

CALIDAD ASEGURADA GRACIAS A LA PRECISIÓN Y FIABILIDAD DE ISHIDA

Caso Practico
Fumagalli

Información y Cifras

- » Las dos pesadores maximizar las eficiencias de las líneas, con cada línea capaz de trabajar alrededor de 20.000 kilos de producto cada mes.
- » Las dos pesadoras ofrecen una excelente precisión en envases que tiene un tamaño de 100 gramos (dos compartimentos de 50 gramos) y 154 gramos (dos compartimentos de 77 gramos).
- » En términos de precisión, las pérdidas de producto no llegan a más del 1.2% en un mes entero de producción.

Las carnes curadas italianas son muy apreciadas en todo el mundo. Y mientras la demanda global de sus productos ha obligado a hacer una producción en masa y a tener una automatización de muchos de sus procesos, las tradiciones originales y la herencia de la fabricación son todavía fundamentales en muchas de las compañías de las regiones italianas de la Lombardía y Brianza.

En efecto, esta ha sido una de las razones clave para el éxito continuado del productor especialista en carne de cerdo Fumagalli Industria Alimentaria S.p.A., una empresa familiar fundada en los años 20.

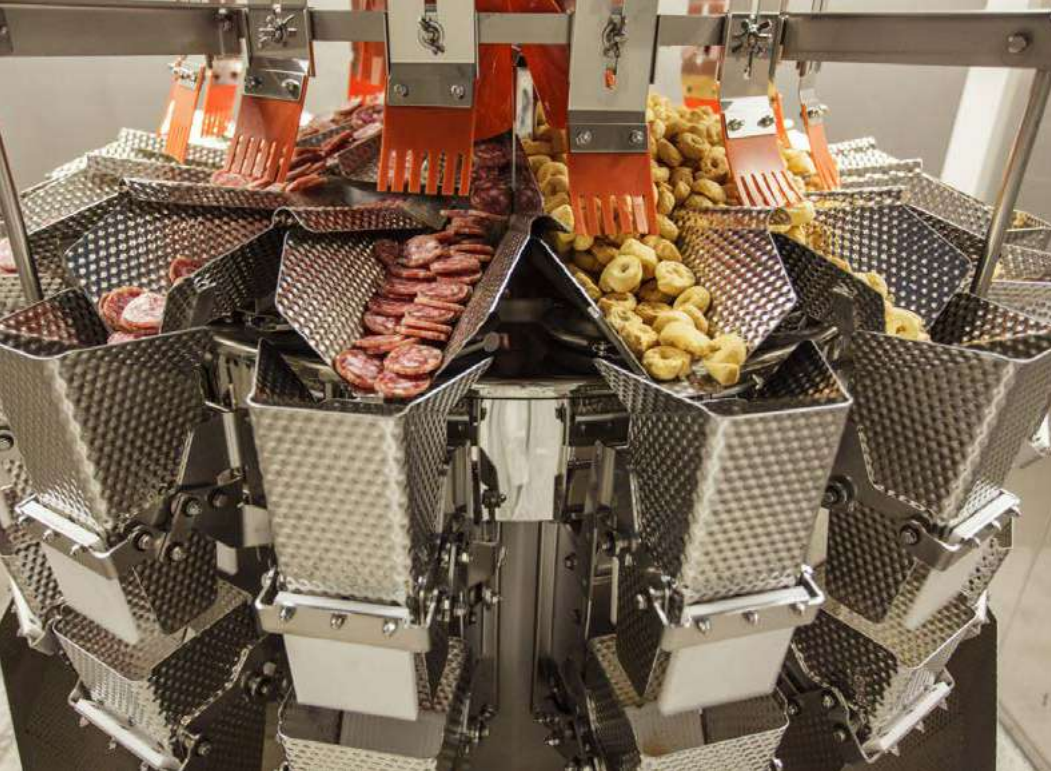
Desfío

Es realmente sorprendente que este éxito ha conducido a significantes incrementos de la producción – desde el año 2000 hasta hoy la compañía ha doblado en volumen. Esto en cambio significa que la sofisticación de los procesos de producción necesita de una automatización adicional de sus operaciones de empaquetado para maximizar el rendimiento y la eficiencia.

Solución

Y jugar un papel clave que ayude a conseguir todo esto ha estado representado por la instalación de dos pesadoras Ishida en la mayor y mejor planta de producción de Fumagalli situada en Tavernerio, cerca de Como. Las dos pesadores – con 16 cabezales, modelo económico Ishida serie RS – están ayudando a maximizar las eficiencias de las líneas gracias a sus excelentes precisiones y fiabilidades, con cada línea capaz de trabajar alrededor de 20.000 kilos de producto cada mes, equivalente a 1.700.000 paquetes al año.





“ Nuestra reputación está basada únicamente en la calidad, no en la cantidad, Las pesadoras Ishida son críticas para asegurar que nos mantenemos y construimos sobre esta reputación. ”

En los años 30, el negocio comenzó su expansión con el establecimiento de su propio matadero, lo que permitió ampliar la carpeta de productos en la tienda y permitió la venta de estos en las regiones vecinas. En las décadas siguientes la compañía continuó invirtiendo y expandiéndose con la apertura de nuevas instalaciones.

A primeros de los años 90, la continua inversión había abierto las puertas de Fumagalli para nuevas oportunidades de exportación, especialmente en el Norte de Europa. Al mismo tiempo, varios clientes de estos mercados empezaron a buscar garantías adicionales en relación a la calidad de los productos, particularmente en áreas como el control de la cadena de suministros, seguridad y salud.

La primera pesadora fue instalada en el 2006 para empaquetar taquitos de panceta, suministrada a diferentes distribuidores líderes en Europa. Más recientemente, una segunda máquina fue añadida, tanto para ayudar durante los períodos con alta demanda como para encargarse de nuevas gamas de productos tipo snack. La nueva línea en particular es capaz de centrarse en las nuevas gamas de salami con acompañamiento de palitos de pan, olivas y queso que Fumagalli ha lanzado recientemente.

La pesadora opera en modo “twin”, con ocho cabezales dedicados a cada producto. Un sistema de distribución ideado especialmente para este caso y situado debajo de la pesadora transfiere el producto a unas bandejas termoformables de doble compartimento, los cuales son luego sellados.

“ Las pesadoras Ishida han jugado un papel de alto valor para asegurar que la calidad se mantiene mientras automatizamos más de nuestros procesos. ”

Todo esto permite a Fumagalli ofrecer una variedad de productos con una calidad insuperable, la cual combina métodos tradicionales con producciones modernas para conseguir los más altos estándares dentro de los mayores distribuidores alimentarios en Europa, además de obtener el 60% de su facturación en la exportación en todo el mundo incluyendo países como Japón, Corea del Sur o Canadá.

Contacto

Ishida Switzerland

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

Ishida Europe AG
Riedstrasse 1
CH-6343 Rotkreuz
Switzerland



www.ishidaeurope.es