



## Film barrera para la cocción de jamón

**Mondi Napiag GmbH** entra en el mercado español con la fabricación de films barrera para la cocción de jamón. Se caracteriza por una estructura de diez capas que se fabrica mediante la coextrusión en soplado. Gracias a su estructura, el film se adapta perfectamente a la forma del producto a envasar, obteniendo un espesor uniforme (homogéneo) en toda la superficie y dejando el suficiente espesor restante en las esquinas y cantos del producto.



Estos films ofrecen extraordinarias propiedades mecánicas que permiten mejorar el proceso productivo y

disminuir mermas de producción.

Presencia en Interpack 2011. **Hall 09 / A24/B23.** ■

[www.mondigroup.com](http://www.mondigroup.com)

## Soluciones de logística: palets ligeros

**Cabka GmbH** presentará dos nuevos palets industriales de patines monobloque (1200 x 1000 x 150 mm), dos pesos realmente ligeros del segmento Premium: los *CPP 873*, como palets clásicos de 3 patines, y los *CPP 875*, como palets de patines cruciformes para un apilamiento en bloque seguro. Pesan solo 12,5 o 13,5 kg pero llevan hasta 2.500 kg de carga dinámica y 600 kg en estantería alta.



Cabka ofrece estos palets en diferentes materiales en función del uso: clásico, como palet para ciclos elevados de polietileno reciclado de elevada densidad (HDPE) sin mezcla, hasta el palet higiénico multiuso de HDPE con-

forme a HACCP con homologación de la Agencia Federal de Salud para el uso en contacto directo con alimentos.

Otros puntos claves de la presentación en la edición de este año de Interpack serán los CPP 603 de aplicación flexible y universal en formato "Düsseldorf", así como el CABKA-Shuttle como solución para una intralogística rápida y sin fallos en el almacén de estanterías altas automatizadas.

Presencia en Interpack 2011. **Hall 10 / E79.** ■

[www.cabka.com](http://www.cabka.com)

## Codificación de inyección de tinta térmica

**Videojet Technologies** y **Wolke** han combinado su experiencia de codificación para proporcionarle una impresora de inyección de tinta térmica innovadora que ofrece una alta productividad y aumenta el tiempo de funcionamiento y tranquilidad en su línea.

*Wolke m600 Advanced*, impresora de inyección de tinta térmica, está diseñada específicamente para las demandas de los clientes con aplicaciones complejas de codificación y marcaje de códigos DataMatrix, perfecto para las demandas del sector farmacéutico y alimentación.



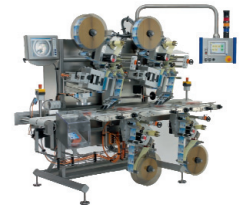
Por otro lado, *Wolke m600 Basic*, impresora de inyección de tinta térmica, se ha diseñado para tener simplicidad sin perder el diseño industrial necesario en el mundo del envasado de hoy.

Presencia en Interpack 2011. **Hall 6 / B62.** ■

[www.videojet.es](http://www.videojet.es)

## Sistemas de inspección y codificado

**Multivac** está ampliando su gama de sistemas de inspección con detectores de metal de diseño y construcción propios. Así, presentará el *modelo MR831*, una unidad independiente que puede ser integrada en las líneas de termoformado o en las cintas de transporte. Está diseñado según los requisitos de IFS con un alto nivel de detección, un diseño higiénico y con un interfaz intuitivo para el operador.



Presentará también la *etiquetadora en cinta transportadora MR337* que ha sido mejorada con el objetivo de optimizar su rendimiento.

Presencia en Interpack 2011. **Hall 5 / E23/E37.** ■

[www.multivac.com](http://www.multivac.com)

## Terminales de pesaje

**Bizerba** presenta una nueva generación de *terminales de pesaje* para aplicaciones industriales de gran robustez y fiabilidad. A partir del NT Terminal, presenta el nuevo *iS70*, el terminal del futuro, que ofrece múltiples opciones de funcionamiento y de aplicación para una amplia gama de sistemas. Es un terminal fácil de limpiar, en acero inoxidable, ergo-



nómico y de diseño funcional como su predecesor. Dispone de pantalla táctil y ofrece seguridad y tecnología avanzada.

