

L'objectif d'Ishida : préservier tout l'arôme des fruits secs

Grâce à trois types de peseuses associatives Ishida, un grand spécialiste français des fruits secs est désormais en mesure de conditionner de façon optimale un large éventail de produits. Pour préserver les qualités organoleptiques des fruits, une importance toute particulière a été accordée à un nettoyage efficace et rapide.

Maître Prunille est connu non seulement pour ses pruneaux d'Agen, mais également pour ses fruits secs et ses noix en provenance du monde entier. L'entreprise compte parmi les leaders européens sur ce créneau ; elle est aussi le premier producteur mondial de pruneaux. Le site de Casseneuil, situé dans le Sud-Ouest au cœur de la zone de production des pruneaux, conditionne la moitié des 50 000 t de fruits secs produites chaque année.

Une nouvelle façon de goûter les fruits secs

Avec sa gamme 'Les Moelleux', Maître Prunille a joué un rôle moteur dans le lancement des fruits secs moelleux. Le principe : après dessiccation, les fruits sont réhydratés de façon contrôlée. À l'issue du processus, leur texture se rapproche de celle du fruit frais. Cette nouvelle variante a séduit de nombreux nouveaux consommateurs : elle contribue à une alimentation saine tout en constituant une alternative attractive aux fruits secs conventionnels.

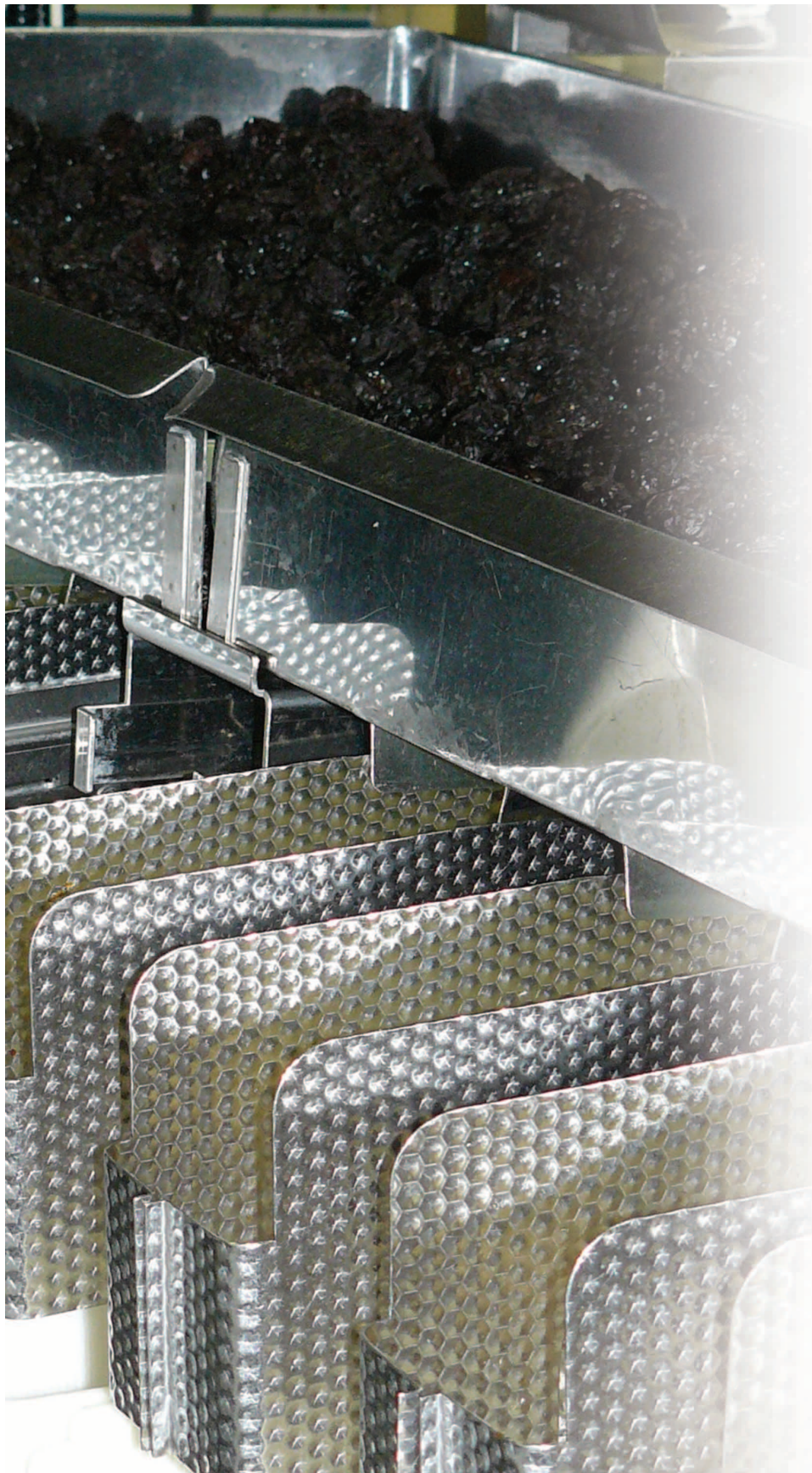
Le site de Casseneuil assure le conditionnement des fruits secs et des fruits moelleux. Ces derniers comprennent des prunes, des abricots, des raisins secs, des figues et des dates. Les fruits sont conditionnés en sachets mono-produits préformés de type stand-up. Ce segment de gamme

représente 80 % de la production. Les fruits secs en mélange, également proposés en sachets préformés, contiennent, selon les cas, des poires, des mangues, des ananas et des cranberries.

Pour faire face au volume de production actuel et aux augmentations de capacité à venir, quatre peseuses associatives Ishida viennent d'être installées à Casseneuil.

La peseuse RS : polyvalente, rapide et précise

La première des quatre peseuses est affectée aux produits standards faiblement collants. Il s'agit d'un modèle de la série RS, particulièrement adapté aux hautes cadences, qui dispose de 14 têtes de pesée. La série RS d'Ishida est positionnée en milieu de gamme, mais rivalise sans peine avec les peseuses les plus rapides de la concurrence, grâce à un logiciel très avancé et à une puissance de calcul exceptionnelle. De plus, comme l'unité centrale est à même de comparer un très grand nombre de combinaisons possibles, la peseuse Ishida RS est également très précise : elle respecte, pour ainsi dire, à 100 % la plage de tolérance prédéfinie. La trémie de décharge du modèle installé à Casseneuil est équipée d'un volet annulaire : cela permet d'alimenter l'ensacheuse avec une régularité optimale.



Les peseuses FFW : une parade efficace en cas de produits collants

Les fruits collants ont tendance à s'agglomérer, ce qui perturberait l'alimentation d'une peseuse associative conventionnelle dotée de têtes de pesée disposées en couronne.

Sur la gamme FFW (Fresh Food Weigher), les têtes de pesée sont disposées linéairement, et le produit est acheminé vers les bennes par un système de convoyeurs. Cela permet aux opérateurs d'alimenter la peseuse à partir de caisses ou de plateaux et de fragmenter manuellement tout amas de produit qui pourrait se former.

Deux peseuses FFW, montées en parallèle, alimentent l'ensacheuse par l'intermédiaire d'une trémie de décharge commune.

Avec la peseuse 'Screwfeeder', automatisation intégrale et précision vont de pair

Pour les produits qui se prêtent à une alimentation de la peseuse par convoyeur incliné, le choix de Maître Prunille s'est porté sur un modèle hautes performances à 14 têtes de la série R. Il est équipé d'une alimentation des bennes par des vis sans fin en tire-bouchon. Bien que puissantes, de telles vis se distinguent par leur relative douceur, préservant ainsi l'intégrité et l'aspect des fruits – deux facteurs particulièrement importants.

Cette peseuse associative conjugue une précision exceptionnelle – qui la prédestine aux produits onéreux – avec des cadences très élevées.

Un cahier des charges très exigeant

Pour remporter l'appel d'offres, Ishida France a dû répondre aux impératifs d'un cahier des charges dicté par des objectifs ambitieux en matière de précision et de cadences. De plus, le site de Casseneuil conditionne plus de 4000 articles différents. C'est dire à quel point des changements de produits rapides, un nettoyage facile et une hygiène irréprochable, constituaient des paramètres cruciaux.

« J'étais à la recherche d'une solution efficace et conforme à notre cahier des charges », précise Philippe Moutier, directeur industriel pour l'ensemble des sites de Maître Prunille.

Il considère le matériel Ishida comme « ... incroyablement facile à nettoyer », grâce à la dépose et à la remise en place des pièces de contact sans aucun outil et à la possibilité de passer les peseuses au jet.

« Nous avons vraiment fait le bon choix : Ishida nous fait également bénéficier de son expérience, notamment sur le plan de l'hygiène et du planning de production. Cela nous est utile à de nombreux égards dans le cadre de notre développement ».

Ishida Europe Limited

11 Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3DB
Royaume-Uni
Tél: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7666
info@ishidaeurope.com

Ishida République Tchèque

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

Ishida Pays-Bas

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

Ishida France

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

Ishida Roumanie

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

Ishida Allemagne

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

Ishida Afrique du Sud

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

Ishida Moyen-Orient

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

Ishida Suisse

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