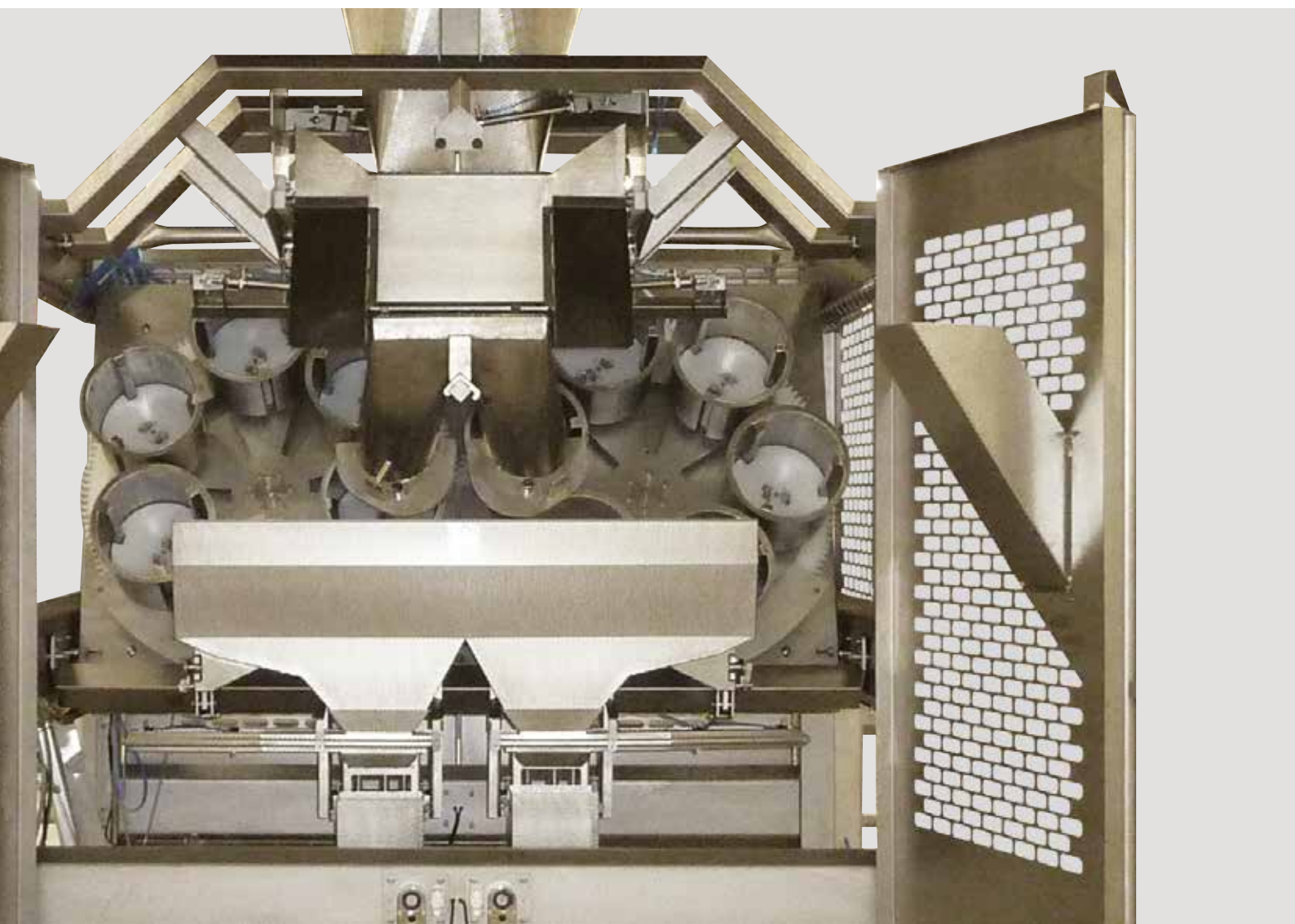


# Orbicote

Systeme de marinade  
automatique en continu





Volaille



## Marinade : diversifiez et valorisez votre gamme de produits

L'engouement pour les plats cuisinés ne semblant pas vouloir faiblir, la marinade reste un des moyens les plus simples d'apporter de la valeur ajoutée à vos produits.

