

УПАКОВКА ТЁРТОГО СЫРА - ЛЕГКО И ПРОСТО! УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ ISHIDA – ЗАЛОГ УСПЕХА РАБОТЫ РОССИЙСКОЙ КОМПАНИИ "ПИР-ПАК"

Примеры из жизни
"ПИР-ПАК"

Цифры и факты

- » Вовремя распознав растущую популярность нарезанного и расфасованного сыра, компания "ПИР-ПАК" установила на своём предприятии в Москве новую линию с самым современным оборудованием.
- » Весовой дозатор Ishida является уникальным на российском рынке благодаря специальному тефлоновому покрытию, которое гарантирует легкое скольжение всех видов сыров по поверхности дозатора без образования комков.

Компания "ПИР-ПАК" является лидером российского рынка по упаковке сыра и предлагает своим заказчикам и покупателям разнообразный выбор сыров самого высокого качества. Свою лепту в упаковку продукции "ПИР-ПАК" внёс универсальный, надёжный и точный мультиголовочный весовой дозатор Ishida.

Задача

Компания "ПИР-ПАК" была одной из первых российских компаний, успешно начавших осваивать рынок нарезки и упаковки твёрдых видов сыров, всего за несколько лет став крупнейшим национальным поставщиком широкого ассортимента продукции, как для розничной торговли, так и для предприятий общественного питания.

Вовремя распознав растущую популярность нарезанного и расфасованного сыра, компания установила на своей фабрике в Москве новую линию с самым современным оборудованием.

Решение

"ПИР-ПАК" по праву гордится своим знанием и пониманием рынка и возможностью быстро реагировать на требования заказчиков и изменения конъюнктуры.

На сегодняшний день на производстве "ПИР-ПАК" действует шесть упаковочных линий с производственной мощностью около 1000 тонн готовой продукции в месяц. Вес упаковки варьируется от 25 г до 5 кг.

Мультиголовочный дозатор Ishida играет важнейшую роль в производстве упаковок самых разных форматов для тёртого сыра, сыра в гранулах, порезанного хлопьями и кубиками.





Ishida является признанным мировым лидером в производстве мультиголовочных весовых дозаторов. Кроме того, данная конкретная модель специально приспособлена для взвешивания сыра, что стало главным фактором в принятии решения.



Помимо весового дозатора Ishida, упаковочная линия включает в себя машину для нарезки сыра, конвейер, тёрку, вертикальный упаковщик в пакеты, а также металлодетектор для контроля качества готовой продукции. Размер выпускаемой продукции с помощью дозатора Ishida может быть от 75 г до 1 кг.

Универсальность весового дозатора, обусловленная конструкционными особенностями его контактных частей, позволяет ему с легкостью взвешивать все возможные виды сыров с различными характеристиками: начиная от «влажных», например, моцарелла, и заканчивая такими легкими и хрупкими сортами, как пармезан.

Весовой дозатор от Ishida является уникальным на российском рынке, благодаря специальному тефлоновому покрытию, которое гарантирует, что все виды сыров легко скользят по поверхности дозатора без склеивания и образования комков. Все эти факторы помогают увеличить скорость и точность работы оборудования.

«Мы были очень впечатлены способностью дозатора обрабатывать сыры с самыми различными характеристиками», - говорит заместитель генерального директора Вадим Молодцов. «Для него не представляют трудности даже влажные виды сыров, такие, как моцарелла».

Универсальность дозатора распространяется на его удобство и простоту в эксплуатации, что с удовольствием подтверждают операторы оборудования. С помощью понятного в использовании сенсорного экрана на русском языке можно задать предварительные настройки для различных продуктов и весовой диапазон.

Подобная универсальность гарантирует, компании "Пир-ПАК" способность максимально быстро отвечать на все изменения и требования рынка, выпуская новые продукты и изменяя размеры упаковки.

«Для наших производственных требований точность взвешивания и способность к быстрой перенастройке на новый продукт являются действительно жизненно необходимыми», - подтверждает заместитель генерального директора Вадим Молодцов. «Оборудование Ishida полностью соответствует нашим требованиям в этом отношении. Хотелось бы особо отметить возможность быстрого изменения заданного веса, что даёт нам серьезные конкурентные преимущества».





В конечном итоге ценность любого оборудования оценивается его ежедневной производительностью. У нас не было ни малейшего повода пожалеть о решении приобрести мультиголовочный весовой дозатор Ishida.



«Эффективная гигиена – это насущная необходимость», – подтверждает Вадим Молодцов. «После каждой смены продукта производится полная мойка всего оборудования. Как вы знаете, сыр является «живым» продуктом, поэтому вопросы дезинфекции имеют первостепенное значение. Все контактные части легко демонтируются, после чего дозатор можно быстро промыть. Это позволяет осуществить тщательную мойку при минимальном времени простоя оборудования».

Надежность оборудования Ishida прежде всего означает, что с момента монтажа, время простоя – это время, которое тратится исключительно на процесс смены продукта и мойку. «С момента приобретения этой машины у нас не было ни одной серьезной поломки», – говорит Вадим Молодцов. «Это еще одно доказательство высокого качества оборудования от Ishida».

«В конечном итоге ценность любого оборудования оценивается только его ежедневной производительностью. В связи с этим у нас не было ни малейшего повода пожалеть о решении приобрести мультиголовочный весовой дозатор Ishida».

При выборе весового дозатора было проведено тщательное исследование рынка. С оборудованием Ishida компания "Пир-ПАК" смогла лично познакомиться на одной из крупнейших европейских выставок продуктов питания и упаковки.

«Ishida является признанным мировым лидером в производстве мультиголовочных весовых дозаторов. Кроме того, данная конкретная модель специально приспособлена для взвешивания сыра, что стало главным фактором в принятии решения», – заключает Вадим Молодцов.



Контакты

ООО «Ишида Юроп»

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

3-я Рыбинская 17,
Москва, Россия, 107113

