

## GRAZIE A ISHIDA IL PANE ITALIANO RAGGIUNGE IL MERCATO GLOBALE

**S**e il pane è uno dei nostri cibi di base è anche vero che consumatori sempre più sofisticati e abituati a viaggiare ora vogliono trovare pani speciali da tutto il mondo anche nei supermercati e nei ristoranti locali. Questo offre ai produttori l'opportunità di esportare i propri prodotti a livello globale, come è ben dimostrato dal successo di Oropan S.p.A., panificatore leader in Italia, con sede ad Altamura, in Puglia. Per poter penetrare nei mercati globali, la società aveva bisogno di aumentare notevolmente la velocità e l'efficienza delle operazioni di confezionamento - un risultato raggiunto grazie a Ishida Europe e al suo agente italiano ITECH.

Oropan è un'azienda a conduzione familiare ancora supervisionata dal fondatore Vito Forte, che nel 1965 aprì il suo primo forno ad Altamura. Man mano che la popolarità dei suoi prodotti cresceva, l'azienda cominciò a rifornire un'area sempre più ampia in Italia meridionale; nel 1997, quando Oropan si trasferì nel nuovo stabilimento all'avanguardia di 20.000 m<sup>2</sup>, l'azienda cominciò a vendere i propri prodotti a rivenditori al dettaglio e alla ristorazione in tutta Italia e poi all'estero.

Recentemente Oropan ha introdotto una nuova gamma di 11 diversi formati speciali di pane, tra cui Ciabattine, Rosette, Tartarughe, Kaiser e Filoncini integrali, confezionati in sacchetti per essere venduti freschi a livello locale e surgelati per l'esportazione, e in vaschette termoformate per essere venduti, precotti, sia sul mercato locale che a livello internazionale. Per rispondere alle esigenze del mercato globale Oropan doveva triplicare la produzione e per farlo



**ISHIDA**

aveva bisogno di un metodo di confezionamento più rapido e più efficiente di quello usato fino a quel momento per i pani di piccolo formato, in cui i sacchetti erano riempiti con un sistema a conteggio e le vaschette termoformate erano confezionate a mano.

La chiave del successo per l'ammodernamento della linea è stata la pesatrice multiteste Ishida CCWRS-214, che alimenta sia la confezionatrice che la termoformatrice. Oropan ha registrato un aumento del tasso di efficienza della linea del 5%, mentre gli scarti dovuti a scostamenti dal peso target sono stati ridotti del 20% - un risultato davvero notevole. L'accuratezza della pesatrice Ishida è un vantaggio importante, come spiega Francesco Forte, direttore commerciale:

"Dato che il peso dei singoli panini può variare notevolmente, con il metodo di conteggio si ottenevano confezioni di pesi molto diversi. Grazie all'accuratezza della pesatrice Ishida siamo in grado di produrre confezioni con un peso fisso e costante-

mente accurato."

La linea comprende anche un sistema Ishida DACS-W-030 per il controllo finale del peso. Le ruote bloccabili e sollevabili ne consentono lo spostamento dalla linea di confezionamento in sacchetti alla linea di termoformatura, secondo le necessità.

Per manipolare delicatamente il prodotto evitando di danneggiare i panini o creare un'eccessiva quantità di briciole, le tramogge sono dotate di inserti in bancollan e lo scivolo di scarico è provvisto di un rivestimento in bancollan. Lo scivolo di scarico, inoltre, è diviso in sei sezioni per guidare il pane nella tramoggia deviatrice temporizzata che alimenta sia la confezionatrice che la termoformatrice, mentre un anello frangiflusso posto proprio al di sopra dello scivolo di scarico inferiore ne rallenta la caduta. Il sistema Ishida attualmente gestisce circa 2200 confezioni all'ora ma le sue capacità sono superiori e pertanto consentirà a Oropan di crescere ulteriormente in futuro. La flessibilità della pesatrice ha anche consentito a Oropan di ampliare la