

GENAUIGKEIT IST DAS A&O BEI BEUTELMISCHUNGEN VON CHOCOLATES VALOR

Fallstudie
**Chocolates
Valor**

Auf einen Blick

- » Die Mehrkopfwage CCW-RV-232B kann zwei, drei oder vier verschiedene Produkte gleichzeitig wiegen und in einen Beutel abfüllen.
- » In der Hochsaison während der vier Monate vor Weihnachten ist die Maschine rund um die Uhr in Betrieb.
- » Dank der besonderen Benutzungsfreundlichkeit der Maschine ist nur ein Mitarbeiter für die Bedienung der ganzen Linie erforderlich.
- » Die Ishida-Waage erlaubt eine hervorragende Präzision mit nur wenigen Gramm Abweichung vom Zielgewicht.
- » Die Investition in die Mehrkopfwage wird sich innerhalb von zwei Jahren amortisieren.

Der führende spanische Hersteller Chocolates Valor nutzt eine 32-köpfige Mehrkopfwage von Ishida für die schnelle und gewichtsgenaue Verpackung gemischter Beutel mit Qualitätsschokolade. Die Mehrkopfwage CCW-RV-232B kann zwei, drei oder vier verschiedene Produkte gleichzeitig wiegen und in einen Beutel abfüllen. So hat Chocolates Valor die Flexibilität, um die sich ständig wandelnden Kundenanforderungen zu erfüllen.



In der Hochsaison während der vier Monate vor Weihnachten ist die Maschine rund um die Uhr in Betrieb und verarbeitet 1,6 t Produkt pro Stunde.

Die Mehrkopfwage befüllt Beutelformate von 180 g, 250 g, 470 g und 1 kg, die unter Eigenmarke von Chocolates Valor sowie unter Handelsmarken vertrieben werden. Obwohl die manuelle Endverpackung derzeit noch die Leistung limitiert, erreicht die Waage eine Geschwindigkeit von bis zu 80 Verpackungen pro Minute beim 470 g-Format.

Produktwechsel werden blitzschnell über den Abruf von Voreinstellungen auf der intuitiven und einfach zu bedienenden Touchscreen-Steuerung erledigt. Dank der besonderen Benutzungsfreundlichkeit der Maschine ist nur ein Mitarbeiter für die Bedienung der ganzen Linie erforderlich.

Die 32 Köpfe der Ishida-Waage werden zur Verarbeitung der verschiedenen Produkte in Sektionen aufgeteilt. Zum Beispiel sind bei einer Schokoladenmischung mit vier Komponenten acht Wiegeschalen pro Sorte im Einsatz. Darunter folgt ein weiterer Ring mit Boosterschalen, welche die Anzahl der zur Verfügung stehenden Schalen auf 16 verdoppeln. Alle Schalen verwenden die einzigartige Software der Baureihe Ishida CCW-RV zur dreifachen Kombinationsberechnung. Das Programm berechnet drei optimale Wiegekombinationen, überprüft sie doppelt und wählt dann diejenige aus, die dem Zielgewicht am nächsten kommt – und das alles in einem Durchlauf.



“ Die Ishida-Waagen stehen bei uns für Hochleistung, Zuverlässigkeit und Bedienerfreundlichkeit. Darüber hinaus war es die beste Lösung auf dem Markt für unsere speziellen Anforderungen. ”

Chocolates Valor berichtet, dass die Ishida-Waage eine hervorragende Präzision erlaubt mit nur wenigen Gramm Abweichung vom Zielgewicht. Das ist besonders wichtig für Produkte mit vorgegebenen Stückzahlen einzelner Komponenten in jeder Verpackung, was die Waage mit minimalem Produktverlust schafft. Das Unternehmen erwartet, dass sich die Investition in die Mehrkopfwage innerhalb von zwei Jahren amortisiert haben wird.

Die neue Mehrkopfwage ist die zweite von Ishida am Chocolates Valor-Standort in Villajoyosa bei Alicante. Der Hersteller nutzt auch ein 14-köpfiges Modell für die Verpackung von Monoprodukten in Beutel, was Ishida zur ersten Wahl machte, als eine Lösung für eine Mix-Anwendung zur Erfüllung der Bedürfnisse eines wichtigen Kunden benötigt wurde.

“Die Ishida-Waagen stehen bei uns für Hochleistung, Zuverlässigkeit und Bedienerfreundlichkeit. Darüber hinaus war es die beste Lösung auf dem Markt für unsere speziellen Anforderungen,” kommentiert Pedro Miguel Marcet Arlandiz, Technischer Direktor von Chocolates Valor. “Die 32-köpfige Waage verschafft uns die Flexibilität zur Verarbeitung vieler Verpackungsformate und sie hat das Leistungsvermögen und die Beständigkeit zur Bewahrung unserer Zielvorgaben in der Produktion vor allem in der Zeit vor Weihnachten.” Chocolates Valor bezog die Ishida-Waage über den langjährigen spanischen Vertriebspartner CIMA,

der ebenso die Förderbänder und die Mehrfach-Produktzuführung beisteuerte. Außerdem erhielten die Mitarbeiter von Chocolates Valor eine umfangreiche Schulung während der Installation.

“ Die 32-köpfige Waage hat das Leistungsvermögen und die Beständigkeit zur Bewahrung unserer Zielvorgaben in der Produktion vor allem in der Zeit vor Weihnachten. ”

Das bereits 1881 gegründete und heute in fünfter Generation von der Familie López betriebene Unternehmen Chocolates Valor produziert ein Sortiment edler Schokoladen und Schoko-Riegel sowie eine Auswahl von Desserts und Schokoladen-Drinks. Seit den 1960er-Jahren verfolgt der Hersteller eine Qualitätsstrategie und entwickelte Pure Chocolate, ein Produkt, das zum Symbol der Marke wurde. Bei der Herstellung der Produkte werden keine pflanzlichen Fette als Ersatz für Kakaobutter verwendet. Nach wie vor bezieht Chocolates Valor die besten Kakao-Bohnen aus verschiedenen Teilen der Welt. Die exklusiven Rezepte sind das Ergebnis von mehr als 130 Jahren Erfahrung und Best Practice.

Kontakt

Ishida GmbH

Tel: +49 (0) 791 94516-0
info@ishida.de

Max-Planck-Straße 2
74523 Schwäbisch Hall
Deutschland

 **ISHIDA**

www.ishida.de