

La soluzione per il salmone affumicato va a gonfie vele per Meralliance

Ishida ha progettato e installato una soluzione completa per la pesatura e l'imballaggio dei lardelli di salmone per Meralliance, azienda specializzata nella produzione di pesce affumicato. Consegnato esattamente nei tempi previsti, questo progetto ha permesso a Meralliance di conseguire tre importanti obiettivi.

Meralliance produce 4.500 tonnellate di pesce affumicato all'anno per un importo di 82 milioni di euro. Con sede centrale a Quimper, in Bretagna, Meralliance è l'inventore del lardello di salmone affumicato, un ingrediente sempre più diffuso tra i cuochi sagaci come tocco aggiuntivo di qualità e sapore nella pasta, nelle insalate, nelle torte salate, nelle minestre, nei risotti di pesce e in molti altri piatti.

I tre obiettivi di Meralliance

Prima dell'installazione della nuova linea, i lardelli di salmone di Meralliance venivano pesati e posizionati a mano sul trasportatore di alimentazione di una termoformatrice. Questo metodo laborioso stava rapidamente diventando una limitazione. Ecco quanto affermato da Vincent Gélamur, Direttore industriale di Meralliance:

"Alla fine del 2007, dato il crescente successo di questo prodotto presso i supermercati di grandi e medie dimensioni, l'automazione della linea dei lardelli di salmone affumicato divenne una tappa imprescindibile. Ci eravamo prefissi tre obiettivi: evitare il sovrariempimento (un fenomeno purtroppo inevitabile con l'imballaggio a mano), migliorare le condizioni produttive e offrire ai rivenditori al dettaglio la migliore confezione possibile."

La soluzione Ishida

Il salmone affumicato raffreddato viene tagliato a cubetti, smistato su un vibrotrasportatore e trasportato a depressione direttamente sul piatto dispersore di una pesatrice multiteste. La pesatrice è un modello a 10 teste della serie RS, con un potente sistema vibrante. Tuttavia, malgrado l'elevato contenuto di grassi (14-18%), il salmone non è viscoso come ci si potrebbe aspettare, grazie al fatto che dispone di poco tempo per riscaldarsi durante la rapida trasferta a depressione dalla stazione di taglio.

I vassoi vengono disimpilati e trasportati in un sistema di distribuzione Ishida, dove ciascuno di essi riceve la propria porzione dalla pesatrice. Successivamente, i vassoi passano in una termoformatrice per vassoi Ishida QX-775, dove vengono lavati con azoto e sigillati. Il formato del vassoio (147 mm x 113 mm x 18 mm) e la quantità pesata (90 g) sono tali per cui ciascun imballaggio risulta completamente pieno, un requisito che il sistema di distribuzione e il sistema di sigillatura della QX-775 sono in grado di soddisfare molto efficacemente.

I lardelli di salmone raggiungono la sommità della pesatrice multiteste tramite un sistema di trasporto a depressione. Grazie all'accuratezza dell'attrezzatura Ishida, il sovrariempimento è costantemente inferiore all'1%



Richiesta soddisfatta

Vincent Gélamur dichiara: “Tre mesi e mezzo dopo l'effettuazione dell'ordinativo la linea produceva 1800 vassoi all'ora ed è in grado di produrne fino a 3600.”

Riduzione del sovrariempimento superfluo

L'accuratezza delle pesatrici multiteste della serie RS, che deriva dai più recenti hardware e software di calcolo delle combinazioni di Ishida, è tale per cui gli sprechi di prodotto sono stati nettamente ridotti. Questo il commento di Vincent Gélamur: “Imballiamo principalmente in vassoi, con un peso di riferimento di 90 g, e il sovrariempimento è stato inferiore all'1%.”

Migliori condizioni produttive

La nuova linea ha eliminato completamente le laboriose operazioni di riempimento a mano. Il funzionamento è semplice, con una grafica chiara e intuitiva. Anche la pulitura è facile: ad esempio, la pesatrice a tenuta d'acqua è dotata di particolari a contatto sollevabili e abbassabili, mentre tutte le zone di alimentazione del prodotto della termoformatrice per vassoi sono accessibili per il lavaggio a getto rapido.

Presentazione della confezione migliorata

Infine, sono stati raggiunti anche gli obiettivi di Meralliance riguardo alla presentazione delle confezioni.

Le confezioni che hanno una scadenza di 6 giorni, sono messe in mostra appoggiate sul bordo dello scaffale del supermercato. Se non fossero riempite così generosamente e sigillate così saldamente, il cedimento le farebbe sembrare presto poco piene. Il loro aspetto è ulteriormente migliorato dall'accurata sigillatura a “taglio interno” eseguita dalla termoformatrice QX-775, che le dota anche di un sistema di “apertura facilitato”.

Perché Ishida?

Ishida è stata scelta tra cinque possibili fornitori. Tra i punti a favore di Ishida vi era il fatto che fosse in grado di offrire una soluzione completa che incorporasse sia la pesatura che l'imballaggio. Data la tipologia del prodotto, la facilità di pulitura dell'attrezzatura è stata un altro fattore determinante.



Ishida Europe Limited

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

Ishida Repubblica Ceca

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

Ishida Olanda

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

Ishida Francia

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

Ishida Romania

Tel: +40 (0)21 589 73 52
Fax: +40 (0)21 310 34 22
info@ishidaeurope.ro

Ishida Germania

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

Ishida Sud Africa

Tel: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0)11 976 2012
ishidasales@ishida.co.za

Ishida Medio Oriente

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

Ishida Svizzera

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