

PRÉCISION DE PESÉE SANS MÉLANGE POUR LES CHOCOLATS VALOR

Étude de cas
**Chocolates
Valor**

Faits et chiffres

- » La CCW-RV- 232B Ishida peut manipuler deux, trois ou quatre produits simultanément pour les déposer dans un même sachet, donnant à Chocolates Valor la flexibilité de répondre à l'évolution des commandes de ses clients.
- » Pendant les quatre mois du temps fort de Noël, la machine fonctionne 24 heures sur 24, manipulant 1,6 tonnes de produits par heure.
- » La machine est si simple d'utilisation qu'il suffit d'un opérateur pour piloter l'ensemble de la ligne.

Une peseuse associative à 32 têtes d'Ishida Europe permet de peser rapidement et avec précision des sachets de mélanges de chocolats de qualité pour Chocolates Valor, l'un des plus grands chocolatiers d'Espagne. La CCW-RV-232B Ishida peut manipuler deux, trois ou quatre produits simultanément pour les déposer dans un même sachet, donnant à Chocolates Valor la flexibilité de répondre à l'évolution des commandes de ses clients.

Défi

Pendant les quatre mois du temps fort de Noël, la machine fonctionne 24 heures sur 24, manipulant 1,6 tonnes de produits par heure.

La peseuse peut conditionner les chocolats Valor et de marques distributeurs en sachets de 180 g, 250 g, 470 g et 1 kg.

Actuellement, les cadences sont limitées par la mise en carton manuelle des sachets après remplissage. Néanmoins, la machine fonctionne à une cadence de 80 paquets par minute pour l'emballage de 470 g. Les changements peuvent être effectués rapidement en affichant les pré-réglages sur la commande à distance tactile intuitive. La machine est si simple d'utilisation qu'il suffit d'un opérateur pour piloter l'ensemble de la ligne.

Solution

Les 32 bennes de la peseuse sont divisées en sections pour manipuler les différents produits. Ainsi, pour un produit à quatre mélanges, huit bennes de pesage sont dédiées à chaque variété, et un deuxième ensemble de bennes d'assistance (montées sous chacune des bennes de pesage) porte le nombre de bennes disponibles à 16 pour chaque section de mélange. Toutes les bennes de pesage et d'assistance utilisent le logiciel de calcul à triple combinaison RV Ishida, qui peut, en un seul cycle, calculer trois combinaisons de poids optimales, les vérifier deux fois, puis sélectionner la plus proche du poids cible.





“ Nous connaissons les peseuses Ishida pour leurs performances, leur fiabilité et leur facilité d'utilisation, et l'entreprise nous a proposé la meilleure solution du marché pour répondre à nos besoins. ”

Chocolats Valor rapporte que la peseuse Ishida atteint une excellente précision à quelques grammes du poids cible. C'est particulièrement important pour certains produits dans lesquels un nombre garanti d'articles est présent dans chaque emballage, car la peseuse y parvient avec un minimum de surdosages. La société prévoit que la peseuse à 32 têtes devrait être amortie d'ici deux ans.

C'est la deuxième peseuse associative qu'Ishida installe à l'usine de Chocolats Valor à Villajoyosa, près d'Alicante. La société utilise également une peseuse à 14 têtes pour ensacher des produits simples, de sorte qu'elle a tout naturellement pensé à Ishida lorsqu'elle a eu besoin d'une solution de pesage mixte pour répondre aux exigences d'un de ses grands comptes.

"Nous connaissons les peseuses Ishida pour leurs performances, leur fiabilité et leur facilité d'utilisation, et l'entreprise nous a proposé la meilleure solution du marché pour répondre à nos besoins", explique Pedro Miguel Marcet Arlandiz, directeur technique de Chocolats Valor. "La peseuse à 32 têtes nous offre la flexibilité nécessaire pour gérer différentes tailles de conditionnement et dispose de la capacité et de la régularité requises pour maintenir nos objectifs de production, en particulier pendant la période de Noël."

La peseuse Ishida a été fournie à Chocolats Valor par CIMA, le distributeur espagnol de longue date d'Ishida, qui a également fourni

les convoyeurs et le système d'alimentation multi-produits pour amener le produit en haut de la peseuse. De plus, une formation complète sur la machine a été donnée aux opérateurs de Chocolats Valor pendant l'installation.

“ La peseuse à 32 têtes dispose de la capacité et de la régularité requises pour maintenir nos objectifs de production, en particulier pendant la période de Noël. ”

Fondée en 1881 et maintenant gérée par la cinquième génération de la famille López, Chocolats Valor produit une gamme de chocolats fins et de barres chocolatées, ainsi qu'une gamme de desserts et de boissons au chocolat. Au cours des années 1960, l'entreprise a adopté une stratégie de qualité et lancé Pure Chocolate, qui est devenu un emblème de la marque.

Ici, le beurre de cacao n'est pas remplacé par des graisses végétales. Aujourd'hui, Chocolats Valor continue à acheter ses fèves de cacao auprès des meilleurs producteurs du monde entier pour réaliser des recettes exclusives qui sont le résultat de plus de 130 ans d'expérience et de meilleures pratiques.

Contactez-nous

Ishida Europe France

Tel : +33 (0)1 48 63 83 83
info@ishidaeurope.fr

50 rue des Chardonnerets
BP 67108
95 975 Roissy Charles de
Gaulle Cedex



www.ishidaeurope.fr