

EMO KELAPACK

novedades



Estimados clientes y amigos,

Hemos dejado atrás un nuevo año de crisis a nivel nacional donde las expectativas de recuperación previstas para final del 2010 no se han concretado y parece que tampoco se van a concretar en este 2011. De hecho este mismo mes Portugal ha sido rescatado por el fondo monetario internacional para refinanciar su deuda.

La subida de los tipos de interés en ¼ de punto por parte del banco central, que previsiblemente no será la última de este año, las subidas del sector energético que han desembocado en una subida generalizada del coste de materias primas y fabricación, así como el desequilibrio de los ingresos y gastos de la administración junto con la incertidumbre política actual, deja pocas perspectivas de cambio a una dinámica positiva en un futuro cercano.

Si a todo eso añadimos una tasa de paro que dobla la media europea lleva a que el dinero disponible per cápita para la bolsa de la compra sea cada vez más exiguo.

Esta situación ha tenido su reflejo en un incremento extremo de las marcas de distribución que superan ya el 40% en algunos productos, incrementándose en más de 10 puntos en los últimos años. La presión en precios para la marca del fabricante no ha sido menos elevada. También se ha producido una reducción de las referencias en los lineales buscando mayor productividad y mayor rotación de los mismos.

Para intentar encontrar una salida a esta situación, el pasado mes de marzo la revista Alimarket propició un encuentro entre la distribución y los fabricantes, que aunque no llegó a resultados concretos, si que ayudó a entender que es un problema común y que requiere de soluciones conjuntas. La situación requiere innovar, no solo en productos sino en la cooperación entre la distribución y los fabricantes a la búsqueda de oportunidades que generen valor añadido y beneficios para la sostenibilidad del sector.

Desde EMO y KELAPACK trabajamos en buscar soluciones que aporten valor añadido, rentabilidad y eficiencia a sus líneas de producción. Es por ello que nuestra última incorporación al programa, **PREDIKTOR**, está en la línea de **ayudar a ajustar al máximo las formulaciones para alcanzar el mejor rendimiento de sus escandallos** (Ver página 4).

Como en toda situación difícil siempre se generan oportunidades para los diferentes sectores o productos. En este caso el sector de platos preparados y precocinados así como el de congelados han tenido importantes crecimientos en volumen a lo largo del 2010 superando el 7% en el primero y el 4% en el segundo respectivamente.

Para este sector hemos incorporado en nuestro programa la **firma holandesa TS TECHNIEK especializada en maquinaria de rebozado, empanado, fritura y cocción**, en el que actualmente existía una oferta moderada de productos, monopolizada en dos empresas y donde nuestro grupo espera ser una alternativa sólida a las mismas.

Junto a nuestro programa de maquinaria priorizamos nuestra estrategia de ofrecer una amplia gama de servicios que permiten un retorno rápido de la inversión y una alta productividad y todo ello con el menor coste de propiedad para ustedes.

Durante el próximo mes de Mayo tendrán lugar dos ferias de primer orden, **SEAFOOD feria anual del sector pesquero donde estaremos presentes en el Pabellón 4 stand 6205** y la **INTERPACK, referente a nivel mundial del sector del envase y embalaje**, donde varias de nuestras representadas presentarán sus novedades.

En las páginas interiores encontrarán información detallada.

¡Les esperamos!

*Klaus Kerner
Administrador*

Desde finales de 2010 somos los representantes exclusivos para España y Portugal de la empresa holandesa TS Technik bv.

Esta joven y dinámica empresa se ha especializado en el diseño y la fabricación de líneas completas para la elaboración de productos empanados frescos y prefritos, así como en la construcción de equipos individuales.

Sus equipos han demostrado su valía y dispone de referencias instaladas en empresas tan prestigiosas como **McDonald's** (Holanda y Alemania), **DC Foods Inc.** (Canadá), **Ling's Kitchen** (California), **Saha Farms** (Tailandia).

Productos:

- ▶ San Jacobos, croquetas, hamburguesas, nuggets, escalopas, comida preparada, tempura, asados, rollitos de primavera, wok's, etc.

