

# L'EMBALLAGE : UN ÉLÉMENT DÉTERMINANT POUR LA CONFISERIE

Étude de cas  
**Sánchez Cano**

## Faits et chiffres

- » Les peseuses associatives à 14 têtes sont dotées de pièces de contact antiadhésives, comme les portes de bennes métalliques grillagées, par exemple.
- » La peseuse à double sortie peut traiter les paquets les plus petits de 28 pièces à la cadence de 120 paquets par minute.
- » Elle dispose de bennes bien dimensionnées de trois litres pour accueillir les produits volumineux.

Sánchez Cano premier fabricant espagnol de confiseries gélifiées, guimauves, réglisses, bonbons durs et bubble gums, connaît une expansion rapide à l'étranger. Toujours détenue à 100 % par la famille fondatrice, l'entreprise a la réputation d'être innovante, ajoutant sans cesse des nouveautés à ses 4 000 produit existants.

## Défi

Sánchez Cano avait besoin d'une solution de pesage pour du chewing-gum, un produit relativement fragile pouvant être difficile à manipuler.

"Le chewing-gum commence à perdre de l'humidité dès sa fabrication, de sorte que des traitements trop rudes pourraient facilement faire casser l'enveloppe extérieure", explique Antonio Gambin Balsalobre, Directeur technique de Sánchez Cano.

## Solution

Les dernières peseuses associatives Ishida de Sánchez Cano comprennent un modèle à 16 têtes à double sortie sélectionné pour remplir de chewing-gums des doypacks refermables. La machine remplit des paquets de 180 g pour l'UE et de 142 g pour le marché américain. Elle peut également traiter pour le marché local des emballages plus petits de 28 pièces par paquet à la cadence de 120 paquets par minute (60 de chaque côté).

Une machine rapide et précise est essentielle pour que la production d'aussi petits sachets soit rentable. "Nous avons choisi une peseuse Ishida avec revêtement Bancollan pour réduire les dommages causés par les chocs et la force des collisions", poursuit Antonio.





“ L'une des principales raisons pour lesquelles nous avons choisi Ishida est qu'ils disposent d'une gamme complète de machines rapides et fiables pour l'emballage de confiseries, et que nous dédions de plus en plus de machines à des produits spécifiques. ”

La société dispose maintenant de 12 peseuses associatives Ishida sur son site de fabrication principal de Molina de Segura à Murcia, en Espagne, où sont pesées de nombreuses variétés de confiseries.

Les gélifiés à mâcher existent dans une grande variété de formes et de tailles. Toutefois, en termes de pesage et d'emballage, ils se classent dans deux grandes catégories. A la sortie du moule, les gélifiés peuvent être enrobés de cire pour leur donner ce merveilleux brillant qui plaît tant aux enfants, ou saupoudrés de sucre pour un aspect plus traditionnel.

“Les gélifiés sucrés sont relativement faciles à manipuler”, explique Antonio. “Nous avons privilégié les peseuses associatives à double décharge à 16 têtes parce qu'elles offrent quasiment deux peseuses rapides en une seule. Elles sont très flexibles, et vous pouvez par exemple utiliser un côté pendant que l'autre est nettoyé”.

Les gélifiés cirés, eux, sont beaucoup plus collants, surtout en ce qui concerne les “œufs au plat” ou les “anneaux”, dont les surfaces plates sont relativement importantes. “Nous préférons dans ce cas dédier entièrement une peseuse à chaque produit, car le nombre de bennes permet de pallier la lenteur relative du produit”.

En termes d'adhérence, les bonbons luisants à la réglisse sont comparables aux gélifiés cirés. Chez Sánchez Cano, des mélanges de

bonbons à la réglisse sont également pesés sur des machines à 14 têtes avec des pièces de contact spéciales. Parmi les peseuses utilisées pour les gelées cirées, on compte des peseuses à 14 têtes à décharge unique avec des pièces de contact antiadhésives, dont les portes de bennes grillagées.

Les guimauves, saupoudrées de sucre ou de farine de maïs, sont manipulées dans une peseuse à double décharge à 16 têtes montée sur deux ensacheuses remplissant des sacs de 500 g et de 1,25 kg. La peseuse dispose de bennes bien dimensionnées de trois litres pour accueillir ces produits volumineux. “L'une des principales raisons pour lesquelles nous avons choisi Ishida est qu'ils disposent d'une gamme complète de machines rapides et fiables pour l'emballage de confiseries, et que nous dédions de plus en plus de machines à des produits spécifiques”, conclut Antonio.

“ L'assistance technique joue un rôle tout aussi important. Entre Ishida et CIMA (distributeur espagnol d'Ishida), six ingénieurs sont disponibles localement, ce qui permet un service très réactif. ”

## 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

 **ISHIDA**

www.ishidaeurope.fr