



## **КОМПАНИЯ ИШИДА ПОСТАВЛЯЕТ ПРАВИЛЬНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Компания Ледо (Ledo) является крупнейшим поставщиком замороженных продуктов питания в Хорватии. Воспользовавшись богатым опытом компании Ишида Европа (Ishida Europe), Ледо установила у себя на производстве три взвешивающих и упаковывающих линии для замороженных овощей, рыбы и кондитерских изделий, что позволило компании сократить потерю продукта, увеличить производственные мощности и улучшить контроль над производством.

Основанная в 1958 году, компания Ледо стала одним из крупнейших производителей мороженого, замороженных кондитерских изделий, а также крупнейшим поставщиком замороженных овощей, рыбы и готовых блюд в Хорватии. Ледо имеет четыре производственные площадки в Хорватии - в Загребе, Даруваре, Беловаре и Читлуке (Босния). Доля компании на многих продовольственных рынках замороженной продукции составляет более 50% и растет с каждым годом.

Постоянное развитие компании заставило обратить внимание на оборудование, используемое в упаковочных линиях, в частности на качество и вариации веса упакованных продуктов. Существующие мультиголовочные дозаторы не обеспечивали хорошую точность взвешивания, обычно выдавая перевес в 10г на 500г упаковках замороженных кондитерских изделий и овощах. Таким образом, основной целью компании стало уменьшение потери продукта, увеличение производительности и эффективности работы оборудования. Для этого было решено приобрести новые взвешивающие и упаковочные линии компании Ишида Европа.

Новые дозаторы, разработанные компанией Ишида, предлагают точность дозирования, равную 0.7г для 500г упаковок замороженных овощей и 1.7г для 500г упаковок замороженных кондитерских изделий. В дополнение к существенному уменьшению потери продукта, производительность выросла в два раза, при этом произошло двукратное сокращение обслуживающего персонала, позволяя перераспределить людей на другие участки производства.

В состав линии для замороженных овощей на заводе Ледо в Загребе работает мультиголовочный дозатор Ишида модели CCW-R-216B-2M/30-WP с бункерами емкостью 3л, способный работать одновременно с двумя различными продуктами, смешивая их перед выгрузкой в пакет. Данный дозатор может взвешивать 500г упаковки на скорости – до 100 доз в минуту. Также на заводе в Загребе работает дозатор модели CCW-RS-210-S-50-WP с 5л бункерами, используемый для взвешивания специализированных продуктов, таких как ньокки, штрукли и круассаны в упаковки весом от 500г до 2.5кг при скорости – до 30 упаковок в минуту. Линия для замороженных морепродуктов на заводе в Даруваре укомплектована дозатором модели CCW-R-214W-S-70-WP с 7л бункерами, скорость работы на 500г упаковках составляет 50 взвешиваний в минуту.

Все три дозатора имеют водозащищенное исполнение и специально разработанную гигиеническую конструкцию, для работы с замороженными продуктами, позволяющую быструю и легкую чистку оборудования, благодаря чему происходит более быстрый переход с продукта на продукт. Данная особенность была критична для компании Ледо, так как переход с продукта на продукт осуществлялся в среднем три раза в день.

Ишида разработала, поставила и установила полностью укомплектованные упаковочные линии, в состав которых помимо мультиголовочных дозаторов входит сопутствующее оборудование - конвейеры, вибропитатели, обслуживающие и несущие платформы, упаковочные машины и упаковочные столы. Также компания провела углубленное обучение операторов Ледо, которые, благодаря приобретенным знаниям, стали способны поддерживать высокую эффективность работы упаковочных линий.

В дополнение, ежегодные сервис визиты специалистов компании Ишида гарантируют непрерывную высокоэффективную работу линий с оптимальной производительностью и минимальным временем простоя, связанного, например, с заменой расходных материалов.

“Высококвалифицированные специалисты компании Ишида, предоставили правильное решение для каждой упаковочной линии”, комментирует Дарко Тркуля (Darko Trkulja) - исполнительный директор департамента технического обслуживания и инвестиций компании Ледо. “Инвестиции, вложенные в эти три линии, помогли нам существенно увеличить эффективность производства, что убедило нас продолжить дальнейшую автоматизацию производственных линий в будущем”.