



# caso práctico

el fabricante italiano de botanas expande su cartera con las soluciones llave en mano de **tna**



Con base en Melfi, al sur de Italia, el fabricante italiano de botanas Preziosi Food (Mítica) tenía un objetivo claro en mente: ingresar en el mercado de papas freídas por lote. Encontrar un proveedor que pudiera ofrecer calidad consistente, flexibilidad y rendimiento para cada sector de la línea de producción, entre los que se incluían los sectores de fritura, sazonado y envasado, era esencial para mantener el nivel de calidad con el que se identifica a la empresa.

## desafío 1: fritura de alto rendimiento

Preziosi Food buscaba invertir en una línea de fritura de papas por lote completamente nueva, para lo que necesitaba un sistema de fritura de alto rendimiento que cocinara con efectividad rodajas de papas más gruesas y brindara el color, la textura y el sabor ideales para la papa perfecta. A su vez, Preziosi Food buscaba cumplir con los objetivos de producción específicos. Esto significaba que necesitaba un sistema que pudiera freír grandes volúmenes de producto sin incrementar los costos operativos.

un caso práctico de **tna**

## la solución

La empresa encontró la respuesta en FOODesign (de tna) y su sistema automatizado de fuego directo batch-pro® 12. Ideal para cocinar una variedad de tubérculos comestibles, entre ellos las papas, el innovador sistema de filtración continua de aceite ayuda a deshacerse tanto de las partículas pequeñas como de las grandes para garantizar que las papas de Preziosi Food se cocinen con el aceite más fresco posible. La gestión de los aceites es esencial para una fritura de alto rendimiento y una alta calidad de la papa. Al ser cocinadas, las rodajas de papa absorben el 23 por ciento del aceite, lo que implica que un 77 por ciento permanece luego de que el lote se completa. El aceite restante se filtra y combina con aceite fresco para volver a un nivel del 100 por ciento.

Junto a la continua circulación del aceite, también se mantiene un control amplio de la temperatura mediante sistemas de control constantes y por zona, esenciales para la regulación óptima del calor en los procesos de cocción y fritura. De esta manera se evita el sobrecalentamiento del aceite y cualquier caramelización y oscurecimiento posterior del

producto, y la empresa puede obtener un color de papa consistente. Además, las capacidades de recuperación rápida del calor del sistema de fuego directo FOODesign batch-pro 12 optimizan la producción al garantizar que el aceite regrese a su temperatura ideal de manera rápida y eficiente. Como resultado, Preziosi Food en la actualidad elabora 230 kg/hora de producto terminado.

Vincenzo Bove, director técnico y de operaciones de Preziosi Food, dijo: "A medida que la popularidad de las papas fritas en lote crece en Italia, nos resulta necesario un sistema de fritura de alto rendimiento y confiable que pueda ayudarnos a aumentar nuestra participación en el mercado, así como también a mantener nuestros rigurosos estándares de calidad. El sistema batch-pro 12 de FOODesign es la mejor tecnología de fritura en lote del mercado y nos ayudará a conseguir exactamente eso".

**"A medida que la popularidad de las papas fritas en lote crece en Italia, nos resulta necesario un sistema de fritura de alto rendimiento y confiable que pueda ayudarnos a aumentar nuestra participación en el mercado, así como también a mantener nuestros rigurosos estándares de calidad".**



## desafío 2: consistencia del sazonado

El sazonado juega un papel importante en el sabor, la textura y el atractivo general del producto. Una vez que se decidió el sabor para la nueva línea de productos, Preziosi Food necesitaba de un sistema de sazonado que pudiera cubrir de manera consistente y con facilidad productos con forma irregular para un sabor y una apariencia óptimos para cada papa elaborada. A su vez, la precisión en la aplicación era una cuestión clave para el fabricante de botanas. La aplicación incorrecta de sazonado puede tener un

impacto significativo tanto en los costos de materia prima como en los costos de desperdicio por productos rechazados que han sido incorrectamente sazonados. La empresa también buscaba un sistema de sazonado con la flexibilidad para cumplir con los futuros requisitos de sabor. Con planes de expandir sus productos y agregar sabores adicionales a la nueva línea, era crucial que el sistema pudiera controlar el tipo de sazonado requerido y realizar cambios rápidos de sabor cuando fuera necesario.

## la solución

Ante estos requerimientos, tna instaló su propio sistema de sazonado en máquina (OMS), la tna intelli-flav® OMS 5, para aplicar el sazonado en la línea salada de papas fritas en lote de Preziosi Food. Con un mecanismo de sazonado en masa, variable y sensible, y un pesaje vibratorio dinámico, la intelli-flav OMS 5 de tna controla directamente el

rociado de aceite y el flujo de polvo en el tambor. Esto permite un sazonado preciso y proporcionado en el producto para una mejor cobertura y distribución del sabor, alcanzando así los objetivos de producto final de Preziosi Food de alta calidad y con un sazonado uniformemente distribuido.

Se consiguen más beneficios de rendimiento gracias a la posición mejorada del distribuidor en la entrada de la intelli-flav<sup>OMS</sup> 5 de **tna**. Instalado al borde del tambor, el distribuidor envía el producto mejor acomodado hacia el área de rociado y sazonado, otorgando un sazonado uniforme para cada lote de papas. Además, el diseño festoneado de la cinta de ingreso permite que ingresen más productos al tambor de sazonado, a la vez que ayuda a controlar la dirección del producto para mayor precisión en el sazonado y la reducción de desechos. Esto ayudó a que Preziosi Food lograra ahorrar en los costos, y en consecuencia aumentara su rentabilidad. Gracias a su diseño innovador, el equipamiento OMS de **tna**

está completamente integrado con sistemas de rociado e inyección de sabor que son aptos para aplicaciones de sazonado húmedo, seco y lechoso, ofreciéndole a Preziosi Food la máxima flexibilidad para sus necesidades venideras. Cabe mencionar que la intelli-flav<sup>OMS</sup> 5 de **tna** está diseñada para que todas las partes que estén en contacto con los saborizantes puedan limpiarse y reemplazarse en pocos minutos. Esta capacidad para limpiar el equipamiento y realizar cambios en el producto en el menor tiempo no solo permitirá a Preziosi Food respetar las normas de seguridad alimenticia, sino también mantener la rentabilidad al conservar la inactividad al mínimo.

