

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ: СКОРОСТЬ И ТОЧНОСТЬ ВЗВЕШИВАНИЯ ПРИ ПОМОЩИ МУЛЬТИГОЛОВОЧНОГО ДОЗАТОРА СО ШНЕКОВОЙ ПОДАЧЕЙ

Примеры из жизни
Progré

Цифры и факты

- » Компания Progré поставила перед собой задачу выйти на рынок общественного питания и увеличить сегмент розничного бизнеса.
- » Мультитонный всёр двар пвёл увлечь прадельность компания 30%.
- » 760 и 800 граммовые ёмкости наполняются при скорости 28 банок в минуту.
- »

Мультитонный весовой дозатор Ishida со шнековой подачей продукта специально разработан для работы с мясными продуктами питания. Благодаря этому дозатору французский производитель мясных деликатесов, компания Société Progré, увеличила свою производительность на 30%.

Задача

Компания Société Progré — это семейная компания, которая занимается изготовлением французских деликатесов из мяса местного производства. Поставляя ряду крупных дистрибьюторов до 800 тонн продукции в год, компания Progré поставила перед собой задачу выйти на рынок общественного питания и увеличить сегмент розничного бизнеса.

Решение

Компания Ishida предложила Société Progré решение в виде мультитонного весового дозатора со шнековой подачей продукта, который был установлен на предприятии компании в городе Баракевилль (Baraqueville).

Автоматизированное взвешивание позволило Progré не только улучшить производственную эффективность, но также снизить количество ручного труда, что привело к росту общей производительности.

Особый дизайн мультитонного дозатора Ishida для работы с липким продуктом, таким как, маринованное мясо, позволяет осторожно, но уверенно подавать продукт в систему весовых бункеров.

Специальная поверхность бункеров предотвращает прилипание продукта, а специальное скребковое открывание не позволяет продукту прилипнуть к весовым бункерам, что позволяет достичь максимально точных по весу порций.





Мультиголовочный весовой дозатор компании Ishida позволил увеличить производительность на 30%, с возможностью увеличить мощности предприятия до 50%.



Мультиголовочный весовой дозатор Ishida со шнековой подачей может достигать скорости, которая обычно ассоциируется только при работе с сыпучими продуктами. Для компании Progrè это означает, что 760 и 800 граммовые ёмкости наполняются при скорости 28 упаковок в минуту. Содержание мяса варьируется от 150 до 500 грамм, в зависимости от продукта.

По словам управляющего директора Jean-Luc Reyniè, мультиголовочный весовой дозатор позволил увеличить производительность на 30%. Jean-Luc Reyniè предсказывает, что производительность деликатесов Progrè в целом легко может увеличиться на 50%.

Для Progrè даже более важным, чем планы развития производства, является то факт, что мультиголовочный дозатор позволил значительно сократить ручной труд. Пять сотрудников, ранее работавшие на взвешивании и упаковке мяса, были переведены на заводе на другие рабочие места и задействованы в расширении производства таких деликатесов, как паштет, паста, свинина с грибами.



Контакты

ООО «Ишида Юроп»

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

3-я Рыбинская 17,
Москва, Россия, 107113

 **ISHIDA**