



Soluciones productivas para la industria alimentaria

 **DEXIS**
IBERICA

QUIÉNES SOMOS

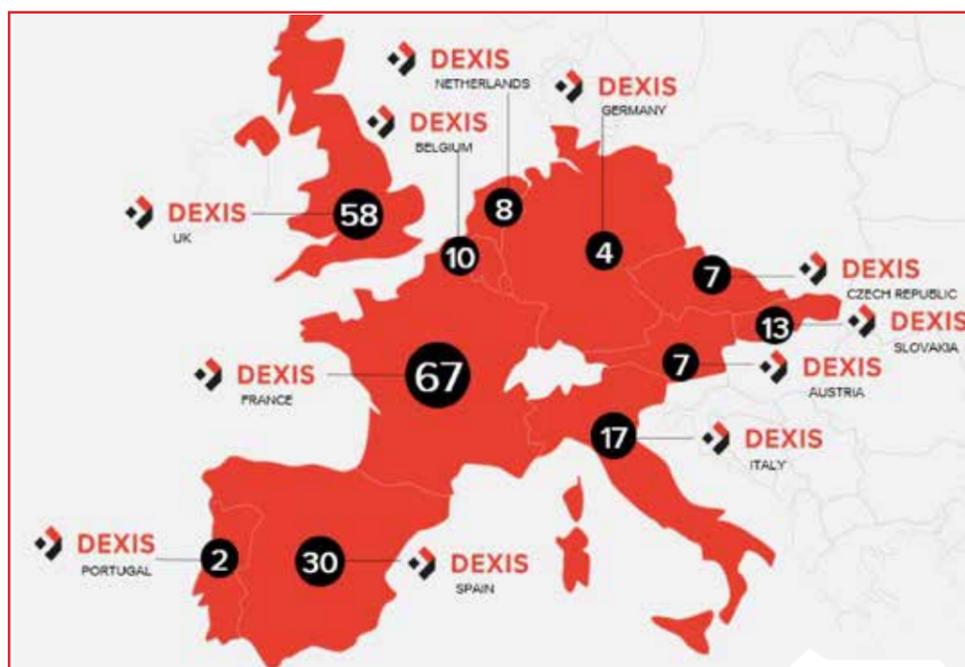
Dexis Ibérica es la división especialista en los procesos industriales del grupo Descours & Cabaud. Conociendo las necesidades de nuestros clientes, les ayudamos a optimizar sus procesos industriales en cooperación con las más grandes marcas y fabricantes del mercado.



Presente en
12 países europeos



4000 expertos
a tu lado



Diseñamos soluciones a medida para cada cliente dando un servicio integral en todas las áreas relacionadas con la Industria.

TE AYUDAMOS A CRECER
Y MAXIMIZAR LA PRODUCTIVIDAD,
RENDIMIENTO E INNOVACIÓN
EN TU INDUSTRIA

ÍNDICE	
4	Productividad en las máquinas
12	Innovación
22	Contaminación por fugas
27	Contaminación por limpieza inadecuada
32	Contaminación cruzada
38	ATEX
42	Gestión de existencias-Inventario

Soluciones 360° para la industria alimentaria

Las empresas productoras de alimentos se enfrentan a desafíos diarios. La seguridad de los consumidores constituye el criterio principal, por este motivo, existen requisitos especialmente exigentes para los componentes técnicos de las máquinas, su mantenimiento y conservación.

Para que la producción y el procesamiento de los alimentos sean seguros, el factor decisivo es la higiene en el trabajo.

Sin embargo, este concepto consiste en mucho más que en elegir repuestos, herramientas, productos de mantenimiento y equipos de protección individual (EPI) higiénicos. Su uso correcto según la normativa legal resulta, más que nunca, imprescindible.

Para cubrir la creciente demanda de alimentos, las empresas del sector alimentario se enfrentan a dos desafíos fundamentales; el funcionamiento óptimo y sostenible de los equipos y la búsqueda de componentes y productos cada vez más innovadores que incrementen la eficiencia de las máquinas.

Dexis Ibérica somos un aliado experimentado y fiable en toda la cadena de suministro. Con soluciones de 360° compuestas por productos técnicos adecuados para el sector alimentario y numerosas soluciones de mantenimiento y producción, contribuimos a incrementar el rendimiento de nuestros clientes.



Nuestros clientes pueden confiar en nosotros



Aumento de la potencia de las máquinas

Mediante el uso de repuestos, herramientas y consumibles adecuados y soluciones para la cadena de suministro, aumentará la fiabilidad y la calidad de los componentes técnicos y se optimizarán los procesos. De este modo, el uso de tus máquinas resulta más eficiente y se incrementa la productividad.



Ahorro de recursos y aumento de la eficiencia energética

Con productos técnicos de alta gama, reduciendo el consumo de energía y optimizando las existencias en almacén con y sin rotación, te ayudamos a alcanzar tus objetivos de RSC.



Mejora de la seguridad

Ya sea que busques aumentar la seguridad operativa de tu entorno, trabajar de forma más ergonómica u organizar un mantenimiento más seguro, Dexis Ibérica puede ayudarte a conseguir un lugar de trabajo más seguro en el que la productividad y la seguridad vayan de la mano.



