



Großes Foto: Tandem-Belegsystem für Pizza und (eingefügt) Tandem- Belegvorrichtung mit Absenkrohr.

Ishida Europe hat ein System zum Belegen von Pizzaböden und anderen Fertiggerichten mit frischen und individuell gefrosten (Individually Quick Frozen - IQF)

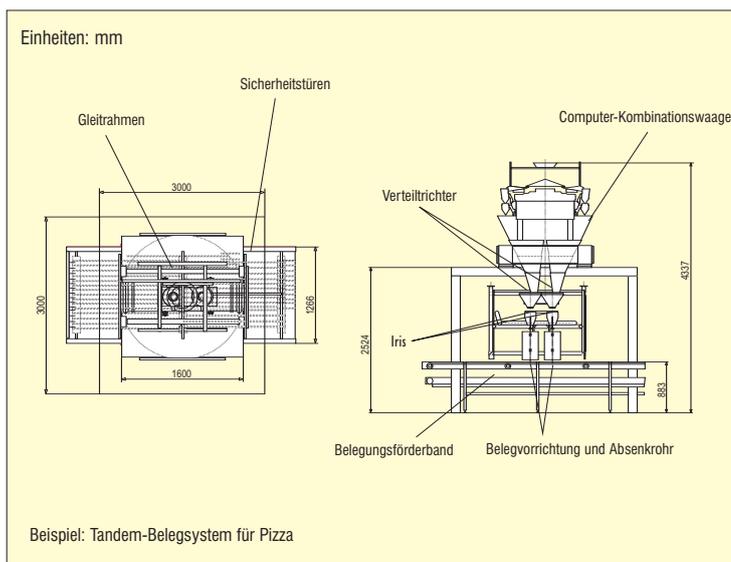
Produkten entwickelt.

Im Vergleich zu herkömmlichen Belegungsverfahren bieten unsere Belegsysteme einen hohen Grad an Genauigkeit und Effizienz.

Hauptmerkmale:

- *Maximale Ausbringung 160 Belegungen pro Minute*
- *Perfekte Belegungs-genauigkeit und -gleichmäßigkeit*
- *Minimaler Produktausschuß*
- *Geringer Wartungsaufwand*

Bei der Anwendung des Systems in Verbindung mit einer Computer-Kombinationswaage ISHIDA können die hohe Ausbringung und Genauigkeit des Belegsystems voll ausgenutzt werden.

ABMESSUNGEN

SPEZIFIKATIONEN

Modell	ITS
Belegungsleistung (Max) (*)	Käse und frische Produkte 40 Belegungen/min 160 Belegungen/min (belegt 4 Linien gleichzeitig) IQF Produkte 90 Belegungen/min
Durchmesser der Belegungsbasis (Max)	350 mm
Belegungskapazität	300g pro Belegvorrichtung
Stück pro Belegungsprodukt	5 (minimum)
Stückgröße (Max)	30 mm (IQF-Produkte) 20 mm (frische Produkte)
Standardabweichung	<2g bei 250g Zielgewicht
Belegungsprodukte	Reibekäse (Cheddarkäse, Mozzarella etc.) Fleisch und Fisch, frisch oder IQF (Schinkenwürfel, Peperoni, Hähnchen und Fleisch in Stücken, Shrimps und Garnelen etc.) Gemüse, frisch oder IQF (gewürfelte bzw. geschnittene Champignons, Paprika, Mais, Brokkoli, Ananasstücke etc.)
Belegungsbasen	Pizzas, Pasteten, Fertiggerichte in quadratischen und ovalen Schalen

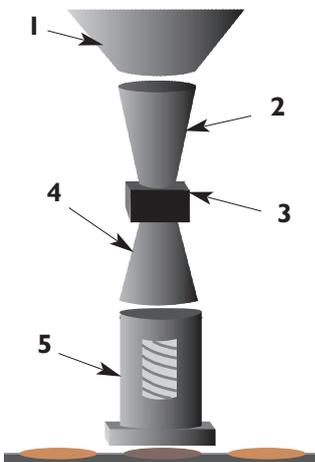
ANMERKUNG: Spezifikationsänderungen vorbehalten. (*) Abhängig von Belegungsprodukt, Belegungsbasis und Belegförderband.





- **Herkömmliche Belegungsverfahren**
Herkömmliche Belegsysteme fördern die Pizzaböden und andere Belegungsbasen durch einen "Vorhang" von Belegungsprodukten. Die Nachteile dabei sind hoher Produktausschuß, geringe Genauigkeit, ungleichmäßige Verteilung und hohe Wartungskosten.

