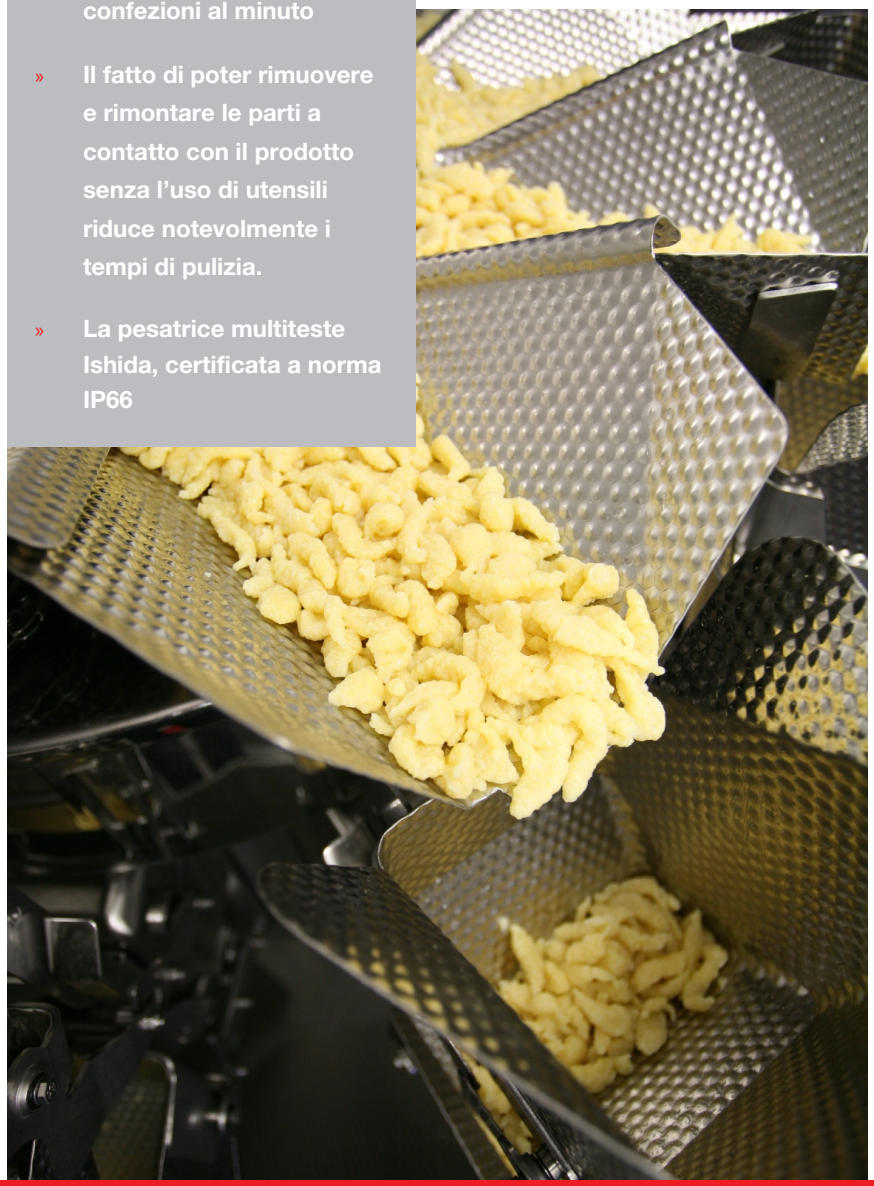
UN SALTO DI QUALITÀ STRAORDINARIO NELLA CRESCITA AZIENDALE GRAZIE ALLA PESATRICE MULTITESTE

Casistica
Freiämter Spätzli GmbH

Fatti e cifre

- **Le porzioni esattamente dosate vengono quindi versate direttamente in buste da 350 g, 500 g e 2.500 g**
- **La pesatrice multiteste realizzare fino a 40 confezioni al minuto**
- **Il fatto di poter rimuovere e rimontare le parti a contatto con il prodotto senza l'uso di utensili riduce notevolmente i tempi di pulizia.**
- **La pesatrice multiteste Ishida, certificata a norma IP66**

Freiämter Spätzli GmbH ha sede a Benzenschwil nel cantone svizzero di Argovia. Dopo aver trasformato la sua azienda agricola tradizionale in un allevamento avicolo ecologico con 9.000 galline ovaiole, il proprietario Franz Gürber ha scelto di intraprendere un nuovo percorso anche nella commercializzazione delle uova. Il produttore svizzero di pasta tipo spätzle naturale al 100% ha trovato la soluzione ideale di confezionamento automatico grazie a una pesatrice multiteste Ishida CCW-RVE a 10 teste, concepita da Itech AG di Rotkreuz, rappresentante di Ishida in Svizzera.