Le système classique d'ajout de la marinade avant dosage présente deux inconvénients majeurs : la sauce peut couler dans la peseuse et l'encrasser, et la quantité de marinade qui est déversée dans l'emballage n'est pas nécessairement la même pour chaque portion. La marinade pouvant coûter jusqu'à deux fois plus cher que le produit qu'elle enrobe, cela représente un sérieux inconvénient.

Orbicote est une technologie révolutionnaire d'automatisation qui permet un contrôle plus précis que jamais des ingrédients et de la marinade de chaque emballage.



### Un système de marinade pour des pièces de volailles variées



Cuisses



Filets

#### Comment ça marche ?

Avec Orbicote, le pesage s'effectue avant la marinade. Chaque portion pesée est déposée dans un mini-tambour où vient se déverser une dose de marinade, puis soigneusement enrobée ; le contenu du tambour est ensuite acheminé vers le système d'emballage de façon parfaitement hygiénique.

#### Maintenir la cadence

Comment parvenez-vous à synchroniser l'opération avec la peseuse associative ? Nous avons imaginé une configuration orbitale de 12 mini-tambours placés côte-à-côte et synchronisés avec la peseuse et, par exemple, un système de remplissage de barquettes placé en aval.

#### Une technique particulièrement efficace

De nombreux essais ont été réalisés pour parvenir à la configuration optimale des tambours, de leur vitesse de rotation et du nombre de tours nécessaires à un enrobage parfait des produits avec la sauce.

Dans le cadre de ce programme, les produits ont été examinés par des spécialistes de l'agroalimentaire afin d'analyser le degré de nappage (adhérence de la marinade à la surface du produit). Sur 500 tests, l'Orbicote a atteint ou dépassé le niveau d'enrobage requis.

#### Des produits onéreux utilisés avec parcimonie

Bien souvent, peser le produit après le processus de marinage en vrac, lorsque le produit sort des grands tambours et est pesé à l'état humide, entraîne de sérieuses pertes de marinade, compte tenu de son adhérence aux surfaces. Les pertes de marinade, qui coûtent généralement beaucoup plus cher que le produit enrobé, peuvent atteindre 8% avec cette méthode. Par conséquent, peser le produit avant ce processus permet d'éviter des pertes considérables.

#### Chargement sécurisé du produit et de la sauce dans les mini-tambours

L'interface entre les goulottes qui transportent le produit depuis la peseuse et l'entrée des mini-tambours qui tournent en continu a été soigneusement étudiée pour un transport hygiénique et sûr. La sauce est dosée avec précision dans les tambours au moyen d'un système volumétrique.

#### Les produits sont manipulés avec précaution pour être déposés intacts dans les barquettes

Grâce à la courte distance de déversement et au mélange en douceur dans des tambours de 30 cm de diamètre seulement, Orbicote évite aux morceaux fragiles de s'abîmer.

#### Nettoyage facile, changement de produit simplifié

Toutes les pièces de la machine sont facilement accessibles et les pièces de contact (mini-tambours compris) se démontent. Un changement de produits, marinade comprise, sur l'Orbicote prend environ 15 minutes.

#### Simplicité et sécurité d'opération

La rapidité d'accès ne doit en aucun cas sacrifier la sécurité de l'opérateur. L'Orbicote est entièrement protégé par des grilles qui s'ouvrent et se retirent très simplement quand la machine est à l'arrêt.



# L'Orbicote conçu par Ishida pour une efficacité optimale

## Les dosages rejetés ne ralentissent pas la cadence

La peseuse associative Ishida est dotée d'un système breveté qui permet de détecter et de rejeter quasi simultanément les doses erronées avant marinade, ce qui ajoute encore à la cadence et au rendement de l'équipement. De plus, le rejet éventuel s'effectue avant que le dosage "erroné" arrive à l'Orbicote, ce qui évite le gaspillage de marinade dans les portions rejetées.

## Réinitialisation inutile en cas d'arrêt

L'Orbicote prend en compte les éventuels incidents survenant en aval de la ligne grâce à sa zone tampon. À la remise en marche, le système reprend où il s'était arrêté sans qu'une réinitialisation ne soit nécessaire.

