

## 導入事例： 統合型のミンチ肉包装ライン

この導入事例でご紹介しているソリューションは当初、特定のお客様のために開発されたものです。イシダは、世界トップレベルの設計・エンジニアリングの専門知識を有しており、さまざまな設備で培った経験をお客様に提供しています。

イシダのエキスパートは、お客様のご希望や課題、制約事項をしっかりと把握し、真に統合されたソリューションを生み出し、多くの場合、お客様の期待を超える効率性と経済性を達成しています。



単一のサプライヤにより作業を実施することで、機器の設置・連動をスムーズに行うことができ、また、お客様の管理上の負荷が軽減できるなど、明らかなメリットをもたらします。

イシダは、重要な機器すべてを高い自社基準に従って製造し、食品業界の知識と方向性を踏まえた独自のプロジェクト管理サービスを提供しています。

### お客様に関する説明

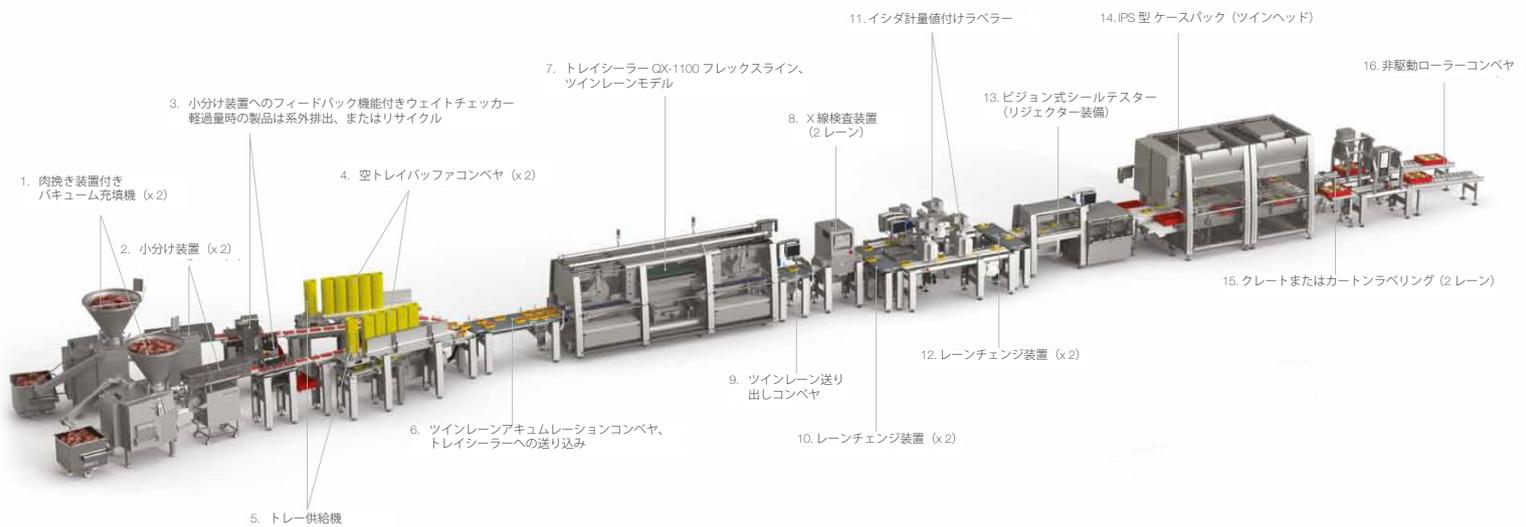
北欧の大手加工会社。様々な小売顧客向けのプライベートブランド製品を製造すると共に、ケータリング業界向けの自社ブランドを製造。

### 主な課題

様々なご要望をお持ちの、多種多様な顧客への対応が主な課題となっている。

当初の目的は、脱骨作業中に特定の脂肪含有量を持つ肉がなくなってしまう、包装作業を完全に停止して、洗浄と製品の切り替えを行わなければならない、という状況を回避することでした。同社経営陣は、ミンチ加工/包装作業の連続稼働が可能になれば、生産レベルやリソース（空間も含む）の稼働率、スタッフの士気のすべてが改善されると考えました。

# さまざまに異なる脂肪含有率とトレイサイズに対応可能な牛ミンチの包装



## ラインの説明

汎用性の高い、2列の包装ライン仕様ですので、限られたスペースでもノンストップで生産可能で、食肉の脂肪含有率、包装質量やラベリングの比較的頻繁な変更にも対応できます。

## ソリューションの成果

このシステムは、1台のラインスペースで2台のミンチ肉包装ラインとして機能します。各ラインで毎分60トレイの生産が可能です。

脂肪含有量が異なる2種類のミンチ肉パックを並行して生産することが容易です。ある脂肪含有量のミンチの供給が少なくなってくると、一方のラインを停止して洗浄し、ラインの供給が実際になくなる前にあらゆるミンチに対応できるように準備します。この「並行」機能により、この新しいラインの稼働が全く止まってしまうことはありません。

一方、脱骨プロセスから1種類の製品だけが供給される場合は、毎分120トレイの速度で生産できます。

## このソリューションが役立つお客様の例

各種ミンチ肉の製造と包装において、1種類のトレイで最大3600kg/時、または2種類のトレイでそれぞれ最大1800kg/時の合計スループットをお求めの食肉加工業のお客様。

