

# Le savoir faire d'Ishida s'exprime chez Francep, spécialiste du champignon surgelé



## Étude de cas / Francep

ISHIDA met sa technologie de pesage associatif et ses solutions au service de FRANCEP - GELPASS GROUP. Reconnue pour son savoir-faire autour du champignon forestier, la société propose des produits haut de gamme, à base de champignons mais aussi de pommes de terre et de châtaignes, pour la Grande Distribution et les Industriels. Au fil des années, FRANCEP a étendu son savoir-faire aux produits élaborés comme les poêlées de champignons, les poêlées de légumes et les écrasés cuisinés.

## Faits et chiffres



La solution de pesage Ishida prend en charge des champignons surgelés et des mélanges de légumes surgelés



La peseuse Ishida à 16 têtes augmente le rendement de 20 % et réduit les pertes de produits de 4%



La conception robuste et hygiénique empêche l'infiltration d'eau et garantit une fiabilité à long terme



La peseuse associative à 16 têtes permet à Francep d'augmenter sa capacité de production de 100 tonnes à 140-160



Avec le développement de sa gamme de poêlées de légumes comprenant des ingrédients de faible volumétrie (quinoa, boulghour ou encore semoule), FRANCEP a souhaité optimiser en 2021 une des lignes de conditionnement de son site de Saint-Viance (19) avec la technologie ISHIDA. Les pesées étaient alors réalisées avec un pesage associatif mais avec une productivité moindre et des pertes supérieures.

Ainsi, pour doser ses mélanges de champignons et légumes, et atteindre des cadences importantes, elle a fait le choix d'un système de pesage associatif ISHIDA RVE 16 têtes (+ 16 têtes booster), équivalent à 32 têtes, et de 2 bennes de synchronisation de 3 litres.

Ce choix n'était pas anodin et répondait à un cahier des charges précis. L'entreprise avait déjà fait confiance à la technologie ISHIDA sur une autre ligne de conditionnement. Très satisfaite, FRANCEP a souhaité poursuivre ce déploiement technologique, convaincue par la maintenance proposée par ISHIDA en matière d'entretien, de service des pièces détachées, et surtout par la facilité d'utilisation et l'ergonomie des machines, réduisant considérablement la pénibilité des tâches pour les opérateurs.

*« Déjà équipés de la technologie ISHIDA, nous donnons toute satisfaction, nous savions que ce fournisseur trouverait la meilleure des solutions pour notre problématique »,* précise Jérôme Prévost, Directeur du site FRANCEP de Saint-Viance

Intégrée dans un programme d'investissements de 3 Millions €, cette ligne ISHIDA devait répondre à un défi pour la société FRANCEP : augmenter sensiblement le rendement de la ligne tout en réduisant les pertes produits (donc, un retour sur investissement intéressant).

A ce jour la peseuse associative ISHIDA est en service 2x7 heures par jour sur 8 mois de l'année et 7 heures par jour sur 4 mois. La ligne fonctionne actuellement à 80% de sa capacité. Grâce à cette installation, FRANCEP n'a pas réduit ses effectifs mais note une amélioration de la cadence à effectif constant (+20% de productivité pour une réduction des pertes de 4%).

Conçue pour le pesage rapide de produits à écoulement facile ou semi collants de faible poids-cible, cette peseuse est adaptée à de nombreux scénarios d'emballage.

Configurée dans une finition en acier inoxydable et avec une conception améliorée contre la pénétration de l'eau, la peseuse associative ISHIDA RVE est conçue pour les opérations à longue durée de vie dans des applications sèches, fraîches ou surgelées.

Elle garantit la réduction du gaspillage et offre une capacité de traitement élevée améliorant considérablement le rendement de production. Facile d'utilisation, elle simplifie les opérations quotidiennes, minimise les temps d'arrêt de la machine et maximise la productivité.

*« Nous sommes très satisfaits de nos investissements puisque la technologie ISHIDA tient ses promesses. Actuellement, nous réalisons 100 tonnes de mélanges/mois mais sommes confiants car nous pouvons absorber jusqu'à 140 à 160 tonnes de mélanges/mois ».*



## Notre client

[www.gelpassgroup.com](http://www.gelpassgroup.com)



## Panorama



Francep est un des principaux spécialistes du champignon et des légumes surgelés



Spécialistes du champignon surgelé et des poêlées de légumes surgelés



Augmentation de 20% avec la peseuse Ishida à 16 têtes



Réduction des pertes de 4% pour un ROI intéressant



Cette nouvelle peseuse fait partie d'un important plan d'investissements du site de production de Saint-Viance



Facilité d'utilisation des machines et technologies Ishida



Un haut niveau de qualité pour le service après-vente et la fourniture de pièces détachées



Un client satisfait et convaincu qu'Ishida fournirait la meilleure solution



FVE dispose d'un ensemble de trémies d'appoint permettant de doubler le nombre de trémies disponibles



Un haut degré de précision grâce au logiciel de calcul unique d'Ishida



Fiabilité grâce à une fabrication robuste



Possibilité de développement la capacité de production avec une ligne fonctionnant à 80% de sa capacité

## Parlez à un spécialiste Ishida

Chaque entreprise a ses propres défis ; le nôtre est de vous aider à surmonter les vôtres. Travailler plus intelligemment, plus rapidement, ensemble, nous pouvons vous aider à atteindre des normes plus élevées et à préparer vos produits plus rapidement.

Contactez-nous