

Efficienza incontra il piacere

Maestrani modernizza la linea di confezionamento con una soluzione ITECH



“ Siamo molto soddisfatti della soluzione e lavoreremmo con ITECH di nuovo in qualsiasi momento ”

André Pfister, Responsabile Produzione - Maestrani

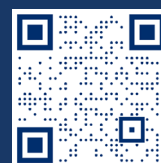
SFIDA

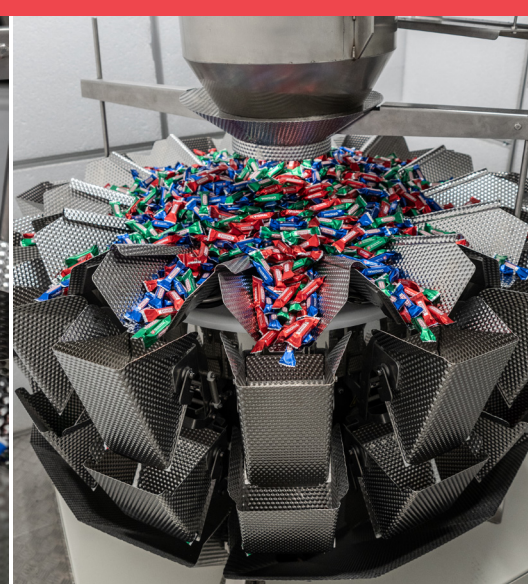
La bilancia utilizzata in precedenza era ormai datata. **Le sue prestazioni non soddisfacevano più i requisiti, la precisione era diminuita** e la linea stava diventando sempre più un ostacolo nella produzione.

SOLUZIONE

Dopo una fase di valutazione accurata, la scelta è ricaduta sulla **bilancia multiteste Ishida modello SE3 a 14 teste**, fornita e installata da ITECH.

Scopri di più su di noi





Presso **Maestrani Schweizer Schokoladen AG**, tutto procede dolcemente e ora anche in modo significativamente più efficiente. Sostituendo una vecchia pesatrice multiteste, la storica azienda della Svizzera orientale ha aperto la strada a un confezionamento più potente e preciso dei suoi popolari prodotti di cioccolato Minor. In collaborazione con **ITECH** è stato realizzato un moderno sistema di confezionamento che porta velocità, precisione ed ergonomia a un nuovo livello, nel segno di una crescita sostenibile.

La **bilancia multiteste Ishida modello SE3 a 14 teste**, fornita e installata da **ITECH** è stata scelta per questo progetto. *“La collaborazione con ITECH è stata estremamente fluida dalla pianificazione, ai test con campioni del prodotto originale, fino alla messa in servizio”* afferma Pfister.

Il nuovo sistema lavora in combinazione con una macchina confezionatrice a

flusso continuo esistente ed è **stato ottimizzato per il riempimento di formati molto diversi**: dai sacchetti stand-up da 110 grammi fino ai sacchi piatti e lattine da 1 chilogrammo. I prodotti più piccoli pesano appena 5 grammi, inclusi i famosi “Minerli,” mentre le grandi figure di cioccolato possono raggiungere i 22 grammi. Un fattore chiave del successo è la stretta **collaborazione con Ishida**, la cui tecnologia affidabile e collaudata a livello internazionale costituisce la base di ogni soluzione ITECH.

“Siamo molto soddisfatti della soluzione e lavoreremo con ITECH e Ishida di nuovo in qualsiasi momento” riassume Pfister. Loda in particolare la **gestione del progetto** collaborativa e orientata agli obiettivi, che ha soddisfatto tutte le esigenze. Anche il **supporto tecnico** è convincente. Pianificazione accurata, stretta partnership con i clienti e **know-how tecnico** rendano possibile un'ottimizzazione sostenibile della produzione, nello spirito della qualità del vero cioccolato svizzero.



Riporta il Responsabile Produzione André Pfister

“ Sappiamo che possiamo contattare qualcuno a qualsiasi ora, e questo ci dà sicurezza ”

VALORE AGGIUNTO PER IL CLIENTE

- **Maggiore velocità:** i 40 cicli al minuto, ma in alcuni casi superati;
- **Maggiore precisione:** meno sovradosaggio;
- **Riduzione degli scarti:** meno prodotti danneggiati; Maggiore affidabilità;
- **Formazione rapida** e competenza operativa in autonomia;
- **Tecnologia affidabile**, base per soluzioni ITECH stabili e a lungo termine.

ITECH

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

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