Reducción del TCO («Total Cost of Ownership», coste total de la propiedad)

El bajo rendimiento de las máquinas y los tiempos de inactividad no sólo afectan a su productividad y costes de producción, sino también a los costes de consumo de energía, mantenimiento, piezas de repuestos y personal. Esto resulta en un elevado TCO. Dexis Ibérica te ayuda a aumentar la fiabilidad de la máquina para que podamos reducir el TCO.



Productividad de las máquinas

Un parque de máquinas bien supervisado, que funciona de forma óptima en todo momento y que no se detiene inesperadamente, rinde al máximo. Pero también, por ejemplo, trabajando de forma más eficiente desde el punto de vista energético u optimizando las operaciones rutinarias, se aumenta considerablemente el rendimiento.

Services Plus: La digitalización del mantenimiento

Services Plus es el departamento técnico de Dexis Ibérica para el desarrollo del Mantenimiento Predictivo, Preventivo y Correctivo.

Mantenimiento predictivo

El futuro del mantenimiento industrial está aquí.

En un mundo donde los datos son omnipresentes, desde pulseras de salud hasta el Internet de las Cosas (IoT), la industria no puede quedarse atrás. Con nuestra solución paquetizada de mantenimiento predictivo, llevamos la tecnología más avanzada directamente a tus operaciones. Gracias al sistema KOS, nuestros software 100% web, obtienes datos precisos y en tiempo real sobre la salud de tus máquinas rotativas.

Olvidate del mantenimiento por horas y realiza intervenciones solo cuando los datos lo indiquen.

Democratizamos el Mantenimiento Predictivo.

Implantamos sistemas automáticos de diagnóstico, diseñados para democratizar el uso del mantenimiento predictivo en cualquier máquina rotativa. Nuestros equipos de IoT para máquinas rotativas te permiten conocer el estado de salud de tus equipos y programar el mantenimiento basado en la condición real de las máquinas.

Ahorra costes con nuestro análisis de vibraciones.

Evita los costosos y prolongados "overhaul" implantando equipos de análisis de vibraciones. En Dexis Ibérica, contamos con más de 100 instalaciones exitosas donde nuestros clientes han amortizado su inversión en menos de un año.

Nuestro enfoque predictivo optimiza el rendimiento de tus máquinas y garantiza un ahorro significativo en costes operativos.



BENEFICIOS KOS

- Reducción significativa del tiempo de inactividad.
- Prolongación de la vida útil de tus máquinas.
- Optimización de las rutinas de mantenimiento.
- Ahorro en costes, maximizando tu ROI.



Mantenimiento preventivo

¿Qué conseguimos realizando un mantenimiento preventivo?

- Ahorrar costes operativos a largo plazo.
- Garantizar que los activos funcionen de manera óptima.
- Confiabilidad y eficiencia.

- Análisis de averías en rodamientos.
- Ensayo eléctrico de motores.

Mantenimiento a la carta y asistencia en montaje.

Contratos de mantenimiento de compresores, herramienta neumática y electrónica. Contratos personalizados MRO.

Servicios avanzados

- Revisión y mantenimiento de equipos rotativos.
- Proyectos e instalación "llave en mano".
- Alineación laser de ejes y poleas.
- Ajustes técnicos en máquinas y equipos.
- Asistencia en puesta en marcha.
- Equilibrado in-situ.
- Ensayos no destructivos "END".



Más vale prevenir que curar

Según los datos de mercado, un 16% de las averías de rodamientos son debidas a un mal montaje, otro 34% son problemas inducidos por elementos sobrecargados o cuya condición de funcionamiento no es correctamente revisada. Estos datos nos muestran que con unas herramientas y procedimientos adecuados podemos llegar a disminuir hasta un 50% de nuestras averías no programadas.

¿Qué conseguimos realizando un mantenimiento preventivo?

- Ahorrar costes operativos a largo plazo.
- Garantizar que los activos funcionen de manera óptima.
- Confiabilidad y eficiencia.

Dexis Ibérica pone a disposición de sus clientes una serie de servicios y productos para poder solucionar estas problemáticas:

Calentadores de inducción

Son herramientas eficaces para el montaje de piezas metálicas, como rodamientos, acoplamientos, pernos y tuercas.

Alineadores de ejes

Su uso ahorra energía, reduce el desgaste del producto y minimiza fallos prematuros de equipos y tiempos de inactividad no planificados.

Lubricador automático

Te ayuda a reducir el desgaste y a prolongar la vida útil de los equipos, además de minimizar la posibilidad de problemas relacionados con la lubricación.



CASO DE ÉXITO: Importante grupo cárnico español

En el competitivo mundo industrial actual, garantizar la eficiencia y la confiabilidad de los sistemas de refrigeración es crucial. Los compresores de frío son el corazón de cualquier sistema de refrigeración, y su correcto funcionamiento es vital para mantener la cadena de frío y evitar costosas interrupciones. Aquí es donde el mantenimiento predictivo se convierte en una herramienta invaluable para las empresas que buscan maximizar el rendimiento y minimizar los costos operativos.

