

Press release

- Not to be published before 28.05.2020



No. 5 / May 2020, Cologne

#anugafoodtec

Una maquinaria altamente flexible que hace posibles unos procesos individuales de envasado y llenado en el sector de los productos alimenticios y las bebidas

La Anuga FoodTec 2021 muestra soluciones hechas a medida para el sector de la alimentación y la bebida

En la Anuga FoodTec 2021, los fabricantes de maquinaria presentan soluciones flexibles para las cada vez más complejas exigencias del mercado en cuanto a una mayor variedad de productos alimenticios y formatos individuales de envases. Desde la carga y el agrupamiento de los productos hasta la paletización, pasando por el llenado, cierre y etiquetado de embalajes, los fabricantes de productos alimenticios consiguen sus máximas prestaciones y la más elevada estabilidad en los procesos a partir de una digitalización total de las funciones de las máquinas y de los robots. Las modernas máquinas de envasado que se podrán ver en el recinto ferial de Colonia dominan las más diversas formas del envasado primario y secundario. La Anuga FoodTec 2021, Feria Monográfica Internacional para los Proveedores de la Industria de Productos Alimenticios y Bebidas, mostrará del 23 al 26 de marzo de 2021 soluciones para todos los campos de la producción y los diferentes niveles de fabricación, desde la recolección hasta el producto final en las estanterías del comercio o en los establecimientos gastronómicos.

Comida preparada con un cuidadoso envasado

Se demandan posibilidades de llevar a cabo en poco tiempo el cambio de herramientas, de productos y de formatos así como conceptos que permitan, cuando sea necesario, recombinar o ampliar líneas enteras para la producción de comida preparada. Especialmente las sopas, las comidas preparadas, las salchichas y los alimentos infantiles han adquirido una gran importancia dentro de este segmento en el comercio minorista de la alimentación. A esto hay que añadir confituras, smoothies y snacks de puré de frutas. El núcleo de las líneas que sobre este tema se muestran en la Anuga FoodTec 2021 en el campo de filling & packaging son balanzas integradas, cortadoras y selladoras compactas de bandejas o máquinas de termoformado que se adecuan a una amplia gama de productos. Todas ellas están preparadas para trabajar con cuencos, bandejas u otros muchos formatos. Equipadas con innovadoras tecnologías de gasificación, pueden envasar en atmósferas modificadas (MAP) y sin alterar los productos alimenticios sensibles u otros que tienen que ser llenados en caliente.

Automatización de pequeñas series

Independientemente de qué producto alimenticio se trate: El porcionado totalmente automático y la colocación en los envases requieren el uso de alta tecnología. Los



Anuga Food Tec
23.03. - 26.03.2021
www.anugafoodtec.com

Your contact:
Christine Hackmann
Tel.
+49 221 821-2288
Fax

e-mail
c.hackmann@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

fabricantes que tengan que llevar a cabo una producción grande en un espacio pequeño o que precisen de más movilidad para el manejo de los productos se ven abocados a la utilización de robots especiales pick and place. Los modernos sistemas de brazos articulados, los SCARA (abreviatura de brazo de robot de ensamblaje de cumplimiento selectivo) y los robots con cinemática delta que se presentan en la Anuga FoodTec 2021 están en condiciones de envasar a altas velocidades. Los robots, sin embargo, no solo son capaces de asir las salchichas o las barritas de pescado de la cinta transportadora y colocarlas en las bandejas. Paralelamente, se hacen cargo de los trabajos de control de calidad reservados hasta ahora para los sistemas end of line y separan, por ejemplo, productos dañados sin necesidad de intervención manual. A la vez, avisan a las máquinas de sellado o a las etiquetadoras que trabajan a continuación que, de esta forma, pueden reaccionar directamente a las anomalías detectadas.

Mano a mano con los robots

El objetivo de los fabricantes de maquinaria es ampliar el campo de utilización de los robots en la industria alimentaria hasta llegar a los auténticos cobots. Detrás de este concepto figuran robots ligeros colaborativos que ayudan a los operarios en los procesos de paletizado y empaquetado en pequeñas series. Una tarea típica es, por ejemplo, la colocación de bolsas de zumos en la cadena de una encartonadora. A través de sensores, registran los movimientos de las personas en su entorno y son capaces de asistir en los trabajos sin causar lesiones a nadie. El poder prescindir de elementos protectores como barreras de luz, jaulas o barreras ahorra costes y facilita el funcionamiento de unos procesos de trabajo más fluidos entre operarios y robots. Como consecuencia de ello, también las pequeñas y medianas empresas fabricantes de productos alimenticios pueden utilizar un cobot donde la automatización con un robot tradicional no resulte adecuada desde un punto de vista económico.

Dispositivos de sujeción de impresoras 3D

En el interface entre los robots y los productos alimenticios se sitúan los dispositivos de sujeción. Resulta evidente que en este campo no existe una solución para todo. La forma, el posicionamiento, el peso y las medidas del producto alimenticio determinan la construcción. Si, por ejemplo, una fruta sensible no debería ser aplastada al ser asida, hay que utilizar técnicas de vacío y suaves útiles de succión. Las herramientas hechas con impresoras 3D ofrecen en este contexto unas posibilidades de configuración totalmente novedosas. En la Anuga FoodTec 2021, numerosos constructores de maquinaria de envasado y de robots presentan sus ofertas relacionadas con esta temática. La ventaja de la fabricación aditiva para la construcción radica en la prácticamente ilimitada posibilidad de creación de formas. Otro aspecto: las herramientas para robots fabricadas con materiales plásticos de alto rendimiento, homologados para el contacto con productos alimenticios no precisan lubricantes y, por ello, están exentos de mantenimiento.

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, Estados Unidos 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/>

Los próximos eventos:

ProSweets Cologne - The international supplier fair for the sweets and snacks industry, Cologne 31.01. - 03.02.2021

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 31.01. - 03.02.2021

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.anugafoodtec.com, en el espacio „News“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la Anuga FoodTec. En www.anugafoodtec.com/Pressinformation encontrarán informaciones para la prensa.

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

Anuga FoodTec on facebook:

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

Anuga FoodTec en twitter:

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

Contacto para consultas:

Christine Hackmann
Communications Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Tel +49 221 821-2288
Fax +49 221 821-3544
c.hackmann@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com

Usted está recibiendo esta información en su calidad de receptor de los informes de prensa de Koelnmesse. En el caso de que quiera prescindir de este servicio, responda a este correo indicando en el asunto: "unsubscribe"