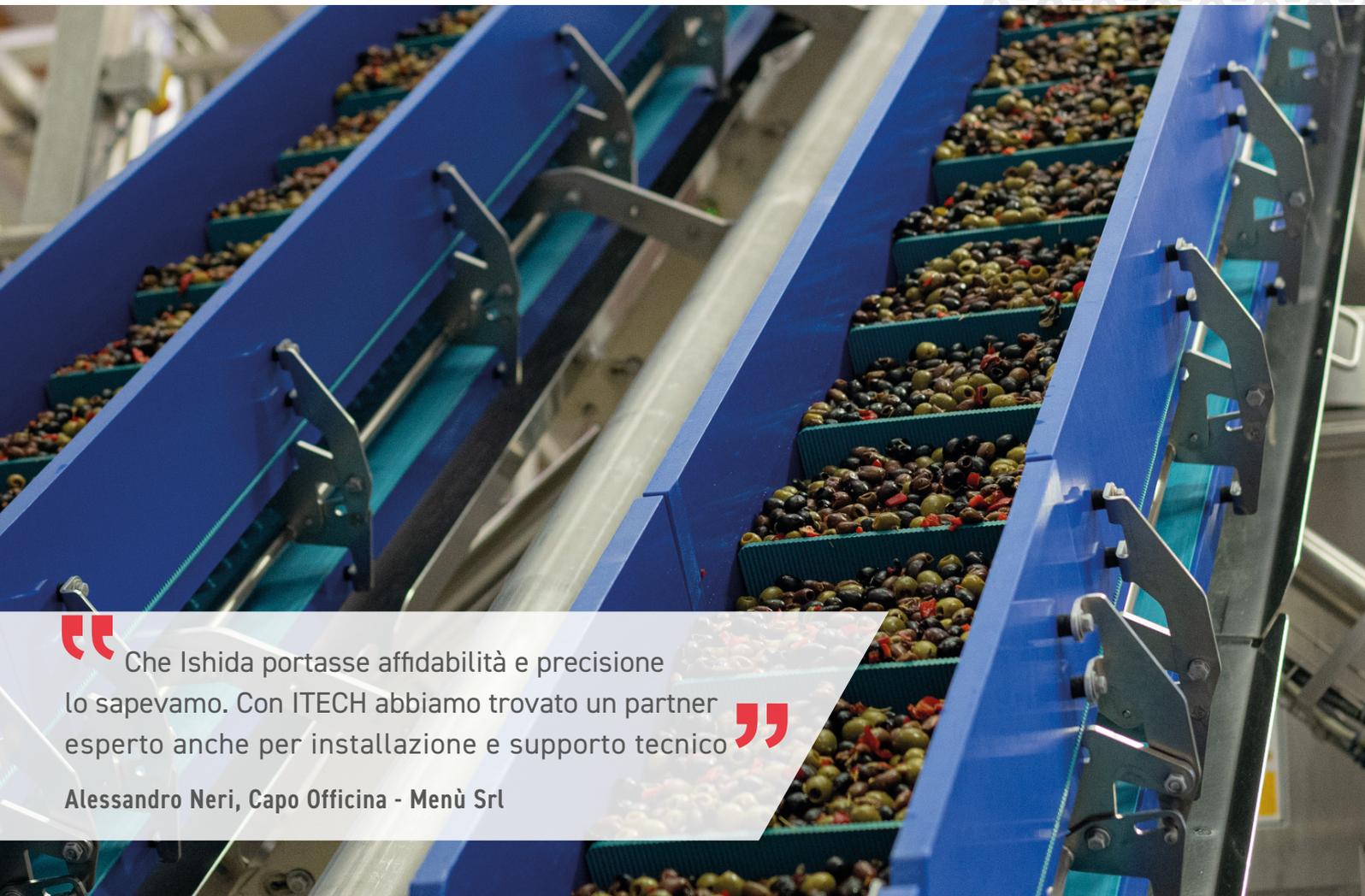


# Un Menù innovativo

ITECH e Ishida mettono una maggiore velocità ed efficienza



“ Che Ishida portasse affidabilità e precisione lo sapevamo. Con ITECH abbiamo trovato un partner esperto anche per installazione e supporto tecnico ”