Sfida

Nel 2008 l'imprenditore ha iniziato a produrre pasta fresca tipo spätzle in maniera completamente naturale, senza additivi né conservanti. L'attività si è sviluppata rapidamente, tanto che alla fine l'azienda è stata inserita tra i fornitori della catena di supermercati Migros, che ora vende la pasta all'uovo con l'etichetta 'Aus der Region. Für die Region' ('Dalla regione. Per la regione.') con l'intento di promuovere i prodotti locali.
Al fine di soddisfare la crescente domanda di spätzle, Il produttore aveva richiesto una soluzione per automatizzare il proceso di confezionamento.

Soluzione

Freiämter Spätzli si è rivolta a Itech AG, i cui esperti hanno progettato la soluzione di confezionamento che, nonostante gli spazi ristretti a disposizione, è stata installata in pochissimo tempo. La pesatrice Ishida ha soddisfatto pienamente le aspettative fin dall'inizio. Ora la pasta all'uovo viene lavorata in modo rapido, preciso e delicato e finalmente la Freiämter Spätzli ha trovato, nella pesatrice multiteste Ishida, la giusta soluzione di automazione.

“L'uso della pesatrice sul touchscreen è intuitivo e conveniente”

La decisione di Freiämter Spätzli di automatizzare il processo di confezionamento è stata presa per soddisfare la crescente domanda di spätzle. I processi manuali di pesatura e riempimento si sono rivelati lenti e laboriosi, con notevoli sprechi di prodotto a causa del sovrariempimento. Tuttavia, le prime esperienze dell'azienda in questo campo sono state molto insoddisfacenti. Con la prima pesatrice acquistata non si è riusciti nemmeno ad avviare la produzione a causa di problemi tecnici; ma anche la macchina ordinata in sostituzione presso un altro produttore si è rivelata ben al di sotto delle aspettative. «Questo ci aveva messo in una situazione molto critica», ricorda Franz Gürber. «e per tenere il passo con le consegne ai clienti, dovevamo preparare le confezioni manualmente 24 ore su 24.» Era chiaro che al tentativo successivo bisognava centrare l'obiettivo. È stato a questo punto che Freiämter Spätzli si è rivolta a Itech AG, i cui esperti hanno progettato la soluzione di confezionamento che, nonostante gli spazi ristretti a disposizione, è stata installata in pochissimo tempo. La pesatrice Ishida ha soddisfatto pienamente le aspettative fin dall'inizio. Ora la pasta all'uovo viene lavorata in modo rapido, preciso e delicato e finalmente la Freiämter Spätzli ha trovato, nella pesatrice multiteste Ishida, la giusta soluzione di automazione. La pasta all'uovo, appena cotta, raggiunge la pesatrice multiteste tramite un elevatore. Il piatto dispersore controlla automaticamente la quantità di prodotto immesso nei canali dell'alimentatore radiale per movimentare gli spätzle e trasferirli agevolmente alle tramogge di accumulo, che regolano l'alimentazione del prodotto alle tramogge di pesatura sottostanti. Inoltre, tutte le parti della pesatrice che entrano a contatto con il prodotto sono dotate di superfici antiaderenti. Un microprocessore impiega solo una frazione di secondo per calcolare la combinazione di tramogge di pesatura che si avvicina di più al peso di riferimento. Le porzioni esattamente dosate vengono quindi versate direttamente in buste da 350 g, 500 g e 2.500 g. L'umidità dell'ambiente in cui avviene la produzione della pasta non ha alcun effetto sulla pesatrice multiteste Ishida, certificata a norma IP66. Anche la possibilità di commutazione tra i prodotti da pesare, richiamando le preimpostazioni con la semplice pressione di un pulsante, si è rivelata un grande risparmio di tempo. Il fatto di poter rimuovere e rimontare le parti a contatto con il prodotto senza l'uso di utensili riduce notevolmente i tempi di pulizia. Franz Gürber descrive il touch screen per l'utilizzo della pesatrice come 'semplice e intuitivo'.

> “Ciò significa che stiamo risparmiando circa il 5% di prodotto rispetto alla pesatura manuale”

Freiämter Spätzli GmbH pesa la sua pasta a una velocità quasi doppia rispetto a quella consentita in precedenza dalla movimentazione manuale, arrivando fino a 40 confezioni al minuto. L'elevata produttività si può ottenere in modo affidabile e costante, garantendo al tempo stesso una maggiore precisione: il sovrariempimento delle confezioni da 2.500 g, ad esempio, si attesta in media su appena 3 g. «Ciò significa che stiamo risparmiando circa il 5% di prodotto rispetto alla pesatura manuale», spiega Franz Gürber, proprietario e amministratore delegato di Freiämter Spätzli, il quale calcola che l'investimento nella pesatrice multiteste Ishida si ripagherà in appena due anni e mezzo.

Contatto

Ishida Switzerland

Tel: +41 41 799 7999
info@ishidae.ch

Ishida Europe AG
Riedstrasse 1
CH-6343 Rotkreuz
Switzerland

ISHIDA

www.ishidaeurope.it