Presencia en Interpack 2011. **Hall 14 / C14.** ■

[www.bizerba.es](http://www.bizerba.es)

### Transportador de movimiento horizontal

Key Technology presenta un nuevo *transportador de movimiento horizontal Horizon™*, con un exclusivo mecanismo que no requiere mantenimiento. Horizon, silencioso e higiénico, transporta el producto con movimientos delicados por lo que es ideal para muchos productos alimenticios frágiles, condimentados, recubiertos y congelados. Su potente y eficiente mecanismo es capaz de movilizar el producto a velocidades de hasta 13 metros por minuto en un solo transportador continuo con una longitud máxima de 30 metros.



Cuenta con un mecanismo que maximiza su confiabilidad y extiende la vida útil del equipo con un mínimo mantenimiento. El mecanismo de transmisión lubricado de por vida y respaldado por la reconocida garantía de cinco años de Key, facilita el funcionamiento libre de problemas pudiendo usarse con diferentes camas o bandejas para seguir en funcionamiento año tras año con bajo costo de operación. ■

[www.key.net](http://www.key.net)

### Equipo de cocinado

EMO presenta *Stirstar 300*, un equipo para calentar, freír, pochar o cocer ideal para todo tipo de fabricantes agroalimentarios. Los productos que pueden ser cocinados son arroces, woks o comida asiática, pastas, salsas, cremas y sopas.



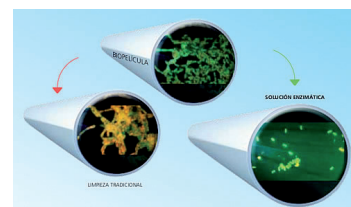
Se trata de un equipo con sistema de volcado para vaciado de la carga, con posibilidad de separar líquidos de sólidos, control de temperatura de las dos zonas de trabajo, con capacidad para trabajar a una temperatura máxima de 350° C.

Dispone de un sistema de rascado y mezclado ajustable en continuo. Es de bajo consumo energético gracias al innovador sistema de alimentación y reduce los tiempos de cocción gracias a la aplicación de altas temperaturas. ■

[www.emosa.com](http://www.emosa.com)

### Eliminación de biofilms y control microbiológico

Itram Higiene comercializará la gama de productos *Biorem*, innovadores productos enzimáticos específicos para la eliminación de biofilms, destinados a la industria alimentaria en España. La gama Biorem, desarrollada por la empresa belga Realco, se ha desarrollado y probado para funcionar en más de 60 biopelículas diferentes existentes en plantas de procesado de alimentos.



El uso de enzimas para la eliminación de biofilms es una solución innovadora y efectiva, que puede utilizarse tanto en la limpieza CIP (limpieza de tuberías y otros equipos de procesado realizada en el mismo lugar entre ciclos de producción), como en superficies abiertas.

Además, esta compañía lanza al mercado *SCH*, un nuevo e innovador método de control microbiológico de superficies. SCH es un nuevo concepto en control microbiológico de superficies. Consta de unos sensores que se instalan de manera fija en las instalaciones de procesado de alimentos. La exposición de los sensores de manera integrada en la propia instalación permite evaluar las superficies después de ser sometidas a las condiciones reales de una industria alimentaria. A diferencia del resto de métodos de análisis de superficies, basados en la toma de muestras con resultados estimativos, la adhesión del sensor a la superficie permite realizar un análisis idéntico al de la propia superficie. ■

[www.itramhigiene.com](http://www.itramhigiene.com)

### Nuevo diseño de termoformadoras

Mecaplastic diseña una nueva gama de *termoformadoras* desarrolladas para adaptarse a todos los productos así como a todas las necesidades.

Se caracterizan por su robustez, higiene, y seguridad, por su fácil limpieza, la ergonomía y la posibilidad de efectuar cambios rápidos de moldes.

Es válida para líneas de envasado para films flexibles, semi-rígido o rígido, con o sin atmósfera protectora (M.A.P) para todas las aplicaciones agroalimentarias, industriales y farmacéuticas .

