

Frutas y Verduras

Pesaje y medición en la industria



2 News

Contenido neto preciso mediante una gestión de la tara productiva

Su política de precios por peso neto es uno de los motivos por los que Marinello & Co AG de Zúrich, Suiza, ha sido reconocido como socio justo y honrado en el mercado del catering. Día a día, la innovadora y precisa tecnología de METTLER TOLEDO presta soporte a la ardua labor de rellenar los pedidos en Marinello.

Su política de precios por peso neto es uno de los motivos por los que Marinello & Co AG de Zúrich, Suiza, ha sido reconocido como socio justo y honrado en el mercado del catering. Día a día, la innovadora y precisa tecnología de METTLER TOLEDO presta soporte a la ardua labor de rellenar los pedidos en Marinello.

Calidad a precios razonables

Daniel Marinello, director de la compañía, no estaba satisfecho vendiendo únicamente frutas y verduras. “Nuestro compromiso es el de ser un socio justo y honrado, aquel al que nuestros clientes puedan recurrir incluso cuando tengan algún problema. Para cumplir este objetivo, nos centramos en:

- calidad a precios razonables
- competencia personal y profesional

– disponibilidad constante de las existencias”.

Como proveedor de servicios certificado de EurepGAP, la calidad es la principal prioridad en todas las áreas de Marinello & Co AG.

Facturación por contenido neto

Siempre que sea posible, los precios se calculan por contenido neto. “Para asegurarnos de que no solo ceñimos nuestro servicio a nuestro lema ‘Calidad Superior a Precios Razonables,’ nuestro compromiso es el de practicar una política de precios transparente y regulable,” explica el señor Marinello. Con alrededor de 2000 artículos diarios que deben ser preparados y pesados manualmente para realizar su facturación, la compañía confía en una solución de pesaje precisa y fácil de usar que determine el contenido neto.



METTLER TOLEDO



A prueba de polvo y aptos para la limpieza de alta presión

EHEDG



EHEDG: European Hygienic Engineering and Design Group

NSF: National Sanitation Foundation (US)



Terminal de aplicación IND690

- Carcasa robusta de acero inoxidable, IP69k
- Diseño higiénico, aprobado por EHEDG y NSF
- Pantalla BigWeight® de matriz de puntos VFD activa
- Teclas de función para un manejo sencillo
- Memoria Alibi
- Interfaces: RS232, Profibus, DP Ethernet, WLAN, E/S Digital, RS485/422, CL20 mA, Bluetooth, conexión PS2, USB
- Conexión para cuatro básculas

Gestión de la tara productiva

Los productos que vende Marinello se preparan y envían en nueve tipos diferentes de envases reciclables estándar (IFCO), todos ellos de contenidos distintos. El señor Marinello explica además que “necesitábamos una solución de pesaje que nos pudiese ofrecer una precisión de contenido neto superior y la máxima eficacia operativa, dado que regularmente pesamos alrededor de 2000 artículos cada cinco horas”.

El asesoramiento de los especialistas en pesaje de METTLER TOLEDO aportó a la compañía la solución que estaba buscando. Los operarios preparan los productos del pedido y determinan su contenido neto,

en los doce puestos de pesada, mediante la tara preseleccionada. Cada uno de esos doce puestos está equipado con un terminal de pesaje IND690Sys de METTLER TOLEDO y una plataforma PBA430 (30kg x 10g autorizado). El operario identifica el envase, mediante un número que está grabado en el mismo, y selecciona la tecla de función correspondiente a su tara. Al pulsar la tecla, el terminal proporciona el contenido neto. Si existen diversas cajas para los mismos productos, se puede procesar el artículo mediante un solo paso empleando una sencilla función de multiplicación. El señor Marinello añade: “Mis empleados conocen tan bien el sistema que saben de memoria las teclas que deben seleccionar para cada tipo de envase. Esta solución ha supuesto una reducción significativa del tiempo que se emplea para preparar los pedidos y, al poder calcular el contenido neto exacto, podemos aplicar a nuestros clientes una tarifa por el contenido real y no por el envase”.

