

LE CONDITIONNEMENT DE 100 000 PLATS CUISINÉS/JOUR CONFIÉ A ISHIDA

Étude de cas
Plaza Foods

Faits et chiffres

- » L'important atout de la QX-1100 est d'offrir deux voies totalement indépendantes qui fonctionnent simultanément. Ainsi, obtient-on une cadence de 80 barquettes/minute/voie.
- » Les operculeuses ISHIDA se distinguent par une grande facilité d'installation et de changement d'outil ainsi que par l'importante gamme de barquettes qu'elles peuvent traiter en termes de poids, de forme, de film.
- » Recueillir l'ensemble des informations relatives aux performances de la ligne, est le rôle de la trieuse pondérale DACS W-012 grâce au logiciel IDCS dont elle est munie.

La société familiale PLAZA FOODS, productrice de plats cuisinés orientaux, fut fondée en 1994 par les frères Chang dans le sous-sol du restaurant Orient Plaza qu'ils animaient avec succès à Nimègue (Pays-Bas).

S'inspirant des recettes qu'appréciaient leurs clients, ils conçurent une gamme de plats cuisinés et achetèrent alors auprès d'ISHIDA une première operculeuse.

Depuis, PLAZA FOODS, devenu fabricant-leader en Europe du nord des aliments ethniques (indiens, chinois, thaïlandais, japonais, indonésiens, singapouriens, italiens), a connu un bel essor. Pour preuve, la création d'une deuxième usine pour faire face à la fabrication quotidienne de 100 000 plats préparés !

Tout naturellement, l'entreprise a souhaité conserver le précieux partenaire qu'elle avait apprécié 25 années auparavant.

Un dépilleur de barquettes, deux operculeuses, une trieuse pondérale munie du logiciel IDCS ont pris place dans ce deuxième bâtiment. Yong Li Chang, directeur général de PLAZA FOODS : « Nous avons été impressionnés par la qualité et la fiabilité des équipements ISHIDA. Et le niveau de soutien que cette société continue à fournir est tout aussi important. »





“ Nous avons été impressionnés par la qualité et la fiabilité des équipements ISHIDA. Et le niveau de soutien que cette société continue à fournir est tout aussi important. ”

L'operculeuse QX -100 Flex constitue le cœur de la ligne complète installée par ISHIDA. Elle conditionne essentiellement des barquettes de 800 g et 1 kg. En amont, un dépileur de barquettes. Un réseau de convoyeurs achemine les barquettes vides vers le système de remplissage puis vers l'operculeuse et enfin vers la trieuse pondérale DACS-W-012 -munie du système de capture des données IDCS- qui contrôle scrupuleusement le poids de chaque conditionnement.

L'important atout de la QX-1100 est d'offrir deux voies totalement indépendantes qui fonctionnent simultanément. Ainsi, obtient-on une cadence de 80 barquettes/minute/voie, assujettie toutefois à la cadence du système de remplissage.

Quant à l'operculeuse QX-775 Flex, elle est dédiée aux cycles de production plus courts et aux plats à emporter. Sa parfaite flexibilité permet à PLAZA FOODS d'honorer très rapidement les demandes de ses clients qui suivent les exigences du marché.

Les operculeuses ISHIDA se distinguent par une grande facilité d'installation et de changement d'outil ainsi que par l'importante gamme de barquettes qu'elles peuvent traiter en termes de poids, de forme, de film.

Recueillir l'ensemble des informations relatives aux performances de la ligne, est le rôle de la trieuse pondérale DACS W-012 grâce au logiciel IDCS dont elle est munie. PLAZA FOODS est ainsi assuré d'obtenir le maximum de ses équipements.

Contactez-nous

Ishida Europe France

Tel : +33 (0)1 48 63 83 83
info@ishidaeurope.fr

50 rue des Chardonnerets
BP 67108
95 975 Roissy Charles de
Gaulle Cedex



www.ishidaeurope.fr