

«БОГОРОДСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ»: ТОЧНОСТЬ И СКОРОСТЬ ВЗВЕШИВАНИЯ ШАШЛЫКА ВОЗМОЖНО ТОЛЬКО С ДОЗАТОРОМ ISHIDA

Примеры из жизни
**Богородские
деликатесы**

Цифры и факты

- » Производительность дозатора составляет до двух тонн в час.
- » Скорость может достигать 40 взвешиваний в минуту при фасовке в пакеты весом 1 кг.
- » Для упаковки весом 500 г отклонение от целевого веса не превышает 10 г.

Одно из крупнейших российских предприятий по производству продукции из мяса птицы, компания «Богородские деликатесы», установила у себя на заводе специализированный мультиголовочный дозатор Ishida для работы с маринованными частями курицы для шашлыка.

Задача

Компания «Богородские Деликатесы» хотела автоматизировать упаковку маринованных частей курицы, с высокой скоростью и минимальными потерями продукта. Формат упаковки - полипропиленовые пакеты и пластиковые ведра.

Решение

Мультиголовочный дозатор Ishida серии FFW был установлен на предприятии «Богородские деликатесы», расположенном в Щелковском районе (Московская область) в 2017 году. Данный мультиголовочный дозатор специально разработан для работы с влажными и липкими продуктами питания.

На предприятии «Богородские деликатесы» маринованные части курицы подаются по конвейеру в верхнюю часть мультиголовочного дозатора, где оператор распределяет их по весовым ленточным транспортерам, для дальнейшей подачи в 12 весовых бункеров. Это обеспечивает равномерное распределение продукта, что повышает скорость и точность процесса взвешивания.

После попадания продукта в весовые бункеры, мультиголовочный дозатор в течение





“ Нас приятно удивила высокая производительность мультиголовочного дозатора для свежих продуктов от Ishida, его скорость и точность работы. ”

доли секунды подбирает оптимальную весовую комбинацию продукта. Суммарный вес комбинации максимально приближен к установленному целевому весу.

Специальные скребки пластиковых бункеров минимизируют прилипание продукта к контактным поверхностям во время процесса взвешивания и сброса продукта. Далее порция продукта сбрасывается вниз в упаковку. Установленный целевой вес может составлять от 100 г до 2 кг, а наиболее популярный вес упаковки — от 500 г до 1,5 кг.

Скорость зависит от целевого веса упаковки и может достигать 40 взвешиваний в минуту при фасовке в пакеты весом 1 кг. На данный момент производительность мультиголовочного дозатора — до двух тонн в час.

В процессе фасовки типовой упаковки весом 500 г отклонение не превышает 10 г от установленного веса, что, по словам представителей компании, является отличным результатом для таких липких продуктов.

Не менее важным является то, что устройство для взвешивания Ishida сводит к минимуму процессы ручной обработки продукта, что повышает ее скорость, а также качество продукции.

Конструкция дозатора отвечает самым сложным санитарно-гигиеническим требованиям и позволяет быстро демонтировать все контактирующие с продуктом компоненты для мойки без использования дополнительных инструментов.

Мультиголовочный дозатор обычно используется от шести до восьми часов в день, но для маринованных частей курицы для шашлыка продолжительность его работы может быть увеличена до 17 часов в пик летнего сезона.

«Нас приятно удивила высокая производительность мультиголовочного дозатора для свежих продуктов от Ishida, его скорость и точность работы, а также качество готовой продукции, которую производит наша компания с использованием этого оборудования», — рассказывает Генеральный Директор компании «Богородские деликатесы» Андрей Багин.

Компания «Богородские деликатесы» была основана в 2006 году. В настоящее время компания ежедневно выпускает более 150 тонн готовой продукции для более чем 250 наименований продукции. Самые популярные торговые марки компании — «Домоседка», «Богородские деликатесы», «Кряка» и «Богородский фермер».

Контакты

ООО «Ишида Юроп»

Тел: +7 499 272 05 36
Факс: +7 499 272 05 37
info@ishidaeurope.ru

3-я Рыбинская, 17
Россия, Москва
107113

 **ISHIDA**

www.ishidaeurope.ru