

# RÁPIDO, FLEXÍVEL, PRECISO - “MONSTRO FAMINTO” ISHIDA

## Fatos e Números

- Velocidades de 192 embalagens por minuto para bandejas de 220g, 180 para bandejas de 345g e 150 para o tamanho de 480g.
- As 14 cabeças da balança operam cerca de 50 sacos por minuto para pacotes de 4 kg
- A linha sob medida manuseia 2,7 toneladas de salsichas cocktail congeladas por hora. Com cada cocktail de salsicha pesando aproximadamente 10g, temos o equivalente a impressionantes 270.000 salsichas por hora.

O sucesso da parceria entre a Ishida Europe e a Tulip, uma das líderes na indústria de processamento de alimentos, do Reino Unido é representada pela mais recente instalação de equipamentos Ishida na fábrica da Tulip em Ruskington, Lincolnshire, onde uma linha sob medida está manuseando 2.7 toneladas de salsichas congeladas a cada hora.

## Desafio

A Tulip necessitava de uma balança que pudesse suportar um alto volume de produção ao mesmo tempo com uma precisão incrível.

## Solução

A solução Ishida compreendeu uma balança de 24 cabeças e outra de 14 cabeças da série RV, top de linha da empresa. A de 24 cabeças alimentando um termoformador enquanto a de 14 cabeças está operando em conjunto uma bagmaker. A Ishida também forneceu o elaborado sistema de alimentação, a plataforma para as balanças e um sistema de enchimento de bandejas feito sob medida, junto com o Controlador de peso DACS-W-012 para o controle final de peso.

“Tínhamos necessidade de uma solução que combinasse precisão e velocidade e as balanças da Ishida entregam essa combinação com uma consistência impressionante”, comenta Rob Hunt, Gerente de Engenharia de Projetos da Tulip. “Elas também são muito confiáveis, fáceis de usar e os operadores adoram”.

“Nós nos referimos a essa linha como o ‘monstro faminto’, capaz de lidar com quase qualquer produto que jogamos nela em termos de produção”.





“ Tínhamos necessidade de uma solução que combinasse precisão e velocidade e as balanças da Ishida entregam essa combinação com uma consistência impressionante. Elas também são muito confiáveis, fáceis de usar e os operadores adoram. ”

A chave para o sucesso da nova linha é sua capacidade de gerenciar o alto volume de produção com o mínimo de sobrepeso de produtos e também sua flexibilidade para lidar com uma variedade de requisitos de embalagem e produção. A linha foi projetada para alimentar as salsichas ou para a balança de 24 cabeças, que as embala em bandejas termoformadas para muitos dos principais varejistas do Reino Unido, ou para o modelo de 14 cabeças que as embala em sacolas, principalmente para o setor de foodservice.

Após o fabricação e fritura, as salsichas vão para um congelador em espiral e depois introduzidas na linha de embalagem. É de extrema importância garantir que a produção continue ininterrupta e, portanto, o sistema possa desviar o produto para armazenamento temporário - WIP (Work In Progress) como é denominado - enquanto uma troca de formato é realizada na linha, permitindo uma troca de formatos de pacote, por exemplo. O produto pode então ser enviado de volta ao sistema de pesagem e embalagem para retornar à operação em velocidade máxima.

Além disso, a linha está ligada a uma outra de processamento e embalagem na fábrica para que o produto possa ser facilmente alternado para atender à alta demanda - por

exemplo, as vendas de certos produtos podem aumentar em até 20% quando a previsão do tempo para o fim de semana é ensolarado.

A balança de 24 cabeças é dividida em 4 seções com seis cabeças de pesagem dedicadas a cada quarto, a fim de lidar com as salsichas da maneira mais eficiente possível e maximizar o rendimento. As salsichas de coquetel pesadas passam então por um sistema de preenchimento de configuração 4x4 acima do termoformador que preenche 16 bandejas de cada vez a 12 ciclos por minuto.

“ Nós nos referimos a essa linha como o ‘monstro faminto’, capaz de lidar com quase qualquer produto que jogamos nela em termos de produção ”

O design higiênico à prova d'água das balanças Ishida RV é certificado para a Especificação IP-69K. Os recursos incluem vedações e juntas aprimoradas, superfícies inclinadas para lavagem rápida e escoamento da água (garantindo tempos de secagem mais rápidos) e fendas reduzidas em buchas e funis, que ajudam a eliminar o risco de bactérias. Como resultado, as balanças RV instaladas na Tulip oferecem a máxima higiene, minimizando o tempo de inatividade para limpeza.

A nova linha na fábrica de Ruskington se une a uma variedade de equipamentos Ishida que foram instalados ao longo dos anos, incluindo cinco balanças multicabeças, três seladoras QX-1100 e nove controladores de peso DACS-W.



**ISHIDA DO BRASIL Ltda.**

Rodovia Anhanguera, km15, CLA-Módulo 37  
Parque São Domingos - São Paulo-SP  
CEP 05112-000  
Telefone: (11) 2899-1830  
contato@ishidabrasil.com.br