

No. 3 / 2021, Cologne
#prosweetscologne

La ProSweets Cologne muestra nuevos horizontes para la transformación digital del sector de la confitería y los snacks

Las empresas tecnológicas apuestan por instalaciones modulares, diseños higiénicos y mantenimientos predictivos.

Desde pastelería de alto nivel hasta regaliz, pasando por caramelos: la ProSweets Cologne sitúa soluciones innovadoras con las que las empresas del sector de la confitería y los artículos para picar pueden reaccionar adecuadamente en el punto de venta a la demanda de una gama de sabores cada vez más amplia. La variedad y la individualidad emparejadas con artículos de temporada constituyen las tendencias por las que se tienen que orientar los fabricantes. Sin embargo, la productividad es exactamente igual de importante. Quien quiera seguir siendo capaz de hacer frente a la competencia no tiene otro camino que el de la automatización y la digitalización de sus procesos de fabricación.

Más que nunca se demandan actualmente unos aromas insospechados, nuevas texturas, ópticas inéditas o unas variaciones gustativas sorprendentes. No resulta por ello sorprendente que los fabricantes de productos de confitería y artículos para picar estén ampliando regularmente sus ofertas añadiendo innovadoras delicias para el paladar y esto significa por una parte un aumento de la variedad, por otra, un creciente incremento de los costes. Para tener éxito en los negocios internacionales, la producción debe ser flexible y lo más económica posible. Los proveedores de tecnología de la ProSweets Cologne demostrarán durante el horario normal de la feria cómo se puede conseguir una automatización integral con la ayuda de la digitalización. La amplia gama de la oferta incluye tecnologías que van desde el pesaje de las materias primas hasta la dosificación y el envasado al final de la línea. Por otra parte, en el campo de la gestión de calidad se presenta una gran variedad de escenarios de aplicación. Así, por ejemplo, las instalaciones puede detectar si se ha llevado a cabo correctamente un ciclo de limpieza. Además, los productos de confitería se pueden fabricar actualmente de una forma más individual que nunca hasta ahora.

Equipos que combinan perfectamente entre sí

Las posibilidades que ofrece la digitalización hacen posible configurar con cada vez mayor originalidad tanto los productos como los envases. El mejor ejemplo es la última generación de equipos de entablear y fundir de la más reciente generación que están concebidos para dar forma a la más amplia gama de bombones rellenos o macizos, barras y tabletas. Con su flexibilidad, los nuevos conceptos de maquinaria están concebidos especialmente para aquellos fabricantes que ya desde el principio tengan prevista una ulterior ampliación de sus equipos. Gracias a su diseño modular, permiten ampliar paso a paso el nivel de automatización o el rendimiento, hasta la



ProSweets Cologne
30.01. - 02.02.2022
www.prosweets.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
Fax
+49 221 821-3544
e-mail
p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

integración plug-and-play de un robot que permite decorar figuras huecas o bombones. Los componentes individuales actúan como unidades inteligentes que se comunican entre sí en una red.

Page

2/3

Optimizar el rendimiento en tiempo real

Junto a esto, otras herramientas como la monitorización de la condición o el mantenimiento predictivo se están abriendo paso en la industria de la confitería, avanzando aún más en el concepto de Industria 4.0. Antecedentes: las plantas de producción y envasado están cada vez más equipadas con sensores inteligentes que controlan en tiempo real los parámetros críticos de los sistemas de movimiento y neumáticos o las vibraciones de los motores. El objetivo es incrementar la eficacia global de los equipos (OEE, Overall Equipment Effectiveness). Todos los datos importantes de funcionamiento y rendimiento pueden visualizarse en la terminal del operador, así como en una tableta o un smartphone. Junto al rápido acceso a las funciones de diagnóstico y el mantenimiento a distancia, las paradas imprevistas de las máquinas se han convertido con ello en cosa del pasado. En cambio, el mantenimiento predictivo permite planificar el mantenimiento, de forma proactiva y sin comprometer la OEE.

Envasado seguro y eficaz

Los sistemas modulares con sus componentes estandarizados se extienden al control de calidad. Un punto neurálgico en este sentido es el proceso de envasado, ya que cualquier retraso puede provocar una parada total de la producción en poco tiempo. Durante el envasado, cada bombón es recogido individualmente por un robot pick and place y colocado en las bandejas o tableros en U con una "sensibilidad" extrema. Los escáneres 3D con reconocimiento de imágenes comprueban previamente la posición y la alineación. Solo con esta información los robots pueden controlar los productos con precisión. Después de cada maniobra, la mercancía se registra de nuevo tridimensionalmente. Pero no solo eso: además, la forma, el volumen, el color y el grado de tostado, por ejemplo, de unas galletas dobles rellenas, pueden comprobarse con un moderno sistema de visionado. Por último, los productos acabados pasan por una báscula de control y un detector de metales. De esta forma se garantiza que solo lleguen al consumidor productos sin ningún tipo de fallos y listos para su venta.

Preparados para las tecnologías y procesos digitales

Precisamente en lo referente a la automatización los proveedores de tecnología están poniendo el listón muy alto en la industria de la confitería y los artículos para picar. Para quienes quieran estar al día, la ProSweets Cologne es, sin duda, el lugar adecuado. Del 30.01 al 02.02.2022, la feria de proveedores de la industria va a asumir la función de visualizadora de la transformación digital. Sin embargo, la atención no se centra únicamente en las soluciones para el mantenimiento preventivo de los equipos y los servicios que eliminan las condiciones improductivas de las máquinas con la mayor rapidez posible. El diseño acorde con las normas de higiene también desempeña un papel fundamental. No solo contribuye a la seguridad alimentaria sino que también aumenta la productividad al reducir las necesidades de limpieza y mantenimiento y acortar los tiempos de cambio de formatos. La atención se centra en las construcciones desprovistas de marco y de fácil acceso, hechas de acero inoxidable. Son sobre todo los componentes de los

dispositivos de recubrimiento, decoración o refrigeración que entran en contacto con el producto los que deben tener superficies lisas para poder obtener resultados óptimos de limpieza. De este modo, se evita que se adhieran los residuos del producto en los que pueden multiplicarse los microorganismos nocivos. En la próxima edición de la ProSweets Cologne 2022 y en la plataforma digital ProSweets @home se podrán conocer más detalles sobre los últimos avances en diseño higiénico.

Page

3/3

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse es líder internacional en la organización de ferias para el sector de la alimentación y certámenes dedicados a la elaboración de productos alimenticios y bebidas. Ferias como la Anuga, la ISM y la Anuga FoodTec están reconocidas como ferias de referencia internacional para sus sectores. Koelnmesse no sólo organiza certámenes feriales dedicados al tema de la alimentación y la tecnología alimentaria con diferentes núcleos temáticos y contenidos en Colonia sino también en otros mercados en crecimiento en todo el mundo como, por ejemplo, en Brasil, China, Colombia, India, Italia, Japón, Tailandia y los Emiratos Árabes Unidos. Con estas actividades globales, Koelnmesse ofrece a sus clientes eventos a la medida en diferentes mercados que garantizan un negocio sostenible a nivel internacional.

Más información: <http://www.global-competence.net/food/>

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.prosweets.com en el espacio „News“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la ProSweets Cologne o www.prosweets.com/imagetdatabase

En www.prosweets.com/Pressinformation encontrarán informaciones para la prensa.

En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.

ProSweets Cologne en la Web Social:

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>

<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

Contacto para consultas:

Peggy Krause

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2076

Fax +49 221 821-3544

p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com