

Effizienz trifft Genuss

Maestrani modernisiert Verpackungslinie mit ITECH-Lösung



Wir sind sehr zufrieden mit der Lösung und würden jederzeit wieder mit ITECH zusammenarbeiten

André Pfister, Produktionsleiter - Maestrani

HERAUSFORDERUNG

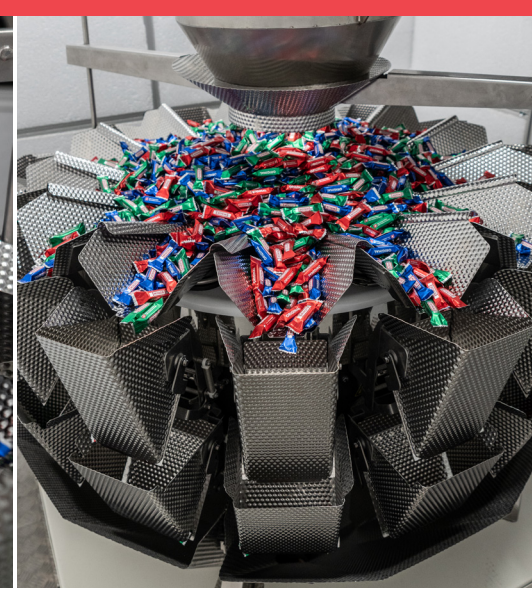
Die bisher eingesetzte Waage war in die Jahre gekommen. **Die Leistung entsprach nicht mehr den Anforderungen**, die Genauigkeit liess nach, und die Linie wurde zunehmend zum Flaschenhals in der Produktion.

LÖSUNG

Nach einer sorgfältigen Evaluationsphase fiel die Wahl auf **Ishida Mehrkopfwaage Modell SE3 mit 14 Köpfen**, geliefert und installiert von der **ITECH AG**.

Erfahren Sie
mehr über uns





Bei **Maestrani Schweizer Schokoladen AG** läuft es süß und neuerdings auch deutlich effizienter. Mit dem Austausch einer veralteten Mehrkopfwaage hat das traditionsreiche Ostschweizer Unternehmen die Weichen für eine leistungstärkere und präzisere Verpackung seiner beliebten Minor Schokoladenprodukte gestellt. Gemeinsam mit der **ITECH AG** wurde ein modernes Verpackungssystem realisiert, das Geschwindigkeit, Genauigkeit und Ergonomie auf ein neues Niveau hebt, ganz im Zeichen nachhaltigen Wachstums.

Eine **Ishida Mehrkopfwaage Modell SE3 mit 14 Köpfen**, wurde geliefert und installiert von der ITECH. *„Die Zusammenarbeit mit ITECH verlief äusserst reibungslos von der Planung über Tests mit Originalproduktmustern bis hin zur Inbetriebnahme“* so Pfister.

Das neue System arbeitet in Kombination mit einer bestehenden Schlauchbeutelmaschine und wurde für die **Abfüllung unterschiedlichster Formate optimiert**: Von 110

Gramm Stehbeuteln bis zu 1 Kilogramm Flachbeuteln und Dosen. Die kleinsten Produkte wiegen gerade einmal 5 Gramm darunter die bekannten „Minerli“, während grosse Schokofiguren bis zu 22 Gramm auf die Waage bringen.

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor dabei ist die enge **Partnerschaft mit Ishida**, deren zuverlässige und international bewährte Technologie die Basis für jede ITECH-Lösung bildet.

„Wir sind sehr zufrieden mit der Lösung und würden jederzeit wieder mit ITECH und Ishida zusammenarbeiten“ fasst Pfister zusammen. Besonders lobt er die kollegiale und zielführende **Projektentwicklung**, bei der auf alle Anforderungen eingegangen wurde. Auch der **technische Support überzeugt**.

Die Zusammenarbeit ist ein Beispiel dafür, wie präzise Planung, enge Kundenbindung und **technisches Know How** eine nachhaltige Produktionsoptimierung ermöglichen, ganz im Sinne echter Schweizer Schokoladenqualität.



Berichtet der Produktionsleiter, André Pfister

„Wir wissen, dass wir rund um die Uhr jemanden erreichen können, das gibt Sicherheit“

MEHRWERT FÜR DEN KUNDEN

- **Erhöhte Geschwindigkeit**, 40 Takten pro Minute; Layout Optimierung;
- **Höhere Genauigkeit**, Präziseres Dosieren;
- **Zuverlässige Technologie**, Basis für stabile und langfristige ITECH Lösungen;
- **Ergonomischer** und sicherer Betrieb.

ITECH

ITECH AG
Riedstrasse 1 | 6343 Rotkreuz, Schweiz |
Tel: +41 (0)41 790 74 47 | info@itech.eu

ITECH Italia Srl
via Como 6/8 | 20045 Lainate (MI), Italia |
Tel: +39 02 934 35069 | info@itech.eu