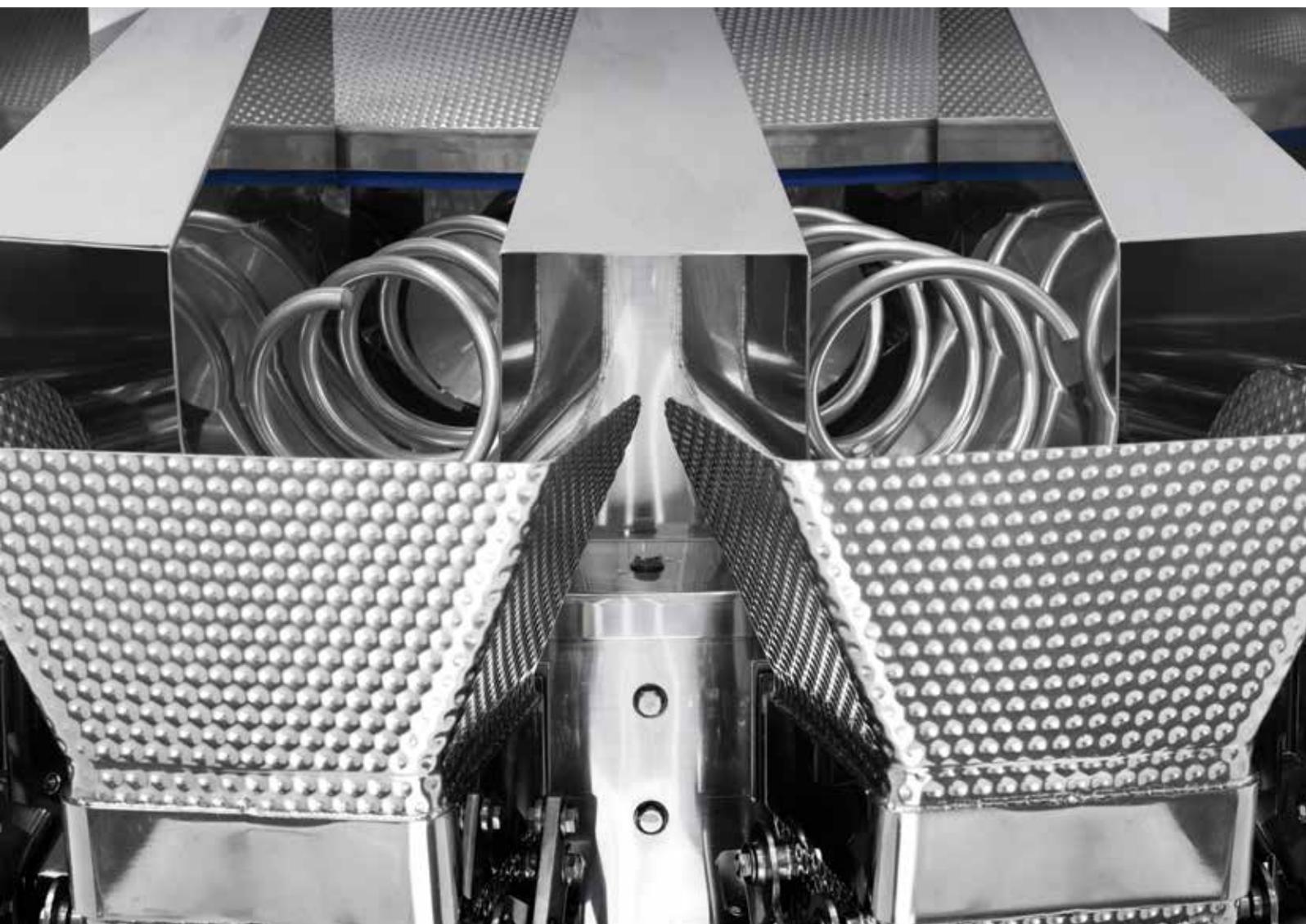
