



EMO novedades



Estimados Clientes y Amigos,

Iniciativas, innovación... términos frecuentemente usados por nuestra clase política y que, con la misma frecuencia, no se recogen adecuadamente en los presupuestos del Estado.

Me podría extender a lo largo de folios en lo que, a mi juicio y seguro que al de otros muchos, se podría y debería hacer. No nos corresponde a nosotros hacerlo, el entorno macroeconómico y social es obligación de los agentes sociales y económicos. A nosotros nos corresponde desarrollar estrategias y soluciones que nos permitan, junto a Ustedes, encontrar oportunidades y soluciones competitivas en este entorno de inestabilidad.

Más que nunca es necesaria la colaboración entre nuestras empresas para encontrar esas oportunidades, desarrollarlas y asegurar que son eficientes y garantizan el retorno de su inversión.

En EMO y KELAPACK hemos puesto en marcha múltiples iniciativas a lo largo de estos últimos 12 meses para facilitarlas, no solo la inversión en equipos nuevos, sino el mantenimiento con garantía de los equipos suministrados por nosotros en el pasado.

Fruto de estas acciones han nacido nuestros:

- Contratos de Mantenimiento
- Servicio on-line de repuestos, acceso vía internet
- Repuestos alternativos para termoformadoras y termoselladoras de nuestra antigua representada.
- Propuestas de financiación- EMOfinance

No nos queremos detener ahí, nuestra obligación y la de todos los fabricantes de maquinaria que representamos es la de encontrar vías para mejorar la productividad de las líneas existentes y proponer nuevas líneas de negocio que contribuyan a la mejora de sus cuentas de explotación. Por tanto nuestro compromiso hoy más que nunca es la INNOVACION y la generación de INICIATIVAS.

Algunas de estas iniciativas y nuevos productos se recogen en este número 41 de nuestro EMO novedades, pero como he citado anteriormente, las que realmente son interesantes para ustedes deben salir del trabajo conjunto de nuestras empresas. Es por ello que les invito a disponer de nuestro equipo técnico, comercial y directivo para encontrar esas propuestas diferenciadoras y ayudarles en su desarrollo. Nuestro compromiso hacia ustedes.

Klaus Kerner
Administrador

TERMOSELLADORA AUTOMÁTICA DE BANDEJAS A6 Extremadamente versátil



Completa la gama de termoselladoras SEALPAC.

Modelo similar a la A7 en cuanto a prestaciones pero con la competitividad en precio de la A5.

Ventajas:

- ▶ Ideal para medianas producciones
- ▶ Máximo ahorro
- ▶ Reducción del coste por envase mediante la tecnología de corte interior "InsideCut" de SEALPAC.
- ▶ **Única termoselladora automática del mercado con posibilidad de realizar Skin con corte interior y con pelabilidad del envase en bandejas de aluminio y/o de film rígido**
- ▶ Ideal para el envasado de fileteados cárnicos, ya que es la **única que permite utilizar films de tapa pseudo retráctiles con "InsideCut"**, obteniendo una idéntica presentación que con los costosos materiales retráctiles

Bandeja	Formato	Nº envase por hora	MAP	Skin
1523/1624/1825	1x3	máx. 2400	si	
1523/1624/1825	1x3	máx. 1.800		si
½ Gastronorm	1x2	máx. 1.200	si	

EMO es para las termoselladoras SEALPAC el distribuidor en exclusiva para España en los sectores Cárnico, Lácteo, Horeca, Nonfood y Medical.

NUEVAS EMBUTIDORAS HVF 660 / HVF 658

Para productos curados de gran calibre y alto vacío



Producto:

- ▶ Salami
- ▶ Chorizo
- ▶ Salchichón

Ventajas:

- ▶ Óptima desaireación del producto
- ▶ Alta precisión en peso
- ▶ Mínimo embarrado
- ▶ Carga por vacío

Esta embutidora permite una carga automática por vacío gracias al diseño especial de la tolva, incluso para temperaturas de producto muy bajas. El sistema inteligente de control del vacío en la tolva ofrece además una óptima desaireación del producto.

Producción:

- ▶ Para un producto de calibre 80 mm y un peso unitario de 6-7 Kg. con la HVF 658 conseguiríamos una producción de aprox. 3 Tn/h, mientras que en la HVF 660 llegaríamos a 5 Tn/h.

MEJORAS EN LA GAMA DE EMBUTIDORAS VF 608-610



Producto:

- ▶ Embutidos frescos, cocidos y curados

Ventajas:

- ▶ Precisión en peso del 1%
- ▶ Accionamiento por servomotor
- ▶ Mínimo embarrado

Handtmann da un paso más en el desarrollo de las embutidoras para pequeñas producciones, con nuevas mejoras en los modelos existentes VF 608 y VF 610. Esta nueva generación de embutidoras, llamadas VF 608 Plus y VF 610 Plus, se ha desarrollado pensando en aquellos productores que quieren procesar embutidos a baja temperatura, p.ej. para productos curados, y para aquellos que tienen que procesar una gran variedad de productos, ya que su nuevo diseño **minimiza la cantidad de producto remanente en la máquina una vez que se ha finalizado el proceso de embutición.** Este nuevo desarrollo confirma la apuesta de Handtmann por ofrecer la mejor solución a todas las empresas, sea cual sea el producto y el nivel de producción. Al igual que sus versiones anteriores, la VF 608 Plus y la VF 610 Plus están disponibles con torsionador y mano automática.

SISTEMA DE VERIFICACIÓN DE ETIQUETAS



Permite detectar la presencia de las etiquetas así como la verificación de los datos fijos y variables.

