

LA PESATRICE MULTITESTE AIUTA AMIDORI A CRESCERE

Casistica
Amidori

Fatti e cifre

- » La CCW-214 gestisce pesi compresi fra 180 g e 2 kg.
- » Il riempimento simultaneo di sei vassoi termoformati, con una velocità di 60 vassoi al minuto, sfruttando pienamente la capacità della termoformatrice.
- » La Serie Ishida CCW-RV è certificata a norma secondo la classe di protezione IP69K e il suo igienico design inclinato permette ai liquidi di scorrere via facilmente, prevenendo l'accumulo di residui di prodotto.

Dopo aver installato una soluzione con pesatrice multiteste realizzata da Ishida Europe, un produttore tedesco di un nuovo tipo di proteine vegetali è riuscito a quintuplicare la sua produzione. Il Midori, un prodotto della AMIDORI Food Company basato esclusivamente su proteine di origine vegetale, rappresenta un'alternativa ai sostituti della carne. Può essere cotto in padella o fritto come sostituto della carne macinata o del kebab, oppure impanato per preparare pepite di pollo.

Sfida

Il Midori viene venduto surgelato, sia come ingrediente di base che lavorato sotto forma di cibi pronti. Con il progressivo aumento di ordini consistenti per i suoi cibi pronti vegetariani, AMIDORI si è vista costretta a rendere il suo processo di confezionamento più efficiente.

Soluzione

Per questo motivo ha deciso di sostituire il suo sistema di riempimento volumetrico con una pesatrice multiteste Ishida CCW-RV a 14 teste.

«Ci serviva una pesatrice di alta qualità per soddisfare la crescente domanda e mantenere inalterata la catena del freddo», afferma Christian Wicht, responsabile Engineering e IT presso AMIDORI. Al tempo stesso, la macchina doveva essere estremamente robusta e resistente all'acqua, in quanto destinata a gestire prodotti sia freschi che congelati. Come spiega Christian Wicht, «AMIDORI ha optato per una produzione su scala industriale con la massima flessibilità.» L'attrezzatura doveva anche rispettare un limite massimo di altezza, dato che il soffitto dell'area di confezionamento a freddo non supera i quattro metri, per risparmiare energia.





“ Ci serviva una pesatrice di alta qualità per soddisfare la crescente domanda e mantenere inalterata la catena del freddo ”

La CCW-RV-214 è stata installata per alimentare una termoformatrice preesistente. I prodotti vengono convogliati alla pesatrice tramite un elevatore mobile con una tramoggia per il caricamento manuale. La pesatrice può essere dotata di due piatti dispersori con diverse inclinazioni a seconda del prodotto; da qui, i canali dell'alimentatore radiale trasferiscono il prodotto alle tramogge di accumulo a doppia apertura, che a loro volta alimentano un secondo livello di tramogge di pesatura a doppia apertura. Un microprocessore impiega poi solo una frazione di secondo per calcolare la combinazione di tramogge di pesatura che si avvicina maggiormente al peso di riferimento.

La CCW-214 gestisce pesi compresi fra 180 g e 2 kg. Il sistema di riempimento dei vassoi presenta uno scivolo di trasferimento servoassistito che alimenta una serie di scivoli di scarico sottostanti. Questo consente il riempimento simultaneo di sei vassoi termoformati, con una velocità di 60 vassoi al minuto, sfruttando pienamente la capacità della termoformatrice. Per fare un confronto, il sistema di riempimento volumetrico potrebbe gestire solo 12 vassoi al minuto.

La pesatrice multiteste di AMIDORI è installata su una piattaforma mobile che può essere spostata di lato su binari di guida e poi abbassata per la pulizia, proteggendo così la termoformatrice dalle infiltrazioni di acqua. Anche il sistema di riempimento dei vassoi è facilmente rimovibile dalla linea di confezionamento.

La pesatrice viene sottoposta regolarmente a un lavaggio completo con schiuma, tanto che Christian Wicht è particolarmente soddisfatto della sua straordinaria resistenza all'acqua. La Serie Ishida CCW-RV è certificata a norma secondo la classe di protezione IP69K (protezione dalle alte temperature, acqua ad alta pressione) e il suo igienico design inclinato permette ai liquidi di scorrere via facilmente, prevenendo l'accumulo di residui di prodotto. «Tutto questo rende la pesatrice perfetta per la lavorazione di prodotti sia congelati che freschi», afferma Wicht.

In futuro, AMIDORI prevede di collegare la CCW-RV in modo permanente ai servizi di Ishida per il monitoraggio remoto delle prestazioni. Il software Ishida Sentinel online registra i dati di produzione in tempo reale, oltre a prevedere guasti e cali nelle prestazioni. Informazioni sui lotti e statistiche possono essere visualizzate caso per caso e inviate sotto forma di rapporti. Sentinel consentirà pertanto ad AMIDORI di ottimizzare ulteriormente il suo processo di confezionamento.

“ Tutto questo rende la pesatrice perfetta per la lavorazione di prodotti sia congelati che freschi ”

Contatto

Ishida Switzerland

Tel: +41 41 799 7999
info@ishida.ch

Ishida Europe AG
Riedstrasse 1
CH-6343 Rotkreuz
Switzerland



www.ishidaeurope.it