

# INSPEKCJA X-RAY WIDZI TO, CZEGO TY NIE WIDZISZ.

## Prezentacja nowych urządzeń serii IX Ishida.

Jedno ciało obce może zmienić wszystko - od utraty lojalności naszego klienta, po utratę reputacji marki.

Wiodące w branży Systemy Kontroli X-ray Ishida dają Państwu dokładność i spójność inspekcyjną, czyli to, co jest wam potrzebne dla zapewnienia naszym detalistom dostaw jedynie najwyższej jakości produktów.

Nabywając Systemy Ishida, zyskujesz spokój. Nie pozwól, by jedno ciało obce zmieniło wszystko.

By dowiedzieć się więcej, pobierz broszurę z portalu: [ishidaeurope.pl](http://ishidaeurope.pl)



## Zakres kontrolowania jakości Ishida



Inspekcja X-ray



Wagi kontrolne



Testery szczelności zamknięcia/zgrzewu



Systemy Wizyjne



Whatever you make, make certain.

# Naważarki wielogłowicowe wpływają na spójność produktów mieszanych

Naważarki wielogłowicowe dostarczają niezbędnego wsparcia producentom żywności, którzy starają się sprostać wymaganiom swoich klientów. Supermarkety i sektor usług gastronomicznych nalegają na produkt spełniający najbardziej surowe wymagania. Stąd decydujące znaczenie ma to, aby producenci żywności na swoich liniach produkcyjnych utrzymywali niezmienną jakość.

## Naważarki wielogłowicowe: co oferują

- Dokładny pomiar cech.
- Szybkie i niezawodne działanie.
- Minimalizację odpadów lub gratisów.
- Małe rozmiary instalacji.

Zdecydowana większość produktów spożywczych sprzedawana jest na wagę, stąd szybkie i powtarzalne odmierzenie dokładnych ilości z najmniejszymi, jak to możliwe, stratami lub tzw. gratisami ma znaczenie zasadnicze. To dokładnie jest to, do czego naważarki wielogłowicowe zostały zaprojektowane.

Pierwsza naważarka wielogłowicowa została opracowana przez firmę Ishida w 1972 roku i choć do tej pory wprowadzono wiele innowacji i ulepszeń, to zastosowana „metoda kombinacji”, czyli to, w jaki sposób naważarki działają, pozostała taka sama.

Naważarki działają przy zastosowaniu wielu zasobników rozmieszczonych w kolumnach, gdzie każda kolumna wyposażona jest w głowicę naważającą. Porcja produktu do odważenia podawana jest do każdego zasobnika odważającego, a komputer urządzenia wybiera optymalną kombinację zasobników do uzyskania wagi docelowej. Gotowe porcje są uwalniane, a zasobniki



gotowe są do przyjęcia następczej porcji produktu i wykonania kolejnego cyklu kombinacji naważania.

Metoda ta zapewnia wysoki poziom dokładności podczas ważenia produktów pojedynczych. Wykorzystywana jest dla szerokiej gamy zastosowań, od przekąsek (tzw. snacków), produktów cukierniczych, po tarty ser, sałatki, mięso świeże czy drób.

## Wysoki poziom dokładności

Zastosowanie większych systemów z większą liczbą głowic pozwala, przy korzystaniu z tych samych zasad, na uzyskanie wyjątkowej precyzji odważania porcji mieszanych. Każdy składnik mieszanki może być przypisany do określonej sekcji zasobników naważających w maszynie. Pożądana porcja każdego składnika jest odważana, po czym uwalniana poprzez lej spustowy do finalnego opakowania (w większości przypadków dzieje się to jednocześnie).





Bez względu na to, czy to opakowanie mieszanych cukierków, mieszanki płatków zbożowych, orzechów czy też mrożonych warzyw, Ishida posiada szereg specjalnie zaprojektowanych rozwiązań do naważania mieszanek z zastosowaniem 16, 20, 24, 28 i 32 głowic naważających. Rozwiązania te pozwalają na równomierne mieszanie maksymalnie do ośmiu różnych składników, które mają znaleźć się w każdej porcji mieszanki finalnej.

