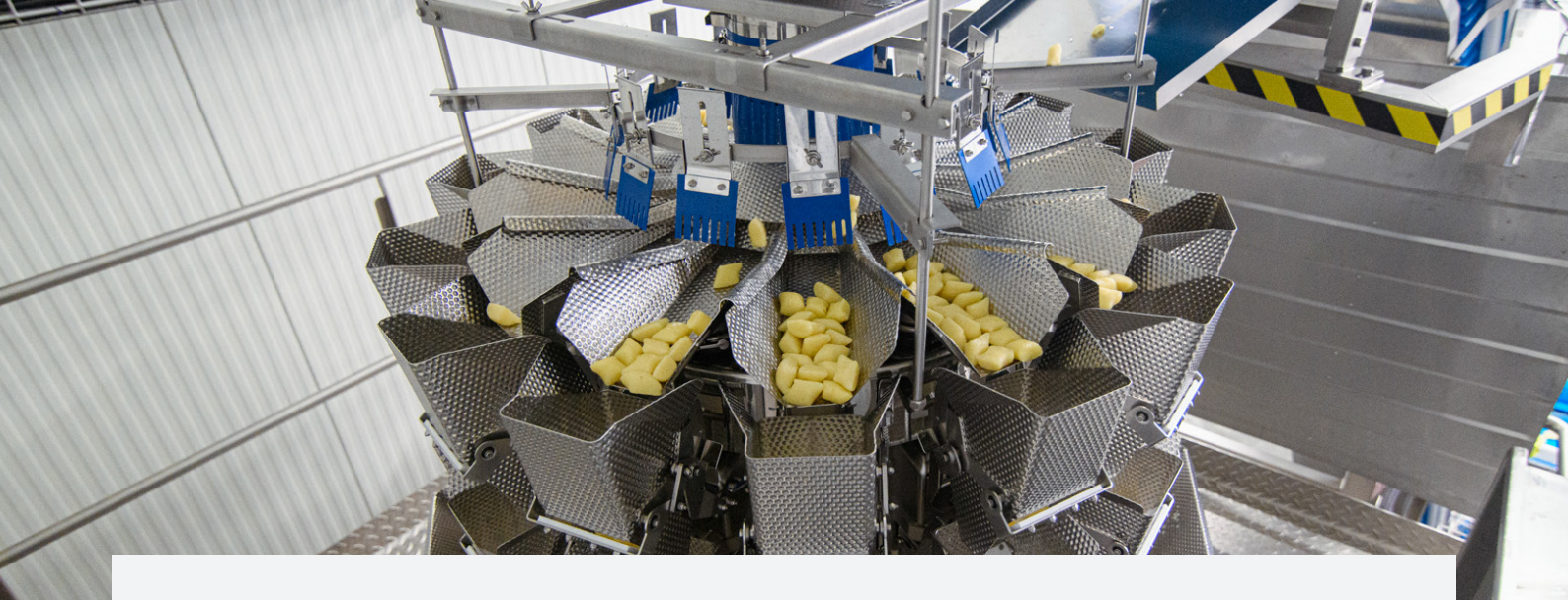


Zwiększona wydajność i szybki zysk przy produkcji kopytek dzięki Ishida



Studium przypadku / Wierzejki

Montaż nowej naważarki wielogłowicowej marki Ishida w zakładzie mięsnym Wierzejki, jednym z największych producentów mięsa, okazał się znacząco poprawić wydajność linii. Sukces ten został osiągnięty przy pakowaniu nowej serii kopytek. Inwestycja zwróciła się w około 18 miesięcy.