## Pas de remplissage en l'absence de barquette

Les mini-tambours ne déchargent leur contenu seulement lorsqu'une barquette se trouve en-dessous. Et si un tambour non vidé de son contenu parvient au point de remplissage, aucun produit n'est ajouté.

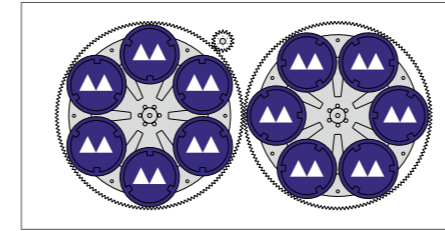
## Pas de barquettes vides à l'operculage

Dans le cas éventuel où un tambour n'est pas vidé, il continue sur le circuit. Les barquettes vides restent à l'entrée de la ligne jusqu'au moment du remplissage pour ne pas encombrer la ligne ou le poste d'operculage.

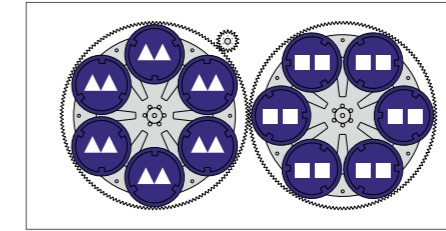
## Marination rapide qui transforme immédiatement les capacités de votre usine

L'Orbicote peut remplir plus de 55 barquettes par minute lorsqu'il est utilisé avec une peseuse associative Ishida 14 têtes. Vous retrouverez ci-dessous une illustration de ligne de marinage, avec le produit non-mariné arrivant par la gauche, par lot ou bien par tapis directement en sortie d'un système de découpe.

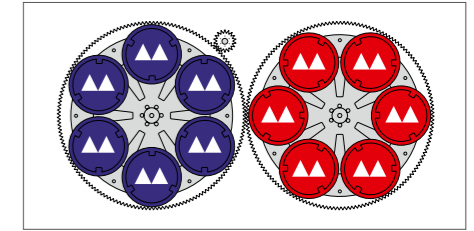
Polyvalent, l'Orbicote répond aux différents besoins et aux exigences les plus variées



