



TMI.

macenas de láminas de cartón para confeccionar 4 cajas de diferentes dimensiones simultáneamente, y las cerradoras permiten la instalación de un tapador automático para confeccionar cajas pack-master y/o tapa y fondo simultáneamente.

• **Thermigas** presentó sus quemadores industriales de gas de muy alto rendimiento (95% sobre el PCI) y bajas emisiones (CO, NOx) para uso directamente en el corazón de sus procesos. Estos quemadores de gas tienen muchas aplicaciones en calentamiento de líquidos y/o secado de piezas, en equipos nuevos o existentes, tales como descongelación, cocción en continuo o en batch (de pescado, mariscos –langostinos, almejas, berberechos– pulpo, carne, legumbres), escaldado, pasteurización, esterilización, fritura, lavado (cajas, barriletes, botellas), producción de agua caliente, CIPs de limpieza, acondicionamiento de aire, etc.

Thermigas ofrece ahora más ahorros en el consumo de gas en el campo de la producción de agua caliente gracias a su innovación recientemente patentada, un rendimiento de sus quemadores de hasta 105% sobre el PCI, para equipos tales como Depósitos de Agua Caliente y Generadores de Agua Caliente instantánea

• **TMI** presentó, en el marco de Hispack, su nueva gama de produc-

tos incorporando la última tecnología para dar respuesta a todas las necesidades de ensacado, paletizado y enfardado industrial. En su stand, se pudieron ver en funcionamiento los siguientes equipos:

- **Ilerbag V**: ensacadora vertical (VFFS) a partir de lámina de PE. Se trata de una solución para las industrias que buscan la mayor fiabilidad, versatilidad, nivel de automatización y autonomía en sus procesos de envasado, así como un ahorro importante en los costes de consumible.

- **Robosac P4**: paletizador de tipo pórtico de ejes cartesianos. Es un equipo polivalente de paletización, ideal para ubicaciones en espacios reducidos debido a sus medidas compactas. Rápida recuperación de la inversión. Pensado para atender aplicaciones de paletización a baja o mediana producción.

- **Brickpal**: paletizador de empuje por capas y plataforma móvil (nivel alto). Está diseñado para producciones medianas, de hasta 800 sacos/h, aporta una alta calidad y estabilidad al palet acabado ya que cada saco es acondicionado unitariamente, y cada capa de sacos por sus 4 caras laterales y superior.

- **Keops**: enfardadora automática de plato giratorio. Permite un ahorro de film desde el primer día gracias al control de tensión y control de pre-estiro continuo de hasta el 300%, según calidades. Ausencia de colas provocadas por la caída del excedente de film al inicio del ciclo de enfardado.

- **Isis**: dispensador automático telescópico de cobertura superior de palets, que aporta la máxima protección en las cargas paletizadas. Tiene

un diseño robusto, idóneo para el trabajo continuado en ambientes industriales, y en condiciones extremas.

• **Traza** ha presentado Apsolute V1, un sistema de impresión independiente con hasta cuatro líneas de producción utilizando un solo equipo. Se trata de un sistema de cartucho de impresión mono-fluido, por lo que no requiere ningún otro líquido aparte de la tinta ni el cambio regular de piezas. Además, no necesita mantenimiento y se reducen significativamente las averías, el coste de reparación y el tiempo asociado a la parada de producción.

• **ULMA Handling Systems** presenta en la feria BTA (Barcelona Tecnologías de la Alimentación) sus últimas novedades en sistemas logísticos automatizados orientados a productores y procesadores del Fresh Food. El sistema inoxidable, diseñado especialmente para el sector de la alimentación, cuenta con características únicas adaptadas al sector que permiten mejorar la calidad de los procesos y la flexibilidad en la adaptación a las estructuras logísticas de los clientes. Este sistema, además de asegurar la trazabilidad de los productos para un mayor control de la seguridad, permite reducir los tiempos de procesado de los alimentos a la vez que permite retrasar la asignación final del destino.

Todos los elementos del sistema de almacenamiento automático han sido diseñados con materiales inoxidables que evitan la corrosión mediante un diseño higiénico que permite un fácil lavado de los todos los elementos, garantizando así, la calidad idónea de los productos almacenados. El sistema cumple con las más estrictas normas y directivas de seguridad, tanto las específicas de la manutención FEM como las directivas HACCP de seguridad alimentaria.

• **United Barcode Systems** ha mejorado los sistemas de impresión