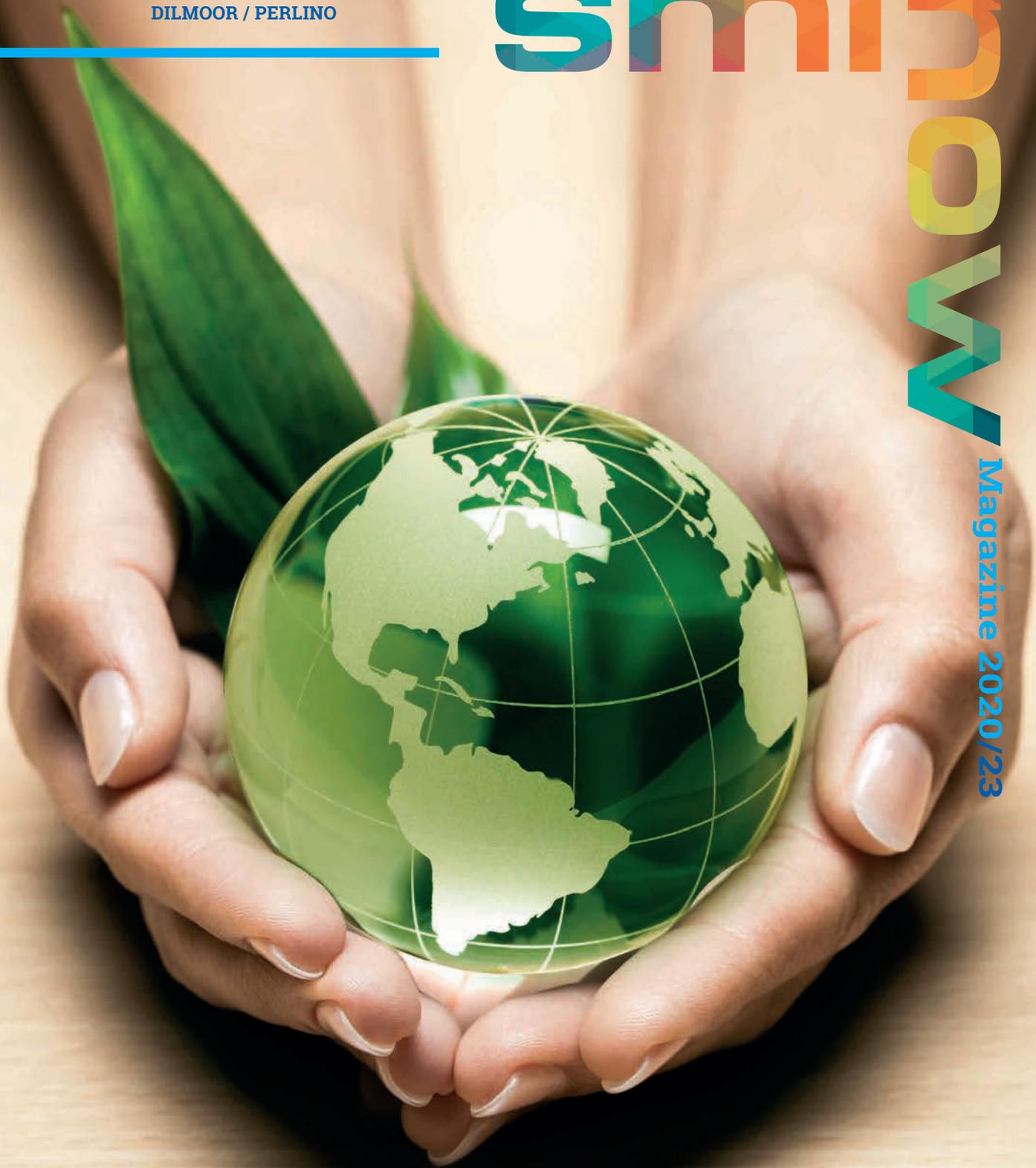


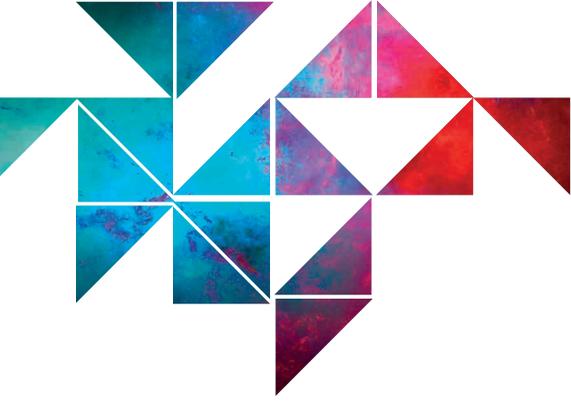
CEREAL TERRA / INOLASA  
DILMOOR / PERLINO

---

# smid now

Magazine 2020/23





**04** Italia: Cereal Terra  
 Costa Rica: Inolasa - Industrial De  
 Oleaginosas Americanas S.A.

**18** Italia: Dilmoor & Perlino - Introducción

**34** Italia: Dilmoor

**40** Italia: Perlino

**50** Conectados con la naturaleza

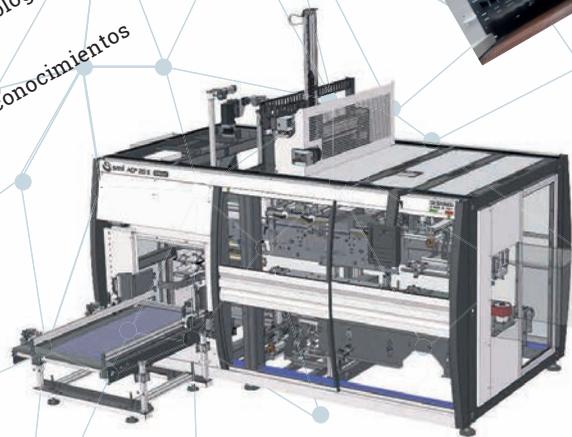
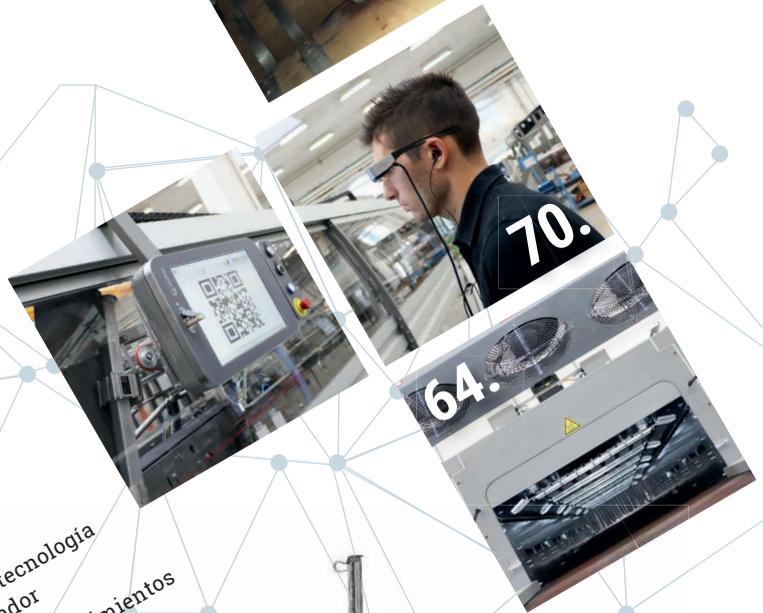
**60** El túnel de temorretracción aún más "eco"

**64** Ahora puedes elegir entre cajas  
 wrap-around y cartón "americano"

**66** Nueva serie ACP

**68** Augmented Reality Glasses: la tecnología  
 que ayuda a distancia al operador

**70** Un año repleto de premios y reconocimientos



**68.**

# EDITORIAL 2020/23

¡Amarse a sí mismo  
es amar la tierra!



En estos últimos años, los consumidores están cada vez más concienciados sobre los temas relacionados con la protección del territorio. Los clientes buscan productos de bajo impacto ambiental y las empresas, ante esta demanda, buscan nuevas soluciones técnicas que garanticen la rentabilidad de la producción y, además, protejan el ecosistema en el que operan. El medio ambiente se ha convertido en un bien común que todos debemos cuidar, objetivo que también puede lograrse invirtiendo en plantas industriales modernas equipadas con tecnologías "eco", que ahorren energía y reduzcan el impacto medioambiental de la producción. Como se puede apreciar en las "case history" de este número de SMI NOW, las empresas de productos alimentarios y bebidas revisan sus procesos de producción para hacerlos lo más ecosostenibles y competitivos posible, recurriendo a tecnologías

inteligentes y "eco" para la automatización industrial y a materiales de embalaje reciclables y biodegradables. La sostenibilidad de la actividad empresarial es una elección compleja y estratégica, un camino a emprender que está formado por pequeños y grandes objetivos, que se logran gracias a una actitud cultural bien concreta y a continuas inversiones en nuevas instalaciones dotadas de tecnologías IoT (Internet of Things), que permiten mejorar las máquinas para adaptarlas a las nuevas necesidades de producción del siglo XXI. Además, los nuevos servicios virtuales de realidad aumentada dedicados a la asistencia técnica remota pueden prestar una valiosa ayuda para la protección del medio ambiente. Gracias a ellos, las empresas pueden reducir el tiempo de ensayo y reparación de las instalaciones y ahorrar en gastos de mantenimiento.

*Paolo Nava, President & CEO, SMI S.p.A.*

**sminow | magazine**

Created by:

SMI S.p.A. - Marketing Dept.  
Via Ceresa, 10  
IT-24015 San Giovanni Bianco (BG)  
Tel.: +39 0345 40111  
Fax: +39 0345 40209  
www.smigroup.it



Available in PDF format: Italian, English, Spanish, French  
Also printed in: English (2500 paper copies) and Italian (500 paper copies).

Access our [www.smigroup.it](http://www.smigroup.it) web site and fill in the request form available in the news / smi now magazine section to have a paper copy mailed to you.

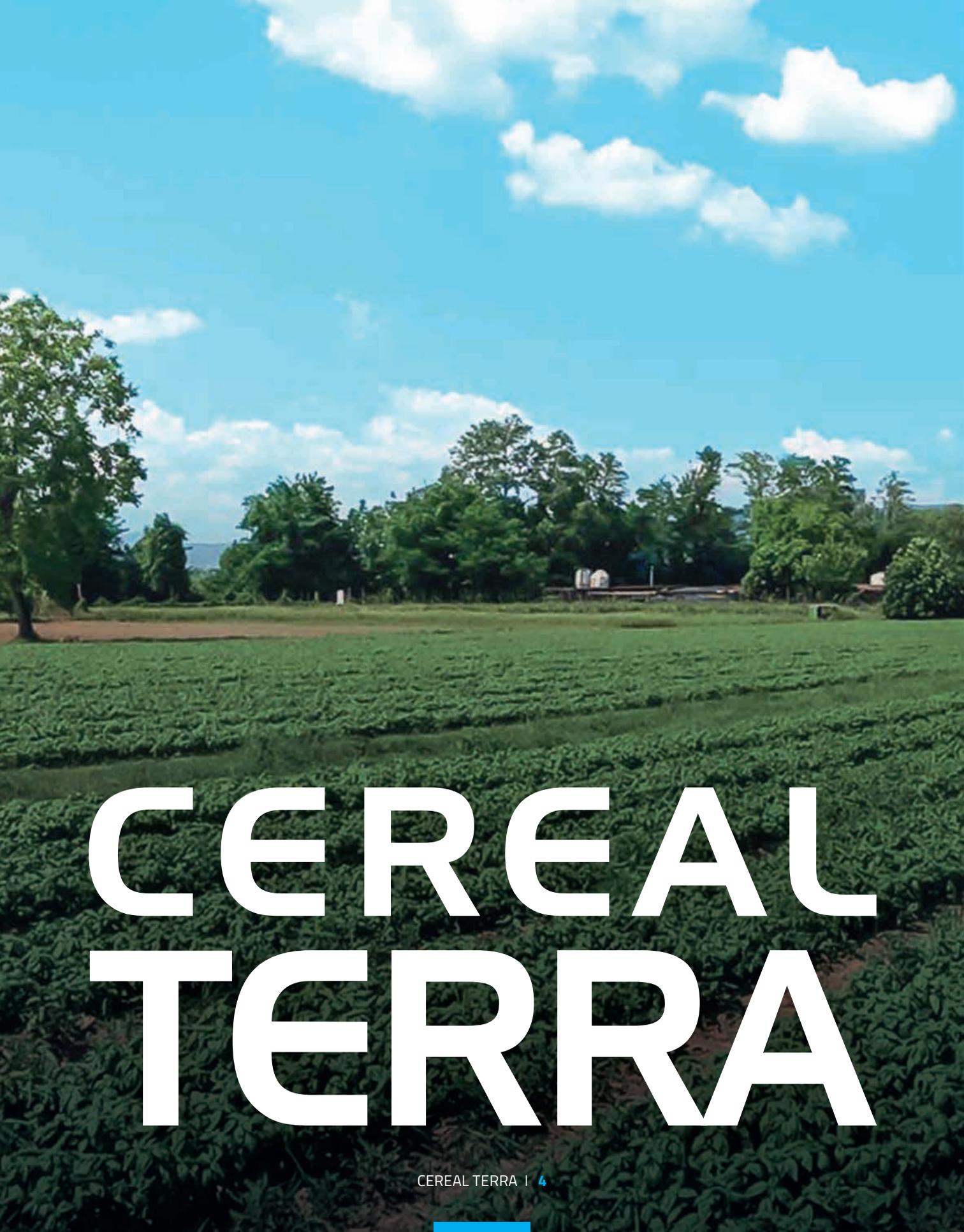
Contributors to this issue:

Cereal Terra - INOLASA  
Dilmor - Perlino

Product pictures in this issue are shown for reference only.



This product is printed on paper from responsible sources



# CEREAL TERRA

El hombre forma parte del universo y no puede prescindir ni del medio ambiente ni de la naturaleza, ya que el aire, el agua y los alimentos son indispensables para su vida. Todo lo que crece en la tierra absorbe las sustancias contenidas en ella y las restituye al hombre. Así que respetar la tierra significa respetarse a uno mismo. Si cada uno de nosotros tuviera en cuenta estos conceptos a la hora de elegir cada día qué comer y cómo comerlo, el mundo entero se revolucionaría, porque comprenderíamos de inmediato que, si devastamos la tierra y contaminamos el aire y el agua, es como si nos hiciéramos daño a nosotros mismos. Conceptos que están muy bien arraigados en Cereal Terra, una empresa italiana que, desde 1990, produce conservas de primera calidad utilizando materias primas 100% biológicas. La comida es una de las principales formas de demostrar amor, a nosotros mismos y a los demás. Partiendo del concepto que "somos lo que comemos", Cereal Terra invierte constantemente para poder compaginar tecnología y tradición, y garantizar la calidad del producto, empezando por la selección de las semillas hasta el envasado del producto final en tarros que llegan a la mesa de los consumidores. Por lo que respecta al embalaje, esta empresa de Turín acaba de contactar con SMI para instalar una empacadora de film termorretráctil de la serie LSK 40 T para el empaquetado, en bandejas con film o bases planas con film, de una gran variedad de tarros de su gama de producción.

➤ **SECTOR: ALIMENTOS**

CEREAL TERRA

Cirié (Turín), Italia

[www.cerealterra.it](http://www.cerealterra.it)

➤ Enfajadora LSK 40 T

➤ Cintas transportadoras



VIDEO



GEO LOCATION

# LA HISTORIA DE UN AMOR POR LAS COSAS BUENAS

**C**ereal Terra es una empresa italiana familiar situada en Ciriè, provincia de Turín, al pie de las sugestivas laderas de los Alpes. Se fundó en 1990 con el profundo convencimiento de que una alimentación correcta y saludable es el primer paso para mejorar la vida. Incluso antes de que la Comunidad Europea determinara cómo etiquetar un producto biológico, esta empresa de Turín, gracias al arte de la conservación, a su transparencia y a su gran respeto por la naturaleza, ya fabricaba productos genuinos, auténticos, 100% biológicos. En aquella época, en la etiqueta se escribía "sin conservantes" y "sin abonos químicos", ya que los productos de Cereal Terra, eran y siguen siendo el resultado de un proceso artesanal, basado en el arte

de saber escuchar y en la experiencia, adquirida de los secretos y la sabiduría de la abuela, que en la cocina de una casa de campo, donde la lumbre del hogar marcaba el ritmo del tiempo, les decía cómo hacer para que las conservas mantuvieran todo el sabor, el perfume y los colores de la tierra. "El arte de conservar" no significa solamente poner los frutos en un tarro, ya que, junto con los olores y los sabores de la temporada, también se conservan los matices de los recuerdos y de las emociones. Al saborear una conserva, esta debe transportarnos a su momento vital, despertar en nosotros esos instantes ya olvidados que vuelven a la mente y nos hacen revivir un buen momento del pasado. Por eso, Cereal Terra



utiliza solamente productos biológicos frescos, recolectados en su momento justo, porque solo así tendrán mucho que decirnos. Desde hace un cuarto de siglo, esta empresa del Piemonte persigue con pasión y entusiasmo esta exitosa filosofía de producción, que garantiza productos rebosantes de amor y tradición, igual que las conservas de nuestras abuelas. Y es que... ¿qué puede decirnos un tomate cultivado en un invernadero? Si nunca ha visto el sol y el único calor que ha recibido es viento caliente generado por una estufa.



## CEREAL TERRA EN SÍNTESIS:



**Año de fundación:** 1990



**Cifra de negocios 2019:** € 7 millones



**Producción:** conservas de alimentos 100% biológicas



# LAS SOLUCIONES SMI PARA CEREAL TERRA



Cereal Terra está fuertemente vinculada al territorio en el que opera y concede mucha importancia al ciclo natural de las materias primas para valorizar las variedades estacionales. Esta empresa piemontesa ha conseguido fusionar perfectamente la tradición y la pasión familiar con las más avanzadas técnicas de producción, y colaborar con toda la cadena de proveedores, para ofrecer a sus clientes productos de la mayor calidad y el origen de cada materia prima. Una historia que se cuenta a través de sus productos, porque cada tarro encierra el aroma y el sabor único de los productos frescos, que, tras pasar rigurosos controles e inspecciones para garantizar una calidad impecable, son procesados y puestos a disposición del cliente final. Cereal Terra cuenta con una producción muy variada, que incluye numerosos tipos de tarros y botellas de cristal para sus aperitivos, salsas, pesto, comidas preparadas etc., empaquetados con film termorretráctil en prácticas bandejas o bases planas gracias a la enfajadora SMI de la serie LSK ERGON.



### ➔ ENFAJADORA LSK 40T ERGON - Produzione Fino A 40 Pacchi/Minuto

**Contenedores empaquetados:** tarros de cristal de 0,12 L / 0,314 L / 0,39 L / 0,212 L y 0,106 L. Botellas de cristal de 350 gr.

**Paquetes realizados:** Fardos en bandeja + film en el formato 3x2 (todos los tarros y las botellas de cristal) y en el formato 4x3 para los tarros de 0,314 L. Fardos base plana + film en el formato 3x2 (todos los tarros y las botellas de cristal) y en el formato 4x3 para los tarros de 0,314 L.

#### Principales ventajas:

- máquina automática adecuada para el empaquetado de diferentes tipos de contenedores
- todos los modelos LSK ERGON disponen de un sistema mecánico de agrupamiento del producto; el cambio de formato es de tipo manual
- la empaquetadora LSK ERGON tiene unas dimensiones muy reducidas y es la solución ideal para satisfacer las necesidades de quienes no disponen de mucho espacio en las instalaciones de producción
- excelente relación calidad/precio: La serie LSK ERGON ofrece soluciones tecnológicas de vanguardia y componentes altamente fiables a precios muy competitivos
- la unidad de corte del film tiene un diseño compacto y la cuchilla es accionada por un motor brushless con transmisión directa "direct-drive", que mejora la precisión del corte y simplifica el mantenimiento
- almacén de cartones y bases planas en versión alargada para garantizar una mayor autonomía de funcionamiento y simplificar las operaciones de gestión.

### ➔ CINTAS TRANSPORTADORAS

**Función:** transporte de contenedores a granel en entrada a la enfajadora LSK 40T ERGON y transporte de paquetes en salida de la máquina.

#### Principales ventajas:

- movimiento fluido y sin contratiempos de los productos a granel y de los paquetes que salen de la enfajadora;
- facilidad de uso para el operador gracias a una interfaz hombre-máquina sencilla e intuitiva;
- operaciones de mantenimiento simplificadas;
- tiempos de cambio de formato reducidos al mínimo para pasar rápidamente de una producción a otra.

# DE LOS APERITIVOS A LOS PLATOS PREPARADOS: SABORES POR REDESCUBRIR

**E**legir nutrirse con productos procedentes de la agricultura biológica significa emprender el camino del bienestar alimentario, en armonía con los tiempos y los recursos disponibles en la naturaleza. Para la empresa es importante producir alimentos que contribuyan a una alimentación correcta y saludable, y, además, respeten la naturaleza. Los productos biológicos, cultivados exclusivamente con sustancias naturales, son el fruto de una agricultura sostenible y estrictamente controlada. La alimentación se convierte en un estilo de vida diario gracias a una variada oferta de alimentos, que va desde la línea de aperitivos y salsas hasta comidas preparadas (también en versión vegana) listas para calentar y degustar.



**Aperitivos:** es una línea de productos que respeta la tradición de las recetas típicas de las regiones italianas. El sabor de las verduras empleadas nos devuelve el placer de los sabores que se están perdiendo.

**Salsas para la pasta:** condimentos preparados con tomates frescos italianos y verduras seleccionadas, procedentes de agricultura biológica, con el sabor y la frescura típicos de los productos caseros.

**Pesto:** hecho con albahaca genovesa D.O.P., un producto tradicional garantizado que le da al producto una fragancia y un aroma intensos.

**Salsas:** una gran variedad de salsas para acompañar carnes, verduras, etc., todas preparadas con productos y huevos frescos de ganaderías ecológicas.

**Salsas para quesos:** un gusto sabroso y peculiar, que acompaña varios tipos de quesos y realza su sabor.

**Cremas saladas:** productos que mantienen inalteradas sus propiedades nutricionales y el sabor de las verduras frescas de primerísima calidad, procedentes de agricultura ecológica.

**Legumbres:** amplia gama de alimentos vegetales ricos en proteínas.

**Listos para degustar:** gran variedad de sopas, cremas, lasañas y platos preparados cocinados con ingredientes de primera calidad procedentes de agricultura biológica.



---

➤ **LA EXCELENCIA DEL SABOR EN COMIDAS PREPARADAS, SALUDABLES Y LIGERAS**

De la pasión por el medio ambiente y por la calidad de las materias primas empleadas, así como por el respeto de los ritmos de la naturaleza, nacen alimentos sanos y genuinos, como las comidas preparadas 100% biológicas de la línea "ambient". Cereal Terra ofrece una gran variedad de sopas, cremas, lasañas y comidas preparadas cocinadas con ingredientes de primera calidad procedentes de agricultura biológica. Platos listos para servir, pensados para quienes tienen poco tiempo, pero no quieren renunciar a una comida sabrosa y saludable; De hecho, los alimentos elaborados por esta empresa piemontesa no contienen conservantes, ya que la estabilidad del producto está garantizada por un tratamiento térmico que prolonga su conservación. Las comidas preparadas de la gama "ambient" están muy bien cuidadas desde el punto de vista dietético y nutricional, y, precisamente, por eso también son aptas para celíacos, vegetarianos o veganos.

---

➤ **CONSERVAR LOS OLORES Y LOS COLORES DE LA COSECHA**

Pimientos, berenjenas, calabacines y frutas, como melones, higos, ciruelas; son muchas las conservas que se pueden preparar durante el período de cosecha para disfrutarlas durante todo el año. Para obtener conservas de calidad, la materia prima debe ser la mejor que ofrezca la naturaleza, completamente madura, sin golpes, con la piel y la pulpa firmes y compactas; así es como mejor se conservan los olores, texturas y colores de las verduras o de la fruta.

---

# PRODUCCIÓN NATURAL Y BIOLÓGICA QUE RESPETA EL AMBIENTE

**L**a filosofía corporativa de Cereal Terra se basa en la ética y el respeto por el medio ambiente, y contribuye al desarrollo de un mundo más sano y sostenible. La empresa de Cirié es muy exigente en cuanto a la garantía de procedencia, la trazabilidad y la excelente calidad de los productos que utiliza. Y, para alcanzar estos objetivos, recurre a un laboratorio independiente.

Colabora con

explotaciones agrícolas certificadas, que están sometidas a continuas auditorías, y no se limita a cumplir la normativa vigente: exige una producción de la mayor calidad. Cada uno de los procesos de transformación se lleva a cabo cumpliendo estrictas normas de higiene y respetando el medio ambiente de la forma más natural posible, ya que la empresa quiere transmitir su propia personalidad desde el cultivo hasta la conservación del producto: simple, transparente y respetuosa con la naturaleza. Además de las manos expertas que realizan la mayor parte del trabajo con esmero y pasión, como antiguamente, Cereal Terra utiliza maquinaria de vanguardia para llevar a cabo rigurosos controles de seguridad y calidad, como detectores de metales, sopladores, básculas para la corrección del peso de los tarros, el cierre mecánico y el uso de técnicas de producción ultramodernas que acompañan a una larga tradición artesanal de excelencia.





➤ **LORES Y SABORES ÚNICOS, ENCERRADOS EN UN TARRO**

El objetivo primordial de Cereal Terra es garantizar siempre la mejor calidad. Para ello, trabaja con materias primas extraordinarias y muy frescas, que procesan en el día, privilegiando las fases manuales y artesanales en la producción y en el envasado. Por ejemplo, para producir el pesto, caracterizado por el aroma y el sabor únicos de la albahaca recién cosechada, esta empresa piemontesa utiliza exclusivamente productos biológicos cultivados en su finca familiar, el Ciliegio, que se encuentra en Sarzana (Liguria), símbolo de una agricultura que respeta la tierra y la cultura, y garantiza productos genuinos y de gran calidad. La Albahaca Genovesa DOP, con la que elabora el pesto, es un producto tradicional garantizado por un pliego de condiciones de producción, controlado por las cámaras de comercio, y etiquetado de manera 100% transparente.



# LA ALBAHACA: CURIOSIDAD

**L**a planta de albahaca es originaria de Asia (se cree que proviene de la India), donde se sigue utilizando mucho hoy en día. En el Mediterráneo, los primeros en introducirla fueron los griegos y su nombre deriva precisamente de la palabra griega “basilikon” (planta real); aunque su etimología es aún incierta: Algunas interpretaciones afirman que se llama así porque se utilizaba para elaborar perfumes para el rey, o en referencia al uso sagrado de las antiguas poblaciones hindúes o, simplemente, por la “gran” importancia que se le daba a esta planta. Tuvo su mayor difusión en Italia, donde

arraigó como principal planta aromática hasta convertirse en uno de los símbolos de la cocina mediterránea. Actualmente existen unas sesenta variedades oficiales de albahaca, que se diferencian entre sí por la forma y el tamaño de las hojas y la intensidad de su olor. Entre las más comunes se encuentra la albahaca crespa, la clásica albahaca italiana, con hojas de color verde brillante, de forma puntiaguda y superficie lisa con un olor agradable e intenso; a esta especie pertenece la famosa albahaca genovesa, que puede definirse como tal solo si se cultiva en Liguria, siguiendo estrictamente las condiciones impuestas por la marca DOP.



# CALIDAD QUE SE SABOREA EN CADA PRODUCTO

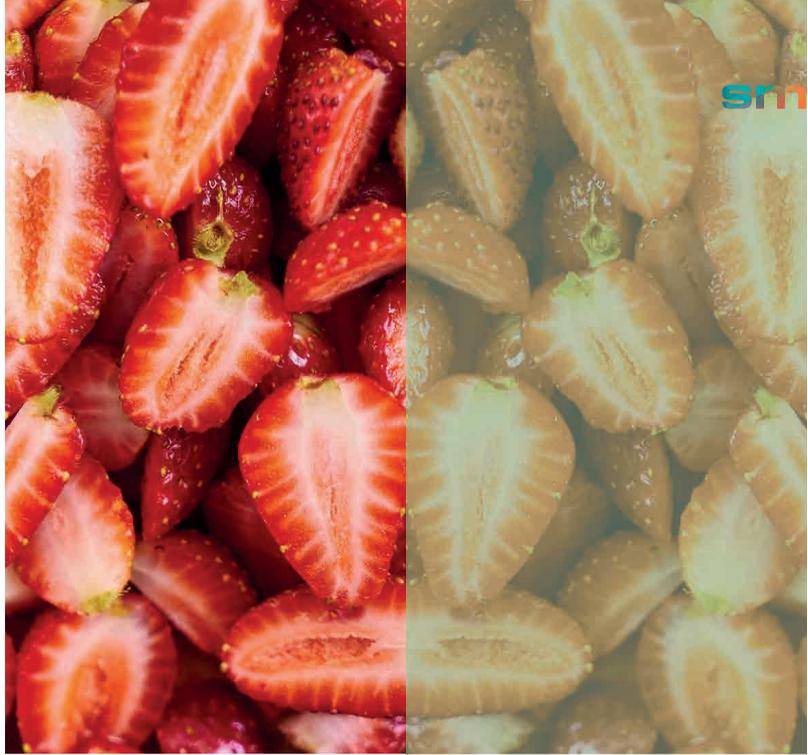
**E**l excelente nivel de calidad de los productos de Cereal Terra está garantizado por las certificaciones más importantes del sector agroalimentario, por el estricto cumplimiento de las normas de calidad y seguridad, y por una cadena de suministro controlada que traza el proceso de producción de cada materia prima. La atenta selección de materias primas de calidad, cosechadas en su punto exacto de madurez, permite a esta empresa de Turín ofrecer productos sabrosos cada día, que, además, son saludables y genuinos. Los productos de Cereal Terra están garantizados por la marca "Productos biológicos originales", que se utiliza a nivel europeo para que los consumidores puedan reconocer con mayor facilidad los productos biológicos. Todos los ingredientes de origen agrícola que pasan a formar parte del producto certificado están, a su vez, certificados según el Reglamento NOP por organismos reconocidos por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). No menos importante es el reconocimiento a la "Excelencia Artesanal" otorgado por la Región de Piamonte, que tiene por objeto preservar y recuperar los antiguos procesos artesanales más prestigiosos.





# NUTRIRSE Y NO SÓLO ALIMENTARSE

**P**ara entender este concepto, primero hay que aclarar la diferencia entre nutrición y alimentación. Por alimentación se entiende el acto de comer, que nos permite aportar energía a nuestro cuerpo para que pueda realizar todos los procesos que nos mantienen vivos. En cambio, la nutrición es un proceso más complejo, dado por el conjunto de procesos biológicos que permiten la descomposición de los alimentos, la asimilación de los nutrientes y su utilización para la supervivencia y la actividad del organismo. Esta relación alimento-salud es tan fuerte y directa que recientemente ha surgido una nueva línea de investigación, la "nutrigenómica", que estudia cómo la dieta afecta a nuestros genes y, por consiguiente, a nuestra salud (razón por la que no debemos subestimar nuestras elecciones a la hora de la comida). Los consumidores de hoy han aprendido a comer mejor y a elegir alimentos más sanos, que son buenos para ellos y para el medio ambiente, lo que ha impulsado un cambio hacia una alimentación biológica y saludable. Además, el aumento del consumo de productos biológicos también ha dado lugar a cambios en la agricultura y parte de los terrenos se han reconvertido para eliminar por completo el uso de productos químicos. Incluso las grandes empresas alimentarias también están comprendiendo la importancia de los productos biológicos, lo que significa que la oferta será cada vez más variada y competitiva e incluirá no solo alimentos, sino también bebidas como la leche y el café.



#### ➔ ALIMENTACIÓN SANA: EL PRIMER PASO HACIA EL BIENESTAR

“Somos lo que comemos”, afirmaba ya a mediados del siglo XIX el filósofo alemán Ludwig Feuerbach y, a la luz de los estudios más recientes y acreditados, tenía razón: la salud se construye en la mesa con los alimentos que consumimos, porque la calidad de las sustancias absorbidas por nuestro cuerpo influye en la calidad de la vida y en nuestro bienestar físico, mental, emocional y espiritual. El cuerpo y el alma están interconectados y, por lo tanto, la alimentación influye en nuestro pensamiento y en el entorno en que vivimos. Teniendo en cuenta que todos estamos interconectados, cada alimento que comemos es el resultado de una serie de eventos y factores resultantes de nuestra elección. Comer productos biológicos, de forma equilibrada y variada, significa comer sano, amarse a uno mismo y cuidar la salud, porque se ingieren menos nitratos, menos pesticidas, menos insecticidas, etc. También significa proteger el medio ambiente y la biodiversidad alimentaria, sin contaminar la naturaleza con aditivos químicos sintéticos y sin explotar intensivamente la tierra.



---

➤ **SECTOR: ALIMENTOS**

INOLASA - Industrial De Oleaginosas Americanas S.A.  
Barranca, Puntarenas Province, Costa Rica  
[www.inolasa.com](http://www.inolasa.com)

- Sistema integrado ECOBLOC® 6-24-6 VMAS
- Encartonadora wrap-around LWP 30 ERGON
- Cintas transportadoras
- Paletizador APS 1035 ERGON y envolvedor de palets
- Etiquetadora



GEO LOCATION

# INDUSTRIAL DE OLEAGINOSAS AMERICANAS INOLASA



Costa Rica es, en muchos sentidos, un país especial, que siempre sonrío y hace del concepto de “vida pura” su filosofía de vida. Quién sabe si Cristóbal Colón fue recibido con el mismo espíritu en el lejano 1502, cuando desembarcó en las espléndidas playas de esta tierra que, en virtud de sus riquezas, bautizó como “Castilla del Oro”. Siglos después, Costa Rica es conocida hoy como el país más feliz del mundo y solo al vivir en contacto con la naturaleza y sus habitantes podemos entender por qué: exuberante vegetación, playas de cartilla postal, paisajes vírgenes, bosques y animales en total libertad se hacen uno con la educación, las reglas, la seguridad, la burocracia, la buena comida y la innovación. En el ámbito de la innovación e inversiones en nuevas tecnologías, surge el papel de Inolasa, una empresa líder en la producción y comercialización de aceites vegetales, lecitina de soja e insumos para la alimentación animal; Para ampliar su capacidad de producción y satisfacer las crecientes demandas del mercado, Inolasa ha invertido en la instalación de una línea de producción de 12,000 botellas/hora suministrada por SMI, destinada a embotellar aceite vegetal de la marca Capullo & Doral en botellas de PET.

# BENVENIDOS A INOLASA

**I**nolasa, o más precisamente Industrial De Oleaginosas Americanas S.A., es una empresa líder en la producción y comercialización de aceites vegetales, lecitina de soja y harina como insumo para nutrición animal; consciente de su papel en el desarrollo económico y social de Costa Rica, la empresa ubicada en Puntarenas (una ciudad con vista al Océano Pacífico) ofrece un ambiente de trabajo seguro que brinda confianza a sus trabajadores y a la comunidad en la que opera y se caracteriza por su capacidad de crecer en forma saludable y sostenible. La innovación y la mejora continua de los procesos, la pasión y la capacidad de adaptarse de inmediato a los cambios del mercado, los clientes como prioridad principal, la calidad y la búsqueda de la excelencia, son los valores que han permitido a Inolasa obtener la licencia de la marca nacional "Esencial Costa Rica", un signo distintivo de la empresa y sus productos en el país centroamericano y en el resto del mundo.



# esencial<sup>®</sup> COSTA RICA

smi  
now

## ESENCIAL COSTA RICA

**E**s la marca nacional de la República de Costa Rica, una herramienta de marketing utilizada para distinguirse en los mercados internacionales y promover el turismo, las exportaciones y la cultura. Nacido en 2011 después de un estudio a nivel nacional e internacional del que emerge que Costa Rica es percibido como un país verde con un gran potencial de comunicación en todo el mundo, el nombre Esencial fue elegido para poner el rasgo humano en primer plano, como diferenciador de esta nación. Al igual que las marcas, los países también compiten entre sí, y los países con una marca fuerte y positiva tendrán una ventaja competitiva para promocionar productos, atracciones, cultura y mucho más entre los consumidores, turistas e inversores. La licencia de Esencial Costa Rica permite a las empresas que tienen los requisitos el uso de la marca nacional como un signo distintivo de sus productos y servicios.

# TECNOLOGÍA Y ECO-COMPATIBILIDAD

Uno de los principios fundamentales que rigen la operación y el éxito de Inolasa es el uso de tecnologías de vanguardia, fundamentales para mejorar continuamente los procesos de producción y ofrecer productos de calidad, que satisfagan las necesidades del cliente y los requisitos de las normas de seguridad y calidad. La empresa costarricense también está comprometida con la gestión ambiental proactiva, para el desarrollo sostenible de los negocios diarios. La inversión constante en nuevos equipos, junto con la capacitación continua de sus empleados, el uso de las mejores materias primas disponibles, los estrictos controles de calidad y la asociación efectiva entre clientes,

proveedores y colaboradores distinguen las plantas de producción de Inolasa, de las cuales parten productos de alta calidad capaces de satisfacer las necesidades y gustos de una amplia audiencia de consumidores. Inolasa es reconocida por el U.S. Soybean Export Council como la primera compañía latinoamericana en obtener la licencia de uso del certificado de sostenibilidad de frijol de soya; además, cuenta con el laboratorio de control de calidad que a nivel mundial tiene el mayor número de químicos certificados emitido por la A.O.C.S. (American Oil Chemists Society), lo que brinda garantía de la competencia profesional del personal y de la precisión y exactitud de los análisis realizados, la compañía también se encuentra certificada en la norma de inocuidad

para FSSC22000 tanto para alimentos como para materias primas para nutrición animal. Reforzando su política de continuar siendo una empresa líder en su gestión ambiental, su planta de producción se ha certificado carbono neutral. Además de ser una fuente de empleo y producción para Costa Rica, Industrial De Oleaginosas Americanas S.A. contribuye a mejorar la calidad de vida de los habitantes del país mediante la promoción del deporte, la educación y la salud, para mantener el equilibrio que permita una vida saludable.



---

➔ **TRANSPARENCIA Y SOSTENIBILIDAD EN EL CENTRO DE LA ACTIVIDAD DE INOLASA**

Inolasa adopta un enfoque de trabajo sostenible y transparente, que permite a sus clientes evaluar el cumplimiento de cada actividad con las principales disposiciones reguladoras y las normas de comportamiento ético. Gracias a la mejora continua, la empresa costarricense establece las acciones necesarias para prevenir la corrupción y el fraude y minimizar los impactos ambientales de sus operaciones, como la reducción de emisiones a la atmósfera, la recuperación y gestión de residuos, etc. Igualmente importante es el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria y, por este motivo, Inolasa mantiene planes de control de seguridad para proteger la inocuidad y que los productos cumplan con las especificaciones establecidas.

---

# SOLUCIONES SMI PARA INOLASA



La satisfacción de las expectativas del consumidor, a través de la oferta de productos de alta calidad disponibles en la mayoría de las tiendas, es un factor fundamental para Inolasa. Para lograr estos objetivos, la empresa costarricense recurrió a SMI para la instalación de un Línea de producción de última generación dedicada al embotellado y envasado de aceite vegetal Capullo & Doral en botellas de PET. El empaque primario está asegurado por un sistema integrado de soplado, llenado y tapado de la serie ECOBLOC® VMAS, el empaque secundario se lleva a cabo a través de una encartonadora wrap-around de la serie LWP, el empaque terciario en paletas de 1000x1200mm está asegurado por un sistema paletizado automático de la serie APS, mientras que el manejo de las botellas a granel que salen del sistema ECOBLOC® y los paquetes que salen de la encartonadora se realiza a través de cintas transportadoras totalmente automatizadas.



### ➤ SISTEMA INTEGRADO ECOBLOC® 6-24-6 VMAS

**Funciones:** estiro-soplado, llenado y tapado de botellas PET de 0,5 L / 0,9 L / 0,95 L y 1,5 L de aceite comestible con una capacidad de producción de hasta 12,000 botellas/hora (formato 0.5 L).

#### Principales ventajas:

- la máquina reagrupa en un único bloque las operaciones de estiro-soplado, llenado y tapado de botellas PET y, por lo tanto, no requiere la máquina de enjuague y las correas de aire entre la máquina de soplado y la máquina de llenado;
- solución compacta y flexible;
- consumo de energía reducido;
- solución ideal para el embotellado de aceite vegetal, ya que utiliza un sistema de llenado electrónico extremadamente preciso equipado con medidores de masa basados en el principio de Coriolis, que define la cantidad de producto que pasa a la tubería de suministro de la válvula y transmite dicho dato en forma de impulsos al sistema de control de la máquina. Una vez que se alcanza el número predeterminado de impulsos, el llenado se detiene;
- la apertura de la válvula de llenado se lleva a cabo mediante una electroválvula neumática controlada por la señal de presencia de la botella y de la proveniente del medidor de masa;
- el ajuste de la cantidad de producto a embotellar se realiza a través del panel del operador;
- altos estándares de higiene del proceso de llenado; esta última operación es particularmente delicada, ya que la viscosidad típica del aceite comestible requiere técnicas de llenado precisas y cuidadosas que, en los sistemas suministrados por SMI, se basan en medidores de flujo másico controlados electrónicamente.

### ➤ ENCARTONADORA LWP 30 ERGON

**Contenedores confeccionados:** botellas de PET de 0,5 L / 0,9 L / 0,95 L y 1,5 L.

**Confecciones realizadas:** las botellas de 0,5 L / 0,9 L y 0,95 L se empaquetan en cajas de cartón corrugado wrap-around en formatos 3x4 y 4x5, mientras que las botellas de 1.5 L en el formato 3x4

#### Principales ventajas:

- proceso de envasado con sistema wrap-around equipado con un dispositivo mecánico para agrupar el producto, que ofrece la ventaja de formar la caja de cartón alrededor de las botellas en tránsito sin detener la máquina;
- posibilidad de personalizar gráficamente la caja de cartón para captar la atención del consumidor, ofreciendo al usuario del sistema mayores oportunidades de marketing y promoción de productos;
- solución ideal para obtener embalajes resistentes a los impactos, capaces de proteger el producto durante el transporte.

---

## ➤ SISTEMA AUTOMÁTICO DE PALETIZACIÓN APS 1035 ERGON

**Contenedores confeccionados:** cajas de cartón con botellas de 0,5 L / 0,9 L y 0,95 L en los formatos 3x4 e 4x5 y cajas con botellas de 1,5 L en formato 3x4 provenientes de la encartonadora LWP 30.

**Palets realizados:** palet de 1000X1200 mm

### Principales ventajas:

- sistema mono-columna a dos ejes cartesianos, extremadamente flexibles;
- formación simple de las capas de paletizado;
- columna central accionada por motores sin escobillas, que garantizan movimientos armoniosos y precisos de todos los ejes operativos de la máquina;
- automatización y control de la planta a través de MotorNet System®, un sistema “basado en PC” basado en el bus de campo sercos y el protocolo de comunicación “ethernet industrial”;
- alta confiabilidad, mantenimiento reducido y bajos costos de operación;
- gestión del sistema facilitada por un panel de interfaz humano-máquina simple e intuitivo, equipado con gráficos 3D avanzados, pantalla táctil y una amplia variedad de funciones de diagnóstico y soporte técnico disponibles en tiempo real.

---

## ➤ CINTAS TRANSPORTADORAS

**Funciones:** transporte de botellas de PET sueltas que salen del sistema ECOBLOC® integrado a la encartonadora wrap-around LWP y transporte de paquetes entre la encartonadora LWP y el paletizador APS ERGON.

### Principales ventajas:

- las cintas transportadoras para productos a granel instalados en la planta de Inolasa aseguran un movimiento suave y constante de los contenedores que ingresan al LWP y de las cajas en la salida de la misma;
  - tiempos de cambio de formato reducidos al mínimo para un cambio rápido de una producción a otra;
  - la estructura modular y la alta compatibilidad con otros sistemas permiten que la instalación, la puesta en marcha y las pruebas se realicen de una manera extremadamente simple;
  - operaciones de mantenimiento simplificadas;
  - uso de componentes de alta calidad y materiales resistentes al desgaste, que reducen la fricción y el ruido, al tiempo que preservan la calidad de los paquetes transportados;
  - alta fiabilidad del sistema, gracias a la estructura y los componentes en acero inox AISI 304
-

# ¡PURA VIDA!

**P**ura Vida es la frase más característica de la República de Costa Rica. Más allá del significado literal, la frase se usa como un saludo o para decir “gracias” o “por favor” o que “todo está bien”. No es infrecuente que también se use para enfatizar la necesidad de aceptar y aligerar alguna situación en la vida. Pero “pura vida” es también una filosofía que debe entenderse, porque significa saber captar las cosas simples de la vida, deshacerse del estrés innecesario y vivir en armonía con la naturaleza; y tal vez por eso Costa Rica está casi siempre en la cima de las listas de éxitos en los países más felices del mundo.

# CLIENTES Y PROVEEDORES INVOLUCRADOS PARA HACER LO CORRECTO

**I**nolasa es consciente de que la colaboración y la participación con socios y clientes son elementos fundamentales para el éxito a largo plazo. Para lograr este objetivo, la empresa centroamericana utiliza una herramienta importante como el "Código de ética", que establece los criterios mínimos que deben cumplirse y alienta a los clientes y proveedores a participar en su cadena de suministro de manera sostenible, adoptando acciones que permitan brindar transparencia de negocios y esfuerzos para preservar el medio ambiente. Un ejemplo de este fuerte vínculo entre Inolasa-proveedores-clientes está representado por la reciente colaboración que involucra a SMI para la instalación de la línea de producción de 12,000 botellas / hora, con la cual la compañía con sede en Puntarenas subraya la importancia de utilizar las colaboraciones de empresas que consideran el desarrollo sostenible entre los valores esenciales de su misión corporativa, con el objetivo de crear una estrecha armonía entre la actividad industrial, la calidad del producto, el respeto por el medio ambiente y seguridad laboral.



# LA CALIDAD ES RECOMPENSADA



**L**a planta de Inolasa es considerada como la instalación de extracción de aceite de soya más grande de Centroamérica. El sitio industrial cuenta con equipos de alta tecnología, lo que le permite procesar 1200 toneladas de soya por día; el proceso de producción comienza con la importación de frijoles de soya con un certificado de sostenibilidad de los Estados Unidos de América y continúa con la preparación de los frijoles que finalmente se procesan y refinan. Los principales productos de la compañía incluyen aceite de soya para consumo doméstico, para consumo industrial e institucional. Inolasa también produce lecitina de soya y harina de soya para alimentación animal.



# POR QUÉ SORPRENDE COSTA RICA

**C**osta Rica es un país pequeño en el istmo centroamericano con un patrimonio natural que sorprende y fascina, que consiste en selvas tropicales y bosques tropicales secos, manglares y bosques brumosos, picos volcánicos y cientos de kilómetros de costa con vista a los dos océanos. Costa Rica es un oasis de paz que ofrece innumerables actividades para amantes de la naturaleza y excursiones:

- El bosque tropical del Parque Nacional Corcovado: Hay alrededor de treinta parques nacionales, reservas biológicas y refugios de fauna y albergan más de un millón de especies de plantas y animales. El Parque Nacional Corcovado, ubicado en la Península de Osa en la costa del Pacífico, transmite la imagen típica de Costa Rica, con playas paradisíacas, naturaleza salvaje y una rica fauna.
- Los parques nacionales representan el 25% del territorio: Costa Rica alberga 27 parques nacionales, incluidos 3 reconocidos por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad, pero también es el país de América Latina donde se puede observar la flora más diversa. Hablando en números, hay 850 especies de aves, 205 especies de mamíferos, 10 000 tipos de plantas y árboles, 35 000 especies de insectos.
- Playas tropicales y magníficos fondos marinos: con 1200 km de costa en dos océanos, Costa Rica tiene una increíble cantidad de hermosas playas para todos los gustos: arena fina, negra, amarilla, blanca, romántica y apartada, moderna o adecuada para ir a dar un paseo al atardecer, bucear o pescar.
- Descubriendo las tortugas laúd: algunas costas de Costa Rica son el lugar ideal para observar estos animales míticos, entre los pocos lugares donde las tortugas laúd eligen ir a desovar durante la noche.
- El reino del chocolate: desde la recolección de los granos de cacao hasta la pasta de chocolate, pasando por la fermentación y el secado de las semillas ... Costa Rica es el lugar ideal para aprender a transformar el cacao en chocolate.
- Conozca un pueblo cálido: los habitantes de Costa Rica, los "Ticos", reciben a los visitantes con mucha alegría y cordialidad. Sus frases marcadas por el lema nacional "Pura Vida!" Realmente reflejan su carácter y entusiasmo.
- Un paso adelante con respecto al desarrollo sostenible: el país presta mucha atención a la consideración e implementación del desarrollo sostenible en su conjunto. Las granjas favorecen los cultivos sin pesticidas, mientras que el gobierno otorga gran importancia a la protección de las especies naturales.

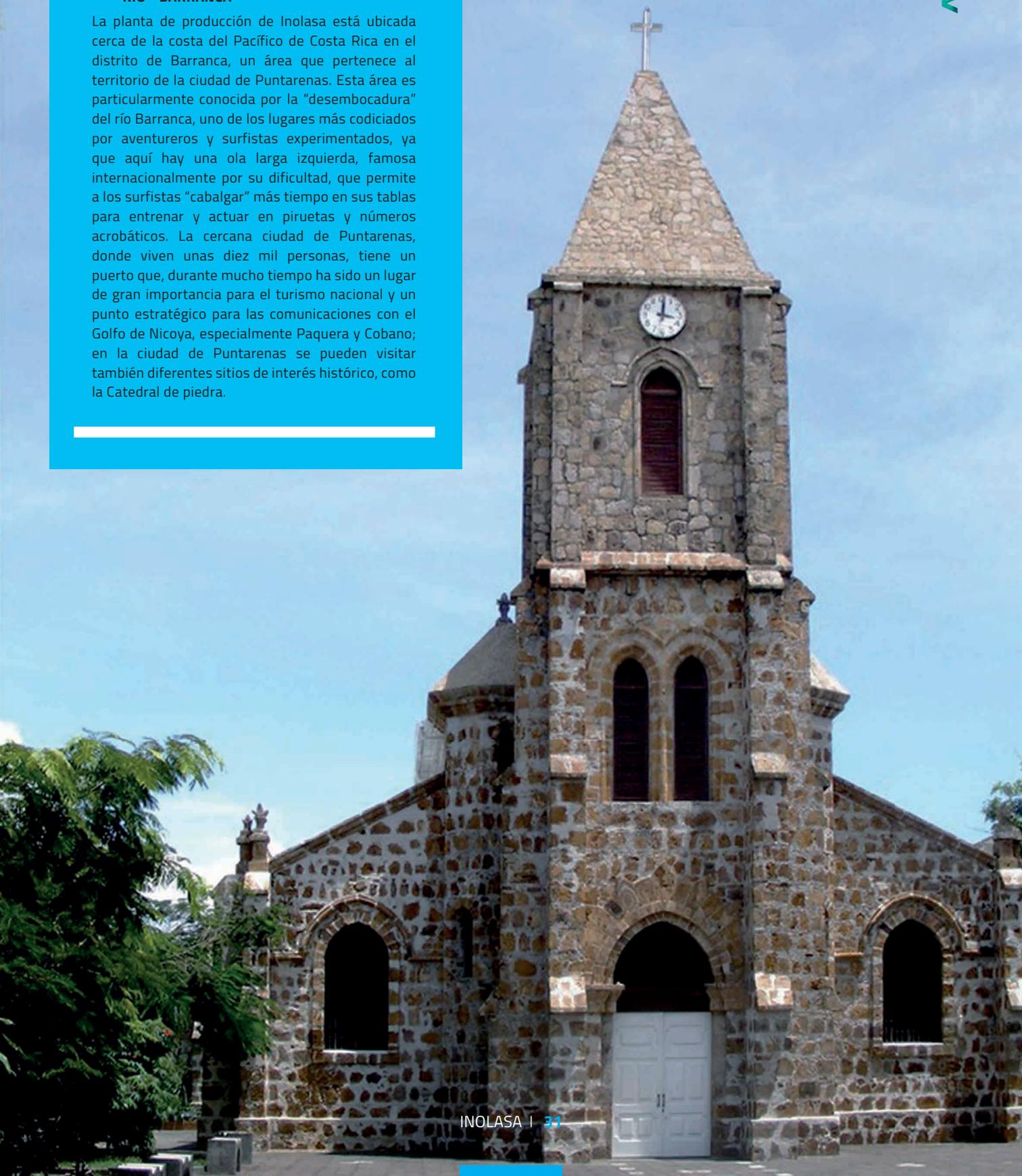


---

➔ **PUNTARENAS Y LA DESEMBOCADURA DEL RÍO BARRANCA**

La planta de producción de Inolasa está ubicada cerca de la costa del Pacífico de Costa Rica en el distrito de Barranca, un área que pertenece al territorio de la ciudad de Puntarenas. Esta área es particularmente conocida por la “desembocadura” del río Barranca, uno de los lugares más codiciados por aventureros y surfistas experimentados, ya que aquí hay una ola larga izquierda, famosa internacionalmente por su dificultad, que permite a los surfistas “cabalgar” más tiempo en sus tablas para entrenar y actuar en piruetas y números acrobáticos. La cercana ciudad de Puntarenas, donde viven unas diez mil personas, tiene un puerto que, durante mucho tiempo ha sido un lugar de gran importancia para el turismo nacional y un punto estratégico para las comunicaciones con el Golfo de Nicoya, especialmente Paquera y Cobano; en la ciudad de Puntarenas se pueden visitar también diferentes sitios de interés histórico, como la Catedral de piedra.

---



# LA PALABRA AL CLIENTE

## ENTREVISTA A ERICK SIBAJA Gerente General - Inolasa



**P:** Inolasa es una empresa líder en la producción y comercialización de aceites vegetales, lecitina de soja y materias primas para nutrición animal. ¿Cuáles son los factores que llevaron a su éxito?

**R:** Los factores fundamentales para el éxito de nuestra empresa son principalmente dos: la calidad humana y profesional de las personas que trabajan en la compañía que a lo largo de los años han hecho posible el alcanzar un trabajo excelente y de primer nivel y por otro lado, Inolasa ha suplido por 34 años las necesidades básicas de la industria costarricense, ofreciendo productos de la más alta calidad, suministro oportuno y precios competitivos, todo esto respaldado con un servicio al cliente de

excelencia. Esto nos ha diferenciado del resto de proveedores y ha permitido ganar la confianza de la industria y el consumidor individual.

**P:** Inolasa es consciente de que la colaboración constante con socios comerciales y clientes es fundamental para el éxito a largo plazo. ¿Cuál fue la contribución de SMI y su rama Smicentroamericana a su crecimiento?

**R:** Gracias a la nueva línea de producción de alta eficiencia instalada por SMI en nuestra planta de Puntarenas, hemos logrado optimizar los recursos de producción y en consecuencia, mejorar nuestra competitividad en el mercado; además, la nueva planta, equipada

con tecnologías de vanguardia nos ha permitido ampliar la capacidad de almacenamiento para mejorar las existencias de seguridad, reducir los tiempos de respuesta a nuestros clientes, disminuir la cantidad de plástico utilizado en nuestros envases y por lo tanto, seguir siendo líderes del mercado costarricense.

**P:** ¿Qué tan importante es el desarrollo sostenible para Inolasa?

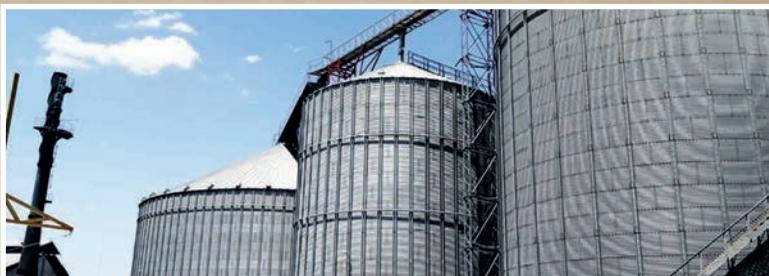
**R:** El desarrollo sostenible es uno de los ejes fundamentales de nuestro programa de responsabilidad social corporativa. Con el tiempo, Inolasa ha desarrollado varios proyectos que garantizan la sostenibilidad de nuestras operaciones, entre los más importantes las inversiones en calderas de biomasa para generar vapor y electricidad y el lanzamiento de un programa sin fines de lucro llamado #ambientalcostarica para la recolección y reciclaje de Envases de PET y HDPE, cuyo objetivo es minimizar el impacto en el medio ambiente generado por los envases de plástico. Para enero 2020 nuestra planta de producción alcanzó el estatus y la certificación de ser una instalación carbono neutral. Inolasa es una empresa comprometida con los consumidores y en cada área de trabajo trata de mejorar sus procesos; gracias a este proyecto de economía circular, nuestra empresa recuperará y reciclará envases de plástico, que se transformarán para su comercialización y reciclaje. Consciente de la importancia de la protección del medio ambiente, las inversiones de Inolasa en una línea de producción más eficiente han permitido reducir la cantidad de resina PET (plástico) contenida en cada botella y utilizar la resina plástica reciclada (rPET), que representa una mejora significativa para el medio ambiente y un consumo menor de energía para la producción de las propias botellas. Además, reutilizamos más del 85% de las aguas residuales de la planta de tratamiento en áreas verdes y procesos simples.

**P:** Inolasa promociona sus productos bajo la marca "Esencial Costa Rica". ¿Cuáles son los factores que hicieron posible obtener esta licencia?

**R:** Los factores evaluados para obtener esta licencia se basan en cinco ejes fundamentales que son: excelencia, sostenibilidad, progreso social, innovación y origen. La licencia se obtuvo gracias a la conjunción que estos valores producen en nuestra cultura organizacional, soportados lógicamente por un equipo humano de primer nivel que nos permite posicionar nuestras marcas como líderes del mercado y convertirnos en una parte importante de la gran familia costarricense.

**P:** ¿Cómo ve el mercado del aceite y de embotellado en PET en el futuro?

**R:** El futuro está lleno de desafíos, económicos y técnicos, pero creemos que vamos hacia la sostenibilidad del plástico y el concepto de economía circular que hemos implementado con RPET nos permitirá continuar ofreciendo nuestro producto en botellas de alta calidad con bajo impacto ambiental.

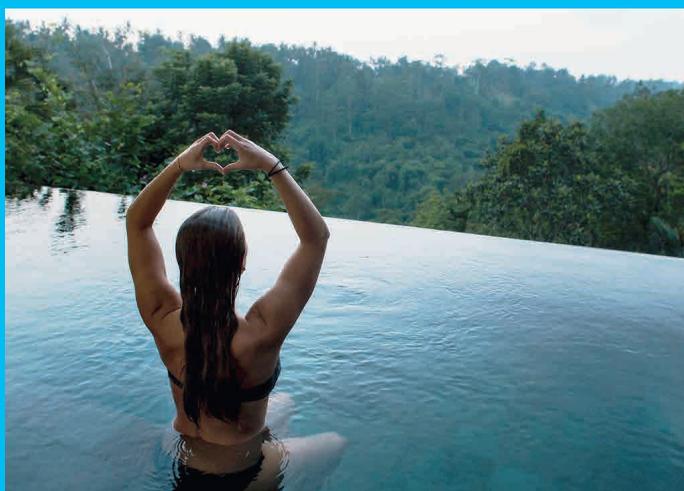


**DE IZQUIERDA:** SERGIO PÉREZ, JEFE DE ÁREA SMICENTROAMERICANA Y ERICK SIBAJA, GERENTE GENERAL DE INOLASA.



### ➤ TIEMPO TICO

La "hora tica" de Costa Rica es una forma de concebir el tiempo mucho más relajado que el tiempo normal. "Cena a las ocho", por ejemplo, podría interpretarse como "la cena será a las ocho y media o incluso a las nueve". El "clima tico" es parte de lo que hace de Costa Rica un lugar donde es fácil escapar de la estructura rígida que regula la vida diaria. Este fenómeno también es claro en el lenguaje: por ejemplo, la palabra "ahora", que en español significa "en este momento", en Costa Rica significa "después" o "en un momento no especificado en el futuro". Entonces, si dicen "ahora lo hago" no significa más que "lo haré más tarde" o "lo haré en un momento".



# DILMOOR & PERLINO

Dilmoor y Perlino son dos importantes e históricas empresas italianas que han construido su éxito, en Italia y en el extranjero, gracias a un fuerte trabajo en equipo y a una iniciativa empresarial centrada en la flexibilidad de la producción, la tecnología de punta y la protección del medio ambiente. Estas dos empresas (la primera de Bérgamo, la segunda de Asti) crean una síntesis perfecta entre la necesidad de mantener intactos los valores de la tradición y el territorio y la necesidad de invertir en nuevas tecnologías para tener éxito en el mercado mundial. Para aumentar la capacidad de producción de sus plantas de embotellamiento y satisfacer las necesidades de un mercado cada vez más heterogéneo, Dilmoor y Perlino han instalado una monobloque de enjuague, llenado y taponado suministrada por ENOBERG.

➔ **SECTOR: LICORES**

DILMOOR (Gruppo Dilmoor-Perlino)  
Pedrengo (Bérgamo), Italia  
[www.dilmoor.com](http://www.dilmoor.com)

➔ ENOBERG: Monobloque RLF 32-40-8 BA ST

PERLINO (Gruppo Dilmoor-Perlino)  
Asti, Italia  
[www.perlino.com](http://www.perlino.com)

➔ ENOBERG: Monobloque RLF 32-32-8 BA



GEO LOCATION



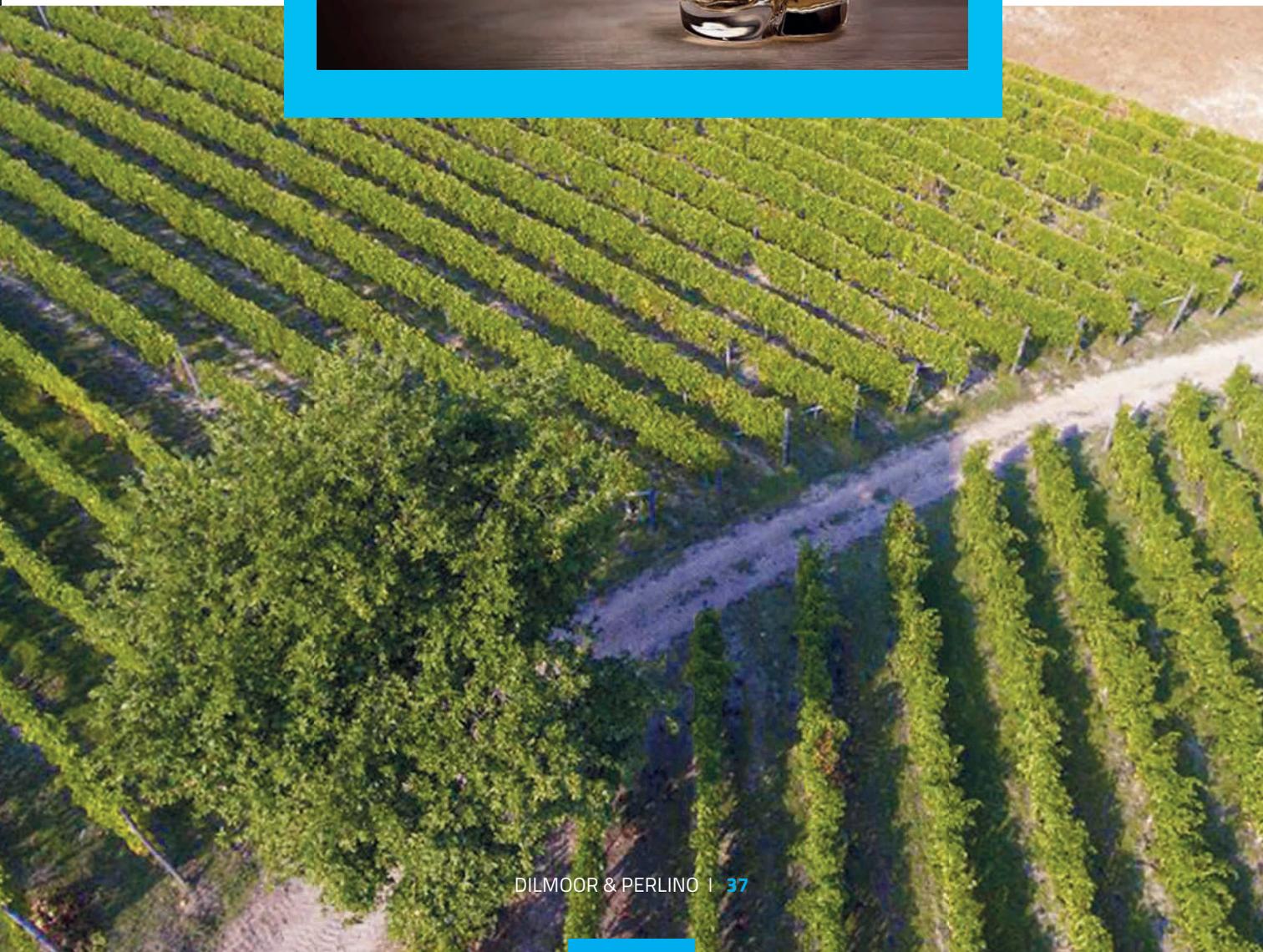
GEO LOCATION

# LA IMPORTANCIA DE TRABAJAR EN EQUIPO Y PROYECTADOS EN EL FUTURO

**D**ilmoor y Perlino, situadas respectivamente en Pedrengo (Bérgamo) y Asti, nacen en tierras repletas de sabores que degustar, tradiciones que descubrir y pasiones que compartir. Esta riqueza de sabores puede descubrirse en la amplia y variada cartera de productos de estas dos empresas con sus destilados, licores, vinos, espumosos, vermouths y bebidas, que se ofrecen tanto con "etiquetas privadas" como con sus propias marcas, a las que se suman importantes marcas internacionales de importación como Whisky Label 5 y Rhum Saint James. Ante una gama de productos tan heterogénea, es fundamental que ambas empresas dispongan de sistemas extremadamente flexibles, capaces de adaptarse rápidamente a las nuevas demandas del mercado y cambiar fácilmente de una producción a otra, variando también los formatos de embalaje de manera eficiente. Las soluciones monobloque ENOBERG de la serie RLF instaladas en las plantas de producción de las dos empresas cumplen estos requisitos y satisfacen la demanda de soluciones innovadoras, interconectadas y automatizadas.

➔ **UNA ACERTADA COMBINACIÓN DE NATURALEZA, TRABAJO Y MODERNIDAD**

Hay vínculos indisolubles, como el que existe entre el hombre y el territorio, que despiertan sentimientos que llegan al alma, se convierten en goce para el paladar y en emociones por los recuerdos que evocan. La producción de vino, destilados y licores es un arte, una obra maestra fruto de la dedicación, el sacrificio y un minucioso trabajo en equipo que se basa en unos arraigos que conectan muy bien con la naturaleza. Por eso, en la producción de estos productos se presta cada vez más atención a la protección del medio ambiente y a la renovación tecnológica para garantizar la excelencia cualitativa y la sostenibilidad de las actividades de la empresa.



# LA PALABRA AL CLIENTE

## → ENTREVISTA A ALESSANDRO VAVASSORI COO (Chief Operations Officer) - Dilmoor Perlino



**P:** ¿A qué se debe el éxito de Dilmoor y Perlino?

**R:** Como suele suceder, las claves del éxito son varias y muy diferentes: competitividad, innovación, inversión, flexibilidad, capacidad para aprovechar las oportunidades a tiempo... Pero si tuviera que mencionar un solo factor, que considero esencial y que explica los excelentes resultados de Dilmoor y Perlino, entonces diría nuestro "trabajo en equipo": personas competentes, con ganas, serviciales y siempre dispuestas a trabajar. ¡Sin duda, es uno de nuestros grandes puntos fuertes!

**P:** En la actualidad se habla cada vez más de tradición, territorio y sostenibilidad.

¿Qué papel desempeñan la innovación y la tecnología en este contexto?

**R:** Un papel clave, pero no es tan obvio como parece. La innovación y la tradición, la tecnología y la sostenibilidad pueden ser sinónimos. Podría parecer un juego de palabras, pero hay que encontrar el equilibrio adecuado entre la inversión en tecnología y la sostenibilidad de esta inversión, que se traduce en cuentas económicas y financieras, que deben respaldar y sostener la inversión, y en nuevos recursos que deben encontrarse a través de la innovación industrial y de procesos. Hoy en día, estar a la vanguardia de la tecnología significa ser eficientes en un contexto en el que la tradición y el territorio siguen representando un plus

para la empresa, a pesar de operar en un mercado cada vez más global.

**P:** A propósito de la innovación, ¿qué estáis haciendo a este respecto?

**R:** Ya hemos hecho mucho y seguimos haciéndolo. Por no hablar de las inversiones inmobiliarias y de seguridad. En los últimos cuatro años hemos mejorado la gestión de los procesos de almacenaje instalando en todos nuestros almacenes (incluido el nuevo almacén de 3.000 m<sup>2</sup> de Asti) un sistema de gestión avanzado WMS (Warehouse Management System); Además, hemos instalado dos líneas nuevas de embotellado 4.0, altamente innovadoras, interconectadas y automatizadas y, durante el 2020, montaremos una tercera línea para vinos espumosos en Asti. Estamos estudiando la posibilidad de ir más allá y pensamos en aumentar la capacidad de procesamiento de nuestras bodegas, entre otras cosas, gracias a la mayor eficiencia de la producción lograda mediante un sistema de control 4.0. Ya veremos. Como decíamos, inversiones sostenibles.

**P:** Qué importancia tiene la flexibilidad en el éxito de su empresa? ¿Qué importancia tiene asociarse con proveedores como ENOBERG?

**R:** El mercado exige flexibilidad. Es un concepto que no puedes ignorar. Como empresa, tenemos que satisfacer esta demanda de nuestros clientes, así que nos hemos adaptado a tiempo y hemos convertido la flexibilidad en nuestro punto de fuerza. Y, por consiguiente, trasladamos esta misma necesidad a nuestros proveedores. La única relación de colaboración que podemos concebir

es una que vaya más allá de la dinámica comercial, en la que cada solución sea una personalización de las necesidades reales, ¡igual que un traje a medida!

**P:** ¿Cómo están posicionados actualmente vuestros productos en el mercado nacional e internacional?

**R:** La cartera de productos que ofrecen Dilmoor y Perlino es amplia y variada, satisface una amplia demanda del sector de las bebidas, con destilados, licores, vinos, espumosos, jarabes, vermouths y refrescos. A estos productos, que producimos en nuestras fábricas de Asti y Pedregno (BG), se añaden importantes productos importados de prestigiosas marcas internacionales, como el whisky Label 5 o el ron Saint James. Estamos presentes en todos los canales de distribución de Italia y del extranjero, somos líderes del sector de las etiquetas privadas y también estamos presente en el mercado con nuestras propias marcas, como "Perlino", "Casa Martelletti" y "Villa Cardea". En 2019, distribuimos más de 40 millones de botellas, divididas en partes iguales entre el mercado nacional y el internacional. ¡Y pensar que hace tan solo unos años estábamos a poco más de la mitad!




## DILMOOR-PERLINO IN BREVE:



**Cifra de negocios 2019:**  
más de €110 millones



**Empleados:** 101

## ➔ LAS SOLUCIONES ENOBERG PARA DILMOOR Y PERLINO

Para automatizar el proceso de embotellado de las innumerables etiquetas de destilados, licores y vermouths, el grupo Dilmoor-Perlino recurrió a la experiencia de ENOBERG, que, para las plantas de producción de Pedregno y Asti, les suministró dos monobloques de llenado por recirculación de la serie RLF, compuestos por un grupo de enjuague, una llenadora y una tapadora, con una capacidad de producción de hasta 12.000 botellas por hora. Ambas máquinas están equipadas con las soluciones tecnológicas más avanzadas y, gracias a su gran flexibilidad operativa, permiten a Dilmoor-Perlino pasar fácil y rápidamente de una producción a otra. La flexibilidad es uno de los puntos fuertes de la estrategia empresarial de Dilmoor-Perlino y un elemento clave a la hora de elegir el proveedor de los sistemas de llenado que se instalarán en sus líneas, ya que deberán poder gestionar diferentes flujos de producción para adaptarse rápidamente a los constantes cambios de la demanda del mercado.

### Planta de Dilmoor:

SISTEMA MONOBLOQUE RLF 32-40-8 BAST

Funciones: Enjuagado, llenado y taponado de botellas de cristal de 500 a 2000 ml, con una capacidad de producción de hasta 12 000 botellas/hora.

### Planta de Perlino:

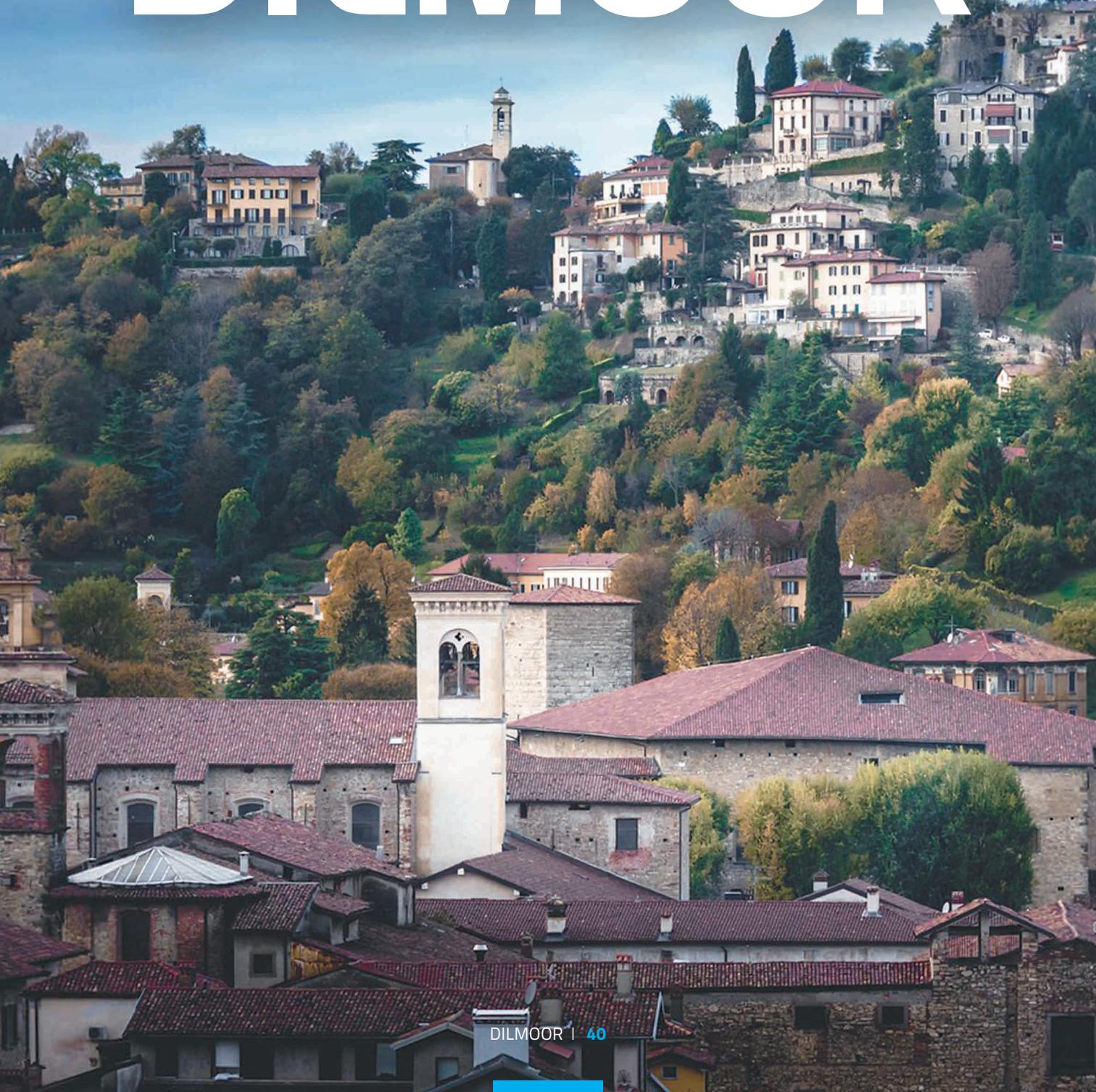
SISTEMA MONOBLOQUE RLF RLF 32-32-8 BA

Funciones: Enjuagado, llenado y taponado de botellas de cristal de 750 a 1500 ml, con una capacidad de producción de hasta 12.000 botellas/hora.

### Principales ventajas:

- Innovador sistema de llenado con reciclaje del producto, también adecuado para productos espumosos;
- Sistema provisto de un pequeño tanque externo a la máquina para recoger el producto sobrante;
- Alta precisión del nivel en la botella;
- Panel de control con pantalla táctil para diagnosticar fácilmente el estado de funcionamiento;
- Movimiento independiente de los ejes de la máquina mediante motores brushless con accionamiento integrado (serie ICOS), para garantizar una perfecta sincronización de las estrellas y un bajo nivel de ruido durante el funcionamiento;
- Diagnóstico del estado de funcionamiento de cada motor directamente a través de la HMI;
- Cambio de formato rápido del equipo de guiado de las botellas;
- Regulación eléctrica rápida e inmediata de los niveles en la botella a través de HMI;
- Falsas botellas con inserción automática para agilizar el lavado durante los cambios de producto frecuentes;
- Sistema completamente sanitizable, gracias a las falsas botellas fáciles de colocar, a la "spray ball" con la que están equipados los tanques, al sistema de tubos, que permite, según las necesidades, recuperar y reutilizar la solución de lavado y gestionar automáticamente las fases de lavado;
- Bajo riesgo de contaminación y alto nivel de higiene;
- Excelente relación calidad/precio.

# DILMOOR



---

➤ **SECTOR: LICORES**

DILMOOR

(Gruppo Dilmoor-Perlino)

Pedrengo (Bergamo), Italia

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



GEO LOCATION



Hay tierras por donde fluye un gran río, entre colinas y llanuras, entre viñedos y pueblos, donde se pueden sentir los inconfundibles sonidos que despiertan emociones profundas, como las que se perciben en las "Terre del Vescovado". Se trata de una zona situada a pocos kilómetros de Bérgamo, que se extiende por un territorio comprendido por 15 municipios, con mucha historia, cultura y tradición, que se caracterizan por tener unos lugares muy sugerentes y una profunda conexión con el territorio. Un entorno muy heterogéneo, con distintas peculiaridades que lo hacen único, donde el arte, la enogastronomía y la naturaleza se unen para ofrecer a los visitantes una experiencia inolvidable, así es Pedrengo, la localidad donde tiene su sede la empresa Dilmoor, que apuesta por la calidad para ofrecer magníficos destilados y licores.

# DILMOOR EN SÍNTESIS

La historia de la empresa se remonta a la primera mitad de los años 50, cuando se fundó Oldmoor Whisky & Co en Génova. En 2002, cuando Oldmoor Whisky & Co. se fusionó con Distillerie Ilas (otra empresa histórica del sector) cambió su nombre por el de Dilmoor, y trasladó sus almacenes y su sede a Pedrengo, en la provincia de Bérgamo. Dilmoor surge de la fusión, en 2002, de dos importantes compañías del sector que llevan más de 20 años en el mercado, como Ilas Spa y Oldmoor Whisky Co srl, y, actualmente, es una empresa italiana líder en la producción y comercialización de destilados, licores y jarabes. En 2012, la empresa de Bérgamo fue adquirida por la multinacional francesa La Martiniquaise, que potenció aún más su estructura operativa y su actividad comercial. Dilmoor está presente en el mercado italiano tanto con su propia marca como con marcas de terceros de gran prestigio a nivel italiano y europeo. Gracias a su flexibilidad y know-how, Dilmoor se ofrece también como socio de "co-packing", ya que capaz de desarrollar un producto acorde a las necesidades del cliente. Con miras a una distribución cada vez más globalizada, la empresa con sede en Pedrengo también se está expandiendo con fuerza en los mercados extranjeros, tanto europeos como no europeos, especialmente con los licores y destilados típicos de la tradición italiana.



# FLEXIBILIDAD Y CALIDAD

**C**on más de 500 productos comercializados en activo, Dilmoor ofrece un alto nivel de flexibilidad de producción caracterizado por diferentes tamaños de botellas y una amplia gama de fórmulas de licores para satisfacer tanto los gustos tradicionales como las nuevas exigencias del mercado, garantizando la creación de un producto bien diseñado y concebido en cada uno de sus aspectos. La producción, que asciende a unos 20 millones de botellas al año, se realiza en la ciudad de Pedrengo, provincia de Bérgamo, donde se encuentra la sede central de la empresa; la planta industrial de Dilmoor, situada en Pedrengo, ciudad de la provincia de Bérgamo, cuenta con una superficie de 6000 m<sup>2</sup> que incluye:

- 3 líneas de embotellado y envasado, con una capacidad de producción de más de 100.000 botellas por día
- Laboratorio de análisis e I+D
- Almacenes de materias primas y materiales auxiliares
- Almacenamiento de productos a granel con una capacidad de 13.000 HL
- Almacén de productos acabados
- Oficinas

En el cercano municipio de Seriate, la empresa dispone de otro edificio de más de 4.000 m<sup>2</sup>, que alberga las oficinas y un almacén de productos acabados.



---

**➔ CURIOSIDAD**

El nombre "Terre del Vescovado" deriva de la presencia de numerosas villas y residencias señoriales donde los obispos, miembros de la curia y la nobleza de Bérgamo, pasaban sus veranos. La presencia de estas ilustres personalidades generó un gran interés por el arte y, gracias a su disponibilidad económica, el territorio se enriqueció con notables obras de arte. El proyecto de turismo cultural "Terre del Vescovado" nació en septiembre de 2016 con el objetivo de valorizar y promover el patrimonio natural, artístico, enogastronómico y la excelencia que caracterizan el territorio de los municipios participantes.

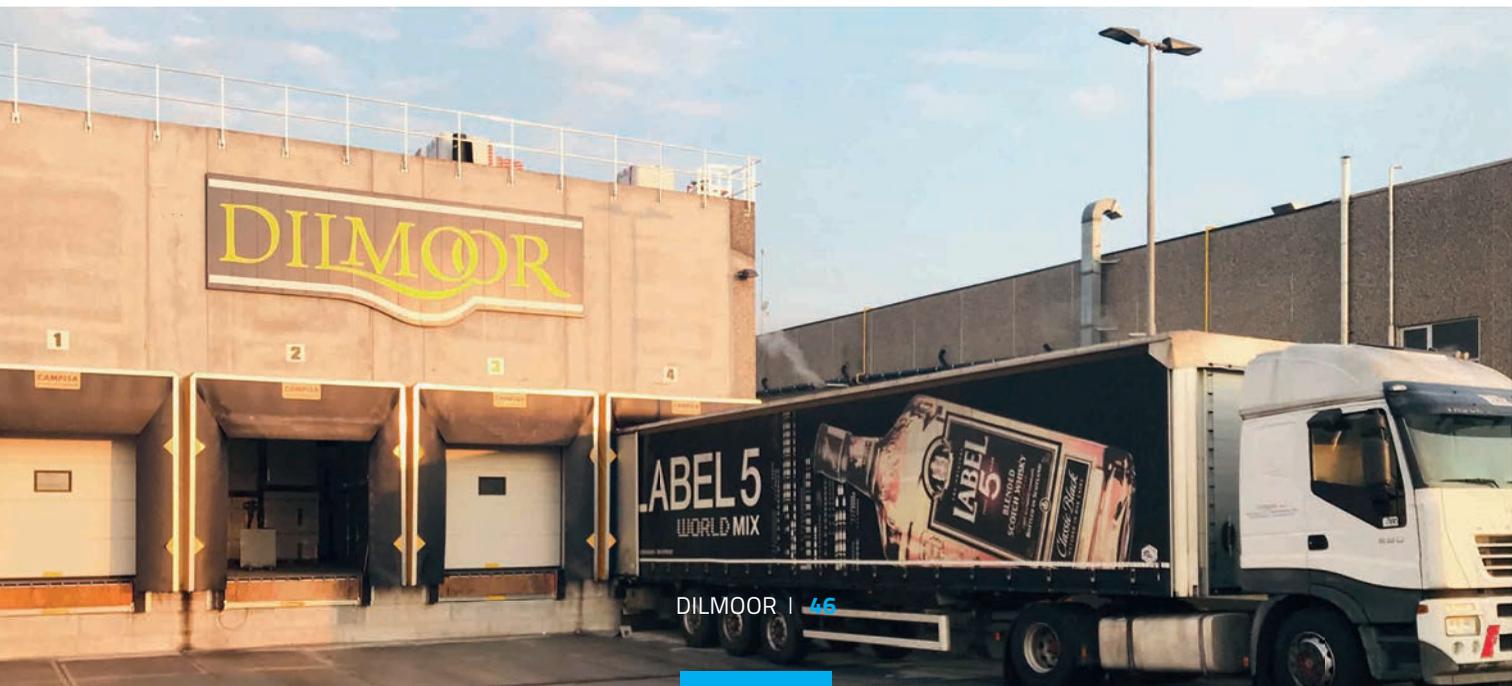
---



# RECETAS Y PACKAGING RENOVADOS

Desde hace más de 30 años, Dilmoor comercializa siropes de excelente calidad en el mercado italiano, a los que dedica una investigación continua y una renovación constante de sus recetas y de su "packaging". Esta atención al producto ha permitido a la empresa, por un lado, consolidar el éxito de sus marcas históricas como Zukri y Frescomix y, por otro, convertirse en el socio de confianza de muchas etiquetas privadas pertenecientes a la gran distribución, entablando diversas colaboraciones que se han ido consolidando a lo largo de estos más de diez años. El surtido es amplio y de calidad; se utilizan altos porcentajes de zumos e infusiones naturales y se presta mucha atención a las últimas novedades del mercado y a las preferencias de los consumidores. Gracias a un enfoque de seguridad alimentaria, todos los siropes de Dilmoor son sin gluten y están registrados en el manual de la AIC (Asociación Italiana de Celiaquía). Todas las etiquetas contienen tablas de nutrición actualizadas e información exacta y completa sobre el producto:

- Botellas de PET con efecto cristal, de alto gramaje y provistas de tapón tipo Flip Top
- Estudio gráfico personalizado para la realización y nuevo diseño de las etiquetas
- Formatos de 50, 70 y 150 cl, para ofrecer un surtido final altamente personalizable





# UN VIAJE EN BUSCA DE LA EXCELENCIA

Olores de antaño que transmiten una tradición que se ha ido asentando a lo largo de los siglos. Los signos indelebles de la tierra y de la obra del hombre son testigos de un pasado que siempre ha sabido adaptarse a los tiempos y necesidades de la modernidad. La empresa Dilmoor se fundó en una tierra repleta de sabores, no solo para degustarlos, sino también para vivirlos: pasión, dedicación, tradición e innovación. Conocer Dilmoor es hacer un viaje para descubrir sus valores, su gente, sus numerosos productos embotellados, tanto con su propia marca como por cuenta de terceros, vendidos en Italia y en el extranjero. Alta calidad del producto y de su imagen, atención a cada detalle de la producción (desde las materias primas hasta el embalaje), en cumplimiento de los más altos estándares de seguridad, flexibilidad y competitividad: así es como se puede resumir la “misión” empresarial de Dilmoor.



# RECETAS DE LA TRADICIÓN ITALIANA E INTERNACIONAL

- ➔ **Limoncello:** El licor italiano más famoso, que Dilmoor elabora con recetas tradicionales a partir de la infusión de cáscaras de limón de Calabria y Sicilia, en varios tamaños y con diferentes graduaciones alcohólicas. Para completar la propuesta, Dilmoor también ofrece crema de limoncello y otros licores tradicionales italianos, como Sambuca, Amaretto y Amaro, de producción propia y elaborados con recetas y “packaging” de calidad.
- ➔ **Grappa:** El destilado italiano por excelencia, en todas sus variantes: desde la grappa envejecida en barriles de roble, hasta la grappa monovarietal, pasando por la grappa clásica para el carajillo de café. Un surtido completo y variado, realizado en colaboración con los mejores destiladores de toda Italia.
- ➔ **Licores y “spirits” internacionales:** Gracias a la estrecha colaboración con las destilerías del grupo, situadas en Escocia y el Caribe, más concretamente en Martinica y Guadalupe, entre las excelencias de la producción de Dilmoor destacan el whisky escocés y el ron. Dilmoor también importa brandy, vodka y tequila, y produce especialidades internacionales como el Whisky Cream Liqueur. Son recetas exclusivas, con infusión de hierbas y cítricos: la base perfecta para el tradicional “spritz” y otros muchos cócteles.





➔ **VILLA CARDEA**

La marca Villa Cardea es la estrella del surtido de Dilmoor e incluye una selección de grappas y de las principales especialidades típicas italianas. Elaboradas siguiendo la tradición, con materias primas de la más alta calidad y con envases elegantes y modernos, los productos de Villa Cardea se distribuyen en el mercado italiano e internacional, y están presentes en más de 30 países.

# PERLINO

➤ **SECTOR: LIORES**

PERLINO

(Gruppo Dilmoor-Perlino)

Asti, AT, Italia

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

GEO LOCATION

Para descubrir y conocer el Piemonte, gran tierra de vinos y destilados con unas características únicas y tradiciones antiquísimas, es imprescindible utilizar todos los sentidos, especialmente el gusto y el olfato. Piemonte es la tierra del gusto: el gusto por el estilo, el gusto por el arte, el gusto por la buena comida, el gusto por la música, el gusto por la belleza arquitectónica, el gusto por la historia, el gusto por lo contemporáneo, el gusto por el teatro, el gusto por la danza, el gusto por el paisaje, el gusto por la belleza, el gusto por la ecología, el gusto por el territorio, el gusto por las emociones... Y cuando se habla de gusto y sabor, es inevitable pensar en el Piemonte como una tierra de vinos y licores, que se elaboran, en muchas variedades, con gran pasión, dedicación, investigación y calidad. Una de las principales empresas del sector es la planta de Perlino, en Asti, que, para el proceso de embotellado de una gran variedad de productos se ha puesto en contacto con ENOBERG, que le ha suministrado una monobloque de enjuagado, llenado y taponado de la serie RLF 32-32-8 BA; se trata de una instalación muy versátil, adecuada para velocidades medio-altas, que, gracias a un innovador sistema de llenado con recirculación del producto, puede embotellar líquidos espumosos sin problemas para la producción.

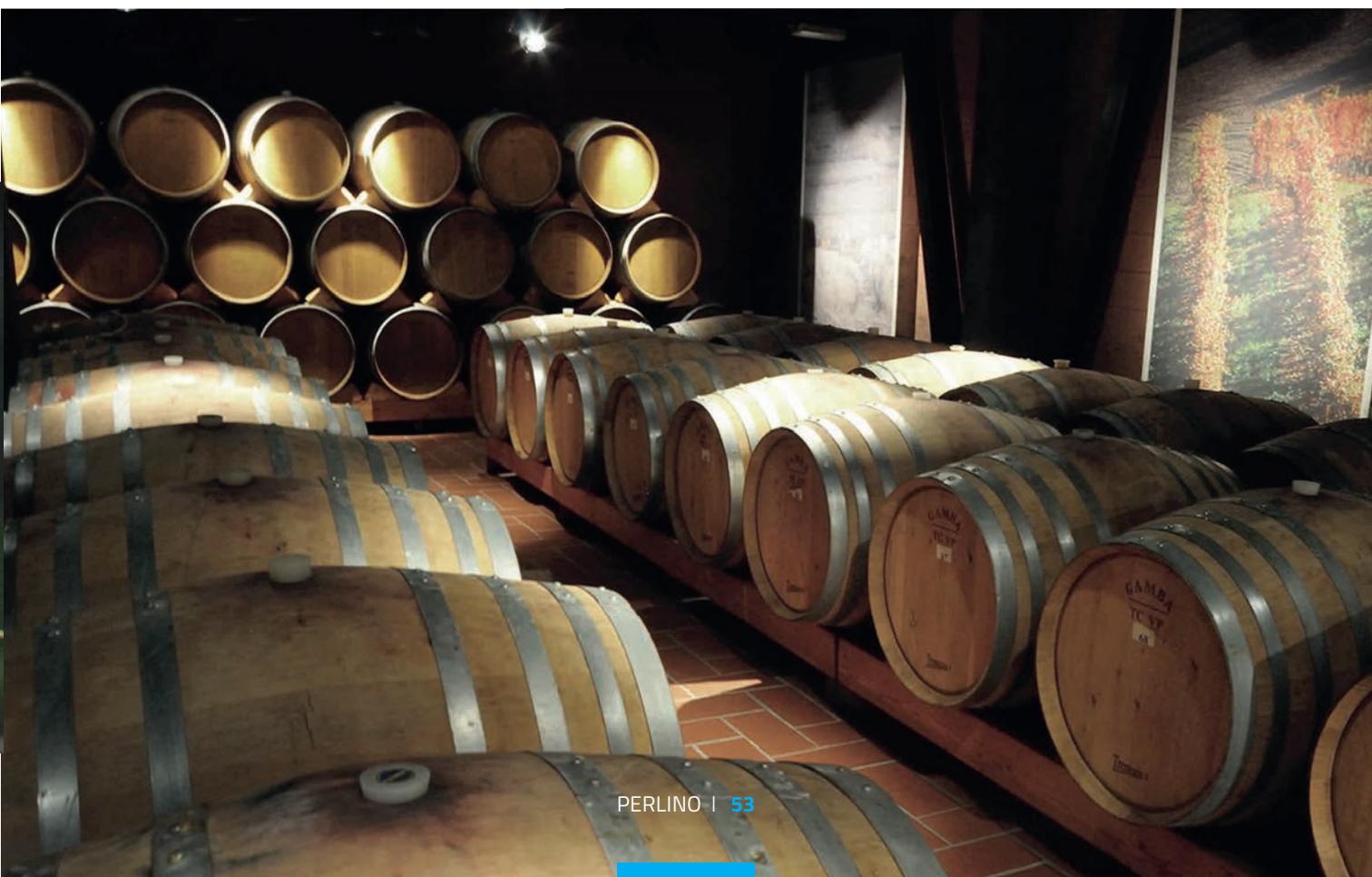
# INVERTIR EN EL CRECIMIENTO Y EL AMBIENTE

Con el tiempo, esta empresa de Asti ha estrechado un fuerte vínculo con su tierra; sus más de 45.000 hectáreas de viñedos están situadas en la zona de colinas y la zona prealpina, donde se producen vinos de alta calidad, ricos en aromas y de intensa fragancia. Esta peculiaridad ha hecho que 17 de sus vinos DOCG y 42 DOC gocen de gran prestigio y sean reconocidos a nivel mundial como productos de alta calidad. A finales de los años 90, en plena expansión en el mercado nacional e internacional, Perlino construyó una nueva planta de producción en el cercano pueblo de Montiglio Monferrato, con lo que amplió aún más su fuerza industrial. En la actualidad, la planta de producción de Perlino cuenta con tres líneas de embotellado: una dedicada a la producción de vermut, cremas y vinos aromatizados, una para la producción de

vinos espumosos y una reservada para pequeñas producciones de nicho, con una capacidad total de embotellado que supera las 100.000 botellas diarias. Entre las bodegas de vino espumoso y vermut, Perlino gestiona más de 130.000 HL de licores al año. En 2018, construyó un nuevo almacén de 3.000 m<sup>2</sup> con una capacidad de almacenamiento de más de 4.000 palets, equipado con un moderno y eficaz sistema de control de la temperatura que garantiza un ambiente ideal para la conservación de los productos. Los valores y la filosofía de la empresa se han transmitido de generación en generación y Perlino ha continuado con la tradición vinícola de las bodegas históricas del Piamonte, adquiriendo importantes empresas de la zona, como Filipetti (casa fundada en 1922 por el gran enólogo piamontés Giovanni Giuseppe Filipetti), Scanavino (empresa familiar fundada en los años 20

entre las Langas y Roero, que hoy en día ofrece un surtido muy amplio y de calidad de vinos y espumosos piamonteses) y Casa Martelletti (que recuerda a las bodegas homónimas construidas en los años setenta en Montiglio Monferrato, un hermoso pueblo situado a pocos kilómetros al norte de la ciudad de Asti). Hoy en día, estas marcas contribuyen a aumentar la reputación de Perlino y sus productos a nivel internacional.





# UNA LARGA HISTORIA DE TRABAJO, PASIÓN Y MODERNIDAD

**E**n 1905, en el municipio de Castello di Annone, en provincia de Asti, el empresario Giuseppe Perlino tuvo la intuición de emprender el negocio de los vinos de calidad, creando una empresa sencilla, pero a la vez moderna, cuyo verdadero capital era el trabajo y el espíritu de sacrificio de su familia y sus trabajadores. En pocos años Perlino se convirtió en una de las empresas más importantes del sector, por lo que fue necesario trasladar la sede cerca de la ciudad de Asti, la capital del territorio, y ampliar los departamentos de producción. ¡Aunque la verdadera inflexión se produjo ya en torno a 1930! Gracias a una serie de inversiones en nuevas plantas, además de los vinos piamonteses, la empresa empezó con su producción histórica de un amplio surtido de vinos espumosos, tanto secos y fuertes como dulces y suaves, además del famoso vermut. Estos productos se convirtieron rápidamente en la verdadera fuerza de la empresa, como el Vermut Perlino, que se consolidó rápidamente en el mercado nacional e internacional y se convirtió en un elemento casi insustituible del aperitivo clásico de la tradición piamontesa.



---

➤ **FOCO:**

El Vermouth/Vermut de Turín, que ya estaba incluido en la lista PAT (Productos Agroalimentarios Tradicionales), en 2017 obtuvo el reconocimiento de Indicación Geográfica, que lo ha vinculado definitivamente a la tradición de Saboya. En el mismo año se fundó el Instituto del Vermut de Turín, que se encarga de promover y valorizar, también a través de interesantes iniciativas, la calidad del producto en el mercado nacional e internacional.



# EL APERITIVO POR EXCELENCIA CON VERMUT

Sobre las 6 de la tarde, la "hora del vermut", los cafés de Turín estaban repletos de intelectuales y hombres de negocios que terminaban la jornada tomándose una copa. El ritual del aperitivo nació en Italia y está estrechamente ligado al vermut, un vino aromatizado inventado por Antonio Benedetto Carpano en 1786. En tan solo unas décadas, Turín se convirtió en la capital del vermut, surgieron docenas de productores y este licor se hizo indispensable en los bares y hogares

italianos. Ya sean puros o como base de aperitivos, los Vermouth Perlino son vinos aromatizados producidos siguiendo la antigua receta piemontesa: vino, azúcar y alcohol de la más alta calidad, mezclados con extractos y plantas aromáticas que se dejan en infusión durante días; así se obtiene un producto con un sabor particular, con un equilibrio perfecto entre dulce y amargo, delicado y aromático y con una fuerte personalidad.



## EL ORIGEN DE LA PALABRA “VERMUT”

El nombre viene del alemán “wermut”, que significa ajeno, una hierba medicinal muy común en Piamonte y que es el principal ingrediente de esta bebida alcohólica junto con la genciana; Más precisamente, por “vermut” se entiende un producto compuesto por un 75% de vino, aromatizado con una infusión de alcohol, azúcar, especias y varias plantas (ingredientes utilizados para aromatizar). El ajeno es imprescindible y, a menudo, también contiene canela, cardamomo, quina, cilantro, habas tonka, marrubio, nuez moscada, ruibarbo, vainilla y muchas otras (hasta 40 plantas). Normalmente las hierbas y especias se dejan macerar durante un mes; después, el extracto se mezcla con alcohol y vino; al cabo de otros seis meses, el vermut está listo.



# DESCUBRIENDO LOS VINOS Y LICORES DEL PIAMONTE

**P**iamonte es la tierra del vino por excelencia: 45 000 hectáreas de viñedos, 20 000 bodegas, una producción anual de tres millones de hectolitros de vino y 17 vinos DOCG y 42 DOC, que son famosos en todo el mundo. Para visitar las bodegas, las empresas vitivinícolas y degustar las variedades locales de la mano del productor, se pueden realizar diferentes Rutas del Vino que recorren toda la región. Entre ellas, las más importantes son la ruta del vino del

Alto Monferrato, que recorre las zonas de Acqui Terme, Ovada y Novi Ligure, donde predominan los vinos tintos; la ruta del vino de Astesana, el corazón vinícola de Piamonte, aquí se produce el 30% de los vinos de la región; la ruta del vino del Monferrato Astigiano, donde la actividad vitivinícola ha alcanzado la excelencia, fusionando con gran éxito tradición e innovación. Pero, como dicta la tradición alpina, la producción de destilados y licores en el Piamonte también goza de gran prestigio. Además

del vermut y otros licores que se obtienen a partir de magistrales mezclas de vino o alcohol y aromas, están las grapas de orujo de los vinos más preciados y una variada gama de productos de plantas aromáticas de altura, flores y frutas, raíces, cortezas, especias. Entre los licores de hierbas alpinas más conocidos se encuentran el Genepy, la Genziana y el Arquebuse; de frutas o flores el Ratafià de Andorno, el Rosolio y el Nocciolino de Chivasso. Tampoco faltan los aceites esenciales de hierbas, especialmente de menta, procedentes de los cultivos de la zona de Pancalieri.





## ➤ CÓMO SERVIR EL VERMUT

Los puristas beben el vermut puro, a una temperatura de 12 grados con 2 cubitos de hielo, una rodaja de naranja y la cáscara de limón "exprimida" sobre el vaso. A lo largo de los años, esta bebida también se ha convertido en un ingrediente fundamental de cócteles muy famosos: Negroni (vermut rojo, bitter y ginebra), Americano (vermut blanco, bitter y gaseosa), Negroni Sbagliato (vermut rojo, bitter y vino espumoso), Manhattan (vermut dulce, bourbon y angostura) y Martini Dry (vermut seco y ginebra).



# INNOVACIÓN CONECTADOS CON LA NATURALEZA



**L**a naturaleza tiene un papel cada vez más importante en la vida diaria de todos. La protección del medio ambiente se logra mediante las acciones conjuntas de los consumidores y las empresas. Mientras que los consumidores buscan productos sostenibles y de menor impacto ambiental, las empresas

buscan nuevas soluciones técnicas y adoptan estrategias ecocompatibles, que protejan el medio ambiente. En los últimos años, el creciente interés de los consumidores por los problemas del ecosistema en el que vivimos ha obligado al sector industrial a revisar los procesos de producción para hacerlos lo más ecosostenibles posible. El medio ambiente se ha convertido en un bien que hay que cuidar y esto también puede hacerse a nivel individual, por ejemplo, comprando productos sostenibles y recompensando a las empresas que utilizan tecnologías "verdes", soluciones de "packaging" sostenibles e innovaciones técnicas de vanguardia que ahorran energía y reducen el impacto medioambiental de la producción. Desde este punto de vista, la sostenibilidad ambiental y la innovación están estrechamente vinculadas, ya que para crear sistemas de producción "responsables" es necesario invertir en investigación y adoptar estrategias integrales que abarquen todos los

aspectos de la actividad empresarial: reciclado de recursos, ahorro de materias primas, simplificación del sistema de embalaje y optimización de la logística y los procesos de producción. Por estas razones estamos asistiendo cada vez más al abandono del modelo económico lineal y a la transición a un modelo circular.



## ➤ EL PAPEL DEL "PACKAGING" EN LA ECONOMÍA CIRCULAR

Abandonar el modelo económico lineal y pasar a un modelo circular requiere una atención especial al embalaje y, sobre todo, al embalaje sostenible. Reducirlo a lo esencial para disminuir la cantidad de residuos o utilizar materiales naturales, biodegradables y reciclables se ha convertido en un aspecto muy importante para muchas empresas del sector, que ven la sostenibilidad como un valor añadido de su producto. En cuanto al envasado primario y secundario, muchas empresas han innovado y obtenido excelentes resultados adoptando diversas soluciones

- Disminuir la cantidad de materia prima utilizada para el embalaje primario;
- Reducir el grosor del embalaje secundario;
- Optimizar el sistema de producción instalando en sus líneas de producción máquinas embotelladoras y envasadoras equipadas con tecnologías de última generación, que permiten ahorrar tiempo y energía, y reducir el desperdicio de recursos;
- Utilizar materiales biodegradables o materiales de fuentes renovables y film 100% reciclable.

# CADA ELECCIÓN AYUDA A PROTEGER EL AMBIENTE

**E**n el ámbito del embalaje secundario, se dispone de diversas soluciones que permiten combinar las necesidades del actual modelo de producción y distribución con las de la protección del ambiente en el que tienen lugar estos procesos. Las soluciones que se adoptan dependen del tipo de producto que se va a envasar y del mercado de referencia. En la industria de las bebidas y el agua embotellada, por ejemplo, los fardos realizados con film termorretráctil siguen siendo el tipo de embalaje más utilizado: una solución más económica que otros tipos de embalajes, como el cartón, y que permite disponer de embalajes prácticos, manejables y duraderos. En cambio, en la industria del vino, los licores, la cerveza o los productos de nicho, se prefieren las cajas de cartón ya que, a pesar del mayor coste del material, ofrecen un embalaje rígido que protege las botellas para que no se dañen durante el transporte. En ambos casos, SMI ofrece máquinas de embalaje equipadas con soluciones técnicas avanzadas, con una excelente relación calidad-precio y utilizables de conformidad con los principios más avanzados de la ecosostenibilidad; Entre las últimas novedades de SMI, cabe destacar los nuevos túneles de termorretracción y las encartonadoras "pick & place" de la serie ACP.





# TUNNEL SERIES



# EL TUNEL DE TERMORRETRACCIÓN AÚN MÁS “ECO”

**S**MI presta cada vez más atención a las cuestiones ambientales y, por eso, en el diseño de las enfajadoras retráctiles de última generación ha adoptado soluciones innovadoras aplicadas también a los túneles de termorretracción, que en este tipo de empaquetadoras son el elemento más sensible desde el punto de vista del consumo eléctrico.



## ➤ NOVEDADES

- El armario eléctrico se ha instalado en una posición longitudinal con respecto al sentido de marcha: Así, se garantiza un mayor aislamiento térmico, lo que se traduce en una menor pérdida de calor y el consiguiente ahorro en el consumo de electricidad;
- La posición longitudinal del armario eléctrico es también más ergonómica. De esta manera, el operador tiene un acceso más fácil y rápido, lo que se traduce en una mayor optimización del proceso de producción y un ahorro en los costes de mantenimiento y funcionamiento;
- La sección del túnel utilizada para el paso del flujo del aire ha sido objeto de una serie de mejoras para poder aumentar la potencia del flujo de aire, reducir las pérdidas y, por consiguiente, lograr un mayor ahorro de energía;
- El motor de la cinta transportadora del horno está equipado con un motorreductor SEW de alta eficiencia, que reduce significativamente el consumo eléctrico;
- La regulación del flujo de calor para cada zona del paquete se realiza mediante un mayor número de deflectores laterales y por debajo de la cadena (según el modelo de horno); de esta manera, el control del flujo de aire permite reducir significativamente el consumo energético y una perfecta termorretracción del fardo, incluso utilizando film impreso.

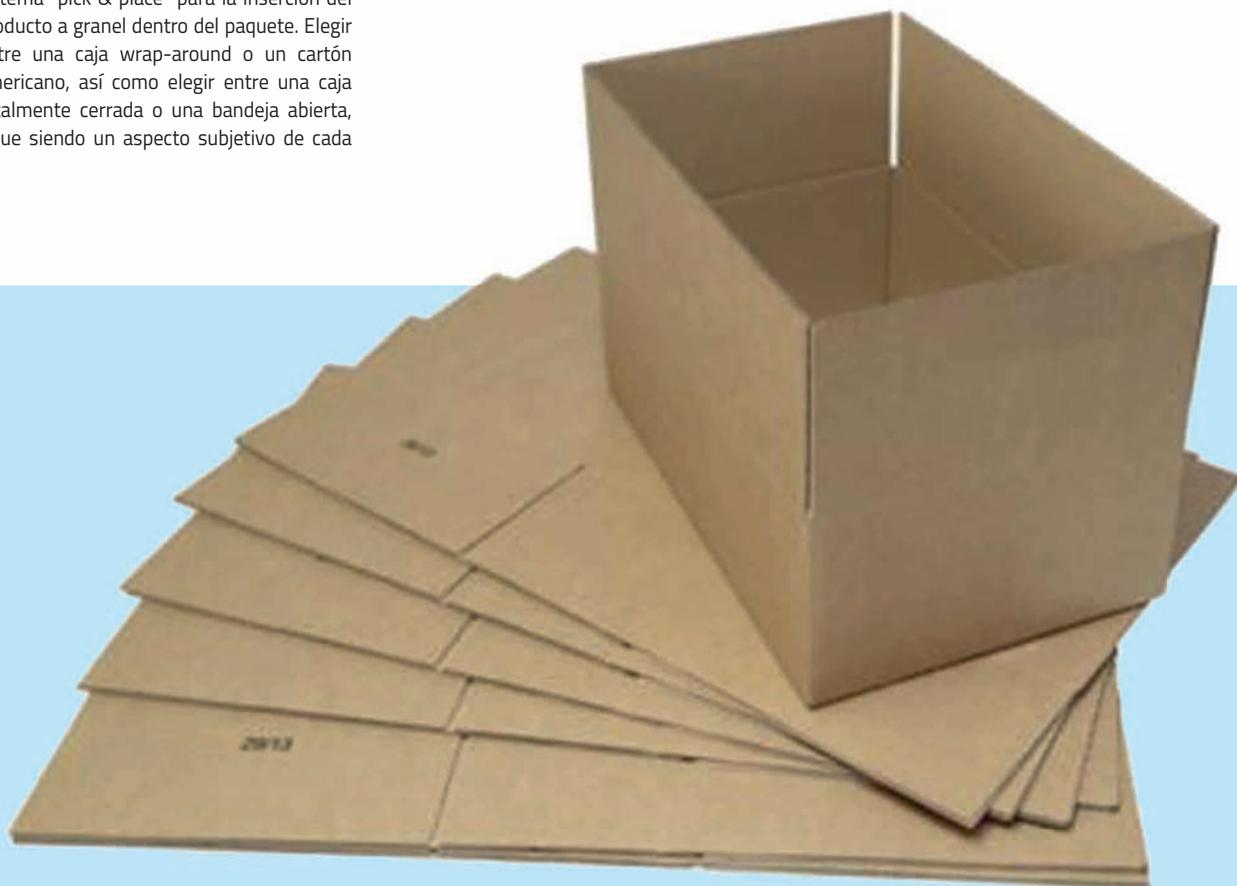


# AHORA PUEDES ELEGIR ENTRE CAJA WRAP-AROUND Y CARTÓN “AMERICANO”

**L**as inversiones más recientes en investigación y desarrollo realizadas por SMI en el campo del embalaje secundario en cajas de cartón le han permitido crear una nueva gama de máquinas encartonadoras aptas para fabricar cajas de cartón de estilo “americano”. Las nuevas máquinas, llamadas ACP (American Carton Packer), permiten una solución de embalaje (diferente de la clásica caja wrap-around) que lleva un sistema “pick & place” para la inserción del producto a granel dentro del paquete. Elegir entre una caja wrap-around o un cartón americano, así como elegir entre una caja totalmente cerrada o una bandeja abierta, sigue siendo un aspecto subjetivo de cada

cliente SMI, que depende en gran medida de otra serie de factores estrechamente relacionados con el producto que se va a embalar, las estrategias comerciales de la empresa fabricante, las necesidades logísticas y de distribución, etc. De hecho, el empaquetado en cajas wrap-around o en cartón americano depende de aspectos cruciales de la actividad de producción como

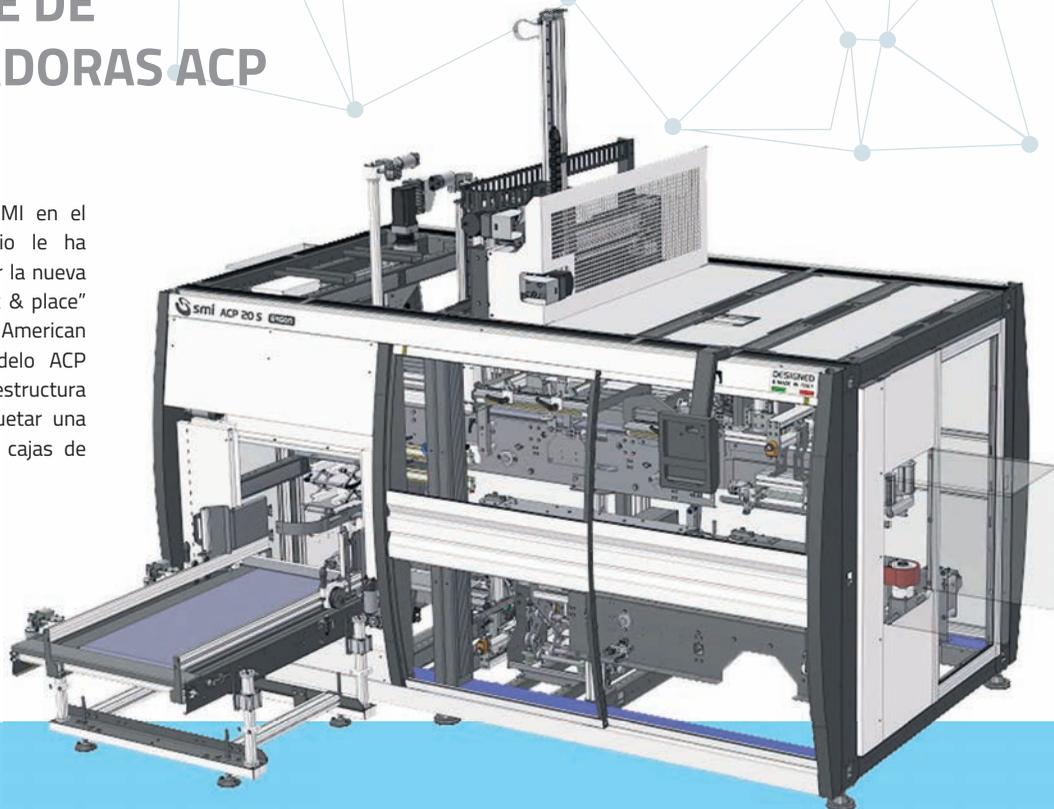
el material, el peso y la forma del contenedor, las pautas de paletización, la velocidad de la línea de producción; pero también de otros factores, como los objetivos de marketing de la empresa, el presupuesto disponible, la forma de compra de los consumidores (paquete completo o productos individuales), la necesidad o no de exponer el paquete en los estantes de las tiendas, etc.





## NUEVA SERIE DE ENCARTONADORAS ACP

**L**a experiencia de SMI en el embalaje secundario le ha llevado a desarrollar la nueva encartonadora "pick & place" de la serie ACP (acrónimo de American Carton Packer). El nuevo modelo ACP 20 ERGON tiene una sólida estructura monobloque y permite empaquetar una amplia gama de productos en cajas de cartón de estilo "americano".

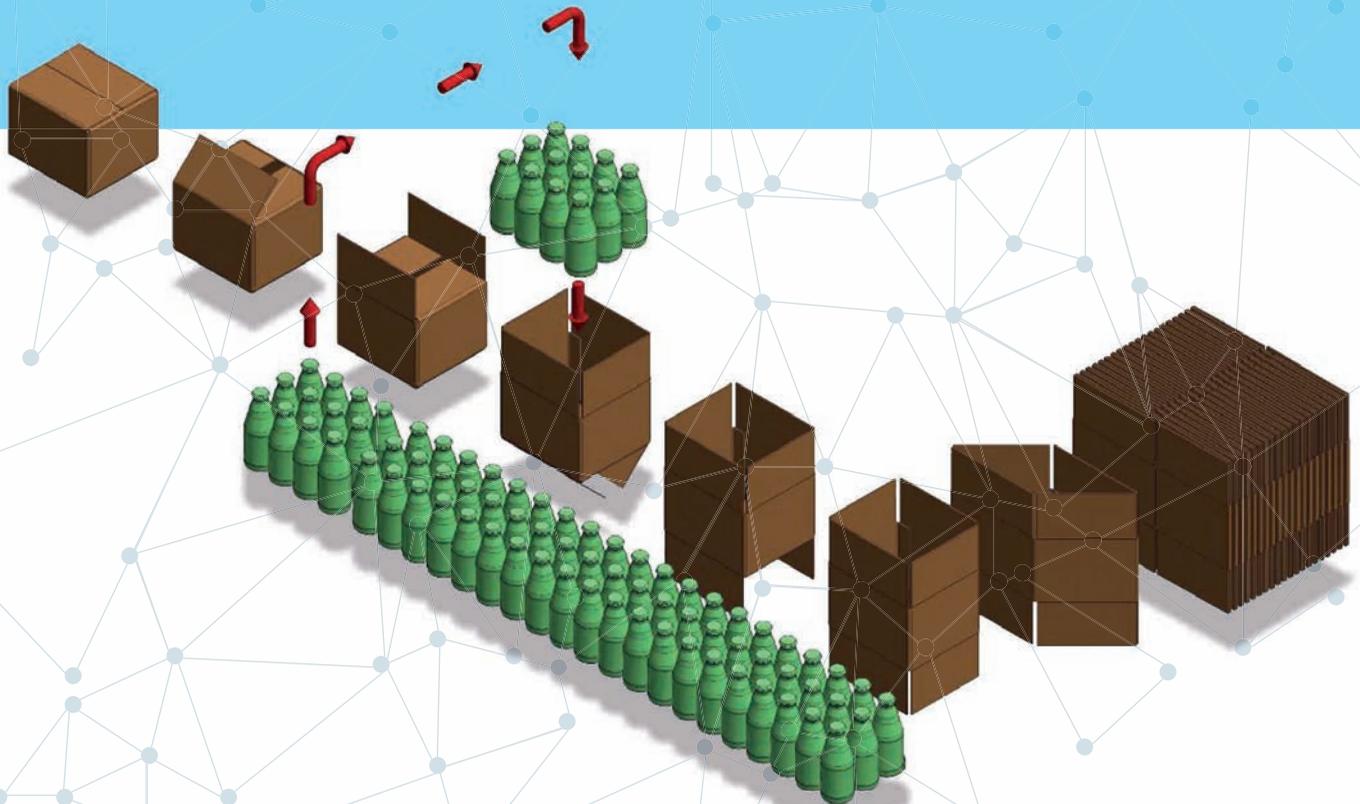


### ➤ PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- Proceso de empaquetado de tipo alternado (stop & go) mediante un sistema "pick & place", que permite producir paquetes a una velocidad máxima de 20 paquetes/minuto (según el formato);
- Agrupación de los productos de ciclo alternado mediante un sistema neumático de separación;
- Almacén de cartones situado en el lado de la máquina, con carga fácil y ergonómica de los troqueles predoblados;
- Posibilidad de superponer el producto en la caja durante su proceso de inserción;
- Embalaje en cajas de cartón de estilo "americano" con carga del producto a granel desde arriba;
- Posibilidad de empaquetar múltiples tipos de productos, como bolsas de pasta, arroz, paquetes de café, así como contenedores ovalados (como champú) y briks (té, zumos, etc.), simplemente cambiando la pinza de agarre;
- Posibilidad de procesar productos delicados, como vinos, espumosos y licores, sin estropear las etiquetas durante el procesado en la máquina;
- Acceso a la máquina facilitado;
- Desgaste mecánico y mantenimiento reducidos;
- Tecnología de automatización y control MotorNet System® basada en el bus de campo Sercos.

# FUNCIONAMIENTO

- En la zona de entrada de la máquina, una cinta equipada con cadenas de material termoplástico de bajo coeficiente de fricción transporta el producto a empaquetar, que debe llegar ya canalizado; de hecho, cualquier clasificación del producto debe llevarse antes del empaquetado
- En la zona de formación del paquete, los productos se agrupan, en el formato deseado, de forma alternada mediante un sistema mecánico de separación de productos ("prensa"), que consiste en un dispositivo neumático para el bloqueo/liberación superior e inferior del producto a granel; el dispositivo se puede regular en altura y anchura en el lado del avance del producto
- El almacén de cartones está completamente fuera de la encartonadora y se puede instalar en el lado izquierdo o derecho. El troquel de cartón es recogido mediante un separador de cartón con movimiento alternado, accionado por un motor brushless; el separador de cartón está formado por un brazo sobre el que se desliza horizontalmente un grupo de ventosas con aspiración en vacío, que recoge el cartón preplegado del almacén en posición vertical. Durante la fase de retorno del almacén, el separador de cartón abre el troquel recogido y forma la caja de cartón americana
- En la máquina formadora de cajas, que funciona de manera alternada, unas plegadoras de solapas giratorias especiales cierran las solapas laterales inferiores de la caja; a continuación, un brazo específico que funciona con un sistema "pick & place" recoge el producto y lo introduce en la caja. El estabilizador superior (fijo) contrarresta el empuje ascendente al que está sometido la caja durante la operación de cierre de las solapas inferiores, mientras que el dispositivo de apertura de las solapas de preinserción mantiene abiertas las solapas superiores de la caja durante la fase de inserción del producto a granel en el otro lado
- Según el modelo elegido, la caja se cierra con cinta adhesiva o cola caliente. El modelo con cierre del paquete con cola está equipado con un grupo de cola inferior y uno superior con doble pulverización que garantiza un excelente sellado del paquete. A la salida de la máquina, unas plegadoras de solapas superiores especiales accionadas por un cilindro semirrotativo mantienen prensadas las paredes de la caja recién hecha.



# AR GLASSES

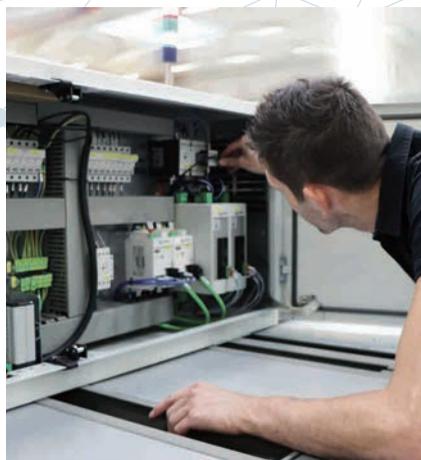
## LA TECNOLOGÍA QUE AYUDA A DISTANCIA AL OPERADOR

**L**as averías y los fallos de las máquinas y las instalaciones son temas muy delicados para cualquier empresa y, a menudo, requieren una intervención local inmediata. Hoy en día, gracias a la realidad aumentada, cada cliente de SMI puede recibir asistencia técnica inmediata en tiempo real, aunque esté a miles de kilómetros de distancia. SMI ha desarrollado un servicio de soporte remoto inspirado en las últimas innovaciones IoT y de la Industria 4.0, que utiliza la tecnología de la realidad aumentada para crear un sistema de comunicación de "holopresencia". Gracias a este sistema, los técnicos de SMI pueden brindar soporte a distancia de una manera cada vez más eficaz, rápida y de excelente calidad al operador del cliente que se encarga de la gestión de la máquina y de las instalaciones, guiándolo durante las operaciones de reparación y mantenimiento mediante un intercambio de información útil y práctica. Usando unas gafas especiales, llamadas Gafas de Realidad Aumentada, el operador de la máquina puede enviar, en tiempo real, las imágenes del problema que está teniendo a un experto SMI del servicio de Help Desk, quien le dará instrucciones directas e inmediatas para resolver la situación.



# ¿POR QUÉ HEMOS ELEGIDO LA REALIDAD AUMENTADA?

La realidad aumentada aplicada al servicio de asistencia técnica permite una interacción a distancia, pero en tiempo real, sencilla e inmediata entre el operador de la máquina y un técnico de SMI; esta solución permite reducir tanto el tiempo de intervención como sus costes, ya que no requiere la presencia física de un experto SMI en la empresa del cliente y reduce considerablemente el tiempo de inactividad de las máquinas y las instalaciones. Este servicio es ideal para resolver problemas de una complejidad medio-baja, ya que, en los casos más complicados, la solución más adecuada es la intervención in situ de un técnico SMI.



# AR GLASSES ¿CÓMO FUNCIONAN?

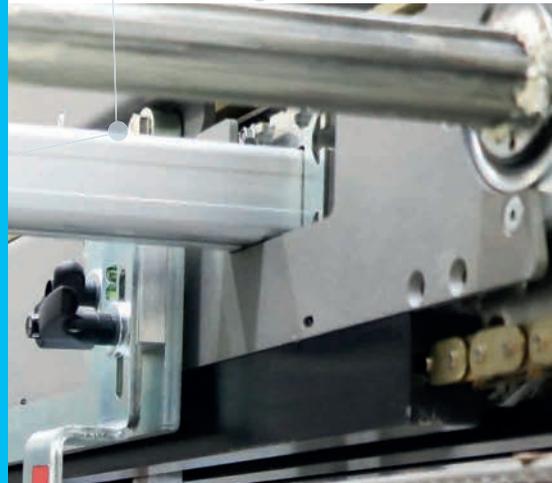
**E**l funcionamiento es sencillo e inmediato. Ante cualquier problema, el operador se pone las gafas de realidad aumentada 3D y accede al servicio directamente enfocando el código QR de la licencia; De esta manera, el operador de la máquina del cliente se pone en contacto audiovisual directo con un técnico del Help Desk de SMI, que podrá ver en la pantalla de su ordenador la réplica exacta de la situación que está viendo el operador delante de la máquina. Esta asistencia audiovisual permite al técnico SMI guiar al operador y ayudarlo a resolver rápidamente el problema como si estuviera allí. Para poder utilizar esta nueva herramienta de soporte remoto, solo hay que adquirir unas Gafas de Realidad Aumentada y pagar una cuota que incluye la licencia software, renovable anualmente. Además, es necesario disponer de una conexión de red Wi-Fi IEEE 802.11a / b / g / n / ac e, para garantizar una comunicación de calidad, una conexión a Internet con velocidad de al menos 12 Mb/s.



# AR GLASSES

## ➤ PRINCIPALES VENTAJAS

- Fácil de usar para cualquier operador;
- Una herramienta inteligente y eficiente: Gracias al soporte audiovisual, el operador no tiene que enviar correos electrónicos ni archivos adjuntos pesados (imágenes y vídeos) para recibir asistencia inmediata;
- Asistencia técnica en tiempo real durante el horario de trabajo del Help Desk SMI;
- Servicio a distancia efectivo y de precisión: ver una situación en directo te permite resolver los problemas “de un vistazo”;
- Reducción del tiempo de inactividad de la máquina y consiguiente aumento de la productividad;
- Costes reducidos: La nueva herramienta garantiza un ahorro en los gastos de desplazamiento y dietas, ya que para los problemas de complejidad media-baja ya no será necesario pagar a un técnico ni los gastos relacionados con su intervención en la planta donde se encuentra la máquina.



# UN AÑO REPLETO DE PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

## EL GRUPO SMI EN LOS EUROPEAN BUSINESS AWARDS

Los días 3 y 4 de diciembre de 2019, el Grupo SMI representó a Italia en Varsovia con ocasión de la final de los European Business Awards 2019, una de las mayores competiciones del mundo reservada a las empresas, en la que se anunciaron los 19 ganadores, uno por cada categoría. De las 18 empresas italianas nominadas como National Winners, el Grupo SMI fue el que representó a Italia en la final, en la categoría "Business of the Year Award with Turnover of €26-150m". "Es un resultado notable y demuestra que las empresas seleccionadas son excelentes líderes en su sector", declaró Adrian Tripp, CEO de los European Business

Awards. Luego continuó: "Los jueces siguen sorprendiéndose y motivándose por el alcance del talento, la innovación y el éxito de las empresas que impulsan la prosperidad, crean puestos de trabajo y mejoran las vidas en toda Europa". El Grupo SMI y las demás empresas italianas ganadoras fueron elegidas entre 2.753 candidatas, previamente identificadas como "A observar" en la lista de "European Business Excellence" publicada en julio de 2019 y seleccionada por un jurado independiente formado por importantes dirigentes empresariales, políticos y académicos.

## FOCO EN LOS EUROPEAN BUSINESS AWARDS

Los European Business Awards celebran su duodécima edición. El objetivo principal es apoyar el desarrollo de una comunidad empresarial cada vez más fuerte y exitosa en toda Europa. En la edición de 2019, el concurso contó con la participación de más de 120.000 empresas procedentes de más de 33 países. Entre los patrocinadores y colaboradores se encuentran Inflexion, Germany Trade & Invest y Cision PR Newswire.



# MEJOR EMPRESA 2019 Y 2020

El Centro de Estudios de ItalyPost ha realizado, en colaboración con la sección de economía del Corriere della Sera, una investigación sobre los estados financieros de las empresas "líderes" de cuatro sectores que, entre 2012 y 2018, obtuvieron resultados superiores a la media, seleccionando las 30 mejores de cada sector. Según este estudio, el Grupo SMI, que fue premiado el pasado 13 de marzo de 2020 en la Bolsa de Valores de Milán, se encuentra entre las 30 primeras empresas del sector mecánico y metalúrgico y se ha incluido en el ranking de empresas Champions 2020 en la franja de cifra de negocios comprendida entre 120 y 500 millones. Los parámetros que se utilizaron para seleccionar las 200 empresas Champions fueron:

- Tasa de crecimiento (CAGR) superior al 3,26% anual de media durante los últimos seis años.
- Rentabilidad (EBITDA) superior al 5,85% de media en los últimos tres años.
- Relación de endeudamiento (Apalancamiento): inferior a 5.
- Resultado neto 2018: positivo.

El Grupo SMI también fue seleccionado como una de las mejores empresas en el estudio de 2019.



# DANONE INNODAYS

Todos los productos Danone comparten el mismo objetivo: ¡Ofrecer innovación y gran calidad para satisfacer las expectativas de las personas en cada etapa de su vida! Partiendo de estos principios, el pasado mes de junio de 2019 las empresas del Grupo Danone Rusia organizaron el evento "Innodays 2019", dos días dedicados a la innovación para encontrar, entre sus proveedores, nuevas soluciones e ideas capaces de garantizar el crecimiento, la eficiencia y la sostenibilidad. SMI fue invitada a Moscú para presentar sus últimos desarrollos tecnológicos y contribuyó a la iniciativa presentando varias soluciones e ideas. Los proyectos de mayor éxito fueron el horno de termorretracción alimentado con gas metano

y la nueva empaquetadora con film extensible de la serie SFP, con los que SMI obtuvo un importante reconocimiento por parte de Danone Rusia & CIS. Se trata de plantas de última generación basadas en tecnologías "eco", que responden perfectamente a las necesidades de empresas que, como el Grupo Danone, están cada vez más atentas a ofrecer soluciones ecosostenibles que puedan reducir el consumo energético en las plantas de producción.



www.smigroup.it



**SMI S.p.A. Headquarters**

*S. Giovanni Bianco (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40111  
Fax: +39 0345 40209

**SMIPACK S.p.A.**

*S. Giovanni Bianco (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40400  
Fax: +39 0345 40409

**SMITEC S.p.A.**

*S. Pellegrino Terme (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40800  
Fax: +39 0345 40809

**SMIMEC S.p.A.**

*S. Giovanni Bianco (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40111  
Fax: +39 0345 40708

**ENOBERG S.r.l.**

*Telgate (BG), Italy*  
Tel.: +39 035 845908  
Fax: +39 035 4497542

**SMILAB S.p.A.**

*S. Pellegrino Terme (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40800  
Fax: +39 0345 40895

**SMI USA Inc.**

*Atlanta, GA, United States*  
Tel.: +1 404 7999929  
Fax: +1 404 9946414

**SMI Centroamericana S.A. de C.V.**

*Mexico City, Mexico*  
Tel.: +52 55 5355 3870  
Fax: +52 55 5354 5384

**SMI do Brasil Ltda.**

*São Paulo, Brazil*  
Tel.: +55 11 36015334  
Fax: +55 11 36937603

**SMI (UK & Ireland) Ltd**

*Manchester, United Kingdom*  
Tel.: +44 161 277 7840  
Fax: +44 161 277 7842

**OOO SMI Russia**

*Moscow, Russian Federation*  
Tel.: +7 495 7206797  
Fax: +7 495 7206797

**SMI East Europe S.r.l.**

*Timisoara, Romania*  
Tel.: +40 256 293932  
Fax: +40 256 293932

**SMI S.p.A. - Dubai Rep. Office**

*Dubai, UAE*  
Tel.: +971-48063543  
Fax: +971-48160010

**SMI Machinery Beijing Co.Ltd**

*Beijing, People's Republic of China*  
Tel.: +86 10 6947 9668  
*Guangzhou, Guangdong,*  
*People's Republic of China*  
Tel.: +86 20 8439 6460  
Fax: +86 20 8439 8391

**SMI Asia Services Sdn. Bhd.**

*Shaah Alam, Selangor, Malaysia*  
Tel.: +603 5103 5368  
Fax: +603 5191 3368