Gracias al mantenimiento predictivo conseguimos una reducción en los tiempos de inactividad no planificados, y grandes ahorros de costes de mantenimiento, ya que los overhaul (mantenimiento preventivo) se realiza en base a los datos fiables que proporcionan los equipos de KOS y no al número de horas de funcionamiento del compresor.

Dos de los grupos cárnicos más importantes de España han confiado en Dexis Ibérica para implementar mantenimiento predictivo en los compresores de frío. Según los datos proporcionados por uno de estos clientes, después de instalar más de 60 equipos, obtuvo un retorno de la inversión en menos de 1 año.

La necesidad del cliente era encontrar el mejor sistema de monitorización para la detección anticipada 24/7 y entre todas las soluciones que analizó, apostó por la solución de monitoreo de Dexis Ibérica.



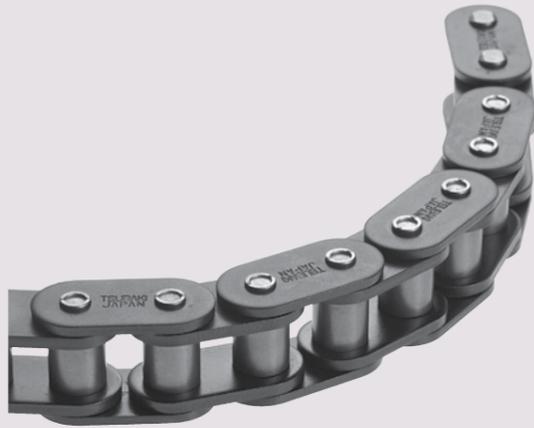
Mantenimiento correctivo

Servicios de reparación y reacondicionamiento:

- Reparación y bobinado de motores eléctricos.
- Reparación y reingeniería de reductores.
- Reparación y mantenimiento de compresores.
- Alquiler y reparación de equipos (compresores, calentadores y alineación laser).
- Reparación y calibración de herramientas neumáticas y electrónicas.
- Reacondicionamiento de rodamientos y soportes.
- Fabricación de repuestos.



Cadena Lambda de Tsubaki, alarga la vida útil



Las cadenas Lambda de Tsubaki ofrecen una solución innovadora al eliminar la necesidad de lubricantes, lo que reduce significativamente el riesgo de contaminación.

En aplicaciones donde la precisión es crucial, un fallo en la cadena puede resultar en la pérdida total de un lote de producción, lo cual es especialmente costoso en entornos donde el tiempo es crítico y los tiempos de inactividad no planificados son inaceptables. Las cadenas de transporte de Tsubaki, diseñadas específicamente para resistir el desgaste desigual y la elongación, ofrecen grados incomparables de precisión y durabilidad gracias a su servicio Match & Tag.

Otra ventaja significativa de las cadenas Tsubaki es su alta resistencia a la corrosión. Son adecuadas para procesos de lavado, lo que garantiza que los protocolos higiénicos no afecten negativamente su rendimiento. Esto no solo protege contra el desgaste desigual, sino que también minimiza el riesgo de contaminación del producto, aumentando la seguridad, la productividad y la vida útil de las cadenas.

En resumen, las cadenas Lambda de Tsubaki son una solución superior para la industria de alimentos y bebidas; ofreciendo precisión, durabilidad y seguridad, esenciales para una producción eficiente y sin problemas.

En el sector de alimentación y bebidas, la higiene es fundamental. No puede permitirse el riesgo de que el lubricante de las cadenas transportadoras contamine el producto, ya que estas operan en estrecha proximidad a él. Además, el desgaste desigual de las cadenas que se desplazan en paralelo puede provocar colisiones con los moldes y paradas en la producción, lo que resulta inaceptable.

Servomotores Mini Motor



Para una producción verdaderamente de excelencia, la logística debe integrarse de manera eficiente con todo el proceso productivo y no solo con el final de la línea. La logística es la auténtica área estratégica, la que puede marcar la diferencia.

Pocas personas fuera de la industria alimentaria se detienen a considerar la mecánica detrás de la preparación de alimentos, ya sea en el ámbito doméstico o a escala industrial. Sin embargo, una necesidad común en todos los sectores es la de comodidad, rapidez, limpieza y eficiencia energética.

Cumplir con los altos estándares higiénicos, responder a las grandes exigencias de personalización y satisfacer la necesidad de cambios de formato rápidos y seguros son solo algunos de los desafíos que impulsan a mejorar

constantemente la gama de motores eléctricos y motorreductores de Mini Motor. Estas mejoras no solo abarcan la parte física del motor, sino también su "mente", gracias a accionamientos inteligentes y a la facilidad de integración mediante los protocolos de comunicación industrial más utilizados.

La principal ventaja que aporta la adopción de los servomotores de Mini Motor es la simplificación de la gestión a nivel de software de las máquinas. A esto se suma la posibilidad de adaptar el motor a las exigencias personales del cliente y de poderlo regular cómodamente mediante un teléfono móvil, durante la fase de construcción de la máquina.

En las máquinas de etiquetado se puede realizar el cambio de posición de manera inmediata, con evidentes

beneficios en términos de ahorro de tiempo y de mejora de la eficiencia del parque de motores.

Gracias a las soluciones constructivas y los componentes utilizados, Mini Motor ha obtenido los grados de protección IP65, IP67 y, por último, con la nueva serie de acero inoxidable, el IP69K.



Robótica para aumentar productividad en las líneas de producción

CASO DE ÉXITO: ATP Packaging



ATP Packaging se especializa en la fabricación de maquinaria para la manipulación de productos sin envasar y envasados en el sector alimentario, utilizando robots Delta guiados por visión artificial. La empresa integra tecnología de alta precisión en su maquinaria, ofreciendo soluciones completas que abarcan desde la recogida de productos directamente del horno o del túnel de congelación hasta el estuchado y encajado final.

ATP Packaging para el sector alimentario están diseñadas para mejorar significativamente la calidad, higiene y seguridad de los procesos de manipulación y envasado de alimentos. Además, estas soluciones ayudan a incrementar la productividad y a reducir los costes operativos, lo que resulta en una mayor eficiencia y rentabilidad para las empresas del sector.

ATP Packaging tiene una especialización en diversos subsectores de la alimentación, incluyendo bollería y panadería, pizza fresca y congelada, productos derivados del surimi, pescado fresco y congelado, así como productos y platos preparados, tanto frescos como congelados.

Esta diversidad demuestra la capacidad de la empresa para adaptarse a diferentes necesidades y tipos de productos dentro del sector alimentario. amplia gama de aplicaciones y la adaptabilidad de las soluciones de packaging que ATP Packaging ofrece al sector alimentario.

ATP tiene muy presente el cuidado de la tecnología que emplea y las personas que la implementan y soportan a sus clientes, es por ello por lo que nos sentimos enormemente satisfechos de que confíen en KEBA como solución tecnológica de control Robótico/PLC. Dexis Ibérica somos distribuidor de este fabricante austriaco.



Mobil SHC Cibus™ Series

Lubricantes sintéticos de alto rendimiento para equipos de la industria alimentaria y farmacéutica

Ventajas clave

-  1. Protección frente a desgaste, óxido y corrosión, para contribuir a limitar los costes de mantenimiento.
-  2. Potencial ahorro de energía en aplicaciones hidráulicas y de engranajes.
-  3. Óptima lubricación incluso a temperaturas extremadamente bajas y altas.
-  4. Formulados para ser adecuados en equipos que fabrican alimentos halal y kosher, y exentos de gluten, nueces y trigo.

Con una amplia gama de aplicaciones en la industria alimentaria, los lubricantes registrados según NSF H1 Mobil SHC Cibus™ Series se han diseñado para contribuir a ofrecer:

- Aumento de la productividad y disminución de los costes.
- Garantía de que se mantiene un nivel elevado de integridad del producto fabricado.
- Excelente protección frente al desgaste en equipos críticos.



CASO DE ÉXITO: Retrofit Marie Brizard

En el contexto de la modernización industrial, MARIE BRIZARD da un paso adelante con la propuesta de actualización de su sistema de dosificación.

La iniciativa contempló la sustitución del sistema de control obsoleto por tecnología de vanguardia, incluyendo una interfaz hombre-máquina (HMI) de 10 pulgadas 24 pulgadas y un PLC para el control de procesos.

La dosificadora prepara las recetas de los productos que se fabrican, por lo que es un equipo prioritario, si dejase de funcionar se pararía la producción de fábrica, el control es obsoleto, fabricado a medida y sin posible sustituto en caso de avería, por lo que la situación es crítica. En la intervención realizada por Dexis Ibérica, se

programa toda la operativa desde cero, sustituyéndola por un controlador actual comercial, y lo más importante, programando (tanto el proceso como la visualización de la pantalla) en un lenguaje estándar (Codesys IEC61131-3), de modo que se elimina de esta forma la dependencia de marcas, pudiendo ser migrado a futuro por otro equipo de una forma sencilla.

Dotamos al cliente de posibilidad de generar sus nuevas recetas de forma sencilla, exportar todos los datos de producción, alarmas, estadísticas, etc. Y a través de un router podemos dar servicio remoto en caso de fallos, lo cual le aporta una gran confianza.

La intervención además tenía el hándicap del tiempo, porque solo podía rea-

lizarse en un breve espacio de tiempo de parada de fábrica, por lo que se ha probado toda la operativa previamente y la instalación se ha realizado en apenas 4 días, incluyendo la formación a operarios.

Este avance no solo optimizará la eficiencia operativa, sino que también garantizará la reutilización de componentes funcionales existentes como válvulas y sensores, asegurando así una transición económica y sostenible.

La colaboración con el cliente en la definición de las funcionalidades del nuevo software ha sido clave para el éxito del proyecto, asegurando que cada elemento programado responda a las necesidades reales de la operación.

ANTES



DESPUÉS



El retrofit

El retrofit de máquinas industriales es un proceso mediante el cual se modernizan y actualizan equipos por obsolescencia de los mismos, y maquinaria existente con el fin de mejorar su rendimiento, eficiencia y prolongar su vida útil. Este procedimiento se ha vuelto cada vez más popular en la industria debido a sus numerosos beneficios en términos de ahorro de costos, sostenibilidad y aumento de la productividad. Los objetivos del Retrofit serían una mejora del rendimiento en la maquinaria, ahorro de energía por la modernización de los equipos (también ambiental), reducción de fallos y además la actualización de esta maquinaria supone cumplimiento de las últimas normas de seguridad y ambientales. Gracias al retrofit otorgamos una segunda vida a la máquina.

