

包装：菓子製品の成功を左右する重要な要素

導入事例：
サンチェス・カーノ社

事実と数値

- » 14ヘッド計量機には、ホッパーゲート内の金属メッシュなど製品が接触する面には含む付着防止対策が施されています。
- » 16ヘッド・ダブル排出モデルは、28個入り小袋を毎分120袋の能力で処理できます。
- » この計量機は、大容量の3リットルホッパーでかさばる製品を収容します。

サンチェス・カーノ社はグミ菓子、マシュマロ、リコリス、ハードキャンディー、風船ガムを製造する、スペインの大手メーカーであり、海外市場への進出を急速に進めています。創業者一族の100%所有会社であるサンチェス・カーノ社は、技術革新に定評があり、既存の4,000製品に留まらず、常に新製品を投入しています。

課題

サンチェス・カーノ社はチューインガムの計量ソリューションを必要としていました。チューインガムは比較的損傷しやすく、取り扱いの難しい製品です。

「チューインガムは製造直後から水分を失っていきます。つまり、乱暴に扱うと、外部コートの一部が簡単に剥がれてしまうのです」と、サンチェス・カーノ社エンジニアリングディレクターのアントニオ・ガンビン・バルサロブレ氏は言います。

ソリューション

サンチェス・カーノ社に設置されている最新のイシダ組み合わせ計量機は16ヘッドダブル排出モデルで、チューインガムをチャック付スタンドパックに詰める作業に使用されています。EU向けには180gパックを、米国向けには142gパックを製造しています。家庭用のさらに小さい28個入りパックは、120パック/分（片側60ppm）の速度で製造可能です。

高速で高精度な包装機は、こうした小型サイズのパックを効率的に生産するために必要不可欠です。

「私たちは、衝撃によるダメージや衝突の衝撃を低減するために、バンコランライニングを備えたイシダ計量機を選択しました。」とアントニオ氏は続けます。





“ イシダを選択した最大の理由は、同社が菓子包装向けに高速で信頼性の高い機械を豊富に提供できる点です。当時、私たちは製品ごとに個別の機械を使用する方針を進めているところだったのです。 ”

私たちは現在、12台のイシダ組み合わせ計量機をムルシアのモリナ・デ・セグラにあるスペインの主要な製造拠点に導入し、さまざまな菓子製品の計量に使用しています。

グミには、さまざまな形やサイズのものがありますが、計量・包装のために、2つの主だったカテゴリに分類されています。金型から分離した段階で、グミにはオイルコーティングする場合があります、この魅力的な輝きが子どもたちの人気を呼びます。また、砂糖をまぶした従来のスタイルも好評です。

「砂糖がけのグミは比較的扱いやすいです」とアントニオ氏は言います。「私たちは16ヘッドダブル排出組み合わせ計量機を好んで使用しています。何故なら、1台のスペースで2台の高速計量機の役割をするからです。さらに、これらの計量機は柔軟性が高く、たとえば、片側で生産しながら、もう片側を清掃することができます。

オイルコーティングしたグミは付着しやすく、「フライドエッグ」や「リング」などの製品は平らな面が比較的に広いので、特にくっつきやすくなります。「そのために、各製品に専用の計量機を使用することになっています。ヘッドの数が多ければ、比較的動きの遅い製品の製造にも対応できるからです」

艶出しされたリコリスも、オイルコーティングしたグミと同じくらい付着しやすい製品です。サンチェス・カーノ社では、リコリスキャンデーのミックス製品も、専用の接触部品を備えた14ヘッド計量機で計量しています。オイルコーティングしたグミには、シングル排出14ヘッド計量機を使用し、ホッパーゲート内に金属メッシュを使用するなど、付着防止接触部品を採用しています。

砂糖やコーンフラワーをまぶしたマシュマロは、16ヘッドダブル排出計量機をツイン包装機の上に設置し、500gと1.25kgの袋に充填しています。この計量機は、大容量の3リットルホッパーで、このかさばる製品を収容できます。

「イシダを選択した最大の理由は、同社が菓子包装向けに高速で信頼性の高い機械を豊富に提供できる点です。当時、私たちは製品ごとに個別の機械を使用する方針を進めているところだったのです」とアントニオ氏は話しています。

“ サポートレベルの高さも重要です。イシダとCIMA（イシダのスペイン販売代理店）では、6人のエンジニアが現地に駐在し、非常に機敏なサービス対応を行っています。 ”

 **ISHIDA**

www.ishida.co.jp