

Hispack & Bta.

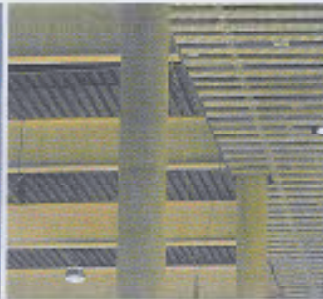
2012 n°2



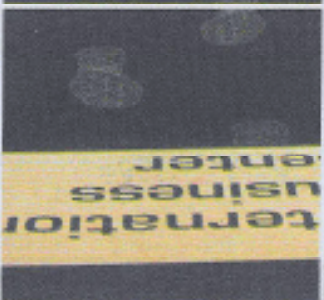
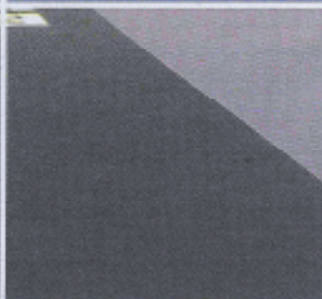
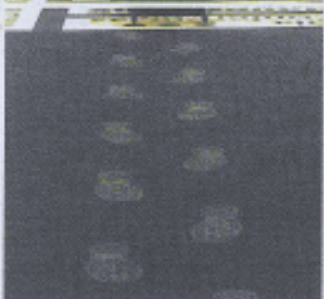
Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

FIRA DE BARCELONA & BEEF EXHIBITIONS 19801 851000



Hispack arranca con las últimas novedades y tendencias en envase y embalaje. p.3



Bta. 2012, el centro de novedades tecnológicas para la industria alimentaria p.24



Innovación italiana

En 2011, CTI FoodTech hizo la presentación oficial de la nueva deshuesadora para melocotones totalmente automática modelo 320 APA, patentada internacionalmente. Desde su presentación, CTI FoodTech ha recibido pedidos procedentes de todo el mundo: Grecia, Argentina, España, China, ... La deshuesadora para melocotones modelo 320 APA (con patente internacional) alimenta, alinea y deshuesa melocotones de tipo freestone y clingstone a una velocidad de 320 frutas por minuto. Entre sus características y ventajas se destaca el nuevo sistema automático de orientación continuo lubricado por agua que consigue un porcentaje de alineación correcta igual al del sistema deshuesador de torsión y no requiere de

“La deshuesadora para melocotones modelo 320 APA tiene patente internacional”

asistencia humana a diferencia del sistema de alineación discontinuo. El elevado porcentaje de frutos correctamente alineados, combinado con el especial sistema de deshuesado con cuchillo del modelo 320 APA garantiza la ausencia de huesos enteros y fragmentos de hueso,

y permite un ahorro de la mano de obra necesaria durante las operaciones de inspección y reelaboración de los melocotones posteriores al deshuesado.

Esta nueva máquina incrementa la oferta tecnológica de CTI FoodTech, que actualmente ya es la única empresa mundial que ofrece todos los sistemas de deshuesado: el sistema de deshuesado por torsión (modelo CT 800), el sistema de deshuesado con cuchillo (modelos 300-A y 320 APA) y el sistema de raspado (modelo Repitter 6219). La nueva deshuesadora para melocotones modelo 320 APA ha sido seleccionada de entre las innovaciones participantes en el proyecto "Italia degli innovatori 2011/2012".

En este evento, CTI FoodTech ha tenido el honor de representar la inventiva italiana en la Expo 2010 con el nuevo modelo CT 800 y ha sido premiada por la Fondazione Italia Cina por su labor en China.



Deshuesadora para melocotones modelo 320 APA totalmente automática de CTI FoodTech

Development of an Electronic Intestine

Supported by Nano-Tera and Nestlé, the NutriChip is a miniature artificial intestinal wall that can be used to identify foods that cause inflammation in the human body. The research team began its tests with milk as it is widely consumed by the general public and has also shown in studies to reduce the concentration of inflammatory biomarkers in humans; results that still need to be confirmed.

Digieye for colour

This innovative no-contact system uses images to evaluate and measure food colour. What is unique about the VeriVide system is that it uses high-precision calibrated images to digitally capture and measure colour in its context, rather than in isolation, and as it is perceived by the consumer. Tecnoalimentaria. Stand: E5160.

Italian Innovation

In 2011, CTI FoodTech presented officially the Peach Pitter model 320 APA. It feeds, aligns and pits "freestone" and "clingstone" peaches, with a speed of up to 320 fruits per minute. The new continuous automatic orientating system achieves a percentage of good aligning of 90%-95%. Minimum rework is required because of the knife pitting principle. Superior alignment efficiency, combined with a gentle handling of soft (pride) fruits, results in the greatest possible number of good halves.



YASKAWA
MOTOMAN



LÍNEA COMPLETA UN SOLO PROVEEDOR

Ya se trate de convertidores, conversores, controladores, motores lineales, o la gama de robots MOTOMAN para picking, packing o paletizado, YASKAWA ma proporciona todo lo que necesita para darle vida a mi línea de packaging.



YASKAWA Ibérica, S.L.
93 630 34 78
www.yaskawa.es