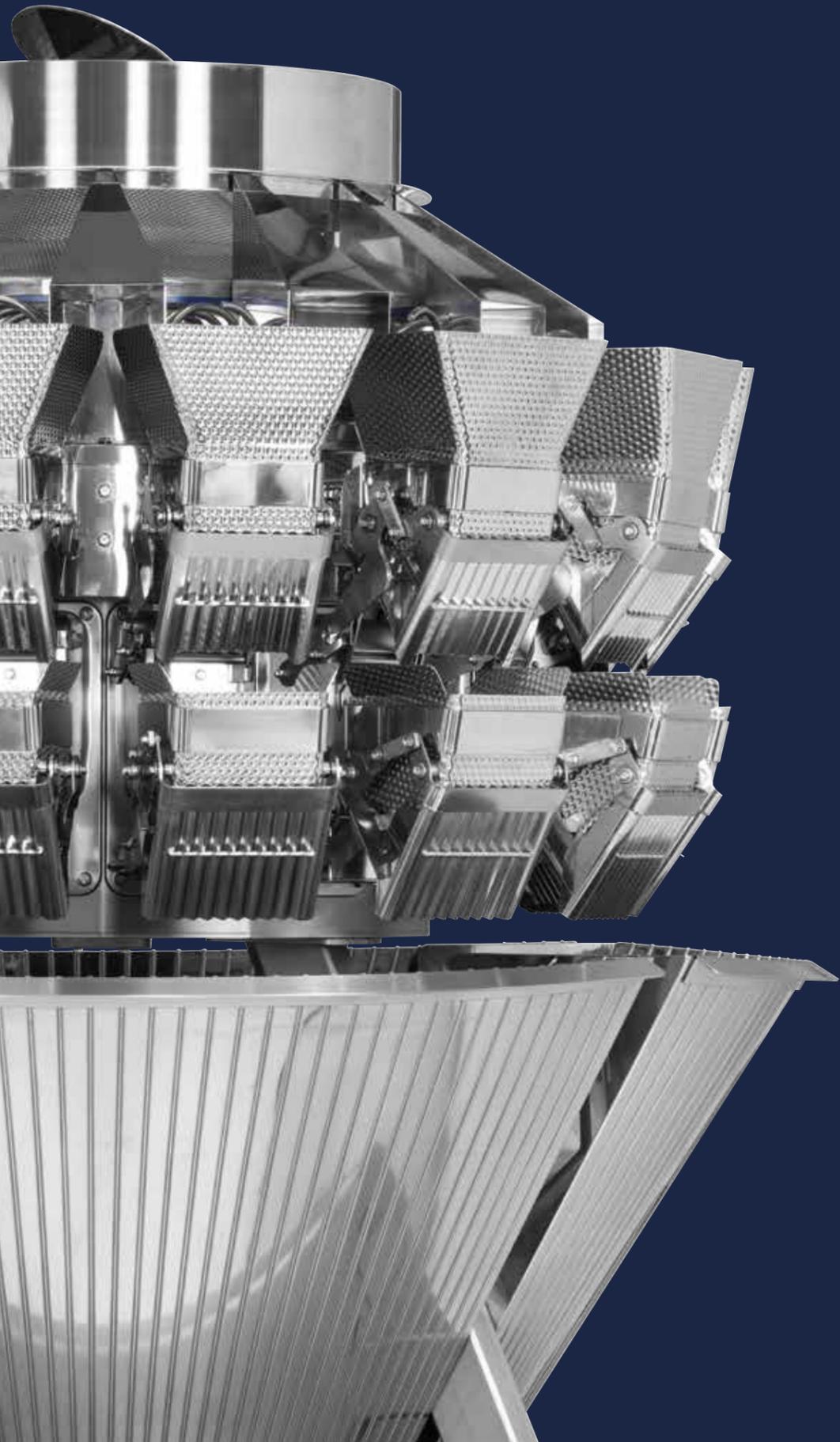


