

「トレー」で開ける マリー社の安泰な未来

主要顧客が重視するレディーミール品向けにトレーが最適と判断したマリーシュルジュレ社は、新しいラインの導入にイシダを選びました。

マリーシュルジュレ社のエルポー工場（フランス、ドゥー＝セーヴル県）では、200名の従業員が年間17,200トンの食品を生産し、その中心がレディーミールとデザートです。

生産の60%は、ダイエットが気になる消費者向けのブランドで、その他は評判の高いマリーラベル製品や小売店独自のブランドが占めています。ダイエット向けのブランドを15年にわたり提供してきた同社は、電子レンジで使えるトレーに入ったレディーミールという市場トレンドを追う消費者のニーズに応じてきました。

完全なプロジェクト

2007年、マリー社は、トレーのレディーミールを調製する完全ラインのためのプロジェクトを計画しました。全ラインに「一貫して」責任が持てる能力が評価され、イシダがプロジェクトを契約しました。革新的なQX-1100トレーシーラーをはじめ、定評あるイシダの機器も重要な決定要素でした。

エルポーの新ライン

イシダのソリューションは、2台のトレー供給機、充填システムを備えたイシダ組合せ式計量機、QX-1100トレーシーラー、米とパスタ用の計量注入システム、20mのチェーン/ペグ式コンベヤ、コンベヤ、全機器の集中管理ポイントで構成されました。2つの既存のソース注入システムも組み込まれました。

組合せ式計量機は12ヘッドの2セクションに別れ、それぞれ別個の計量機として機能します。各セクションには別々に供給され、冷蔵・冷凍食品用の高速真空供給システムを使用することもできます。



使いやすいインターフェイスで所定のミックスに適切な設定を選択可能。



ダイエット志向の食事を提供

新ラインで生産する製品の代表例として、パスタにエビとズッキーニのソースのカロリーを抑えたレディーミールがあります。

2台のイシダ製高速トレー供給機によって、空のトレーがコンベヤの2つのラインに分けられて置かれます。計量システムでスパゲティが入られ、ソースが注入されます。トレーはイシダ組合せ式計量機に送られ、その一方でエビを、もう一方でズッキーニを計量します。

分配システムが2台の計量機の出口から取得した計量結果は、タイミングホッパーに送られます。その下にある4つのディッピングファンネルは、右チャンネルがズッキーニ、左チャンネルがエビを処理します。この配列で一度に4つのトレー（各ライン2つ）を追跡し、きれいに正しく配分された材料を追加します。ファンネルは、注入を終える前にトレー端よりも下に沈むことで、ソースがはねるのを防いでいます。重要なのは、このシステムはコンベヤを遅くしたり止めたりする必要がないことです。

フランス初のQX-1100トレーシーラー

充填したトレーは、QX-1100トレーシーラーに送られます。高速で柔軟に使えるこのモデルならではの特徴から、ヨーロッパでは既に反響を呼んでいます。

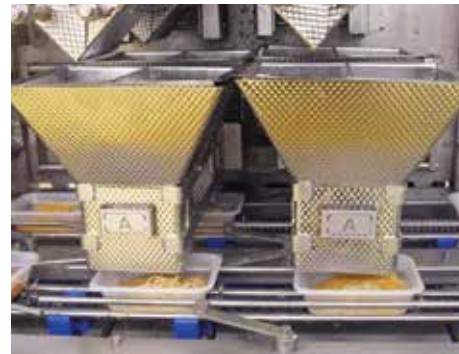
高速動作は従来、皿型のトレーシーラーでのみ実現されていましたが、トレータイプの切り替えがしづらいのが難点でした。QX-1100は毎分200個のトレーに対応し、迅速に簡単に切り替えができ、密封プロセスとトレー内の空気とともに適切にコントロールできます。

前述のレディーミール品の例では、製品は電子レンジで加熱されるので、容器を閉じて密封するプラスチックが限られます。しかしQX-1100では、ほとんどのタイプの密封素材に対応しています。

350gの食品が毎分90パック以上、トレーシーラーから排出され、1本のラインにまとめられてスリーピングと2次パッキングに送られます。

単一の統合ユニット

トレー部署を担当するセクターマネージャーのジュリアン・ル・ガレック氏は、特に制御ポイントが1つであることの利便性を認めています。イシダの技術スタッフのサポートが優れ、ラインが非常に使いやすく、切り替えが簡単で清掃がしやすいことも評価されました。



株式会社 **イシダ**

東京支社 東京都板橋区板橋1丁目52番1号 〒173-0004 TEL.(03)3964-4300(直)
大阪支店 大阪府吹田市江の木町26番20号 〒564-0053 TEL.(06)6310-9282(直)

URL <http://www.ishida.co.jp>

WEB