

ISHIDA СООТВЕТСТВУЕТ СТАНДАРТАМ КАЧЕСТВА НОВОГО ПРОЕКТА «ЕДА ДЛЯ ГУРМАНОВ»

Дозатор для свежих продуктов Ishida, установленный на заводе компании Тэнфилд Фуд (Tanfield Food) в графстве Дюрем (County Durham), помог увеличить точность взвешивания ключевых ингредиентов и практически в четыре раза повысить производительность новой серии «питание для гурманов».

Линия «Look What We Found» была запущена в 2005 году под слоганом «еда для занятых гурманов» и предложила восхитительный выбор здорового готового питания: вторые блюда, супы и соусы. Все блюда изготовлены из высококачественных ингредиентов так, чтобы потребитель мог приготовить еду ресторанного качества за несколько минут у себя дома.

Дикий кролик под соусом из лука-порея и бузины, краснозерный рис, суп из копченой пикши с картофелем и шафраном – все эти блюда упакованы в легкие, удобные для хранения пакеты. После наполнения продуктом пакеты готовятся на пару в специальных аппаратах для придания блюду свежести и затем поступают на прилавки. Срок хранения таких блюд составляет 12 месяцев, размеры варьируются от 200-350гр для розничной продажи, до 1кг для поставки в рестораны.

Быстрый успех линии «Look What We Found» обозначил необходимость покупки автоматической упаковочной линии. Главной причиной автоматизации процесса послужило увеличение числа наполняемых пакетов от 460-600 до 2000 пакетов в час, в зависимости от сложности набора ингредиентов.

Дозатор для свежих продуктов (FFW) Ishida-NZ-106 обеспечивает точность взвешивания основных ингредиентов, необходимых для каждого из блюд: мяса, рыбы и овощей. По словам сотрудников компании Тэнфилд, благодаря FFW потеря продукта была сокращена от 3г до менее 0,5г.

Данный дозатор работает по проверенной технологии мультиголовочного взвешивания Ishida: компьютер выбирает комбинацию бункеров, наиболее соответствующую заданному весу. Вспомогательные бункеры, расположенные под весовыми, удерживают продукт, не выбранный компьютером, тем самым освобождая весовые бункеры для набора нового продукта и создания новых весовых комбинаций, что помогает существенно повысить скорость и точность взвешивания.



Характерной особенностью дозатора FFW является наличие линейных ленточных питателей, бункеров со специальным не допускающим прилипания покрытием и скребковыми створками. Данная конструкция позволяет избежать прилипания и обеспечивает равномерный, постоянный поток продукта. Водоотталкивающая конструкция IP 65 обеспечивает легкую чистку контактирующих поверхностей.

Заданный вес для каждого ингредиента хранится в памяти дозатора и отражается на сенсорном экране. Вес варьируется от 25г для лука до 562г для испанской сырокопченой колбаски «Чоризо». Для обеспечения работы оборудования во время чистки, компания Тэнфилд заказала дополнительный набор бункеров и конвейерных лент. Переход с одного комплекта на другой занимает менее 30 минут.

Взвешенный продукт разгружается в пластиковые горшки, где находятся все остальные ингредиенты, необходимые для изготовления заданного блюда. После этого добавляется соус и происходит выгрузка в дозатор компании Тоуо Jidoki, для последующего наполнения реторт пакетов. Затем горшки возвращаются для нового наполнения продуктом. Такая автоматизированная система производит более 2000 упаковок в час, в зависимости от изготавливаемого блюда.

Решение о покупке дозатора Ishida FFW было принято старшим управляющим персоналом компании Тэнфилд на основе предыдущего опыта работы с дозаторами Ishida.

«На протяжении нескольких лет дозаторы Ishida успешно работают на линии по производству сэндвичей, - рассказывает Дэйв Данн, технический директор компании,

- поэтому для нас было естественным вновь обратиться к Ishida с запросом по взвешиванию продуктов для нового проекта, блюд для гурманов. Идеальным решением этой задачи стал дозатор серии FFW».

«Мы восхищены работой дозатора Ishida FFW. Он взвешивает с идеальной точностью, что позволяет нам не отставать от постоянно растущего спроса. Послепродажное и техническое обслуживание оборудования, естественно, всегда соответствует высоким стандартам качества Ishida».

«Успех линии готовых блюд «Look What We Found», куда входят некоторые новые углеводы и белки, необходимые для здорового питания, бросил вызов упаковочной линии, который она блестяще выдержала!» - добавляет один из основателей и исполнительный директор Тэнфилд Кейт Гилл.

На продукцию линии «еда для занятых гурманов» постоянно растет спрос, поэтому в настоящее время компания рассматривает возможность установки автоматической подающей системы к дозатору Ishida FFW для дальнейшего повышения скорости работы дозатора.



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

Ishida Чешская республика
Тел: +420 317 844 059
Факс: +420 317 844 052
info@ishidaeurope.cz

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: +40 (0)21 589 73 52
Факс: +40 (0)21 310 34 22
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@ishida.co.za

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