Facts and figures



Urządzenie marki Ishida zautomatyzowało ważenie kopytek mięsnych, jednocześnie znacząco ujednoliciając wielkość porcji serwowanych produktów



Dzięki nowej naważarce Ishida, ilość traconych produktów została obniżona z 5% do poniżej 2% na opakowanie



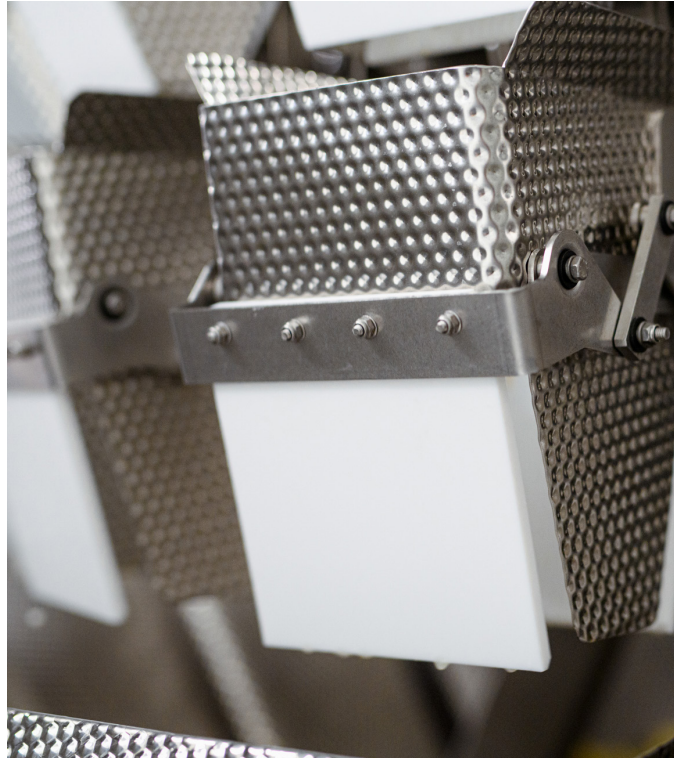
Naważarka może poradzić sobie z dużą różnorodnością ciężaru opakowań, w tym bardzo dużych pojemników gastronomicznych



Wyjątkowy system dystrybucji kryjący się za naważarką Ishida zapewnia szybki i efektywny przepływ kopytek do maszyny termoforowej



Stołość pomiaru wagi opakowań utrzymuje najwyższy standard marki Wierzejki



Model Ishida CCW-RVE-214W-1S-30-WP zastępuje uciążliwy i czasochłonny proces ręcznego pakowania, przy którym pracować musiało aż sześć osób, by wyrobić normę pakowania, czyli 1,2 tony kopytek na godzinę. Jeszcze większy problem stanowiła uprzednio liczba nadprogramowych produktów oddawanych za darmo ze względu na niedoskonałość ważenia manualnego, przy którym waga opakowania potrafiła przekroczyć docelową porcję o nawet 25 g. Dzięki nowej naważarce Ishida, całkowite straty na opakowanie zostały znacząco zredukowane z pięciu do poniżej dwóch procent.

„Precyzja jest najważniejsza dla naszej firmy i to właśnie ona stanowiła siłę napędową inwestycji w rozwiązanie proponowane przez markę Ishida” – powiedział Adam Zdanowski, współwłaściciel zakładu mięsnego Wierzejki.

„Naważarka marki Ishida przynosi ważne korzyści ekonomiczne poprzez wysoką dokładność i stałość pomiaru urządzenia oraz zdecydowaną poprawę wydajności i eliminację błędu czynnika ludzkiego.”

Model CCW-RVE-214 odważa kopytka przeważnie do 400-gramowych opakowań, ale potrafi obsługiwać również różne wagi pojemników, w tym wielokrotne ważenie produktu przekazywanego do bardzo dużych paczek gastronomicznych za pomocą trybu „multi-dump”. System ten pozwala zakładowi na elastyczność w reagowaniu na potrzeby rynkowe oraz konsumencie.

Równie ważna jest stałość pomiaru wagi opakowań, który podaje urządzenie Ishida, wpływając tym samym na lepsze doświadczenie konsumentów oraz wspierając wizerunek marki najwyższej jakości.

Model Ishida RVE zawiera opatentowaną technologię modulacji szerokości impulsów (PWM), która zapewnia większą kontrolę nad nakładem produktu na górnej części naważarki i podczas jego przepływu do lejów. Dzięki możliwości automatycznej zmiany wysokości oraz czasu trwania vibracji, zasilacze podajnika wibracyjnego gwarantują kontrolowany i stały obieg produktu, aby utrzymać prędkość oraz wydajność, a także prawie całkowicie eliminują występowanie przeładowania lejów. Wytłoczone powierzchnie ułatwiają gładki przepływ produktu przez naważarkę.