La calidad va indisolublemente ligada a la higiene

La calidad de un producto alimentario siempre va ligada a la higiene. Para Ma-

rinello, ésta ha sido otra de las razones para elegir las soluciones de pesaje de METTLER TOLEDO. Las plataformas de pesada PBA430 aportan lo último en diseño higiénico y cumplen con las normativas establecidas por EHEDG y NSF, las empresas líderes en el desarrollo de normas para la construcción de equipamientos para las áreas sensibles a la higiene. La báscula de sobremesa cuenta con una carcasa abierta de acero inoxidable, con acceso a todas sus partes y una superficie lisa que permite una limpieza integral. Además, la célula de carga es 100% estanca, lo que permite su uso en salas de almacenamiento en frío húmedas. Además, el sistema puede limpiarse con chorros de agua a presión (IP69k). Para los empleados de Marinello & Co AG, ahora la limpieza es sencilla, lo que permite asegurar una máxima higiene.

Entender las necesidades del cliente

El señor Marinello valora el asesoramiento que le proporcionan los especialistas de METTLER TOLEDO. “El asesor de ventas comprendió perfectamente nuestras necesidades y nos proporcionó la solución ideal

Editor

Mettler-Toledo AG
Industrial
Heuwinkelstrasse
CH-8606 Nänikon
Suiza

Producción y ilustraciones

MarCom Industrial
CH-8606 Nänikon
Suiza

MTSI 44099112

Sujeto a cambios técnicos
© 08/2007 Mettler-Toledo AG
Editado en Suiza



a nuestros problemas en un tiempo récord. La puesta a cero automática de la tara después de cada pesada ya vale su propio peso en oro, dado que ya no tenemos que preocuparnos de que se produzcan acumulaciones de tara en los siguientes pesajes”. Para Daniel Marinello, el valor de poder obtener un cálculo preciso y eficiente del contenido neto es incalculable. “No solo permite un corto periodo de recuperación para toda la instalación, ya que podemos calcular nuestro rendimiento de forma precisa, sino que además nos permite, día a día, proporcionar a nuestros clientes la mejor calidad a precios razonables”.

Ejemplo: ahorro en el potencial debido a la precisión del contenido neto

	Estimaciones
Contenido medio de tara de un envase estándar	1.70kg
Precisión medio de tara de un envase estándar	1.63kg
Coste de los productos (p. ej. manzanas)	1 €/kg
Días de trabajo al año	260 días
Número de años	5 años

Diferencia de 0,07kg por envase debido a un pesaje impreciso de la tara

Número de pesajes (envase) al día	1000	2000	3000
Ahorros al día	€70	€140	€210
Ahorros al año	€18200	€36400	€54600
Ahorro tras cinco años	€91000	€182000	€273000

Determinación precisa y que ahorra tiempo del contenido neto con el terminal de pesaje IND690Sys y la plataforma PBA430



Control de peso a colores

Pesaje inteligente

Pesar lotes a mano con velocidad y precisión es esencial para Bischofszell Food Ltd., una de las compañías suizas de alimentación de primera calidad. Con la nueva báscula de control BBA449 dispone ahora de la manera más apropiada para pesar de forma rápida e higiénica.



Gutes aus der Schweiz.
Tout le bon de la Suisse.
Delicious Swiss Food.

El surtido de Bischofszell Food Ltd. comprende más de 1000 artículos. Entre los diferentes productos se incluyen refrescos, conservas y aperitivos, además de platos de cocina rápida de la marca "Anna's Best". Alrededor de un 75% de los productos de Bischofszell se pueden encontrar en los estantes de las tiendas Migros, una importante cadena comercial suiza. Otro sector comercial en auge de la empresa es el abastecimiento de servicios de catering, hospitales, cantinas e industrias.

