

ÉTUDE DE CAS

Alimentaire

Orchard Valley Foods, un fabricant de décorations comestibles



ORCHARD VALLEY
FOODS LIMITED

“L’expertise et le produit qui Enercon offrent est incomparable et par l’achat de cet équipement, nous étions certains de la qualité du produits et du service auquel on pouvait s’attendre.”

Fabricant de produits alimentaires félicite opercule d’étanchéité comme la meilleure solution pour les pots d’étanchéité

Orchard Valley Foods, un fabricant de décorations comestibles, avait besoin d’une solution qui permettrait d’accroître la durée de vie de ses produits et d’assurer le maintien de leur fraîcheur. Pour atteindre cet objectif, la société a contacté Enercon Industries et a introduit une thermoscelleuse par induction à son processus de production.

Les pépites de chocolat, bonbons et morceaux de caramels sont parmi les produits alimentaires pouvant bénéficier d’un joint par induction.

Orchard Valley Foods, un fabricant d’ingrédients de cuisson a utilisé la technologie de pointe de thermoscellage induction d’Enercon pour protéger l’intégrité de de ses produits.

Samuel Tozer, Ingénieur à Orchard Valley Foods, a déclaré : «Comme nous sommes dans l’industrie alimentaire, il est primordial que le produit soit immédiatement scellé après emballage pour éliminer la possibilité d’introduction de corps étranger.

«Le thermoscellage par induction est la meilleure option pour nos lignes de production car nous exigeons des résultats constants tout en traitant un volume de production élevé».

En une seule journée de production, l’entreprise scelle environ 4.500 récipients en utilisant la machine la plus vendue d’Enercon, le Super Seal™ 100 «Lorsque nous avons eu besoin de remplacer certains de nos équipements de thermoscellage plus âgés, nous avons immédiatement contacté Enercon», a déclaré M. Tozer.

European HQ

Enercon Industries Ltd
62-64 Edison Road, Aylesbury
Bucks, HP19 8UX
United Kingdom
T: +44 (0) 1296 330 542
E: info@enerconind.co.uk

www.enerconind.co.uk



ÉTUDE DE CAS

Alimentaire

Orchard Valley Foods, un fabricant de décorations comestibles



L'expertise et le produit qu'ils offrent est incomparable et par l'achat de cet équipement, nous étions certains de la qualité du produits et du service auquel on pouvait s'attendre».

L'un des principaux avantages de l'utilisation du Super Seal™ 100 pour l'entreprise était qu'elle pourrait utiliser la même machine pour une variété de récipients, sans perdre de temps de production.

«Nous utilisons la même machine pour les petits, moyens et grands récipients dont le poids va de 30 grammes à 1,1 kg», at-il dit.

«Je recommanderais le thermoscellage par induction comme étant la meilleure solution pour sceller des récipients et avant tout l'utilisation des équipements Enercon».

European HQ

Enercon Industries Ltd
62-64 Edison Road, Aylesbury
Bucks, HP19 8UX
United Kingdom
T: +44 (0) 1296 330 542
E: info@enerconind.co.uk

www.enerconind.co.uk

