

# NORTHSEAFOOD JETTE L'ANCRE SUR ISHIDA

Étude de cas  
**NorthSeafood**

## Faits et chiffres

- » Grâce au nouveau logiciel « No-Miss-Cycle », si une combinaison de poids est réussie sur les 7 têtes du côté opposé à la tête en surpoids, la peseuse délivrera simultanément toutes les charges empêchant la perte d'un cycle.
- » Autre avantage de ce logiciel : la surveillance du temps pendant lequel le produit a séjourné dans une benne et son rejet évitant ainsi le risque de conditionner un produit décongelé.
- » Les 2 associatives traitent la mise en boîtes de morceaux de poisson pané surgelé de 160 et 300 g, ce dernier format à la cadence de 40 boîtes/minute (720 kg/poisson/heure) avec une précision de 2 à 3 %, cadence remarquable au regard de ce produit difficile à traiter.

La fidélité des industriels agroalimentaires à la marque ISHIDA est une nouvelle fois démontrée par la société NorthSeafood -transformatrice de poissons-, implantée depuis plus de 30 ans aux Pays-Bas, à Urk, dans la province de Flevoland : une peseuse associative multitête ISHIDA installée en 2004, fonctionne toujours pour peser des boîtes de 5 kg.



Chez NorthSeafood, 2 lignes de conditionnement ISHIDA cohabitent, la dernière venant d'être installée dans le but d'obtenir une meilleure flexibilité, permettant une plus grande réactivité aux exigences des clients et pour répondre à la mise sur le marché de nouveaux produits ou formats d'emballage, tout en maintenant un rythme régulier de production des références existantes. La dernière peseuse acquise par NorthSeafood est une 14 têtes avec bennes de 7 litres.

Elle comprend une nouvelle fonctionnalité inédite, développée pour assurer une efficacité de pesage encore supérieure. Habituellement, si une seule tête contient trop de produit, elle est rejetée. Pendant cette phase de rejet, la peseuse ne peut pas délivrer le bon poids. Grâce au nouveau logiciel « No-Miss-Cycle », si une combinaison de poids est réussie sur les 7 têtes du côté opposé à la tête en surpoids, la peseuse délivrera simultanément toutes les charges empêchant la perte d'un cycle. Autre avantage de ce logiciel : la

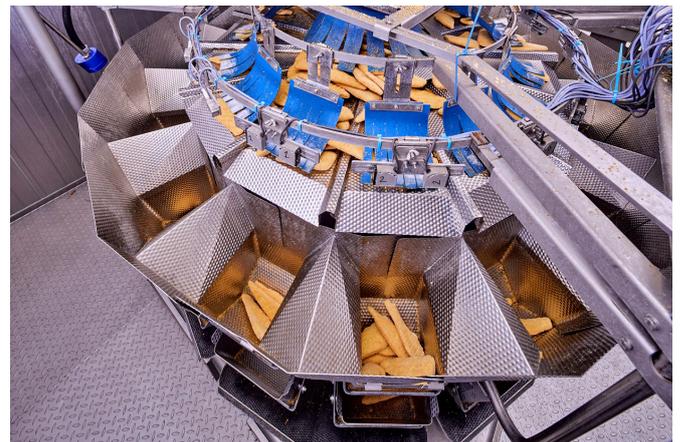


“ Les peseuses ISHIDA offrent des performances d’une grande qualité. Leur utilisation quotidienne est pour notre société la garantie d’un conditionnement fiable. ”

surveillance du temps pendant lequel le produit a séjourné dans une benne et son rejet évitant ainsi le risque de conditionner un produit décongelé.

Les 2 associatives traitent la mise en boîtes de morceaux de poisson pané surgelé de 160 et 300 g, ce dernier format à la cadence de 40 boîtes/minute (720 kg/poisson/heure) avec une précision de 2 à 3 %, cadence remarquable au regard de ce produit difficile à traiter. En effet, comme il s’agit de poisson surgelé, il est impératif d’ajuster finement la vitesse du process afin d’assurer l’écoulement régulier du produit, sans aucune accumulation. Les 2 peseuses, parfaitement étanches, sont entièrement fermées pour maintenir une température constante. Juriaan Romkes, ingénieur chez NorthSeafood :

« Les peseuses ISHIDA offrent des performances d’une grande qualité. Leur utilisation quotidienne est pour notre société la garantie d’un conditionnement fiable » .



## Contactez-nous

### Ishida Europe France

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

50 rue des Chardonnerets  
BP 67108  
95 975 Roissy Charles de  
Gaulle Cedex



[www.ishidaeurope.fr](http://www.ishidaeurope.fr)