Мультиголовочные весовые дозаторы со шнековой подачей продукта

Оптимальное решение для взвешивания
и упаковки продукции из мяса и птицы





Мультиголовочные весовые дозаторы
со шнековой подачей продукта

Мультиголовочные весовые дозаторы Ishida со шнековой подачей продукта

Компания Ishida изобрела мультиголовочный весовой дозатор в 1972 году. С тех пор на предприятиях пищевой и других отраслей промышленности было поставлено более 60 000 мультиголовочных дозаторов Ishida. Бренд Ishida стал синонимом технического превосходства в своей отрасли.

Весовой дозатор Ishida со шнековой подачей предназначен для взвешивания липких, вязких, маслянистых или маринованных продуктов питания, например свежего мяса или рыбы.



Маринованное мясо



Рыба и морепродукты



Свежее мясо



Птица

Быстрый расчёт оптимального веса продукта, множество комбинаций, высокая эффективность

Уникальное сочетание аппаратного и программного обеспечения Ishida гарантирует скорость работы, недостижимую нашими конкурентами. Наше оборудование способно производить расчёт не одной, а одновременно трех комбинаций для каждого цикла взвешивания продукции, а также двойную проверку результата.

Высокая точность, минимальные потери продукта

Скорость и производительность – это результат внедрения самых передовых технологий Ishida. Наша технология взвешивания гарантирует, что каждая упаковка куриных окорочков, свиного шашлыка или рыбного филе максимально соответствует заданному весу, а общий выход готового продукта близок к оптимальному, при сокращении потерь продукта в пределах всего 1 грамма.

Максимум динамики, минимум воздействия на продукт

Весовые дозаторы со шнековой подачей продукта включают в себя высокопрочный вращающийся дисперсионный стол, шнеки и фотодатчики, которые позволяют точно направлять продукт в нужные накопительные и весовые бункеры. Липкие продукты с маленьким заданным весом могут прилипнуть к стенкам весовых бункеров. Разработанные Ishida скребковые бункеры способны эффективно справляться с этой проблемой, избегая прилипания продукта к бункеру.

Простота очистки

Влагозащищенная и гигиеничная конструкция позволяет производить тщательную мойку оборудования. Все контактные части легко снимаются, быстро моются или заменяются без использования специальных инструментов, что сокращает время простоя оборудования. Минимальное вмешательство человека в работу оборудования обеспечивает соответствие самым строгим гигиеническим стандартам, таким как HACCP

Как работает мультиголовочный дозатор со шнековой подачей

Идеальное решение для взвешивания липких продуктов

1. Продукт поступает в верхнюю часть весового дозатора, далее продвигаясь к желобам радиальных питателей посредством крутящегося дисперсионного стола.