Acepta por igual todos los sistemas de envasado: EasyShrink, SkinFresh, Smart cut, Easy cut. ■

[www.mecaplastic.com](http://www.mecaplastic.com)



## Contenedores de plástico

**Promens Iberia** presentó diversas novedades en la última edición del Salón de la Alimentación de Castilla y León como los *carros cutter "Buggy" de plástico* que son más ligeros que los de acero inoxidable (22 kg frente a 40 kg), suponen una reducción de ruido de un 90%



por su construcción de triple pared de plástico y están disponibles en 4 colores para codificar el área de producción, rojo, azul, blanco y verde.

Presentó también la *tolva Hopper de plástico* que supone que no hay peligro de corrosión, 100% de descarga, diseño cónico de 60 grados, evita problemas de humedad con materia primas de polveras o granulados. Disponible en capacidades de 1.000 l y de 1.800 l, en diferentes colores y con salida en vertical u horizontal para polveras o líquidos como salsas de mayonesa o mostaza. ■

[www.promens.com](http://www.promens.com)

## Productos de alta calidad de 5ª gama

**Arcecarne, S.L.** presentó *Zacarías Selección*, un amplio abanico de productos de alta calidad conformando una nueva línea de artículos de 5ª gama.



La elaboración tradicional, sin conservantes, con materias primas de la más alta calidad, unido a una caducidad de hasta 18 meses, hace que sea un producto de gran interés. La variedad de productos "listos para comer" la conforman las siguientes opciones para sorprender al

mejor "chef": carrillera de ternera (tarro de 425 g), callos al estilo tradicional (tarro de 425 g), rabo de novillo al vino tinto (tarro de 840 g), lengua de ternera guisada en su jugo (tarro de 425 g), manitas de cerdo al pimentón (tarro de 840 g) y cecina cocida (tarro de 840 g). ■

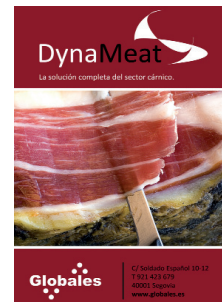
[www.arcecarne.es](http://www.arcecarne.es)

## Solución informática para la industria cárnica

**Globales** presentó la solución informática *DynaMeat*, para la gestión empresarial del sector cárnico, en especial para la fabricación de embutidos y jamones. Está desarrollada a partir de la experiencia de muchos años trabajando en este sector –específicamente en la elaboración de embutidos crudos-curados– y apoyada en la

tecnología de última generación mundialmente premiada de Microsoft Dynamics NAV (Navigation). La solución contempla la importante problemática actual de este campo: control de trazabilidad, lotes, etiquetado, almacén, caducidad, con toda la especialización del jamón así como la producción del embutido; desde la preparación de recetas hasta el control de mermas y materias primas. ■

[www.globales.es](http://www.globales.es)



## Harinas para recetas originales

**Santa Rita Harinas** presentó una amplia variedad de recetas originales como las *magdalenas saladas de aceitunas* y las *magdalenas saladas de sobrasada con miel*. Incluye cantidad para la elaboración de 100 magdalenas y el modo de elaboración.



También presentó las croquetas ilustradas de boletus con crujiente de pan cracker, un delicioso snack.

Estas recetas se suman a otras de las harinas especiales de esta compañía como la masa de pizza, la harina para pan casero o la harina para tempura de verduras. ■

[www.santaritaharinas.com](http://www.santaritaharinas.com)

## Hamburguesa de pollo con verduras

La empresa palentina **Industrias Cárnicas Santa Marina**, con más de treinta años de experiencia en el sector de elaboración de productos cárnicos frescos y comercialización de distintos tipos de carne, presentó en el Salón de la Alimentación de Castilla y León, entre otros productos, las novedosas *hamburguesas de pollo con verduras*.



Esta hamburguesa satisface las demandas de unos consumidores preocupados por la nutrición, por comer alimentos sanos y respetando una dieta equilibrada. Estas hamburguesas están elaboradas con un 20 % de verduras, 10 % de cereales y 70 % de pollo por lo que resultan muy sanas y una absoluta innovación en el mercado por su propuesta nutricional. ■

[www.industriascarnicassantamarina.es](http://www.industriascarnicassantamarina.es)