

Innovation

Connaissances

Expérience internationale

Précision

Qualité

Performances

Ishida Europe : nous comprenons vos problématiques et apportons des solutions à vos lignes d'emballage.

- Une expertise technique unique, conjuguée à une connaissance pratique de votre secteur d'activité.
- Une expérience internationale dans de nombreux secteurs : snacks, viande, volaille, plats cuisinés, produits frais, aliments secs et surgelés, confiserie et pâtes.
- L'engagement et les ressources R&D nécessaires pour mener une politique d'amélioration continue et d'innovation à grande échelle.
- Un vaste éventail de solutions : conseil, gestion de projets, lignes d'emballage complètes, peseuses associatives, systèmes de distribution et de complément du poids, systèmes d'inspection par rayons x, ensacheuses verticales, trieuses pondérales, operculeuses, étiqueteuses poids/prix et systèmes d'encaissage.



Nous vous accompagnons à toutes les étapes

Ishida réalise des investissements R&D conséquents pour répondre aux défis d'une industrie alimentaire mondiale en constante évolution.

Nous entendons apporter une assistance sans faille à nos partenaires, dès les premières étapes du processus d'achat, et mettons à leur disposition un vaste ensemble de brochures techniques, vidéos et études de cas sur notre site Web. Nos clients peuvent alors s'appuyer sur un réseau complet de filiales, de distributeurs et d'agents Ishida en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique pour obtenir de plus amples conseils et assister à des démonstrations et des essais.

Nos lignes d'emballage intégrées bénéficient d'une installation rapide et efficace, axée autour de techniques de gestion de projets et de méthodologies éprouvées et adaptées aux objectifs et cahier des charges de nos clients.

Notre équipe de service après vente paneuropéenne contribue à maximiser les performances, la fonctionnalité et la fiabilité du parc de machines installées. Nos stocks de pièces détachées sont stratégiquement implantés en Europe et permettent généralement d'obtenir le composant recherché en 24 heures à peine.



assistance téléphonique • pièces détachées • maintenance • formation



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 Afrique du Sud
Tél: +27 (0)11 475 7725
Fax: +27 (0)11 679 1459
ishidasales@ishida.co.za

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

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

Ishida Moyen-Orient
Tél: +971 (0)6 5263 501
Fax: +971 (0)6 5263 502
ishida@ishida.ae

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



QX-775

Operculeuse à découpe intérieure

QX-775, operculeuse à découpe intérieure haute performance pour l'industrie alimentaire



QX-775

La QX-775 offre une flexibilité optimale à des cadences inégalées de plus de 100 barquettes par minute, sur une seule piste -

Avec la technologie de découpe intérieure, ce système compact garantit un operculage de qualité et une présentation impeccable de votre produit.

Flexible, la QX-775 s'intègre facilement à toutes les lignes de production.

Convoyeurs disponibles en formats larges et profonds pour convenir aux tailles de barquettes utilisées au détail ou au rayon traiteur.

Parfaitement compatible avec tous les types de matériaux tels que le carton, le plastique ou l'aluminium.

Ecran de contrôle orientable pour une commande accessible des 2 côtés de la machine.

Fiable, hygiénique, rapide et facile d'utilisation : la QX-775 est pour vous l'assurance d'un excellent retour sur investissement.



Un large choix d'applications :

La QX-775 peut être configurée pour le scellage uniquement, pour un simple balayage gazeux ou pour une application vide - réinjection. Elle est recommandée pour le conditionnement des produits suivants :

Plats préparés

Salades

Viande

Poisson

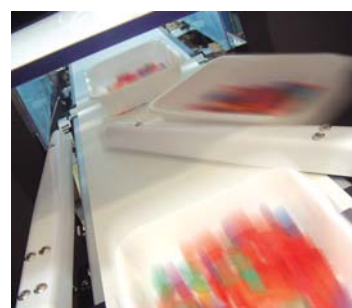
Snacks

Volaille

Légumes

Soupes et sauces

Projets spéciaux

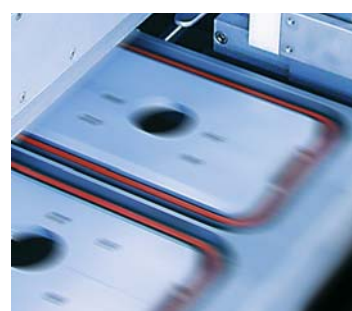


Triage pondéral intégré pour une qualité contrôlée

Les barquettes déjà remplies passent sur la Dacs intégrée avant operculage pour la vérification du poids contenu.

Le système peut ainsi rejeter les barquettes en excédent ou en déficit, économisant le produit, la barquette mais aussi le film, le gaz, l'étiquette et la main d'œuvre.

Parallèlement, la barquette mal dosée peut être redirigée sur un second poste de remplissage qui recalcule automatiquement la dose correcte pour conformer le contenu.



Un changement d'outil rapide

Une simple touche à l'écran suffit à déverrouiller l'outil qui peut être alors facilement remplacé à l'aide d'un chariot spécifique. L'opération ne prend que quelques minutes.