Productos de primera clase: las tecnologías más recientes

Producir alimentos de primera calidad requiere innovar constantemente, una gestión eficaz de calidad, personal competente y tecnologías de producción de última generación. Es aquí donde entran en

juego los expertos en pesada de METTLER TOLEDO. Con la nueva báscula de control BBA449, Bischofszell está equipada con la tecnología más reciente de pesada manual de lotes y de control más/menos.

Rapidez y seguridad

Durante la producción, las latas con peso incorrecto son rechazadas por la controladora dinámica de peso Garvens de METTLER TOLEDO. Estas latas se podrán corregir a mano con la báscula de control BBA449. Su uso garantiza que la tarea de rellenar latas rechazadas se convierta en un proceso rápido y eficaz, en vez de pesado y lento. Gracias a la retroiluminación en color de la pantalla LCD, el operador sabrá de inmediato si el lote que está pesando se encuentra dentro de los límites

de tolerancia. Con la nueva tecnología de pantalla colorWeight® se acabó mirar fijamente dígitos parpadeantes. El responsable de Calidad de Producción, D. Ulrich Stark, confirma: "La nueva pantalla a colores no solo proporciona información de manera rápida y exacta, sino que también hace que los operarios trabajen con más seguridad. Por eso hemos instalado tres básculas de control BBA449 adicionales en otras líneas de preparación de lotes".

Sin cables: ocupa poco espacio

Habitualmente, el espacio está limitado en un ambiente de producción. Una ventaja de la BBA449 es que ocupa poco sitio debido a su construcción compacta, mientras que su batería recargable incorporada permite flexibilidad de ubicación en la fábrica.



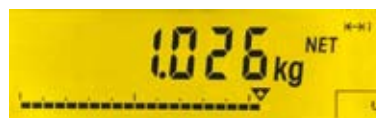
Rechazo automático de latas con llenado insuficiente.



Báscula de control BBA449 con pantalla colorWeight®.



Rápida modificación manual de latas con llenado insuficiente.



Amarillo: peso por encima de tolerancia.



Verde: peso dentro de tolerancias.



Rojo: peso por debajo de tolerancia.

colorWeight®

Calidad suiza combinada con diseño higiénico

La ausencia de cables aumenta la seguridad gracias a la limpieza, lo que es esencial cuando se elaboran productos alimenticios de alta calidad. Toda la construcción está hecha de acero inoxidable, es resistente al polvo y apropiada para limpiarse con chorros de agua a alta presión (IP69k); y la parte trasera cerrada de la columna responde a las normas más recientes de EHEDG y NSF, que imponen los criterios de diseño para equipos utilizados en áreas higiénicamente sensibles – entre ellos, construcciones abiertas, espacios a la vis-

ta, superficies lisas, etc. –. La limpieza de las básculas es ahora más sencilla para los empleados de Bischofszell Food Ltd.

Tecnología de medida de alta calidad

En la planta de producción, Bischofszell cuenta con la experta tecnología de pesada estática de METTLER TOLEDO – básculas de sobremesa y suelo, así como controladoras dinámicas de peso y detectores de metal –. Se obtiene un control total del contenido neto gracias a las controladoras dinámicas de peso más novedosas de Garvens y el riesgo de contaminación se

reduce gracias a los detectores de metal Safeline® de METTLER TOLEDO. Estas soluciones proporcionan seguridad en áreas higiénicamente sensibles y ayudan a obtener procesos de producción eficaces. En otros departamentos, Bischofszell dispone de equipos de laboratorio de METTLER TOLEDO de alta calidad, como balanzas analíticas y de precisión.

El responsable de Producción, D. Kurt von Mentlen, concluye: “METTLER TOLEDO ofrece productos de gran calidad y muy fiables, con interfaces para la introducción sencilla de datos, además de un apoyo técnico eficaz y rápido. Estamos encantados de trabajar con un proveedor competente de equipos de pesada innovadores de última generación”.



Controladora dinámica de peso Garvens de METTLER TOLEDO.