Sustitución del sistema de control obsoleto por tecnología de vanguardia, incluyendo una interfaz hombre-máquina (HMI) de 10 pulgadas 24 pulgadas y un PLC para el control de procesos.



SOLUCIÓN INNOVADORA: Optimización en el uso del aire comprimido para retenedores de bandejas de horno

En la industria, la eficiencia en el uso de recursos es fundamental para mejorar la productividad y reducir costos. En este sentido, la optimización en el uso del aire comprimido juega un papel crucial en diversas aplicaciones. Más incluso cuando el aire utilizado en una industria como la de la alimentación debe cumplir elevados estándares de calidad.

Recientemente, se ha logrado un avance significativo en la optimización de sistemas de retención de bandejas de horno, que son frenadas en diversas localizaciones a lo largo del proceso: Se ha conseguido reducir el impacto mecánico de los actuadores neumáticos sobre las bandejas al disminuir la presión a un nivel suficiente para retenerlas sin causar daños. Este ajuste no solo ha protegido las bandejas de posibles deformaciones, sino que también ha contribuido a una mayor durabilidad de las mismas.

Además, esta optimización ha traído consigo una reducción notable en el consumo neumático de los accionamientos de los retenedores. Este logro se ha alcanzado de manera sencilla y, lo que es aún más destacable, de forma enormemente económica. La implementación de esta medida ha demostrado que es posible mejorar la eficiencia energética y reducir costos operativos sin necesidad de realizar inversiones costosas.

En un cilindro de 63 mm de diámetro y carrera de 125 mm, una reducción de la presión de 6 bar a 4 bar consigue un ahorro de casi 1,5 litros por ciclo. Si estimamos un ciclo por minuto en una fábrica que produce las 24 horas los 365 días al año y que posee 15 actuadores iguales en diferentes puntos del proceso, estamos hablando de un ahorro de casi 7.500 m³/año en aire comprimido.

En resumen, esta optimización en el uso del aire comprimido en los retenedores de bandejas de horno no solo ha beneficiado la operatividad de los equipos, sino que también ha contribuido a una gestión más sostenible de los recursos. Este ejemplo nos recuerda la importancia de buscar constantemente formas innovadoras y eficientes de utilizar los recursos disponibles en la industria.



¡La optimización está al alcance de todos y los resultados pueden ser verdaderamente impactantes!

Innovación

El sector alimentario es uno de los principales actores de la industria española. Además, en términos de empleo, exportaciones e inversiones, la industria alimentaria tiene una cuota creciente. Sin embargo, los numerosos desafíos del sector están poniendo bajo presión este crecimiento. La rentabilidad es históricamente baja y, precisamente por eso, las empresas alimentarias deben invertir e innovar continuamente. Porque sólo eligiendo productos, componentes y herramientas innovadores se puede trabajar de forma más rentable.

Loctite y Dexis Ibérica una unión en la que puedes confiar

LOCTITE

Elevados requisitos técnicos, un uso fisiológicamente inocuo y el cumplimiento de parámetros requeridos por la ley: los adhesivos, sellantes y tratamientos superficiales de la marca LOCTITE de Henkel cumplen todas estas exigencias.

Soluciones de primera clase con adhesivos eficientes.

Los productos de LOCTITE se pueden usar sin problemas en el sector alimentario. Como socio preferente de Henkel LOCTITE, DEXIS ofrece una especialización exclusiva en mantenimiento, reparaciones y operaciones (MRO), formación sobre productos y una extraordinaria calidad. El resultado es el mejor servicio al cliente para usted.

Tecnologías pioneras para el sector alimentario.

En el peor de los casos incluso un tornillo suelto puede detener toda una instalación.

Loctite tiene la solución perfecta para estos casos. Con el fijador de tornillos resistente a las vibraciones, los tornillos no se mueven ni un ápice.



Corte eficaz e higiénico con chorro de agua

Cortar productos alimentarios es un reto en todas las fábricas. Las cuchillas se desafilan, por lo que es necesario desmontarlas para afilarlas. También hay que limpiarlas regularmente para evitar la contaminación. Y cada vez es más difícil encontrar personal para este tipo de trabajo.

El corte automatizado con chorro de agua es nuevo en el sector alimentario y resulta ideal para productos como verduras, tapas, pescado o bollería. Un chorro de agua muy fino corta el producto alimentario a alta presión, en el punto exacto. Eficaz, higiénico y preciso.

Si las dimensiones del producto a cortar son siempre las mismas, se monta el chorro de agua en una posición fija. Si la forma varía, por ejemplo con las verduras, entonces se trabaja con un chorro móvil: la manguera flexible sigue los movimientos de la boquilla.

Ventajas:

- Corte limpio e higiénico.
- Control perfecto de las porciones.
- Sin daños ni deformaciones del producto.
- Mayor vida útil de las verduras.
- Mayor velocidad y capacidad de producción.

