

## КОМПАНИЯ ИШИДА РЕШИЛА ПРОБЛЕМУ НЕДОСТАТОЧНОЙ ВЫСОТЫ ПОМЕЩЕНИЙ НА ЗАВОДЕ КОМПАНИИ ЛАМБЕРЦ

Компания Ламберц (Lambertz), одна из ведущих немецких производителей хлебобулочных изделий с длительным сроком хранения, провела установку модифицированной компактной модели 14-ти головочного дозатора Ишида серии RS (Ishida RS-Series) на заводе в Нурембурге (Nuremberg) для того, чтобы повысить производительность и, в то же время, решить проблему, связанную с нехваткой производственных площадей.

Компания Ламберц выпускает как классические, так и сезонные продукты. Благодаря быстро растущему спросу в Скандинавии и других странах с немецкими традициями, например США, у компании Ламберц появилась необходимость расширить производство путем увеличения эксплуатационной гибкости существующих заводов. На заводе по производству имбирных пряников, расположенном в Нурембурге, уже использовались упаковочные автоматы, однако для соответствия современным стандартам, по которым работает все производство компании, на упаковке некоторых продуктов требовалось применение мультиголовочного взвешивания.

Задача усложнялась недостаточной высотой помещений на заводе. Суммарная высота нового мультиголовочного дозатора и существующего упаковщика не должна была превышать трех метров. К сожалению, ни один производитель не смог предложить стандартный дозатор, который бы соответствовал таким требованиям.

Руководство компании Ламберц прекрасно знало об опыте компании Ишида Европа (Ishida Europe) в области весовых и упаковочных технологий. Решение от Ишиды не разочаровало: предложенное оборудование соответствовало параметрам помещения и имело высокую скорость и точность работы. Инженеры компании Ишида обратили внимание на тот факт, что имбирные пряники не требуют специального контроля и не подвержены повреждению на выходе из весовых бункеров, соответственно, разгрузочный раструб можно было исключить из конструкции. Это позволило использовать и без того компактный 14-ти головочный дозатор Ишида серии RS (Ishida RS-Series), модифицированный для подачи доз через специальные, изготовленные на заказ воронки, напрямую в упаковщик.



В дозаторах серии RS применяются новейшие разработки научно-технического отдела компании Ишида, в частности более быстрый и точный подсчет веса, при этом дозаторы имеют стоимость оборудования среднего класса.

На новой линии продукт подается вручную на конвейер, а оттуда автоматически на дозатор. Система распределения дозатора оснащена тензодатчиком, который контролирует подачу продукта на дозатор. Для обеспечения равномерного потока продукта через дозатор используется мощная самонастраивающаяся вибрационная система.

Дозатор работает на скорости 60 взвешиваний в минуту на 200 и 250 граммовых дозах продукта.

В компании Ламбертц говорят, что дозатор серии RS работает быстро, точно и обладает повышенной эксплуатационной гибкостью, позволяя инженерам быстро переходить с продукта на продукт, что является существенным преимуществом при работе с сезонными продуктами, каковым является имбирный пряник.

«Мы очень ценим то, что у нас есть поставщик оборудования, на которого можно положиться. Ишида может представить решение нестандартной задачи – это очень важно», - говорит Ханс Питер Брюнгер, директор завода Ferd Wolff GmbH & Co., расположенном в Нюрембурге, и добавляет, что, по его подсчетам, дозатор окупит себя в ближайшие два года.