Wyjątkowy system dystrybucji kryjący się za naważarką Ishida zapewnia szybki i efektywny obieg kopytek do maszyny termoforowej.

Urządzenie Ishida pracuje przez 12 godzin dziennie każdego dnia. Intuicyjna obsługa ekranu dotykowego pozwala w łatwy sposób poruszać się po ustawieniach i dokonywać zmian, dzięki czemu wystarczy tylko jeden operator do nadzoru linii produkcyjnej. Modułowa budowa naważarki pozwala na łatwe usuwanie i wymianę części stycznych w celu szybkiego i dokładnego codziennego czyszczenia.

To już drugie urządzenie marki Ishida, które zostało zamontowane w zakładzie Wierzejki. I tak jak jego poprzednik, który od ponad dwóch lat funkcjonuje bez zarzutu, nowy model okazuje się niezawodny.

„Jako że znaleźliśmy już dokładność i solidność tej naważarki, Ishida była oczywistym wyborem dalszej inwestycji” – powiedział Adam Zdanowski. „Ponadto, ponieważ dotyczy to specjalistycznego zastosowania, doświadczenie firmy Ishida z naszym rodzajem produktów złożyło się na decydujący argument, by zainwestować w nową naważarkę wielogłowicową.”

Urządzenie zostało zamontowane przez wieloletniego lokalnego partnera przedsiębiorstwa i wyłącznego dystrybutora produktów Ishida w Polsce, Fenix Systems. Firma Fenix Systems dopasowała również soft naważarki do potrzeb zakładu. Proces instalacji trwał niecałe dwa dni, a następnie firma zorganizowała jednodniowe warsztaty, by pomóc operatorom zapoznać się z maszyną. Spółka nadal zapewnia wsparcie techniczne. Przedstawiciele zakładu Wierzejki podkreślają swoje zadowolenie z szybkości reakcji serwisantów, zdalnej pomocy w użytkowaniu maszyn oraz dostępności części.

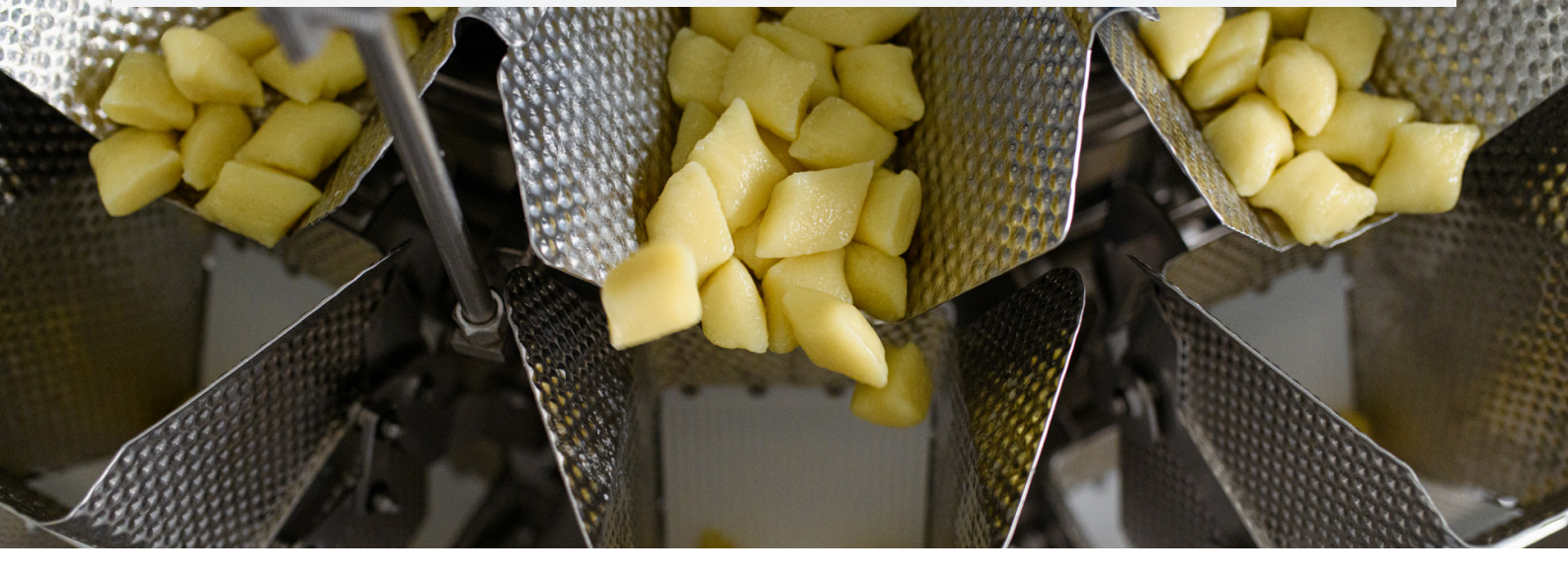
„Nasza nowa naważarka marki Ishida wpłynęła na wzrost wydajności i dokładności bez okresu przestoju w produkcji dzięki znakomitemu serwisowi i wsparciu. Wszystkie te czynniki przyczyniły się do znaczącej poprawy naszych wyników” – podsumował Adam Zdanowski. „Na ten moment trudno byłoby sobie wyobrazić produkcję kopytek bez naważarki wielogłowicowej marki Ishida.”