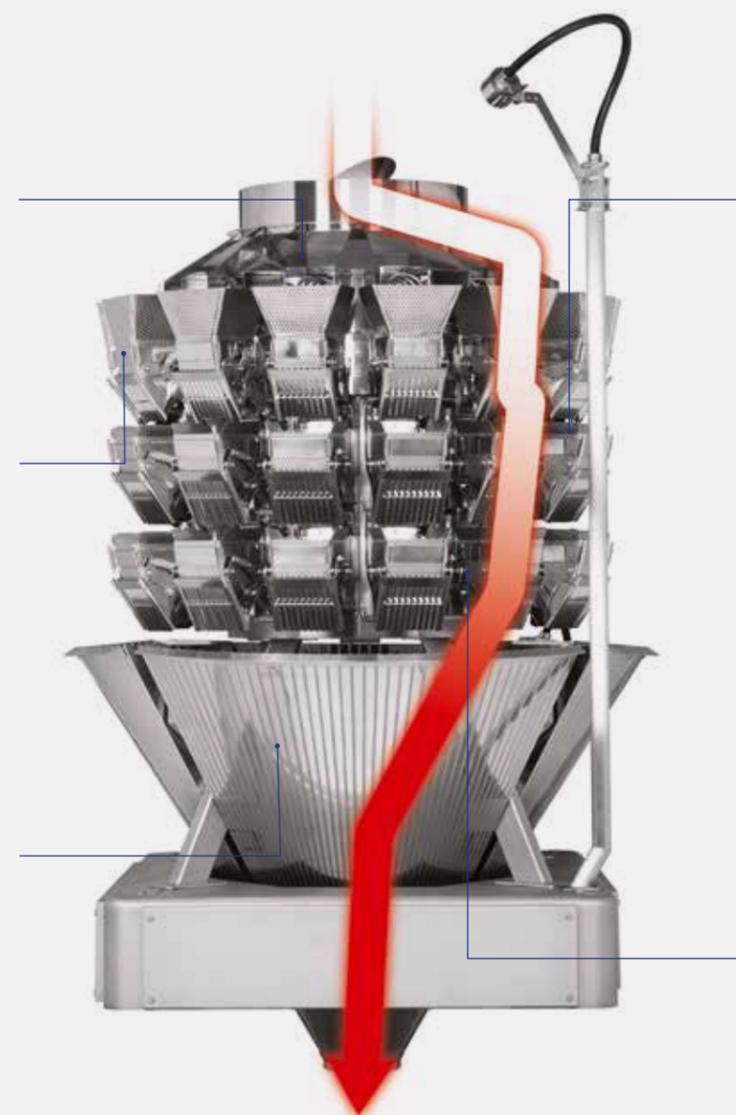
Благодаря использованию вибрации дисперсионного стола, механическое воздействие на продукт минимально.

3. В некоторых моделях накопительные бункеры оснащены фотодатчиками, которые контролируют вращение шнека. Это обеспечивает наполнение бункеров только необходимым количеством продукта для расчёта самой точной комбинации.

Компания Ishida предлагает самый большой выбор бункеров различных размеров и типов.

5. Из открытых весовых бункеров продукт направляется через воронку сброса к упаковочной линии.

На этом этапе продукт поступает в термоформер, вертикальный упаковщик в пакеты, систему распределения в лотки или линию ручной упаковки.



2. Мощный шнек плавно перемещает продукт по каждому желобу в накопительный бункер.

Накопительные бункеры Ishida оснащены специальными датчиками, которые следят за тем, чтобы в каждом бункере находилась только одна часть (кусочек) продукта.

4. Интегрированный компьютер следит за содержимым весовых бункеров и производит сброс продукта только из тех бункеров, весовая комбинация которых точно соответствует заданному весу.

Скорость работы компьютера Ishida настолько велика, что он способен просчитывать одновременно не одну, а три весовые комбинации и выбирает наилучшую комбинацию, что значительно увеличивает эффективность работы дозатора.

6. Бункеры сброса или «памяти» используются для сбора взвешенного, но не сброшенного продукта. Бункеры используются для получения наиболее точных весовых комбинаций и увеличения скорости.

На некоторых моделях весовых дозаторов Ishida бункеры сброса входят в стандартную комплектацию.

Почему мультиголовочный весовой дозатор со шнековой подачей является лидером на рынке?



Беспрепятственное движение продукта



Разделители продукта исключают застревание продукта между шнеками



Бункеры легко снимаются для мойки



Контроль наполнения накопительных бункеров фотодатчиком



Улучшенное уплотнение дисперсионного стола



Равномерное распределение продукта



Желоба и шнеки легко демонтируются для мойки



Новые разгрузочные желоба Ishida Coruglide

Беспрепятственное движение продукта

Использование желобов радиальных питателей со специальными покрытиями обеспечивает подачу продукта на вращающийся шнек в той точке, где продукт получает максимальное ускорение и продвигается вперед в весовые бункеры без риска застревания между шнеками и боковыми частями желобов радиальных питателей.

Улучшенное уплотнение дисперсионного стола

Нижняя часть дисперсионного стола плотно закрыта круглой синей прокладкой из PTFE, тем самым устраняя зазор между дисперсионным столом и корпусом дозатора. Такая конструкция помогает исключить любую возможность застревания мелких частиц продукта под дисперсионным столом, тем самым упрощая его мойку и обслуживание. Дисперсионный стол может легко сниматься для последующей мойки оборудования.

Разделители продукта исключают застревание продукта между шнеками

На некоторых дозаторах имеются потенциально опасные точки застревания между шнеками, особенно это касается продуктов малого размера. Ishida устраняет эту проблему за счёт разделителей продукта, которые представляют собой конструкцию в форме лепестка дробилки и тем самым предотвращают застревание продукта между шнеками.

Равномерное распределение продукта

Продукция поступает из подающего устройства на смещённый относительно центра дисперсионный стол со специальной распределительной «тарелкой», которая, вращаясь вокруг своей оси, равномерно распределяет продукт по всем бункерам. Кольцевая заслонка в верхней части бункеров так же контролирует быстродвижущиеся части продукта, поступающие с конвейера, и предотвращает просыпание продукта. Эта заслонка легко снимается и устанавливается без специального инструмента, тем самым облегчая обслуживание дозатора.

Бункеры легко снимаются для мойки

Весовые бункеры дозатора можно быстро вручную снять с дозатора и поместить на специальную стену для мойки или в специальную моечную машину. Заменить бункеры на другие можно также быстро и просто.

Шнеки легко демонтируются для мойки

Шнеки быстро демонтируются с весового дозатора для последующей мойки при высоких температурах и с использованием специальных моющих средств. Альтернативным способом является мойка желобов непосредственно в дозаторе.

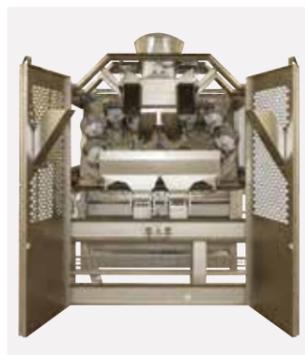
Контроль наполнения накопительных бункеров фотодатчиком

При работе с маленьким целевым весом, взвешивание может быть более эффективным, если продукт подаётся одним куском в один бункер. На некоторых моделях фотодатчик позволяет определять, что продукт подаётся по одному куску, таким образом шнек не будет вращаться, пока продукт из накопительного бункера не будет задействован в процессе взвешивания порции.

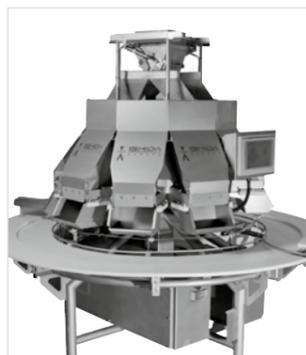
Новые разгрузочные желоба Ishida Coruglide

Гофрированная полированная нержавеющей сталь улучшает скольжение продукта и препятствует его наливаю к разгрузочному желобу. Гофрированная поверхность обеспечивает устойчивое контролируемое падение продукта. Разные исполнения желобов доступны в качестве опций: Coruglide, C4 и материал с теснением.

Система дозирования для сложных в обработке продуктов питания



Система маринования Orbicote



Сортировщик



Весовая линия подбора порций
фиксированного веса



Сортировочный стол

Компания Ishida занимается упаковочных установкой систем, максимально увеличивающих рентабельность и доходность предприятия

Ниже перечислены различные способы быстрой дозировки при помощи мультиголовочного дозатора со шнековой подачей и последующей укладкой продукта в упаковку.

Например, при использовании весовой линии подбора порций фиксированного веса, можно значительно оптимизировать выход продукции, благодаря использованию разных типов упаковки.

Вы можете одновременно взвешивать 2 целевых веса на одном весовом дозаторе, например 750 г и 1 кг для розничной торговли, а также формировать в отдельной таре продукцию в навал для оптовых продаж.