EHEDG: European Hygienic Engineering and Design Group

NSF: National Sanitation Foundation (US)

Para la seguridad de sus clientes nuestras soluciones de inspección de productos

METTLER TOLEDO es el proveedor líder de controladoras dinámicas de peso, detectores de metal y sistemas de inspección por rayos X en línea. Nuestras soluciones y servicios están diseñados para enfrentarse a los retos de la industria de alimentos precocinados, de manera que usted se puede concentrar en los procesos de producción, y no en la inspección de productos.

Nuestras soluciones de inspección de productos incluyen controladoras dinámicas de peso Garvens, detectores de metal y equipos de rayos X Safeline®, diseñados para cumplir las normas HACCP, BRC, IFS e ISO 22000.

Cómo se enfrentan nuestras soluciones a sus retos:

Son fáciles de usar

Una pantalla táctil de manejo por iconos asegura que todo el equipo sea fácil de utilizar. La formación del operador exigida es mínima, lo que asegura la eficacia de fabricación más alta y el máximo tiempo de funcionamiento de los procesos de producción.

Facilitan un cambio de productos rápido

Todos nuestros equipos están hechos a medida para adaptarse a requisitos específicos; entre ellos, montaje sencillo, ajus-

tes individuales para múltiples productos, interface de operador intuitivo y una biblioteca de ajustes de productos guardados para permitir cambios rápidos entre ellos.

Detectan varios contaminantes

Ofrecemos tanto detectores de metal como sistemas de rayos X para cumplir con una serie de requisitos de inspección de productos, como la detección de metal, vidrio, piedra y otros materiales densos. Ambos sistemas son apropiados para todas las aplicaciones de producción y envasado, y funcionan perfectamente con productos secos, húmedos, frescos, congelados y líquidos.

Controlan el sobrepeso y el tamaño de lotes

Equipos de control de peso pueden controlar exactamente el tamaño de los lotes, ya se trate de productos con exceso o con falta de llenado, y garantizan con ello que todos estén dentro de las toleran-

cias exigidas. El resultado será el ahorro de producto, la reducción de residuos, el cumplimiento legal y el aumento de la satisfacción de los clientes.

Mayor tiempo de funcionamiento

El retraso en la inspección de productos alimentarios precocinados puede provocar alteraciones en el calendario de entregas. El grupo de inspección de productos de METTLER TOLEDO tiene un servicio permanente para resolver cualquier problema que pueda surgir.



Cuerpo extraño.

CombiChecker: controladora dinámica de peso y detector de metal en uno.



Equipo de inspección por rayos X T20.



Mantenga la seguridad de los alimentos con tecnología de pesada vanguardista

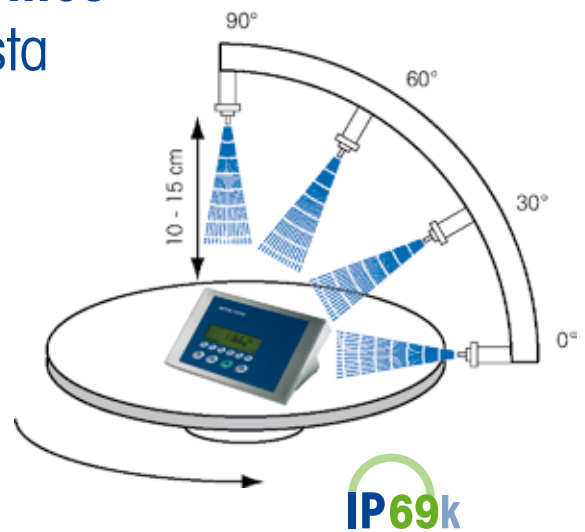
Equipos diseñados para cumplir su objetivo y reducir al mínimo el riesgo de contaminación: esto es lo que exigen las normas estándares de seguridad alimentaria, como la BRC, la IFS o la ISO 22000, y es lo que METTLER TOLEDO proporciona.