### desafío 3: alto rendimiento de envasado

En un esfuerzo por llevar la eficiencia al siguiente nivel, Preziosi Food buscaba reemplazar su envasadora existente con un sistema de envasado automatizado que fuera fácil de usar, a la vez que optimizara los índices de producción. Con una cantidad de espacio

disponible relativamente limitada, un factor decisivo para el fabricante era el espacio ocupado por el sistema. Como resultado, era imprescindible que el nuevo sistema maximizara el espacio de elaboración y los recursos de la empresa.

### la solución

La **robag<sup>FX</sup> 3ci** de **tna** era la solución obvia, ya que alcanza la velocidad inigualable de 180 bolsas por minuto (bpm) mientras que consigue una eficiencia de hasta el 99 por ciento del objetivo de producción. Para Preziosi Food agregar la **robag<sup>FX</sup> 3ci** de **tna** a sus instalaciones de elaboración significó la duplicación de su productividad. Además de alcanzar los objetivos de rendimiento, la **robag<sup>FX</sup> 3ci** de **tna** también mejora la precisión del envasado con un diseño de brazo giratorio que utiliza una tecnología de sellado por impulso. Como resultado, el nuevo sistema permite que Preziosi Food garantice un envasado consistente y de alta calidad para atraer al consumidor, como así también reducir el desperdicio de película de empaque, lo que se traduce en un ahorro de gastos significativo.

máximo los recursos disponibles, sino que también cumplimos con los requerimientos en términos de rendimiento del producto y la calidad del envase”.

“Luego de llevar a cabo una extensa investigación, estábamos muy familiarizados con la marca **tna** y la calidad de los productos que ofrece la empresa”, comentó Vincenzo Bove. “La **robag<sup>FX</sup> 3ci** de **tna** cumple con todas nuestras expectativas en cuestiones de rendimiento y simplicidad, además de brindar beneficios adicionales, como mantener los desechos al mínimo. Estoy convencido de que el nuevo sistema nos permitirá satisfacer la demanda creciente del mercado de papas fritas en lote sin inconvenientes”.

Peter Pellizzari, gerente regional de ventas de **tna**, dijo: “Cuando Preziosi Food se acercó a **tna**, estaban buscando una solución de envasado que los posicionara en la primera plana del mercado de papas fritas en lote. En **tna**, brindamos a nuestros clientes la solución adecuada para sus requerimientos de producción específicos, y Preziosi Food no fue la excepción. Con poca superficie disponible, no solo brindamos un sistema que les permite aprovechar al

“La **robag<sup>FX</sup> 3ci** de **tna** cumple con todas nuestras expectativas en cuestiones de rendimiento y simplicidad, además de brindar beneficios adicionales, como mantener los desechos al mínimo”.



## proveedor único, integración completa

“Para una empresa centrada en la calidad como lo es Preziosi Food, mantener la consistencia a través de toda la línea es esencial”, agregó Bove. “Sin embargo, encontrar un proveedor que pudiera cumplir con los estándares de alto rendimiento para tal gama de productos no era tarea fácil. Para garantizar la máxima producción, necesitábamos que todas las máquinas funcionaran juntas a la perfección. El equipamiento de **tna** instalado en nuestra planta funciona en sinergia perfecta junto a nuestro equipo y nos ofrece la flexibilidad que estábamos buscando”.

Bove continuó: “Agregar una línea nueva implicó un crecimiento económico importante para nuestra empresa. Por esta razón, la asistencia de **tna** durante el proceso de instalación fue invaluable, porque nos ayudó a cumplir con el plazo del proyecto y a mantenernos dentro de los límites de presupuesto. Los productos y servicios ofrecidos por **tna** son realmente únicos, y brindan una calidad excepcional desde un único productor. Además, el compromiso de la empresa con la innovación y la atención al cliente hace que **tna** sobresalga de entre sus competidores. Tomamos la decisión correcta al elegir a **tna** y esperamos volver a hacer negocios con ellos en el futuro”.

“El compromiso de la empresa con la innovación y la atención al cliente hace que **tna** sobresalga de entre sus competidores. Tomamos la decisión correcta al elegir a **tna** y esperamos volver a hacer negocios con ellos en el futuro”.



**tna** es un proveedor global líder en soluciones integradas de procesamiento y empaque de alimentos y más de 14,000 sistemas instalados en más de 120 países. La empresa ofrece una amplia gama de productos incluyendo manipulación de materiales, procesamiento, refrigeración y congelación, revestimiento, distribución, condimentado, pesaje, envasado, inserción y etiquetado, detección de metales, soluciones de verificación y soluciones de final de línea.

**tna** también ofrece una variedad de integración de controles de línea de producción y opciones de informes SCADA, gestión de proyectos y capacitación. La combinación única de tecnologías innovadoras de **tna**, la amplia experiencia en gestión de proyectos y el soporte global 24/7, garantizan que los clientes obtengan productos alimenticios más rápidos, fiables y flexibles con el menor costo de propiedad.