Дозатор может сбрасывать в упаковку порции по 750 г или 1 кг, в зависимости от точности комбинации. Если вес порции продукта в бункерах дозатора оказывается более 750 г, дозатор будет ждать, пока в его бункерах накопится достаточно продукта для сброса порции в 1 кг. Таким образом, порцию, превышающую заданные 750 г не нужно сбрасывать и опять возвращать на весовой дозатор для повторного взвешивания, что существенно увеличивает производительность и уменьшает отбраковку продукта.

Все порции, неподходящие для упаковок 750 г и 1 кг упаковок, будут сброшены в специальную тару, где храниться продукция в навал для оптовых заказчиков.

Весовая линия подбора порций фиксированного веса

Уникальная технология, объединяющая весовой дозатор со станциями для ручной укладки продукции в лотки. Как только взвешенная порция продукта поступает весовую линию, рычаг сталкивает продукт с конвейера на уровень рабочей станции. Оператор выкладывает куски порции необходимым способом в лоток и размещает его на конвейер для дальнейшей упаковки и маркировки.

Сортировщик Ishida

Сортировщик, на котором происходит ручная укладка продукции в лотки, расположен непосредственно под дозатором, что существенно экономит полезную площадь на вашем предприятии.

Сортировочный стол

Порции с фиксированным весом попадают после дозатора на сортировочный стол, где укладываются вручную в лотки.

Когда мультиголовочный дозатор со шнековой подачей не самый оптимальный вариант

Благодаря нашим обширным знаниям о технологиях взвешивания сложных в обработке продуктов питания, мы можем предложить вам альтернативные решения, более подходящие для вашей производственной линии.

Например, когда речь идет о работе с мясным продуктом на кости, усиленная вибрация является более предпочтительным вариантом для эффективного взвешивания. В некоторых случаях линейный мультиголовочный дозатор для липких продукты с полуавтоматической подачей может быть более экономически выгодным.

Преимущества использования оборудования для комплексных линий от одного поставщика, компании Ishida

Компания Ishida разрабатывает и производит целые упаковочные линии, занимаясь как модернизацией уже существующих предприятий, так и созданием производственных площадок с нуля.

Весовые дозаторы со шнековой подачей на вашем предприятии

Упаковочная линия на фото внизу полностью спроектирована компанией Ishida и обладает всем необходимым: от подачи продукта после первичной переработки к процессу взвешивания, до готовых упаковок в лотках типа Eurocrates на выходе.

Данная линия имеет все преимущества оборудования, приобретенного у одного поставщика, так как каждая его часть поставляется напрямую компанией Ishida.

- ▲ линия Ishida включает в себя:
- ▲ мультиголовочный весовой дозатор,
- ▲ платформу,
- ▲ подающие конвейеры,
- ▲ трейсилер,
- ▲ систему рентгеновского контроля,
- ▲ оборудование для контроля на герметичность упаковки,
- ▲ этикетировщик,
- ▲ систему обработки данных визуального контроля,
- ▲ а также роботизированную систему укладки готовой продукции в короба.
- ▲ Линия производит упакованные, маркированные и проверенные на предмет качества продукты питания, соответствующие самым высоким стандартам.
- ▲ Линия гарантирует высочайшую производительность, быстрый процесс смены продукта, а также интегрированную систему мойки для сокращения времени простоя.



Стандартные или выполненные по индивидуальному заказу весовые дозаторы со шнековой подачей от Ishida – оптимальное решение любых производственных задач



Стандартные модели

Стандартный модельный ряд мультиголовочных дозаторов Ishida успешно протестирован для решения любых производственных задач, требующих применения технологии шнековой подачи продукта. На сегодняшний день – это наиболее современные, полностью готовые к установке и вводу в эксплуатацию мультиголовочные дозаторы.

Оборудование, созданное по техническому заданию заказчика

Мультиголовочные дозаторы могут быть дополнительно оснащены по желанию заказчика необходимыми опциями для обработки крупноразмерных продуктов, а также легко повреждаемых сортов рыбы, например, специальными бункерами и дисперсионным столом.