- **Ishida-Belegesystem**
(Belegung von Pizzaböden mit Reibekäse)

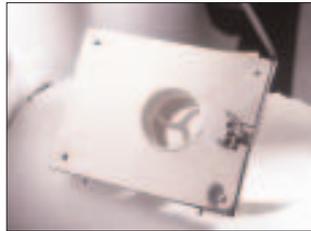


- 1 Auslaßstelle der Computer-Kombinationswaage
- 2 Verteiltrichter: sammelt und verdichtet das aus der Waage kommende Belegungsprodukt.
- 3 Speicherschale: hält das Belegungsprodukt für den Bruchteil einer Sekunde, bis sich die Belegungsbasen in der richtigen Position befinden.
- 4 Übergangstrichter und Verteilerkegel: verteilen das Belegungsprodukt vor dem Eintritt in die Belegvorrichtung.

5 **Belegvorrichtung und Absenkrohr:** Verteilen das Belegungsprodukt gleichmäßig auf der Belegungsbasis.
Die Form des Absenkrohrs ist an die Belegungsbasis angepaßt.

VORTEILE

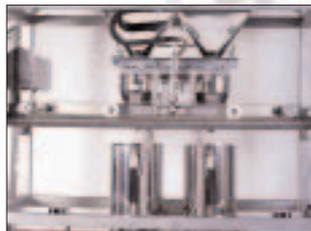
- **Präzise**



Irismechanismus für maßgenaue Belegung

Die Belegvorrichtung wurde entwickelt, um eine nahezu perfekte Belegungsgleichmäßigkeit auf den Belegungsbasen zu gewährleisten. Es kann auch so konfiguriert werden, daß der Rand der Belegungsbasis frei bleibt (im Falle von Pizzaböden).

- **Schnell**



Gleitsystem für effektive Spurverfolgung von Pizzaböden

Die Belegsysteme von Ishida zeichnen sich im Vergleich zu herkömmlichen Verfahren durch eine höhere Belegungsleistung aus. So kann beispielsweise eine einzige

Belegvorrichtung bis zu 40 Pizzaböden pro Minute belegen. Durch die Kombination von mehreren Einheiten auf einem (servo-gesteuerten) Gleitsystem sind Ausbringungen bis zu 160 Belegungen pro Minute erreichbar.

- **Minimaler Ausschuß**

Ein spezieller Irismechanismus sorgt dafür, daß die Belegungsprodukte erst dann an die Belegvorrichtung abgegeben werden, wenn sich die Belegungsbasis in optimaler Position befindet (fotozellengesteuert).

Durch dieses Prinzip wird der Produktausschuß auf ein Minimum reduziert.

- **Vielseitig**

Die Belegsysteme sind für verschiedene Anwendungen wie z.B. tiefgekühlte Pizzas, IQF-Fertiggerichte und frische Produkte ausgelegt.

- **Hygienisch & Sicher**

Alle Belegesysteme sind gemäß IP65 hergestellt und mit Sicherheitstüren versehen, damit die Sicherheit des Bedienpersonals gewährleistet ist und Produktverunreinigungen vermieden werden. Durch die hohe Genauigkeit (geringster Produktausschuß) wird der Reinigungsaufwand am Belegungsförderband auf ein Minimum reduziert.

- **Benutzerfreundlich**

Die Kontaktteile der Belegvorrichtung sind sehr einfach abzunehmen, so daß Standzeiten auf ein Minimum reduziert werden. Die Belegsysteme werden vollständig über die Bedieneinheit der Computer-Kombinationswaage gesteuert. Die Systeme können mit zahlreichen Windows®-Paketen wie Excel® arbeiten und somit in kundeneigene Management- und Steuerungssysteme integriert werden.

- **Zuverlässig**

Die qualitativ hochwertige Konstruktion und bewährte Zuverlässigkeit von Computer-Kombinationswaagen ISHIDA wurde auf die ITS Belegsysteme übertragen. Damit wird ein störungsfreier Betrieb über die Gesamtlaufzeit sichergestellt und die Kosten über die Gesamtnutzungsdauer minimiert.



Ishida Europe Limited
11 Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3DB
Großbritannien
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7666
info@ishidaeurope.com
www.ishidaeurope.com

Ishida Tschechische Republik
Tel: +420 317 844 059
Fax: +420 317 844 052
info@ishidaeurope.cz

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

Ishida Frankreich
Tel: +33 (0)1 48 63 83 83
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeurope.fr

Ishida Südafrika
Tel: +27 (0)11 475 7725
Fax: +27 (0)11 679 1459
ishidasales@ishida.co.za

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

Ishida Schweden
Tel: +46 (0)8 556 46 730
Fax: +46 (0)8 556 46 739
info@ishida.se

Ishida Naher Osten
Tel: +971 (0)6 5263 501
Fax: +971 (0)6 5263 502
ishida@ishida.ae

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