EQUIPOS DE ENCOLADO, EMPANADO Y ENHARINADO

Ventajas:

- ▶ Regulación en continuo de cada accionamiento mediante variador de frecuencia en vez de potenciómetros
- ▶ Fácil limpieza, no se precisa desmontar los componentes de la máquina
- ▶ Todos los motores de accionamiento son de acero inoxidable
- ▶ Fácil y rápida regulación de cada pie de la máquina para adaptarse a cualquier sala de proceso
- ▶ Construcción compacta, sólida y totalmente en acero inoxidable

Anchos disponibles:

- ▶ 400, 600 y 1000 mm



TÚNELES DE COCCIÓN DE AIRE CALIENTE

Anchos disponibles:

- ▶ 400, 600 y 1000 mm

Ventajas:

- ▶ Motores en acero inoxidable con convertidores de frecuencia para ajuste de la humedad relativa en cada zona del túnel
- ▶ Mínima merma de peso en el producto final
- ▶ Bajo consumo energético debido al aislamiento térmico, óptimo flujo del aire y alta transferencia del calor
- ▶ Longitud del equipo adaptada a las necesidades de cada aplicación
- ▶ Control independiente de la temperatura
- ▶ Producción libre de humos y vapores de agua, gracias a sus cierres laterales mediante canales de agua



FREIDORAS CONTINUAS

Ventajas:

- ▶ Fuente de calor: aceite térmico o calentamiento eléctrico
- ▶ Diseñadas para el óptimo flujo del aceite, que en combinación con un aislamiento térmico superior resulta en un bajísimo consumo energético
- ▶ Producción libre de humos y vapores de agua, gracias a sus cierres laterales mediante canales de agua

Anchos disponibles:

- ▶ 400, 600, 1000 y 1200 mm



SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

TS Technik dispone tanto de sistemas espirales como de lineales de refrigeración o congelación para abatir la temperatura de los productos a la salida de la freidora o del túnel de aire caliente.

Ventajas:

- ▶ Construcción a medida
- ▶ Cintas de transporte de Intralox o de malla metálica
- ▶ Sistema de limpieza de cinta y CIP disponibles
- ▶ Facilidad de limpieza
- ▶ Productos sensibles libres de marcas en la parte inferior generados por las cintas de malla, gracias a la cinta de Intralox



STIRSTAR 300

Productos:

- ▶ Arroz, wok's o comida asiática, pastas, salsas, cemas y sopas



Ventajas:

- ▶ Reducción de los tiempos de cocción gracias a la aplicación de altas temperaturas (máxima 250° C)
- ▶ Bajo consumo energético gracias al innovador sistema de alimentación eléctrico
- ▶ Control de temperatura de las dos zonas de trabajo
- ▶ Posibilidad de separar líquidos de sólidos
- ▶ Equipo con sistema de volcado para vaciado de la carga
- ▶ Tiempo total de calentamiento hasta 250°C en 2 minutos
- ▶ Sistema de raspado y mezclado ajustable en continuo

DETECTORES POR TECNOLOGÍA NIR

Al percibir por parte de nuestros clientes una clara necesidad de poder **analizar en tiempo real los contenidos de humedad, proteína y grasa** de sus materias primas en sus procesos industriales, a finales de 2010 decidimos iniciar la representación de la firma PREDIKTOR para España y Portugal.

Prediktor es una empresa noruega de software, que ha basado sus desarrollos en la **tecnología NIR** (infrarrojos de proximidad) para detectar y analizar en tiempo real estos componentes.

Asimismo han desarrollado un software para la gestión integral desde líneas individuales de producción hasta fábricas enteras, conexionando y monitorizando cada equipo, independientemente de su marca de origen.

Aplicaciones:

- ▶ Carnes para elaborar productos curados, cocidos y frescos, lácteos, petfoods, harinas, piensos y quesos

Ejemplo de aplicación:

- ▶ La solución Spectrum 1700 de Prediktor se instala a la salida de la picadora y **mide en continuo y en tiempo real la composición de la carne**. En comunicación con la amasadora a través de las células de pesaje, **podemos estandarizar la receta al porcentaje exacto deseado, con el consiguiente ahorro económico**. Esta medición también permite controlar la calidad y composición de la carne suministrada por los proveedores



Ventajas:

- ▶ Precisión de lectura inferior a +/- 1%
- ▶ Retorno de inversión inferior a un año
- ▶ Rápida instalación sobre los equipos existentes
- ▶ Bajo coste de mantenimiento
- ▶ Larga vida del instrumento
- ▶ Acceso a la información en remoto (internet)
- ▶ Sin pago de licencias anuales
- ▶ Requiere pocos movimientos o modificaciones en las líneas de producción existentes
- ▶ Nivel de protección IP69

Esta tecnología es tan precisa que nos permitirá optimizar el proceso de secado de los embutidos curados, al conocer exactamente el peso, el contenido de humedad del producto, así como la grasa. Con ello podremos mejorar el rendimiento de los secaderos, lo que supone un ahorro adicional.