Если речь идёт о нахождении специального решения именно для вашего предприятия, наша профессиональная команда сервисных инженеров быстро оснастит и настроит весовой дозатор для успешной и долгосрочной работы в конкретных производственных условиях.

Все покупатели мультиголовочных весовых дозаторов со шнековой подачей продукта получают бесплатно пакет программного обеспечения «Sentinel™».

Sentinel – это новейшее программное обеспечение для технической поддержки и удаленного мониторинга оборудования Ishida. Интерактивный, удобный в использовании интерфейс, обеспечивающий свободный доступ к производственным отчётам с любого мобильного или настольного устройства.

Благодаря тому, что Sentinel непрерывно отслеживает работу оборудования, вы сможете его контролировать круглосуточно. Программное обеспечение выявляет любые сбои в работе и помогает предотвращать потенциальные ошибки в работе линий, повышая рентабельность вашего бизнеса.

Спецификации оборудования



Схемы для моделей CCW-RV-220WB-1D-30-WP-SF, CCW-RV-220W-1D-50-WP-SF, CCW-RV-220W-1D-70-WP-SF доступны по запросу.

Производительность	CCW-RV-214W-1S-15-WP-SH-SF		CCW-RV-214W-1S-30-WP-SF		CCW-RV-214WB-1S-30-WP-SF		CCW-RV-214W-1S-50-WP-SF	
Максимальная скорость взвешивания*	55 взвешиваний/мин		55 взвешиваний/мин		55 взвешиваний/мин		55 взвешиваний/мин	
Макс. объём для взвешивания (за один сброс)	1,2 литра		4,5 литра		4,5 литра		10 литров	
Диапазон взвешивания (за один сброс)	до 500 г	до 1000 г	до 1000 г	до 2000 г	до 1000 г	до 2000 г	до 4000 г	до 8000 г
Минимальное деление	0,1 г	0,2 г	0,2 г	0,5 г	0,2 г	0,5 г	0,5 г	1,0 г
Спецификации								
Сенсорный экран управления	Цветной ЖК-дисплей диагональю 12,1 дюйма							
Количество предварительных настроек	200							
Весовая ячейка	Тензодатчик с двойным балансиром							
Материал	Поверхность оборудования изготовлена из нержавеющей стали или других гигиенических материалов							
Опции	Возможны различные опции. Для более подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с нашим представительством							
Стандарт влагозащитности	Соответствует IP66							
Мощность	Мощность	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
	Напряжение	200-240 V 50/60 Hz	200-240 V 50/60 Hz	200-240 V 50/60 Hz	200-240 V 50/60 Hz	200-240 V 50/60 Hz	200-240 V 50/60 Hz	200-240 V 50/60 Hz
Потребление воздуха**	200 л/мин (ANR) 0,5 МПа пневмошланг – PT 3/8"		110 л/мин (ANR) 0,5 МПа пневмошланг – PT 3/8"		110 л/мин (ANR) 0,4-1,0 МПа пневмошланг – PT 3/8"		110 л/мин (ANR) 0,5 МПа пневмошланг – PT 3/8"	
Масса нетто***	650 кг		700 кг		800 кг		1000 кг	
Соответствие стандартам	CE/UL/FDA/USDA/RoHS							