Ventajas:

- ▶ Fácil integración en líneas de envasado, especialmente con alineadores de envases de CONVERGING SOLUTIONS
- ▶ Posibilidad de cambio de formato y de producto en pocos segundos mediante pantalla táctil
- ▶ Amplio rango de anchos de trabajo para diferentes medidas y alturas de envases
- ▶ Fácil comunicación con sistemas de monitorización de producción
- ▶ Diseño compacto, poco espacio requerido.

Rendimiento: hasta 100 envases/minuto

NUEVO CENTRO TECNOLÓGICO DE STEPHAN

Stephan Machinery GmbH, situada en la famosa ciudad de Hamelin, es uno de los mayores y más reconocidos fabricantes de equipos para la industria alimentaria. Con más de 55 años de experiencia, es consciente de que en épocas con una situación económica mundial complicada puede ser el momento idóneo para hacer una apuesta de futuro, apostando por soluciones que ofrezcan a sus clientes importantes ahorros productivos, aumentando su competitividad y ofreciéndoles una posición ventajosa frente a sus competidores directos.

Por este motivo Stephan decidió crear un nuevo centro tecnológico para pruebas, en el que sus clientes pudieran fabricar in situ tanto el producto final como conocer el proceso a seguir. Los equipos analíticos instalados permiten determinar la humedad residual del producto, su pH, etc.

El nuevo centro ocupa una superficie de 200 m², y dispone de 7 estaciones de trabajo. Durante la inauguración, celebrada el pasado 12 de Junio, el Director Gerente de Stephan señaló ese día como uno de los más importantes en la historia de la empresa, recalcando

la buena situación de resultados incluso en este año tan difícil.

Con una inversión de 500.000€, Stephan da un paso adelante para seguir siendo el referente en los sectores de precocinados, derivados lácteos, emulsiones cárnicas, salsas, etc.



LA FIRMA FONCASAL INCORPORA UNA LÍNEA DE INYECCIÓN Y PORCIONADO A PESO EXACTO PARA BACON

La empresa FONCASAL TRADING, S.L. situada en Logroño, se dedica a la elaboración de productos cárnicos y de pescado de alta calidad. Dentro de su política de constante mejora de la producción y de ofrecer a sus clientes soluciones de valor añadido, en 2008 tomaron la decisión de invertir en el desarrollo de uno de sus productos principales, el bacon cocido y fileteado a peso exacto.



Para obtener una óptima calidad de producto se decantaron por la prestigiosa firma alemana GÜNTHER MASCHINENBAU GMBH, líder mundial en la fabricación de inyectoras, bombos y equipos de tenderizado, como suministrador para una línea completa compuesta por una inyectora PI 184 y un tenderizador modelo GT 605.

Con esta nueva línea pudo obtener un producto con una mejor distribución de salmuera y una mayor homogeneidad. Adicionalmente los equipos presentaban una serie de ventajas técnicas respecto a los equipos convencionales, como el accionamiento por servomotor, un nivel de ruido muy bajo, la no necesidad de un sistema de limpieza por agua del filtro de salmuera, etc.

Este producto, una vez cocido y opcionalmente ahumado, se comercializa en envases unitarios en varios formatos. Un sello distintivo de FONCASAL TRADING, S.L. es la venta de este producto a peso fijo. En 2007 la empresa ya había adquirido un porcionador a peso fijo TRIEF, modelo FALCON. Este equipo, gracias



al escaneado completo de la pieza (360 °) y a la tecnología sándwich de guiado de la cuchilla, permite obtener porciones con una gran precisión en peso. Debido al éxito del producto elaborado, el modelo FALCON, de alimentación no continua, no podía absorber el aumento de producción requerido, por lo que en 2008 se optó por sustituir este equipo por el modelo FALCON CONTI, de alimentación continua. Este nuevo equipo permitió triplicar la producción obtenida con el modelo anterior, manteniendo una gran precisión en peso.

Con estas adquisiciones FONCASAL TRADING, S.L. está preparada para atender la creciente demanda de este producto, manteniendo un alto nivel de calidad y un claro compromiso de servicio con sus clientes.

EXTRANET REPUESTOS

Hoy queremos compartir el éxito que ha supuesto nuestra extranet de repuestos con más de 60 empresas registradas. Acceda usted también a su zona privada en internet y benefíciense de sus ventajas:

- ▶ **Comprar repuestos** de forma **segura, ágil y rápida** a través de Internet
- ▶ Consultar nuestro nivel de **stock**, los **plazos de entrega** y los **precios** de los repuestos
- ▶ Consultar el **estado de entrega** de sus pedidos
- ▶ Acceder a los **manuales y listados de piezas** de sus máquinas
- ▶ Solicitar **ofertas**
- ▶ Acceder a las **estadísticas** de sus compras de repuestos por marca e histórico de los últimos tres años



Todo ello con nuestro compromiso de **tramitación y expedición en el mismo día**¹.

Estamos convencidos de que este servicio será de su agrado y por eso les animamos a que se registren. Tan solo les llevará 2 minutos poder acceder, **24 HORAS AL DIA - 365 DIAS AL AÑO**, a nuestro departamento de repuestos.

Para poder registrarse accedan a nuestra web www.emosa.com, seleccionen el boton **repuestos** y accedan al formulario de alta en la sección "ALTA CLIENTES".

Esperamos así poder ofrecerles una atención privada y personalizada acorde a las nuevas tecnologías, que cumple con las más estrictas medidas de seguridad y confidencialidad, y tenerles muy pronto como usuario.

¹ Pedidos realizados antes de las 15h00.

The screenshots display the EMO extranet interface, which includes a search bar, navigation menu, and various data tables for parts and orders. The interface is in Spanish and features the EMO logo and the slogan 'más allá de la máquina'.