surfaces gaufrées permettent un passage fluide du produit dans la peseuse



La peseuse Ishida permet un transfert rapide et efficace des boulettes dans la thermoformeuse



Grâce à son écran tactile intuitif, la configuration et les modifications peuvent être effectuées en toute simplicité



L'expérience d'Ishida avec le type de produits que nous traitons a été un facteur déterminant dans notre décision d'investir dans la nouvelle peseuse associative

Parlez à un expert Ishida

Chaque entreprise a ses propres défis ; le nôtre est de vous aider à résoudre les vôtres. Laissez-nous vous épauler : grâce à des processus plus intelligents et plus rapides, nous vous aidons à répondre à des normes plus exigeantes et à obtenir plus rapidement des produits prêts pour la vente au détail.

[Demander des informations](#)