Taka dokładność zarówno wpływa na utrzymanie spójności wizerunku marki, jak i pozwala na wypełnienie wymogu formalnie prawnego co do procentowego udziału poszczególnych składników w mieszance. Producenci mogą również monitorować proporcje produktów w każdej porcji, kontrolując ilość najbardziej kosztownych składników w dowolnej z mieszanek, maksymalizując w ten sposób zysk.

Inną zaletą naważarek wielogłowicowych, zwłaszcza przy zastosowaniu dla mieszanek produktowych, jest ich kompaktowa, zajmująca niewiele przestrzeni fabrycznej, konstrukcja. W porównaniu do linii produkcyjnej stosującej do tego samego zadania oddzielne maszyny, uzyskuje się znaczną oszczędność

tak cennej przestrzeni. Zastosowanie jednej zamiast kilku maszyn oznacza również redukcję kosztów utrzymania oraz zminimalizowane koszty robocizny, jako że tylko jedna osoba jest wymagana do nadzorowania i obsługi naważarki wielogłowicowej, natomiast seria kilku maszyn na linii wymaga znacznie większej obsady personelu.

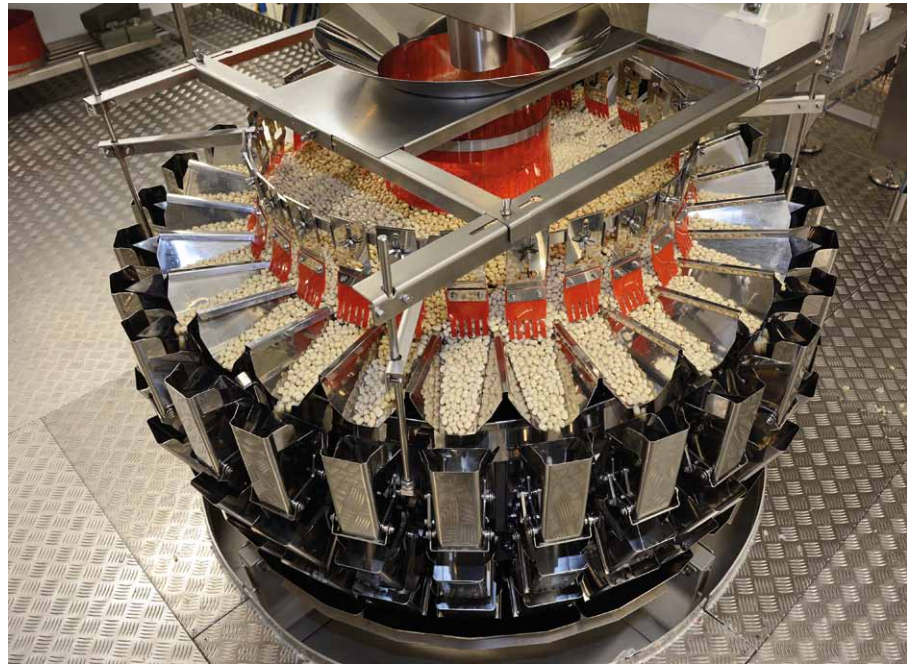
Przetwarzanie wszystkich składników przez jedną maszynę zamiast linii maszyn uwalniających komponenty produktu w trybie sekwencyjnym pozwala na to, że mieszanki produktowe są mieszane bardziej efektywnie oraz unikane jest, tam gdzie wymagane, warstwowanie składników.

W procesie naważania mieszanego może być obsługiwana szeroka gama produktów o zróżnicowanych cechach. Począwszy od składników swobodnie przepływających, po komponenty lepkie czy też kruche, a wszystkie stanowiące skład jednej mieszanki. Dla zapewnienia wszystkim komponentom najwyższych możliwych poziomów prędkości i wydajności Ishida opracowała szeroką gamę systemów podawczo-transportujących, dostosowanych do indywidualnej charakterystyki każdego z nich oraz metody ich opakowania.

