

# Convincente per le arachidi, decisivo per le noci di acagiù

**Un'importante azienda impegnata nella lavorazione della frutta secca ha scoperto di essere in grado di ridurre gli sprechi di prodotto medi da 2 a 0,4 g per ogni lattina da 200 g di frutta secca, passando dai metodi volumetrici alle pesatrici multiteste Ishida. I risultati sono convincenti per i prodotti dell'azienda a base di arachidi, ma ancora di più per le costose noci di acagiù e di macadamia.**

Felix GmbH & Co. KG è un'impresa produttrice di alimenti snack con sede a Schwerte, nei pressi di Dortmund, in Germania. Dal 2000 fa parte di The Nut Company (TNC), la più grande azienda europea specializzata nella frutta secca.

I prodotti lavorati da Schwerte comprendono arachidi, noci di acagiù, mandorle e noci di macadamia. In Germania, Austria, Svizzera, Italia e

Slovenia questi prodotti sono commercializzati con il famoso marchio ùltje, che gode di popolarità presso l'80% dei consumatori della Bundesrepublik. Il marchio utilizzato nei mercati dell'Europa orientale è Felix.

Il numero complessivo dei diversi prodotti confezionati, a base di frutta secca (compresi quelli assortiti) si avvicina a 500, con confezionature che

comprendono bustine di plastica, coppette, confezioni sottovuoto, contenitori per vivande e lattine richiudibili. Qui vengono preparati prodotti con marchio personalizzato per i venditori al dettaglio, come REWE ed EDEKA, nonché burro di arachidi.

## **Lo spazio è limitato, ma la flessibilità no.**

È stato installato un sistema estremamente flessibile per l'imballaggio di frutta secca pregiata in lattine con coperchio di plastica richiudibile. Tale sistema è costituito da due pesatrici Ishida in configurazione accoppiata in parallelo. La frutta secca può essere portata dall'alimentatore ad una o ad entrambe le pesatrici, e ciascuna pesatrice può scaricare due volte (cioè funzionare come due pesatrici distinte e scaricare due quantità accuratamente pesate in due lattine per volta) per incrementare la velocità. I due flussi di lattine riempite, una da ciascuna pesatrice, si riuniscono quindi per la sigillatura in atmosfera modificata, seguita dall'apposizione del codice.

*L'uscita di ciascuna pesatrice Ishida scarica attraverso un rivelatore di metalli a gola per una maggiore sicurezza. Ciò è reso possibile dalle dimensioni compatte delle pesatrici.*



Questa configurazione sfrutta in modo eccellente lo spazio, grazie al formato compatto delle pesatrici, che permette di sistemarle in una zona limitata in altezza e lasciare dello spazio per i rivelatori di metalli a gola su tutte le uscite.

### Pesatrici con prestazioni di classe superiore

Le nuove pesatrici sono a "tramogge accoppiate". Sebbene ciascuna pesatrice sia dotata di 12 teste di pesatura e 12 tramogge di accumulo, ciascuna tramoggia di accumulo in realtà alimenta due tramogge di pesatura, per un totale di 24. La velocità e la precisione ottenute sono pertanto straordinarie per una macchina a 12 teste. Tali pesatrici, con le loro tramogge compatte da 0,8 litri, sono ideali per i pesi di riferimento implicati, relativamente piccoli.

### 80% di riduzione degli sprechi di prodotto

La nuova linea ha ridotto gli sprechi di prodotto (riempimento eccessivo superfluo) da 2 g a 0,4 g per una lattina da 200 g, una diminuzione dell'80%. Questa caratteristica è particolarmente importante per prodotti quali ad esempio le noci di acagiù che, anche in sede di acquisto della materia prima, sono molto più costose delle arachidi.

Inoltre, la pesatura multitesta è particolarmente efficiente quando il peso del pezzo è maggiore, come ad esempio nel caso delle noci di acagiù e di macadamia.

### Tempo di ammortizzamento

Il netto vantaggio finanziario della pesatura multitesta rispetto a quella volumetrica è dimostrato dal tempo di ammortizzamento dell'investimento,

inizialmente previsto di due anni. In realtà, sembra che il punto di pareggio possa essere raggiunto anche prima.

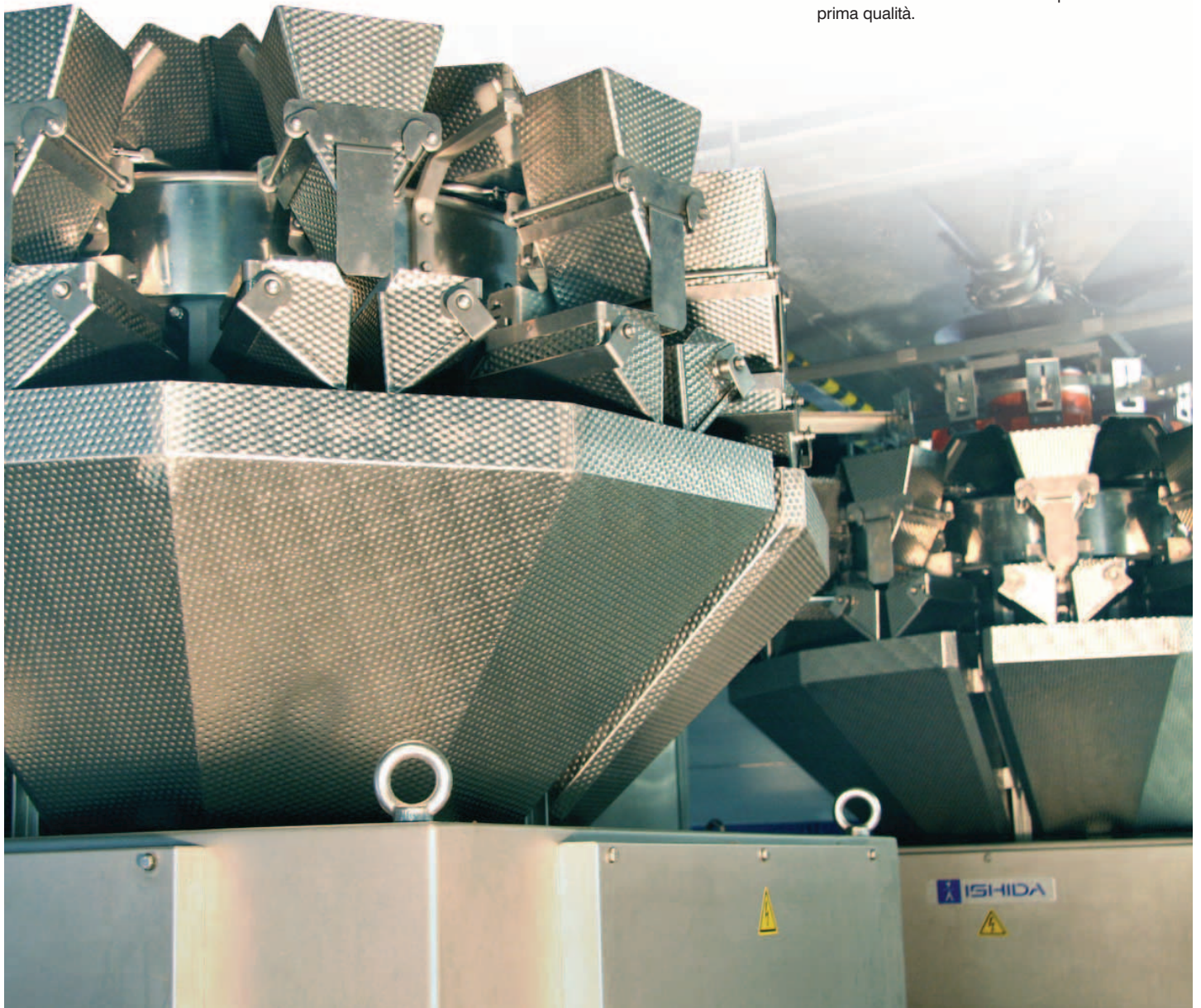
Questo è quanto afferma Helmut Brangenberg, direttore del reparto tecnico di Felix:

"L'investimento si sta ammortizzando molto rapidamente, in quanto stiamo risparmiando parecchio denaro pesando il prodotto con maggiore precisione e riducendo gli sprechi".

### Nessuna sorpresa

Ishida ha compilato la sua lista relativa all'offerta per l'appalto della nuova installazione, rifacendosi, in parte, ad alcune esperienze di collaborazione lavorative altamente soddisfacenti risalenti al 1985.

All'epoca della nostra visita, la sede di Schwerte dimostrarva di essere l'unità di produzione più efficiente del gruppo internazionale The Nut Company. Ciò sembrava, in parte, essere dovuto al contributo della nuova linea di prodotti di prima qualità.



#### 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