

# LA CROISSANCE FAIT UN BOND EN AVANT GRÂCE À LA PESEUSE ASSOCIATIVE

Étude de cas  
**Freiämter Spätzli GmbH**

## Faits et chiffres

- » Jusqu'à 40 sacs par minute, soit deux fois mieux qu'avec le mode manuel précédent.
- » Pour un emballage de 2500g, par exemple, le poids excédentaire est de 3g seulement en moyenne.
- » L'environnement humide associé à la production de pâtes n'a aucun effet sur la peseuse associative Ishida, certifiée IP66.
- » Malgré l'espace confiné de la ligne de production, le système a été installé en un rien de temps.

Un fabricant suisse de pâtes bio a trouvé la solution d'emballage automatique idéale : une peseuse associative à 10 têtes CCW-RVE imaginée par l'agent suisse d'Ishida, iTech AG à Rotkreuz.

## Défi

Freiämter Spätzli a pris la décision d'automatiser son processus d'emballage suite à l'augmentation de la demande de spätzli. La pesée et le remplissage manuels s'avéraient lents et laborieux, entraînant d'importants surdosages dus à des poids excédentaires.

Toutefois, les premières expériences de l'entreprise se sont avérées décevantes. Alors que la première peseuse achetée n'a pas même réussi à lancer la production à cause de problèmes techniques, la machine commandée en remplacement auprès d'un autre fabricant a donné des résultats bien en deçà des attentes. "Cela a mis mon entreprise dans une position très délicate", explique Franz Gürber. "Pour pouvoir livrer nos clients, nous avons dû emballer manuellement 24 heures sur 24." Il était clair que la fois suivante, il fallait impérativement mettre dans le mille.

## Solution

C'est alors que Freiämter Spätzli s'est tourné vers iTech AG, dont les experts ont conçu la solution d'emballage actuelle. Malgré l'espace confiné de la ligne de production, le système a été installé en un rien de temps. La peseuse Ishida avait fait mouche dès le premier coup.

Les pâtes aux œufs sont maintenant traitées rapidement, précisément et en douceur, Freiämter Spätzli ayant finalement trouvé la bonne recette avec la peseuse associative Ishida.





“ Nous économisons environ 5 % du produit par rapport à la pesée manuelle. ”

Freiämter Spätzli GmbH pèse ses pâtes fraîches de type “spätzle” à une cadence maximum de 40 sachets par minute, soit deux fois mieux qu’avec le mode manuel précédent.

Le rendement élevé est obtenu de façon sûre et régulière, avec une plus grande précision. Pour un emballage de 2500g, par exemple, le poids excédentaire est de 3g seulement en moyenne. “Nous économisons environ 5 % du produit par rapport à la pesée manuelle”, explique Franz Gürber, propriétaire et directeur général de Freiämter Spätzli, qui estime que la peseuse devrait être amortie en deux ans et demi seulement.

Les pâtes aux œufs fraîchement cuites arrivent dans la peseuse associative via un élévateur. La table de dispersion contrôle automatiquement la quantité de produit déposée dans les vibreurs radiaux pour maintenir le flux des spätzle et les transférer délicatement dans les bennes de ravitaillement, qui régulent l’alimentation du produit dans les bennes de pesage situées en-dessous.

En outre, toutes les pièces de contact de la peseuse ont des surfaces antiadhésives. Il ne faut qu’une fraction de seconde au logiciel du système pour calculer la combinaison de bennes de pesage qui se rapproche le plus du poids cible. Les portions dosées avec précision sont ensuite

déposées directement dans des sachets en polyéthylène de 350 g, 500 g et 2500 g.

L’environnement humide associé à la production de pâtes n’a aucun effet sur la peseuse associative Ishida, certifiée IP66. Le changement de produit par affichage des préréglages d’un simple appui sur une touche s’est également avéré un gain de temps important. Le démontage/remontage des pièces de contact sans outil réduit considérablement le temps de nettoyage. Franz Gürber qualifie le contrôle de la peseuse par écran tactile de “simple et intuitif”.

“ Le changement de produit par affichage des préréglages d’un simple appui sur une touche s’est également avéré un gain de temps important. ”

## 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