Przez zastosowanie zróżnicowanych parametrów wibracji, zaprojektowania różnych powierzchni kontaktowych, opcji łagodnego transportu oraz stosowania specjalistycznych materiałów i kątów Ishida zapewnia, że nawet najbardziej wymagające i odporne komponenty przepływają przez maszynę z zachowaniem optymalnego tempa. Jako że tempo przepływu różnych produktów może się różnić, Ishida może zaoferować części opcjonalnie zmienione w danej sekcji co do zmian powierzchni kontaktowych, tak by szybko dostosować się do różnych wymagań produkcyjnych.

Atrakcyjność naważarek wielogłowicowych spowodowała, że Ishida zainstalowała już ponad 48 000 maszyn na całym świecie, w tym u wielu liderów światowej produkcji żywności. Popyt na rozwiązania wysoko wydajnego naważania mieszanek rośnie





bardziej niż kiedykolwiek, a w tej dziedzinie nieustannie wiodące innowacje dostarcza Ishida.

### **Efektywne rozwiązanie naważania wielogłowicowego dla Stream Foods**

#### **Szeroki zakres zastosowań**

- Snacki
- Słodyczne
- Tarty ser
- Sałatki
- Mięso świeże
- Drób

Zespół projektowy Ishida Europe opracował, jak się uważa, najszybszą w Europie linię produkcyjną z naważarkami wielogłowicowymi wraz z linią pakującą, dostarczoną w trybie instalacji „pod klucz” (*turnkey project*). Zastosowano 28-głowicowy model naważarki z najnowszej generacji serii RV, która pozwala na osiągnięcie wydajności 400 paczek na minutę, pracując u producenta snacków owocowych, w firmie Stream Foods.

Rosnąca sprzedaż gamy produktów z serii Fruit Bowl z firmy Stream Foods oznaczała, że istniejące naważarki nie były już w stanie nadążyć za popytem. Z tego powodu firma poszukiwała rozwiązania, które by dostarczyło zarówno wymaganą szybkość, jak i dokładność, a także pozwoliło na szybki zwrot poniesionej inwestycji.

– Omówiliśmy nasze wymagania z wieloma producentami naważarek wielogłowicowych, gdzie nasza wstępna specyfikacja dotyczyła wydajności 200 paczek na minutę, przy czym Ishida była w stanie zademonstrować i zaoferować rozwiązanie z prędkością podwojoną, przy zachowaniu wysokiego poziomu dokładności – wyjaśnia Kierownik ds. technicznych, Peter Green.

Dostarczone przez Ishida rozwiązanie to 28-głowicowa naważarka operująca w tandemie z modelem 16-głowicowym. W urządzeniu 28-głowicowym odważane są opakowania pierwowotne, o masach od 16 g do 30 g wkładu Fruit Bowl. Z kolei urządzenie 16-głowicowe odlicza i rozdziela woreczki w grupy, które są pakowane do multipaków, odpowiednio po 5, 6, 8, 10, 12 i 20 opakowań. Takie połączenie dostarcza 80 multipaków na minutę, w wariancie po 5 opakowań na multipak.

Oprócz uzyskania czterokrotnego wzrostu prędkości operacji pakowania, znacznej poprawie uległ również poziom dokładności.

– Straty nadważeniowe stanowią tzw. „grzech główny”, to, co szczególnie chcieliśmy zredukować, decydując się na nową instalację – uzasadnia Andy Spall, Dyrektor fabryki Stream Foods. – Zaledwie pół grama nadwagi w opakowaniu o masie 20 g szybko sprowadza się do strat nadważeniowej ogromnej wielkości, tylko w jednym cyklu produkcyjnym. Dzięki rozwiązaniu Ishida jesteśmy w stanie utrzymać ciągłość dokładności w granicach maleńkiego ułamka grama odstępstwa od targetu wagowego. ■



**Fenix Systems Sp. z o.o.**  
ul. Długa 40, Moczydłów  
05-530 Góra Kalwaria  
Poland

tel. 22-715 52 53

fax 22-756 56 76

e-mail: [biuro@fenixsystems.eu](mailto:biuro@fenixsystems.eu)