ENVASADORAS HORIZONTALES

La empresa líder en la fabricación de máquinas de envasado horizontal para envases flexibles tipo DOYPACK, Lauderberg, fue adquirida el pasado 23 de noviembre de 2010 por SN Maschinenbau GmbH adoptando su nombre.

SN incorpora toda la experiencia de Lauderberg para satisfacer las necesidades y aportar las soluciones requeridas por nuestros clientes en cuanto a las tendencias innovadoras de los envases flexibles tipo DOYPACK. Más de 25 años de experiencia y 600 máquinas en todo el mundo avalan su conocimiento.

SN dispone de un completo rango de maquinaria: desde máquinas simples hasta las cuadro, que son capaces de formar y llenar todo tipo de bolsas selladas por 3 o 4 lados o las bolsa DOYPACK, con dimensiones desde 40x50 mm hasta 300 x 350 mm. El cierre de la bolsa también puede ser con sliders, zippers o tapón de rosca.

Dependiendo del producto se pueden conseguir rendimientos desde 50 hasta 400 bolsas por minuto.

Todos los equipos de llenado/dosificado requeridos también forman parte del portfolio de SN.

Los equipos de SN permiten dos tipos de tecnología:

- ▶ Maquinaria para la formación, llenado y cierre a partir de una bobina de film
- ▶ Maquinaria para el llenado y cierre a partir de bolsas preformadas



Ventajas:

- ▶ Son máquinas rotativas
- ▶ Mayor precisión y fiabilidad
- ▶ Menos espacio requerido

Aplicaciones:

- ▶ Alimentación, snacks, dulces, especias y encurtidos, queso, cárnicos, pescado, salsas, bebidas, pet food, cosmética, productos farmacéuticos, detergentes y semillas

ESPECIAL INTERPACK, DÜSSELDORF DEL 12 AL 18 MAYO

El próximo mes de Mayo se celebrará la feria Interpack, referente mundial de las tendencias de envasado y embalaje. Algunas de nuestras representadas estarán presentes para mostrar sus últimas novedades, que resumimos a continuación.

TREIF: Hall 3 • Stand B-74

- ▶ Nueva loncheadora Divider 880 de alto rendimiento, específica para grandes fabricantes de productos cárnicos o de queso loncheado, en formatos de múltiples filas y equipada con una amplia cámara de corte
- ▶ Porcionadora continua Falcon Conti equipada con un robot para cargar los productos porcionados a peso fijo dentro de las bandejas o sobre una cinta de transporte
- ▶ Nueva cortadora de dados y ralladora de queso Casan, la más grande del mercado
- ▶ Cortadora de dados Waran, para carne semi congelada



STEPHAN: Hall 17 • Stand A-20/B-19 - Hall 1 • Stand F-10

- ▶ Máquinas universales UM 70 SK, UM 24, UMC 5, UM 24 SK y UM 74
- ▶ Modelo de planta piloto UMC 5, ideales para la elaboración de patés, quesos procesados, productos untables etc.
- ▶ Molino MCH 20 N

GRUPO TIPPER TIE: Hall 4 • Stand C-49/C-55

- ▶ Nueva clipadora automática SV 4800 ideal para trabajar en combinación con embutidoras de alto vacío especiales para productos cocidos tipo músculo entero o fiambres
- ▶ Clipadora Alpina modelo Swipper 18/ 15, ideal para ser conectada a una línea de cuelgue automático Alpina modelo Swistick o para el clipado de alto rendimiento con tripas artificiales de todo tipo
- ▶ Clipadora automática KDCMA ideal para clipar tripas naturales



SEYDELMANN: Hall 4 • Stand C-39

- ▶ Cuter rotativo K 324 con una cuba de 320 l de contenido por carga
- ▶ Conti Cuter KK 140, ideal para producciones de 3 a 5 t/h de pastas finas, productos de dos fases o patés



