

MENÙ s.r.l. spart Zeit und Kosten mit Ishida und ITECH



„ Wir wussten, dass Ishida Zuverlässigkeit und Präzision mit sich brachte. Mit ITECH haben wir einen erfahrenen Partner für Installation und technischen Support gefunden “

Alessandro Neri, Werkstattleiter - Menù Srl

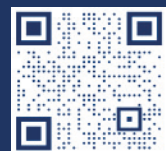
HERAUS FORDERUNG

Neben den **Platzbeschränkungen** waren die Herausforderungen, die der Kunde nannte, die Notwendigkeit, eine **Vielzahl** von völlig **unterschiedlichen Produkten** hinsichtlich **Größe, Fragilität, Gewicht und Art der Endverpackung** zu dosieren. Darüber hinaus war das Thema des **Verlusts teurer Produkte** während der Verarbeitung, wie Meeresfrüchte, von Bedeutung. Auch die **Steigerung der Produktion in Hochsaison** für mehrere Produkte gleichzeitig.

LÖSUNG

ITECH hat eine **Anlage** mit einer **Frischwarenwaage CCW R2** von Ishida für zwei verschiedene Verpackungen realisiert. Die Anlage beginnt auf dem Boden mit **zwei vibration Kanälen von ITECH**, in denen das Produkt geladen und von **zwei Infeedbänder** auf die Höhe der Waage transportiert wird. Das Produkt gelangt dann zum **Schwenkarm** und wird gleichmäßig zwischen den Radialkanälen zur Wiegefunktion verteilt. Die Waage dosiert präzise, sogar mehrere Produkte gleichzeitig, und entlädt sie in das untere **Verteilssystem**.

Erfahren Sie mehr über uns





Menù S.r.l. ist ein führender Hersteller von Speziallebensmitteln für die Gastronomiebranche, darunter Gewürze, Saucen und Pasten, Fertiggerichte und Mischungen für Süßspeisen und Desserts. **Die erste Mehrkopfwage wurde im Jahr 2005** in der Menù-Anlage installiert. Kürzlich haben wir die **Mehrkopfwage für frische Produkte CCW R2 mit 12 Köpfen installiert**, und aufgrund ihres Erfolgs entschied sich Menù für **eine dritte Waage mit 6 Köpfen**.

Beide Linien weisen eine erheblich gesteigerte Füllgeschwindigkeit auf. **Im Vergleich zu 30 in der Vergangenheit kann CCW-R2-112 bis zu 50 Dosen pro Minute** für das Wiegen einer einzelnen Zutat befüllen, während **CCW-R2-106 bis zu 20 Doypack-Verpackungen pro Minute erreicht**.

ITECH, der offizielle Vertreter von ISHIDA auf dem italienischen und schweizerischen Markt, hat beide Maschinen geliefert, sowie die

Konzeption und Installation des Begleitportals, der **Zuführbänder und des exklusiven schwenkbaren Verteilsystems**. Letzteres transportiert das Produkt automatisch zu den Förderbändern über einen ausgefahrenen Arm, der sich oben auf der Waage bewegt. Sensoren über jedem Trichter überwachen die Produktmenge und fordern bei Bedarf mehr an.

Für die **12-Kopf-Mehrkopfwage ermöglicht ein spezielles Verteilsystem** der Waage, entweder einzelne Produkte gleichzeitig in zwei separate Behälter zu entladen oder die Produkte einzeln zu wiegen, die dann am Entladebereich gemischt werden. **Einige gemischte Produkte sind eine Herausforderung** während der Verpackung, wie spezielle Pilze, die sich nicht gut vermischen, und Meeresfrüchte, die eine Kontrolle teurer Artikel und eine Reduzierung des verlorenen Produkts erfordern.



Alessandro Neri, Werkstatteleiter - Menù Srl

„ Wir waren begeistert von der Leistung der Ishida Mehrkopfwägesysteme für frische Lebensmittel und wie ITECH uns geholfen hat, einen arbeitsintensiven Prozess in eine deutlich schlankere und effizientere Lösung zu verwandeln “

MEHWERT FÜR DEN KUNDEN

- **ITECH, einziger Partner** für die Planung bis zur Installation und Wartung
- **Reduzierung der Verschwendung** von Produkten, insbesondere teurer Produkte
- Maßgeschneiderte Linienkonzeption
- **Reduzierung der Arbeitskräfte** von 8 Bedienern auf 2
- **Einfaches Verfahren der Waage** zur Umstellung des Verpackungsformats
- Kontinuierlicher **technischer Support** und Ersatzteile

ITECH

ITECH AG
Riedstrasse 1 | 6343 Rotkreuz, Svizzera |
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