¿Quieres aplicar esta técnica? Estaremos encantados de ayudarte. Dexis Ibérica es la única empresa de nuestro país que distribuye mangueras UHP y racores de acero inoxidable de Parker. En nuestro taller, presionamos los racores de acero inoxidable sobre la manguera de acuerdo con las normas alimentarias. Y con nuestro banco de pruebas, podemos comprobar la presión de las mangueras hasta 4 000 bar.

Parker

Cómo una mejor calidad del aire aumenta la producción

Muchas máquinas de la industria alimentaria funcionan con aire comprimido. Sin embargo, cada máquina requiere una calidad y una presión de aire diferentes y, por tanto, un filtro distinto. La norma ISO8573-1:2010 determina el filtro necesario para su instalación específica, de modo que el aire comprimido cumpla todos los requisitos de calidad. Las partículas de polvo, agua o aceite pueden contaminar el aire.

La tabla ISO8573-1 clasifica la contaminación del aire comprimido en partículas sólidas (tamaño de las partículas), agua (contenido de humedad) y aceite total (contenido de aceite). La tabla enumera diferentes clases de calidad de estos contaminantes para

hacer la combinación correcta de niveles en función de su uso. Estas combinaciones se denominan clases de pureza. Cuando utilices la tabla ISO 8573-1:2010 para determinar la calidad del aire requerida, debes registrar los datos de esta manera:

- Observa la norma (ISO 8573-1:2010).
- Indica las clases de pureza requeridas (ISO 8573-1:2010 [A:B:C:]).
 - » A = clase de pureza para partículas.
 - » B = clase de pureza para la humedad (vapor) y agua.
 - » C = clase de pureza para el aceite total (aerosol, líquido y vapor)

Clase de calidad	Tamaño de partícula				Contenido de humedad		Contenido de aceite
	≤0,1μ	0,1μ - 0,5μ	0,5μ - 1,0μ	1,0μ - 5,0μ	Punto de rocío	Contenido de humedad	Aerosoles / Vapor
	Partículas / Nm3				°Cdp	g/Nm3	Mg/Nm3
0	Especificado por el usuario final, pero más estricto que la clase 1						
1	N.G.	≤20.000	≤400	≤10	≤-70	≤0,003	≤0,01
2	N.G.	≤400.000	≤6.000	≤100	≤-40	≤0,11	≤0,1
3	N.G.	N.G.	≤90.000	≤1.000	≤-20	≤0,88	≤1
4	N.G.	N.G.	N.G.	≤10.000	≤+3	≤6	≤5
5	N.G.	N.G.	N.G.	≤100.000	≤+7	≤7,8	>5
6	Cp: 0 mg/Nm3 < CP ≤ 5 mg/Nm3				≤+10	≤9,4	-
7	Cp: 5 mg/Nm3 < CP ≤ 10 mg/Nm3						-
x	Cp: CP > 10mg/Nm3						-

Condiciones de referencia: Temperatura 20°C / Presión: 1bar / Presión del H₂O: 0 bar según ISO-8573-1:2010 / Clase 4 Cp: Concentración de masa; Cw: Concentración de agua líquida; N.G.: No especificado

Logros rápidos

Estos logros rápidos los puedes aplicar tú mismo de inmediato, sin necesidad de que nuestros especialistas acudan al lugar.

- Utiliza una manguera transparente: si ves condensación en ella, sabrás que el aire comprimido no está suficientemente seco. El aire demasiado húmedo es una fuente potencial de bacterias y hace que su máquina se desgaste más rápido.
- ¿Necesitas filtrar muy finamente? Ves aumentando entonces por etapas para evitar una rápida saturación de su filtro. Para una filtración fina (≥1μ), el consejo es empezar con, al menos, un filtro de 5μ.

El filtro adecuado: una prioridad

Para muchos fabricantes de alimentos, el estado de un filtro no es una prioridad. Sin embargo, una buena unidad de filtrado puede afectar realmente a su producción. En primer lugar, evita que el aire sucio contamine tu producción de alimentos y comprometa la seguridad alimentaria. Por otra parte, el aire fluye con menos fluidez a través de un filtro sucio, lo que hace que tu máquina sea menos eficiente. Y, por último, un filtro sucio puede dañar los componentes de su máquina, lo que provocaría tiempos de inactividad.

Es un gran error pensar que un filtro no necesita mantenimiento después de su instalación. Los filtros deben supervisarse continuamente. Si notas una caída de presión en tu máquina o ves que el filtro ha cambiado de color, son señales de que tu unidad de filtrado ya no está limpia.



FESTO



Paletizadores: optimización y eficiencia en la industria de alimentos y bebidas

En la industria de alimentos y bebidas, la eficiencia en el manejo de productos es clave para garantizar la calidad, reducir costos y mejorar la competitividad. Uno de los equipos que ha revolucionado la logística y la manipulación de productos en este sector son los paletizadores. Estos sistemas automatizados son esenciales para organizar y transportar productos de manera segura y eficiente desde la línea de producción hasta su distribución final.

Los paletizadores automatizados permiten un flujo constante y rápido de productos desde la línea de producción hasta el almacenamiento. Esto reduce significativamente el tiempo que se dedicaría a la paletización manual, aumentando la productividad. Además al automatizar los procesos, las empresas minimizan el riesgo de daños en los productos y mejoran las condiciones de trabajo al eliminar la necesidad de esfuerzo físico intenso, lo que reduce el riesgo de lesiones y enfermedades laborales.

Los sistemas de paletización modernos pueden ser programados para manejar diferentes tamaños y formas de productos, lo que es esencial en la industria de alimentos y bebidas, donde la variedad de empaques es extensa. Esta flexibilidad permite a las empresas adaptarse rápidamente a cambios en la producción o en las demandas del mercado.

Los paletizadores se han convertido en un componente esencial en la cadena de suministro de la industria de alimentos y bebidas. Su capacidad para mejorar la eficiencia, reducir costos y garantizar la seguridad del personal y los productos los convierte en una inversión valiosa para cualquier empresa que busque optimizar sus operaciones. Con la continua evolución de la tecnología, los paletizadores seguirán desempeñando un papel crucial en la automatización y modernización de los procesos industriales, asegurando que las empresas puedan satisfacer las demandas del mercado de manera eficiente y segura.

Potencia la Innovación en tu Negocio con Design Power Mobile de Gates

En el dinámico mundo de la alimentación y bebidas, la eficiencia y la innovación son claves para mantenerse a la vanguardia. Con Design Power Mobile de Gates, podemos llevar tu negocio al siguiente nivel aprovechando la tecnología punta en ingeniería de transmisiones.

Esta aplicación ofrece acceso inmediato a las herramientas de ingeniería de Gates, permitiéndote trabajar desde cualquier lugar y en cualquier momento. Además, optimiza tus sistemas de transmisión con recomendaciones de productos personalizadas y estrategias de optimización de costes. Te da informes exhaustivos y recordatorios de mantenimiento.

Contiene innovadoras herramientas de medición integradas.

¡Descubre cómo la innovación y la tecnología pueden transformar tu operativa!



SOLUCIÓN INNOVADORA Blue Range: De la compatibilidad con alimentos a la inocuidad para los alimentos



En la industria alimentaria, la seguridad es primordial. Sin embargo, las unidades de rodamientos tradicionales pueden representar un riesgo significativo. Durante el proceso de producción, estas unidades pueden contaminarse y convertirse en focos de crecimiento bacteriano. Las bacterias se desarrollan dentro y alrededor de las unidades de soporte y rodamientos, y pueden diseminarse durante los lavados, comprometiendo así la seguridad tanto de los alimentos como de las personas que los consumen.

La Solución SKF: BLUE RANGE

Para enfrentar este desafío, SKF ha desarrollado BLUE RANGE, una solución innovadora que elimina la necesidad de mantenimiento y re-engrase, contribuyendo proactivamente a la

seguridad alimentaria. Este producto se distingue por su diseño higiénico y características únicas que minimizan el riesgo de contaminación.

Características Principales de SKF BLUE RANGE

- Diseño higiénico.
- Geometría de soportes: la forma de los soportes ha sido cuidadosamente diseñada para reducir las zonas donde pueden acumularse contaminantes. Esto facilita la limpieza y minimiza los riesgos de contaminación.
- Sello lateral: este sello avanzado previene la contaminación al crear una barrera estática entre el soporte y el eje, y una barrera dinámica que protege el rodamiento en movimiento.
- Marco de goma moldeado: forma un sello efectivo en la base contra la superficie de montaje, asegurando que no haya infiltraciones.
- Resistencia durante el lavado.
- Mecanismo de cierre seguro: la tapa del rodamiento está diseñada para no removerse durante la presión del lavado, garantizando la integridad del sistema y la protección contra contaminantes externos.
- Superficies suaves y redondeadas: estas características, junto con un acabado refinado, facilitan la limpieza

y evitan la acumulación de residuos, manteniendo un entorno de producción más seguro.

- Grasa de alto rendimiento: combinada con una estanqueidad innovadora, resulta en una unidad de rodamiento que no requiere re lubricación y ofrece una alta fiabilidad operativa.

La implementación de SKF BLUE RANGE en las operaciones de procesamiento de alimentos ofrece múltiples beneficios:

- Mayor seguridad alimentaria: La reducción de puntos de contaminación potencial y la prevención de crecimiento bacteriano aseguran un entorno más seguro para la producción de alimentos.
- Menor mantenimiento: al eliminar la necesidad de relubricación, se reducen los tiempos de inactividad y los costos de mantenimiento.
- Confiabilidad y durabilidad: las características avanzadas de diseño y materiales aseguran un rendimiento fiable y duradero, incluso en condiciones de lavado intensivo.

© SKF





Rodamientos que **no necesitan lubricación**



Piensa en la cantidad de rodamientos que hay en tu maquinaria. Si tienes que rociarlos regularmente con un producto de limpieza, enjuagarlos y volver a lubricarlos, tus productos alimenticios pueden contaminarse rápidamente con aguas residuales, grasa contaminada o gotas que se esparcen por el aire.

