

100 millones de cortes. Gracias a la nueva serie constructiva ligera, los cilindros de transferencia por vacío son más fáciles de manipular comparado con los antiguos que eran muy pesados. Además poseen listones de succión de cambio rápido con recubrimiento antiadherente y por lo tanto son fáciles de limpiar.

El interés en esta tecnología aumenta constantemente

Gracias a la más avanzada servo-tecnología es posible satisfacer la exigencia en cuanto al procesamiento de materiales cada vez más delgados en la manipulación de películas plásticas. De ese modo bajo condiciones normales de trabajo ya fueron ensayadas con éxito películas de 20 µm. El estándar actual es de 35 µm.

Una innovación adicional atañe al conjunto encolador de adhesivo caliente, el cual es construido ahora con un sistema de aislamiento térmico conforme al estándar enviro. Mediante un sistema rascador con cámara el adhesivo es conducido dentro de la cámara, lo que conlleva a un método de trabajo muy limpio. Desde el año 2009 la Contiroll HS también forma parte integral de los sistemas ErgoBloc. En este caso se alcanza un rendimiento de hasta 81.000 envases por hora.

El interés en el etiquetado envolvente de envases para bebidas aumenta constantemente desde el lanzamiento de la Contiroll HS. Entretanto, Kronen construye más de un tercio de todas las etiquetadoras para el procesamiento de etiquetas desde la bobina. El etiquetado envolvente será para los operadores en un futuro más sencillo y cómodo: en la Drinktec 2013 Kronen presentó el nuevo conjunto etiquetador de la Contiroll ED en diseño ergonómico. •

www.krones.com

WINETICA®

La enología necesita de la medición directa de fermentación y procesos evolutivos posteriores del vino, con ajuste dinámico de parámetros con respecto a los protocolos enológicos, previamente elaborados por el técnico.

WINETICA® es un sistema de control integrado de procesos de fermentación, con sistema experto de monitorización analítica de azúcar, alcohol, temperatura, oxígeno, pH, turbidez, conductividad, nitrógeno amoniacal, nivel, calorías.

WINETICA® utiliza los datos analíticos de una sonda con un sensor específico, insertada manualmente por un operador, en la parte superior del tanque. El tanque está identificado con una etiqueta RFID. Automáticamente, asocia el tanque a los resultados analíticos, ingresándolo a la base de datos.

Un sensor detecta los niveles del tanque, informando al operario por medio de marcas de colores como un semáforo.

Los datos son transmitidos vía wifi a un PC, o de manera descentralizada a otras unidades móviles, donde el enólogo puede consultar, introducir cambios en los protocolos, emitir mensajes de correos visibles por el operario, adjuntar notas a los valores analíticos (como por ejemplo la adición de nutrientes).

Elementos innovadores

- Monitorización analítica, en cualquier momento o según sus necesidades.
- Actividad dinámica en la gestión de:



- fermentación primaria y re-fermentación.
- sedimentaciones de mostos y vinos.
- fermentaciones de vino espumoso.
- *batonnage*.
- fermentación maloláctica.
- evolución y conservación de los vinos.
- Bajo impacto económico, trazabilidad, creación y gestión de lotes.
- Anticipar anomalías del proceso y paros de fermentación.
- Simplicidad, aplicable a cualquier entorno y estructura sin límites.
- Interfaz de operador.
- Posibilidad de controlar remotamente sobre *tablets* y *smartphones*.
- Mayor cantidad de vinos de calidad. •

www.innotecitalia.it