Klient

Założony w 1991 roku zakład Wierzejki stał się jednym z największych producentów mięsa w Polsce, zatrudniającym około 1500 osób. Dostarcza on swoje produkty zarówno na rynku krajowym, jak i na terenie Europy, Azji i Afryki. Zaangażowanie firmy w innowacje i podejście zorientowane na klienta pozwoliło jej oprócz klasycznej gamy produktów, która oprócz tradycyjnych rodzajów mięs dzieli się dodatkowo na wędliny oraz delikatności, takie jak sałatki, sajgonki, pierogi, naleśniki czy krokiety. Doprowadziło to również do otworzenia nowego zakładu mięsa drobiowego w 2021 roku, przyczyniając się tym samym do wprowadzenia artykułów spożywczych na bazie drobiu.

www.wierzejki.pl



Podsumowanie



Model Ishida CCW-RVE-214W-1S-30-WP zastępuje uciążliwy i czasochłonny proces ręcznego pakowania

5%
2%

Dzięki nowej naważarce Ishida, całkowite straty za opakowanie zostały znacząco zredukowane z pięciu do poniżej dwóch procent



Precyzja jest najważniejsza dla naszej firmy i to właśnie ona stanowiła siłę napędową inwestycji w rozwiązanie proponowane przez markę Ishida



Przynosi ważne korzyści ekonomiczne poprzez wysoką dokładność i stałość pomiaru urządzenia



Duża poprawa wydajności i eliminacja błędów czynnika ludzkiego



Model CCW-RVE-214 odważa kopytka przeważnie do 400 gramowych opakowań, ale radzi sobie też z dużą różnorodnością wagi innych pojemników



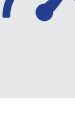
Model Ishida RVE zawiera opatentowaną technologię modulacji szerokości impulsów (PWM), która zapewnia większą kontrolę nad całym procesem



Zasilacze podajnika wibracyjnego dostarczają kontrolowany i stały przepływ produktu, aby utrzymać prędkość i wydajność



Wytłoczone powierzchnie ułatwiają gładki obieg produktu przez naważarkę



Naważarka marki Ishida zapewnia szybki i efektywny przepływ kopytek do maszyny termoforowej



Dzięki intuicyjnej obsłudze ekranu dotykowego można w łatwy sposób poruszać się po ustawieniach i dokonywać zmian



Doświadczenie marki Ishida z naszym rodzajem produktów złożyło się na decydujący argument, by zainwestować w nową naważarkę wielogłowicową

Porozmawiaj z ekspertem Ishida

Każda branża ma swoje własne wyzwania; naszym jest udzielenie pomocy, by pokonać twoje. Pracując razem, efektywniej i dynamiczniej możemy pomóc Ci osiągnąć wyższe standardy oraz szybciej przygotować Twoje produkty do sprzedaży detalicznej.

[Złóż zapytanie](#)