Las buenas prácticas de fabricación (GMP), los programas HACCP, las buenas prácticas de limpieza y el control de patógenos son necesarios para garantizar la seguridad alimentaria. Sin embargo, estos planes solo serán eficaces si su equipo es apropiado para el entorno.

Las soluciones de pesada de METTLER TOLEDO cumplen las directrices más re-

cientes respecto al diseño higiénico según EHEDG (Grupo Europeo de Ingeniería y Diseño Higiénico) y NSF (Fundación de Sanidad Nacional estadounidense), y se ha demostrado que son resistentes a procesos de limpieza agresivos de hasta IP69k. ¿Necesita cumplir las normas BRC, IFS o ISO 22000? Nuestros productos le ayudarán.

► www.mt.com/ind-hygienic-design



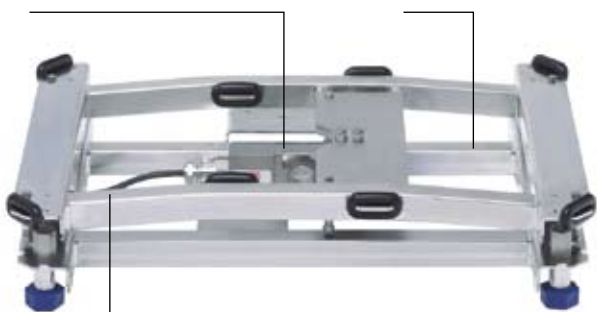
¿Qué significa IP69K?

- Ensayo según DIN 400050 Parte 9;
- protección contra chorros de agua a alta presión desde cualquier dirección;
- 14-16 l/min, 8000-10000 kPa, 80 °C, 30 s, 100-150 mm de distancia.

Báscula de sobremesa PBA430

Células de pesada selladas herméticamente, protección IP68 para inmersión prolongada e IP69k para lavado a alta presión.

Construcción abierta, de fácil limpieza, sin huecos ocultos.



Pocas superficies horizontales para evitar remanente de agua (bacterias).



Protección contra inmersión.

Ventajas

- Riesgo reducido de contaminación biológica y química;
- limpieza rápida y completa;
- cumplimiento de las normas de higiene;
- larga vida útil gracias al diseño resistente.

Báscula combinada BBA4x9

Protección contra entrada de agua de hasta IP69K.

Parte trasera del soporte cerrada: se limpia fácilmente.

Superficie lisa ($R_a < 0.8 \mu m$) para limpiar sin dificultad.

Totalmente fabricada de acero inoxidable AISI 304, plato opcional de AISI 316.



No hay rosas descubiertas.

No puede quedar producto.

EHEDG



Una amplia gama de soluciones para mejorar los procesos

1. Soluciones de Control Estadístico de la Calidad
2. PFA575 Báscula de suelo
3. IND221/226 Terminal de pesaje
4. BPA224 Pesada portátil



Comparta nuestro conocimiento

Aprenda de nuestros especialistas. Toda la información a su disposición, en papel o en Internet

Aprenda más sobre nuestras soluciones en nuestra página web. Puede encontrar información para mejorar sus procesos, como casos prácticos, historias de aplica-

ciones, cálculos para recuperar la inversión, juntamente con toda la información de producto que necesita para tomar una decisión acertada.

1. Terminal de aplicación IND690
2. Serie 4 con aplicación de control (BBA4x9, IND4x9)
3. Soluciones en Inspección de Productos
4. Catálogo Pesaje industrial



1



2



3



4

España

Mettler-Toledo S.A.E.
Miguel Hernández 69-71
08908 L'Hospitalet de Llobregat
(Barcelona)
Tel. +34 93 223 76 00
Fax +34 93 223 76 01
mtemkt@mt.com

Mettler-Toledo AG

Sales International
CH-8606 Greifensee
Switzerland
Tel. +41 44 944 22 11
Fax +41 44 944 30 60

www.mt.com/ind-fruit-vegetables

Para más información

Su contacto en METTLER TOLEDO: