

MULTIVAC en la Anuga FoodTec 2024 (19 – 22. de marzo)

## **Soluciones sostenibles, automatizadas y digitales para la industria alimentaria**

**Wolfertschwenden, 14 de diciembre de 2023 – Bajo el lema “Multiply Your Value”, MULTIVAC Group presenta en la Anuga FoodTec 2024 su amplia gama de soluciones innovadoras para el procesamiento y envasado en el sector alimentario. En el foco de atención se sitúa la gama de loncheado y líneas completas que, gracias su elevado grado de digitalización y automatización, contribuyen a diseñar los procesos de producción de forma eficiente y con ahorro de recursos. Los visitantes podrán encontrar MULTIVAC Group en el pabellón 8.1 (stand C10), así como en una carpa en el recinto exterior, donde se hace una demostración en directo de las máquinas de procesamiento.**

### **Amplia gama de loncheado para producto en lonchas**

Con una **línea de envasado de alto rendimiento y plenamente automatizada para lonchas de embutidos y de queso**, MULTIVAC se presenta como proveedor de soluciones completas que incluyen desde la fase de procesamiento hasta el área End of Line. El control general de la línea, el MULTIVAC Line Control (MLC), permite un manejo centralizado y eficiente de todos los pasos de proceso: desde el loncheado, carga, termoformado y posicionamiento de envases hasta la inspección, etiquetado y carga de cajas. En la feria se demuestran cambios fluidos de receta que reducen decisivamente las pérdidas de arranque al cambiar de producto, lo que permite ahorrar recursos y costes.

Para el **loncheado y envasado de lotes pequeños y medianos**, en la feria se mostrará una línea de bolsas tubo que incluye una nueva loncheadora de la gama básica y un flowpacker W 510, que se distingue

por su facilidad de manejo y limpieza. En la feria se muestra una aplicación para envasar lonchas de queso.

### **Envasado de carne fresca y platos preparados**

Para el **porcionado y envasado rentables de carne fresca** se exhibe una línea de termoformado, que ofrece un máximo de flexibilidad con un mínimo de give away y costes de envasado reducidos. La parte central de la línea la constituyen una nueva porcionadora de alto rendimiento de TVI, que se caracteriza por un aprovechamiento máximo del producto, una calidad óptima de corte y precisión en el peso, y un novedoso sistema de clasificación por peso para igualar las porciones y obtener un mínimo de give away. Para el envasado entra en juego la termoformadora compacta R3, que también puede procesar eficientemente monomateriales reciclables y que se puede adaptar individualmente a las necesidades del cliente gracias a su estructura modular. Además, la línea está provista de una nueva etiquetadora transversal para termoformadoras compactas, que permite una gran eficiencia unida a costes reducidos de adquisición. A través del control central de líneas MLC se pueden controlar todos los pasos de proceso: porcionado, alimentación, envasado y etiquetado.

En el área de termosellado se presenta una **línea de envasado para envasar platos preparados** que permite un excelente rendimiento y un uso extraordinariamente eficiente de la superficie de producción disponible. Del etiquetado atractivo de envases se encarga una etiqueta Full Wrap envolvente que rodea los cuatro lados a modo de precinto.

### **Soluciones en la gama básica para empresas de procesamiento pequeñas y medianas**

En la feria, MULTIVAC ofrece además una mirada a su **amplia gama de soluciones compactas** para la industria alimentaria. Con termoselladoras compactas se demuestra la producción de diferentes envases: Skin, MAP o Stretch. Para el envasado de fruta y verdura se presenta el innovador concepto de etiquetado Top Close que permite sellar con etiquetas bandejas Fresh Produce y ahorrar recursos.

### **Soluciones para la industria del horneado**

Gracias a su potente sistema de accionamiento, la **laminadora de masa** ROLLFIX prime de FRITSCH puede procesar hasta aproximadamente 20 kilos de porciones de masa. Un husillo doble en el rodillo de entrega proporciona aún más fuerza y, junto con la velocidad de alimentación seleccionable, permite un mayor grado de bateado. El concepto de control intuitivo permite un manejo de la máquina sencillo y sin problemas. Los programas de laminado se pueden crear rápida y fácilmente, así como guardar de forma clara junto con la imagen y nombre del producto correspondiente. La estructura de acero inoxidable no solo es muy robusta y, por tanto, de larga durabilidad, sino que además resulta muy higiénica. En una tahona abierta se hornean productos frescos todos los días.

Además, en Colonia se presenta MULTIVAC Cooling@Packing System, una **aplicación al vacío para refrigerar productos horneados**, que se puede integrar en termoformadoras y que permite envasar productos horneados sensibles sin merma de calidad. El envasado inmediato al proceso de horneado permite que los productos se mantengan más frescos y duren más tiempo. Además, se pueden ahorrar costes de energía en la refrigeración de los productos y aumentar la capacidad de producción gracias a tiempos de horneado más cortos. Otra de las características importantes de esta solución es el reducido espacio que ocupa en las empresas de horneado.

### **Soluciones de procesamiento en directo**

En una carpa situada en el recinto exterior (delante del pabellón 8.1), se ofrece otra superficie de exposición de MULTIVAC Group dedicada al **corte de carne fresca y producto en lonchas**. Aquí se presentan máquinas en directo, tales como diferentes porcionadoras de la serie GMS, que gracias al formado 3D permiten un porcionado sin restos, o loncheadoras MULTIVAC en diferentes rangos de potencia.

[5.601 caracteres incl. espacios]

**Acerca del Grupo MULTIVAC**

Experiencia combinada, tecnología punta innovadora y marcas fuertes bajo un mismo techo: el Grupo MULTIVAC ofrece soluciones completas para el envasado y procesamiento de alimentos, productos médicos y farmacéuticos, así como productos industriales, y sigue estableciendo nuevos estándares en el mercado como líder tecnológico. Durante más de 60 años, el nombre ha sido sinónimo de estabilidad y valores, innovación y sostenibilidad, calidad y excelente servicio. Fundada en Allgäu en 1961, el grupo MULTIVAC es actualmente un proveedor global de soluciones que ayuda a las pequeñas y medianas empresas, así como a las grandes corporaciones, a hacer que los procesos de producción sean eficientes y ahorren recursos. La gama de productos incluye diferentes tecnologías de envasado, soluciones de automatización, sistemas de marcado e inspección y, no menos importante, materiales de envasado. La gama se complementa con soluciones de procesamiento acordes a las necesidades, desde el loncheado y el porcionado hasta la tecnología para el sector panadero. Las soluciones se adaptan a los requisitos individuales de los clientes en los centros de formación y aplicaciones. Alrededor de 7.000 empleados en más de 80 filiales en todo el mundo representan una proximidad real al cliente y su máxima satisfacción, desde la idea inicial hasta el servicio postventa. Más información en: [www.multivac.com](http://www.multivac.com)

**Contacto de prensa**

MULTIVAC Sepp Hagenmüller SE & Co. KG

Tanja Böck

Bahnhofstr. 4

87787 Wolfertschwenden, Alemania

Tel.: +49 (0) 8334 601 – 0

Correo electrónico: [tanja.boeck@multivac.de](mailto:tanja.boeck@multivac.de)

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