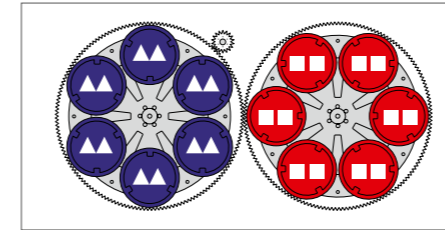
Mêmes morceaux, même sauce



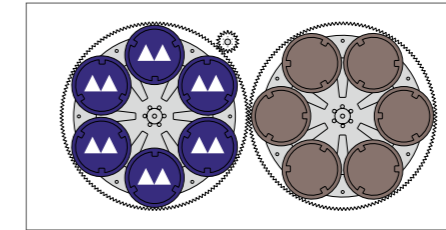
Morceaux différents, même sauce



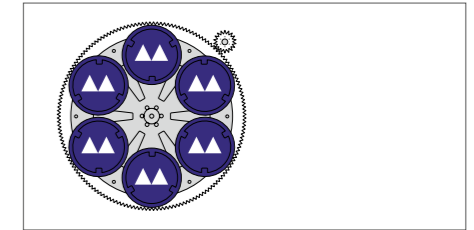
Mêmes morceaux, sauces différentes



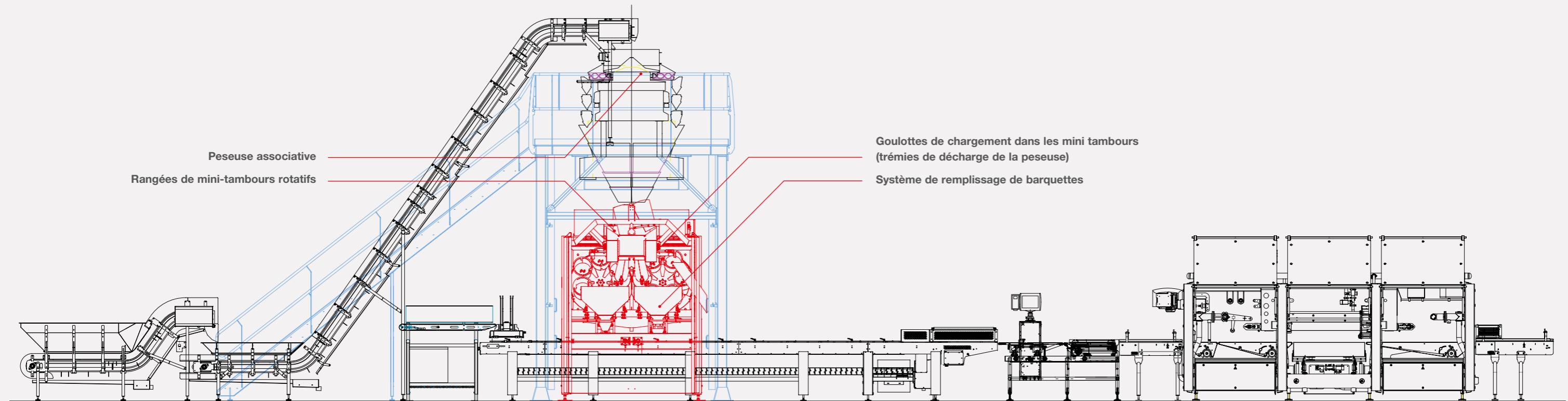
Morceaux différents, sauces différentes



Un côté à la fois



Modèle à une roue



# Nous vous accompagnons à toutes les étapes

Ishida réalise des investissements R&D conséquents pour répondre aux défis d'une industrie alimentaire mondiale en constante évolution.

Nous entendons apporter une assistance sans faille à nos partenaires, dès les premières étapes du processus d'achat, et mettons à leur disposition un vaste ensemble de brochures techniques, vidéos et études de cas sur notre site Web. Nos clients peuvent alors s'appuyer sur un réseau complet de filiales, de distributeurs et d'agents Ishida en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique pour obtenir de plus amples conseils et assister à des démonstrations et des essais.

Nos lignes d'emballage intégrées bénéficient d'une installation rapide et efficace, axée autour de techniques de gestion de projets et de méthodologies éprouvées et adaptées aux objectifs et cahier des charges de nos clients.

Notre équipe de service après vente paneuropéenne contribue à maximiser les performances, la fonctionnalité et la fiabilité du parc de machines installées. Nos stocks de pièces détachées sont stratégiquement implantés en Europe et permettent généralement d'obtenir le composant recherché en 24 heures à peine.



assistance téléphonique • pièces détachées • maintenance • formation

**ISHIDA FRANCE**

Z.I. Paris Nord 2  
50 rue des Chardonnerets,  
BP 67108,  
95 975 Roissy Charles De  
Gaulle Cedex  
Tél: +33 (0)1 48 63 83 83  
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29  
info@ishidaeurope.fr

**ISHIDA EUROPE LIMITED**

Tél: +44 (0)121 607 7700  
Fax: +44 (0)121 607 7888  
info@ishidaeurope.com

**ISHIDA ROUMANIE**

Tél: +44 (0)121 607 7700  
Fax: +44 (0)121 607 7888  
info@ishidaeurope.ro

**ISHIDA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE**

Tél: +420 220 960 422  
info@ishidaeurope.cz

**ISHIDA RUSSIE ET CEI**

Tél: +7 499 272 05 36  
Fax: +7 499 272 05 37  
info@ishidaeurope.ru

**ISHIDA ALLEMAGNE**

Tél: +49 (0)791 945 160  
Fax: +49 (0)791 945 1699  
info@ishida.de

**ISHIDA AFRIQUE DU SUD**

Tél: +27 (0)11 976 2010  
Fax: +27 (0)11 976 2012  
info@ishidaeurope.com

**ISHIDA MOYEN-ORIENT**

Tél: +971 (0)4 299 1933  
Fax: +971 (0)4 299 1955  
ishida@ishida.ae

**ISHIDA SUÈDE**

Tél: +46 (0)31 871 320  
info@ishidaeurope.se

**ISHIDA PAYS-BAS**

Tél: +31 (0)499 39 3675  
Fax: +31 (0)499 39 1887  
info@ishida.nl

**ISHIDA SUISSE**

Tél: +41 (0)41 799 7999  
Fax: +41 (0)41 790 3927  
info@ishida.ch