ESPECIAL INTERPACK, DÜSSELDORF DEL 12 AL 18 MAYO

SEALPAC: Hall 5 • Stand F-03 / G-04

- ▶ Termoformadora RE 25 para el envasado de loncheados de queso con atmósfera protectora incluyendo el novedoso y patentado sistema de fácil apertura **Easy Peel Point**, el cual facilita enormemente la apertura de los envases al consumidor final
- ▶ Termoselladoras semiautomáticas M 1 y M 3
- ▶ Termoselladora A6 equipada con un molde formato para bandejas de doble cavidad en combinación con nuestra tecnología de corte interior **InsideCut** para cada alveolo por separado
- ▶ Termoselladora A10, mayor termoselladora del mercado a nivel mundial, en ejecución de alto rendimiento para el envasado de carne picada



SN MASCHINENBAU: Hall 8B • Stand G-73

- ▶ Presentarán sus últimos desarrollos tanto en maquinaria para formar **bolsas Doypac** como en **equipos de llenado/dosificado** a partir de films o bolsas preformadas

WALDNER: Hall 6 • Stand G-82

- ▶ Mostrarán la gama de dosificadoras y cerradoras diseñadas para productos líquidos, pastosos, pulverulentos o productos líquidos mezclados con sólidos
- ▶ El campo de aplicación de estos equipos abarca la dosificación de una amplia gama de productos en tarrinas prefabricadas de materiales tan diversos como aluminio, papel y cristal



HEMA: Hall 6 • Stand G-82

- ▶ Nueva generación de dosificadoras volumétricas especiales para productos lácteos y salsas
- ▶ Llenadora monobloc con 24 cabezales de llenado

SEALPAC
Forming Innovations

SN
MASCHINENBAU GmbH

WALDNER
Firmengruppe

Hema
Sidel

ESPECIAL FERIA SEAFOOD, BRUSELAS DEL 3 AL 5 MAYO

A principios del mes de Mayo se celebrará en Bruselas la feria anual SEAFOOD, uno de los encuentros del sector pesquero más importante a nivel mundial.

KELAPACK & YANAGIYA Hall 4 • Stand 6205

Nuevamente participaremos con un stand junto con nuestra representada **Yanagiya** para presentar nuestras soluciones.

La experiencia acumulada a lo largo de las últimas décadas nos permite presentarles nuestras líneas de alto rendimiento para la fabricación de palitos de cangrejo, sucedáneo de angula, muslitos y todo el abanico de productos moldeados como colas de langosta, gambas, rayado de surimi y cualquier producto extrusionado de uno o más componentes.

Ofrecemos líneas completas; desde la preparación de las masas, hasta el envasado robotizado pasando por todas las fases intermedias de producción con un alto grado de automatización para minimizar los costes de fabricación.

La tecnología y el diseño avanzado de nuestros equipos, permite elaborar producto con recetas de alto valor añadido y se pueden utilizar surimis de prácticamente todas las especies y diferentes grados de gelidificación.



HANDTMAN Hall 4 • Stand 5963

- ▶ **Soluciones de llenado** para bajas producciones con el modelo VF 608 equipado con la nueva mano automática HV 414
- ▶ **Soluciones de dosificación** a través de nuestro best seller VF 620 en combinación con un sistema de 4 vías BFS 445 con demostraciones en vivo
- ▶ **Soluciones de formado** mediante embudidora VF 612 con un diafragma 79-0 para croquetas

GRUPO TIPPER TIE Hall 4 • Stand 5923

El Grupo Tipper Tie mostrará diferentes **clipadoras semiautomáticas Technopack** de sobremesa de la serie TCNV.



SEALPAC 4 • Stand 6209

- ▶ **Termoformadora RE 20** para el envasado de gambas frescas con atmósfera protectora
- ▶ **Termoselladora A6** equipada con un molde formato 1 x 3 para bandejas rígidas de PP mono de 190 x 144 mm incluyendo el novedoso y patentado sistema de fácil apertura Easy Peel Point en combinación con nuestra tecnología de corte interior InsideCut
- ▶ Envases de precocinados de pescado realizados con el sistema MicVac®

EMO es para las termoselladoras SEALPAC el representante exclusivo para España en los sectores cárnico, lácteo, horeca, medical y non food.

Yanagiya
Innovation & Customization

handtmann
Ideas for the future.

TIPPER TIE
technopack
ALPINA

SEALPAC®
Forming Innovations