Alessandro Neri, Capo Officina - Menù Srl

## SFIDA

Oltre alle **limitazioni di spazio**, le sfide che riportava il cliente erano quelle di dover dosare una **varietà di prodotti completamente diversi** in termini di dimensioni, fragilità, di peso e tipo di imballaggio finale. Inoltre, il tema di **perdita di prodotto costoso** durante la lavorazione, come i frutti di mare.

**L'aumento delle produzioni in periodi di picco** per più prodotti alla volta.

## SOLUZIONE

ITECH ha realizzato un impianto fornendo la pesatrice per prodotti freschi **CCW R2 a 12 teste Ishida** per due confezioni diverse. L'impianto parte da terra con **due Canali vibranti ITECH** dove il prodotto viene caricato e trasportato da due **nastri infeder** ad altezza pesatrice. Il prodotto arriva così al **braccio oscillante** e viene distribuito omogeneamente tra i canali radiali per la pesatura. La pesatrice dosa con precisione anche più di un prodotto alla volta, e scarico al **sistema di distribuzione** posizionato in basso.

Per saperne di più su di noi





Menù s.r.l. è un produttore leader di specialità alimentari per il settore della ristorazione, tra cui condimenti, salse e paste, piatti pronti e miscele per dolci e dessert. **La prima pesatrice multiteste installata nello stabilimento di Menu risale al 2005.** Recentemente abbiamo installato la **pesatrice multiteste lineare per prodotti freschi CCW R2 a 12 teste** e grazie al suo successo, **Menu' opta per una terza a 6 teste.**

**Entrambe le Linee** hanno una velocità di riempimento notevolmente aumentata. Rispetto a **30 in passato, CCW-R2-112 può riempire fino a 50 lattine al minuto** per pesata di un singolo ingrediente, mentre **CCW-R2-106 raggiunge fino a 20 confezioni in doypack al minuto.**

**ITECH, rappresentante ufficiale ISHIDA nel mercato Italiano e Svizzero,** ha fornito entrambe le macchine, insieme alla **progettazione e all'installazione**

del portale di accompagnamento, **dei trasportatori di alimentazione** e dell'esclusivo **collo oscillante del sistema di distribuzione.**

Quest'ultimo trasferisce automaticamente il prodotto agli alimentatori a nastro attraverso un braccio esteso che si muove sulla parte superiore della pesatrice. I sensori sopra ogni tramoggia monitorano la quantità di prodotto e ne richiedono di più, se necessario.

Per la **FFW a 12 teste, uno speciale sistema di distribuzione** permette alla pesatrice di pesare sia prodotti singoli da scaricare contemporaneamente in due barattoli separati, sia di pesare singolarmente i prodotti che vengono poi miscelati al punto di scarico.

**Alcuni prodotti miscelati sono una sfida** durante il confezionamento. Come i funghi speciali che non si mescolano bene, e i frutti di mare che richiedono controllo dell' articolo costoso e riduzione del prodotto perso.



Alessandro Neri, Capo Officina - Menù Srl

“ Siamo rimasti entusiasti delle prestazioni delle pesatrici per alimenti freschi Ishida e dal modo in cui Itech ci ha aiutato a trasformare un'operazione ad alto tasso di manodopera in una soluzione molto più snella ed efficiente ”

## VALORE AGGIUNTO E VANTAGGI

- **ITECH, unico partner** per la progettazione fino all'installazione e assistenza
- **Riduzione dello spreco dei prodotti** soprattutto quelli costosi
- Progettazione su misura della linea
- **Riduzione della manodopera** da 8 operatori a 2
- **Movimentazione della pesatrice** per cambio tipo formato confezione in modo semplice
- **Supporto tecnico continuo** e pezzi di ricambio

**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