Un fonctionnement et une installation faciles

Equipée d'un écran tactile couleur de commande orientable, la QX-775 est pratique et facile d'utilisation. Elle intègre de nombreuses nouvelles fonctionnalités : une aide en ligne, une sélection de produit automatique, un système de diagnostic complet, historique et résolution des erreurs, ainsi qu'une connexion ethernet optionnelle.



Des solutions d'outillage sur mesure

L'ensemble de l'outillage est conçu pour répondre précisément aux besoins des clients.

Nous pouvons offrir des solutions adaptées pour toute application, du simple operculage à la mise sous atmosphère modifiée (MAP) avec découpe intérieure.



Un meilleur fonctionnement pour améliorer la qualité et réduire les déchets

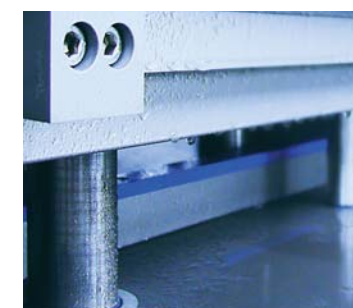
Grâce à la technologie servo-moteur et à un logiciel de commande avancé, le transfert de barquettes devient plus rapide et plus stable.

La précision de positionnement garantit un operculage de qualité optimale, et un fonctionnement fluide réduit considérablement les dégradations et pertes produits.



Une mesure du mélange de gaz peut être faite directement avant l'operculage

Ce système totalement intégré n'interrompt pas la production et permet un contrôle qualité optimal.



Un nettoyage rapide et facile

Les exigences d'hygiène imposent des niveaux de propreté toujours plus élevés.

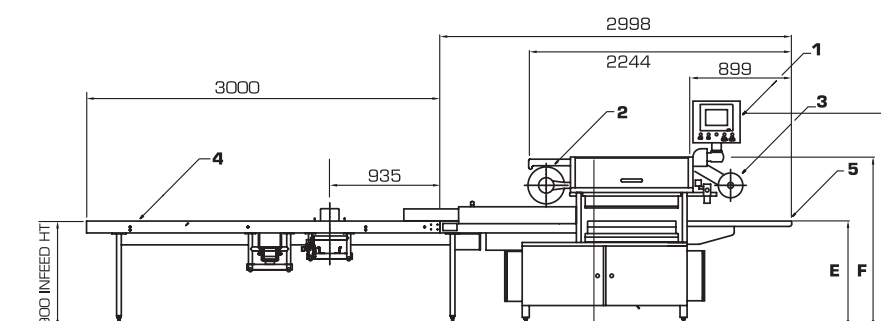
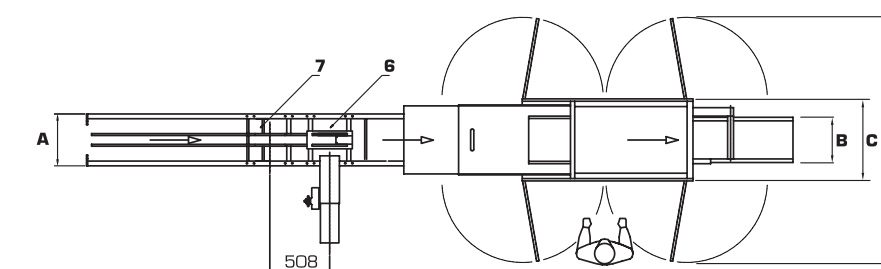
Ainsi, toutes les zones d'entrée du produit sont étanches conformément à la norme IP65, permettant un nettoyage rapide et facile au simple jet, limitant ainsi les temps d'arrêt au minimum.

La solution complète d'operculage

Ishida Europe peut fournir une gamme complète d'équipements complémentaires à l'operculeuse QX-775 :

- Pompes à vide
- Consoles de mélange gazeux
- Système d'analyse du gaz intégré
- Unités de refroidissement de l'eau
- Dépileurs automatiques
- Systèmes automatiques de dépose des couvercles
- Systèmes d'étiquetage automatique
- Convoyeurs de retournement et de contournement des barquettes
- Chariots de changement et de stockage d'outils (avec ou sans système de préchauffage)

Spécifications techniques



CODE

A	Largeur convoyeur d'entrée	1	Ecran tactile de commande
B	Largeur convoyeur de sortie	2	Zone de chargement du film
C	Largeur machine	3	Zone de rembobinage du film
D	Largeur totale portes ouvertes	4	Chaîne et convoyeur d'alimentation
E	Hauteur convoyeur	5	Convoyeur polycorde de sortie
F	Hauteur capot supérieur	6	Station de rejet
G	Hauteur centre de l'écran tactile	7	Trieuse pondérale intégrée (optionnelle)
H	Largeur maxi de barquette		
I	Profondeur maxi de barquette		

QX-775

Dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H	I
QX-775	436	380	690	2060	900	1438	1770	270	85
QX-775D	436	380	690	2060	900	1500	1832	270	120

Informations à titre indicatif, sous réserve de modification sans préavis.