CCW-RV-214W-1S-70-WP-SF		CCW-RV-220W-1D-30-WP-SF		CCW-RV-220WB-1D-30-WP-SF		CCW-RV-220W-1D-50-WP-SF		CCW-RV-220W-1D-70-WP-SF	
55 взвешиваний/мин		80 взвешиваний/мин (40+40)		80 взвешиваний/мин		80 взвешиваний/мин		80 взвешиваний/мин	
14 литров		4,5 литра		4,5 литра		10 литров		14 литров	
до 4000 г	до 8000 г	до 1000 г	до 2000 г	до 1000 г	до 2000 г	до 4000 г	до 8000 г	до 4000 г	до 8000 г
0,5 г	1,0 г	0,2 г	0,5 г	0,2 г	0,5 г	0,5 г	1,0 г	0,5 г	1,0 г
Спецификации									
Цветной ЖК-дисплей диагональю 12,1 дюйма									
200									
Тензодатчик с двойным балансиром									
Поверхность оборудования изготовлена из нержавеющей стали или других гигиенических материалов									
Возможны различные опции. Для более подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с нашим представительством									
Соответствует IP66									
0,6 kW		0,6 kW		1,1 kW		1,3 kW		1,3 kW	
200-240 V 50/60 Hz		200-240 V 50/60 Hz		200-240 V 50/60 Hz		200-240 V 50/60 Hz		200-240 V 50/60 Hz	
110 л/мин (ANR) 0,5 МПа пневмошланг – PT 3/8"		110 л/мин (ANR) 0,5 МПа пневмошланг – PT 3/8"		110 л/мин (ANR) 0,4-1,0 МПа пневмошланг – PT 3/8"		210 л/мин (ANR) 0,4-1,0 МПа пневмошланг – PT 3/8"		210 л/мин (ANR) 0,4-1,0 МПа пневмошланг – PT 3/8"	
1000 кг		1100 кг		1300 кг		1800 кг		1800 кг	
CE/UL/FDA/USDA/RoHS									

Конструкция и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

* Зависит от формы продукта, плотности продукта, заданного, условий подачи и т. д.

** Подача сжатого воздуха требуется только для влагозащитных машин WP (Waterproof). Примечание: компрессор сжатого воздуха и шланг должны быть предоставлены заказчиком.

*** Вес машины варьируется в зависимости от выбранных опций.

Работая вместе с Вами

Наши обширные инвестиции в научно-исследовательскую работу в области упаковочного оборудования направлены на быстро меняющуюся отрасль пищевой промышленности во всём мире.

Нашей целью является полная поддержка наших заказчиков, начиная с процесса покупки оборудования и заканчивая его установкой и запуском на вашем предприятии.

Для Вас могут быть организованы тесты оборудования, а также разработаны проекты под ключ через хорошо развитую сеть офисов Ishida и дистрибьюторов в Европе, Африке и на Ближнем Востоке.

Для комплексных линий мы используем наш многолетний опыт по управлению проектами, ориентированный на Ваши ключевые задачи и особенности производства.

Преданная своему делу группа сервисных инженеров помогает повысить эксплуатационные характеристики оборудования до самого высокого уровня, обеспечить его функциональность и надежность.



поддержка • запчасти • сервис • обучение

Ishida Россия и СНГ
ООО «Ишида Юроп»
107113, Россия, Москва
3-я Рыбинская, 17
Тел: +7 499 272 05 36
Факс: +7 499 272 05 37
info@ishidaeurope.ru

Ishida Великобритания
Тел: +44 (0)121 607 7700
Факс: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeurope.com

Ishida Голландия
Тел: +31 (0)499 39 3675
Факс: +31 (0)499 39 1887
info@ishida.nl

Ishida Франция
Тел: +33 (0)1 48 63 83 83
Факс: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeurope.fr

Ishida Румыния
Тел: +4 021 326 69 81
Факс: +4 021 326 69 82
info@ishidaeurope.ro

Ishida Германия
Тел: +49 (0)791 945 160
Факс: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de

Ishida Южная Африка
Тел: +27 (0)11 976 2010
Факс: +27 (0)11 976 2012
info@ishidaeurope.com

Ishida Ближний Восток
Тел: +971 (0)4 299 1933
Факс: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae

Ishida Швейцария
Тел: +41 (0)41 799 7999
Факс: +41 (0)41 790 3927
info@ishida.ch

Ishida Чешская республика
Тел: +420 220 960 422
info@ishidaeurope.cz

Ishida Восточная Африка
Тел: +254 (0)202 00425
info@ishidaeurope.com

Ishida Швеция
Тел: +46 (0)31 871 320
info@ishidaeurope.se