

Tylko spokojnie!

Uniwersalna naważarka ISHIDA zadba o twój ser

Najlepszej jakości sery, przyciągające klientów smakiem i aromatem, w wygodnych, gotowych do użycia formatach, potwierdzają sukces firmy PiR-PACK, lidera wśród firm pakujących sery w Rosji. Możliwość dostarczania na rynek tak wygodnego produktu wynika w dużym stopniu z uniwersalności, niezawodności i dokładności naważarki wielogłowicowej Ishida.

Dziesięciogłowicowa naważarka Ishida, z wiodącym na rynku modelem serii CCW-R, odgrywa istotną rolę w produkcji wielu różnej wielkości opakowań różnorodnych serów tartych, granulowanych, w płatkach i kostkach. Uniwersalność naważarki, wynikająca ze specjalnie wykonanych powierzchni stykających się z produktem, sprawia, że naważarka może pracować na różnych rodzajach serów, począwszy od odmian „mokrych”, takich jak mozzarella, a kończąc na lekkich i kruchych, takich jak parmezan.

PiR-PACK była jedną z pierwszych firm w Rosji, która rozwinęła rynek pakowanych tartych serów twardych i w ciągu zaledwie siedmiu lat stała się największym dostawcą w Rosji, oferującym szeroki zakres produktów do sektora detalicznego i usług cateringowych. Dzisiaj PiR-PACK ma sześć linii o wydajności około 1000 ton sera miesięcznie, w różnej wielkości opakowaniach od 25 g do 5 kg.

Firma szczerzy się wiedzą i rozumieniem rynku, a także umiejętnością reagowania na wymagania klientów i szybko rozwijającego się rynku. Uwzględniając rosnącą popularność serów krojonych w opakowaniach porcjowych, firma zainstalowała w swojej fabryce w Moskwie nowoczesną linię składającą się z najnowszych urządzeń. Oprócz naważarki Ishida w skład linii wchodzi maszyna do krojenia, przenośnik, maszyna do tarcia sera i pionowa pakowaczka typu *flowpack*, a także wykrywacz metali do ostatecznej kontroli jakości produktu po zapakowaniu. Sery pakowane są w opakowania od 75 g do 1 kg.

Naważarka Ishida to unikatowa naważarka na rosyjskim rynku, ponieważ

jest tam pierwszą naważarką tego rodzaju. Charakteryzuje ją specjalna, pokryta teflonem powierzchnia, zapewniająca łatwe przesuwanie się każdego rodzaju sera przez naważarkę, bez przyklejania się lub zlepiania w bryłę. Maksymalizuje to zarówno wydajność, jak i dokładność naważarki.

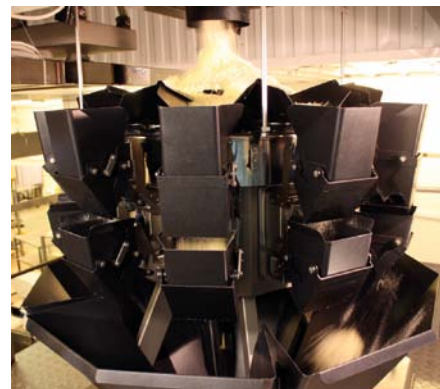
– Jesteśmy pod wielkim wrażeniem, widząc możliwości pracy naważarki na różnych serach o różnorodnych właściwościach – mówi Wadim Mołodcow, zastępca dyrektora naczelnego firmy PiR-PACK. – Nawet bardzo mokre odmiany, jak mozzarella, nie sprawiają jej problemów.

Na elastyczność naważarki składa się także łatwość, z jaką się na niej pracuje. Według opinii operatorów jest ona prosta i łatwa w obsłudze. Ustawienia parametrów różnych produktów i różne masy opakowań można wcześniej wprowadzić do pamięci maszyny, a następnie w prosty sposób przywołać za pomocą przyjaznego dla użytkownika ekranu dotykowego. Równie ważny jest fakt, że dzięki elastyczności naważarki PiR-PACK może bardzo szybko reagować na zmiany zachodzące na rynku, na zapotrzebowanie na nowe produkty i na inne wielkości opakowań. I oczywiście wiadomo, że legendarna już dokładność naważenia na naważarkach Ishida odnosi się do wszystkich wielkości opakowań.

– Dla wymagań naszej produkcji dokładność ważenia i elastyczność są najważniejsze – potwierdza pan Mołodcow. – Pod tymi względami naważarka Ishida całkowicie spełnia nasze oczekiwania. Szczególnie łatwość, z jaką można zmieniać wielkości masy zadanej dla opakowań, w naszej ocenie świadczy o znacznej przewadze nad konkurencją.

Inną korzyścią dla firmy PiR-PACK jest higieniczna konstrukcja maszyny i rozwiązania ułatwiające czyszczenie.

– Pełna higiena jest absolutnym warunkiem – potwierdza pan Mołodcow. – Przeprowadzamy kompletne czyszczenie linii po każdej zmianie produktu. Jak wiadomo, ser jest „żywym” produktem i dlatego sprawa dezynfekcji jest naprawdę ważna. Wszystkie części wchodzące w kontakt z produktem dają się ła-



two odłączać i wymieniać, a naważarkę można myć wodą z węża, dzięki czemu jest ona dokładnie umyta, a czas przestoju skrócony jest do minimum.

Oczywiście niezawodność naważarki Ishida sprawia, że od chwili jej zainstalowania większość czasu przestoju to po prostu czas na zmiany produktów lub na czyszczenie.

– Od czasu zakupu tej maszyny nie mieliśmy poważniejszej awarii – mówi pan Mołodcow. – To jest kolejny dowód bezkonkurencyjnej jakości maszyny Ishida.

Przy wyborze naważarki Ishida PiR-PACK przeprowadziła dokładne badania maszyn wszystkich producentów. Skorzystała wtedy z okazji, by bezpośrednio ocenić urządzenia Ishida dzięki uczestnictwu w wielu największych europejskich wystawach żywności i techniki pakowania.

– Ishida jest uważana za lidera na rynku naważarek wielogłowicowych, a fakt, że ten szczególny model jest specjalnie wyprodukowany pod kątem wymagań związanych z naważaniem sera, był czynnikiem rozstrzygającym przy podejmowaniu przez nas decyzji – konkluduje Wadim Mołodcow. – W końcu przydatność jakiegokolwiek urządzenia można ocenić tylko na podstawie jego codziennej pracy, a pod tym względem nigdy nie mieliśmy żadnej wątpliwości ani nie żałowaliśmy naszej decyzji zakupu naważarki Ishida. ■



Fenix Systems Sp. z o.o.
www.fenixsystems.com.pl