Las unidades de rodamientos Blue Range de SKF son la solución. Gracias a su diseño higiénico, crecen menos bacterias en los puntos difíciles de limpiar y no se propagan más durante el mantenimiento. Y la mayor ventaja: no es necesario volver a lubricar los rodamientos. Esto significa que no tienes que parar tus máquinas y que necesitas menos tiempo para eliminar el exceso de grasa.

El resultado: máximo rendimiento de producción. Dentro de la oferta de Blue Range, también encontrarás rodamientos para entornos de producción extremadamente corrosivos.

Ventajas adicionales:

- Hasta un 33 % menos de agua caliente necesaria para la limpieza.
- Menos grasa en las aguas residuales.
- Piezas 100 % reciclables.



Entorno de producción más seguro con **LOCTITE PULSE**

Henkel ha presentado la gama de soluciones LOCTITE Pulse, que ofrece tecnologías basadas en datos para mejorar los procesos de mantenimiento existentes y aumentar la seguridad, la productividad, la sostenibilidad y la operación de la planta, ahorrando en costos de inspección visual y manual y minimizando el tiempo de inactividad de la producción relacionado con el mal funcionamiento.

El monitoreo IIoT de bridas críticas y trampas de vapor ayuda a garantizar un entorno de producción más seguro, lo que garantiza la continuidad y la seguridad de la planta de producción.



Reductores Cidepa con retenes SKF **máximo rendimiento y longevidad**

En la industria alimentaria, la precisión, fiabilidad y durabilidad de los equipos son fundamentales para garantizar procesos eficientes y productos de alta calidad. Cidepa, una marca líder en la fabricación de reductores ha revolucionado el mercado con soluciones innovadoras adaptadas a las necesidades del sector alimenticio.

Uno de los componentes clave que distinguen a los reductores de Cidepa es el uso de retenes de SKF. Estos retenes juegan un papel crucial en el rendimiento y la longevidad de los reductores, ofreciendo múltiples ventajas. Al estar fabricados con materiales de alta calidad son altamente resistentes al desgaste, asegurando un rendimiento constante y prolongando la vida útil del reductor. Además es importante retener el lubricante y evitar el paso de contaminantes. A menudo se espera que los retenes cumplan con estos propósitos mientras operan en entornos difíciles, soportan dilataciones térmicas

considerables, y sufren cargas dinámicas y desalineaciones. Los retenes radiales de eje SKF con el diámetro exterior de caucho HMS5 y HMSA10 han sido especialmente diseñados para que su rendimiento sea óptimo en este tipo de condiciones operativas. Fabricados según las normas ISO 6194 y DIN 3760, pueden usarse en multitud de aplicaciones en los distintos sectores industriales.

Los reductores de Cidepa equipados con retenes de SKF son ideales para una variedad de aplicaciones en la industria alimentaria, como mezcladores y amasadores hasta sistemas de transporte y envasado. En la actualidad, Cidepa destaca por la robustez de sus reductores, tanto en la industria de maquinaria para la producción de aceite como en la de procesamiento de aceitunas de mesa, entre otros.

Optar por reductores de Cidepa con retenes de SKF es una inversión en calidad, fiabilidad y eficiencia. Estos reductores no solo mejoran el rendimiento de los equipos en la industria alimentaria, sino que también contribuyen a la producción de alimentos y bebidas seguros y de alta calidad.





SOLUCIÓN INNOVADORA: Optimización energética en plantas de producción del sector alimentación

En una planta industrial del sector de alimentación, se realizó un estudio de su sistema de producción de aire comprimido. Se instalaron medidores en cada uno de sus tres compresores de 37, 90 y 132 kilovatios respectivamente, que registraron datos durante una semana representativa de producción.

Los datos registrados durante la semana de medición revelaron que los compresores, propiedad del cliente, estaban sobredimensionados para consumo actual de la planta lo que originaba descargas frecuentes de los compresores todo/nada.

Nuestra Propuesta:

A través de un estudio detallado, simulamos la instalación de un compresor con tecnología de velocidad variable de 75 kW. Esta tecnología, frente a los equipo todo/nada convencionales, permite al equipo adaptarse al perfil de consumo de aire comprimido de la planta y tener un consumo energético proporcional al caudal ofrecido. Eliminando por completo las energías en descarga y optimizando la de carga.



Estos estudios y proyectos realizados por Dexis Ibérica pueden presentarse ante el Ministerio para el Sistema de Certificados de Ahorro Energético (CAES). ¡Optimiza tu producción y ahorra energía con Dexis Ibérica!

El ahorro en números

A continuación te presentamos los resultados del estudio, de la simulación y el ahorro económico de aplicar la propuesta.

Resultados del Estudio:

Consumo total de energía:
19.000 kvh/ semana.

Energía en descarga:
7.000 kvh/ semana.

Resultados de la simulación:

Consumo total de energía:
11.500 kilovatios, reduciendo más de 8.000 kvh/ semana en comparación con los compresores actuales.

Energía en descarga:
0 kvh/ semana, eliminando por completo las pérdidas por descarga.

Resultado final:

Consumo total de energía:
11.500 kWh/mes.

Ahorro de energía:
8.000 kwh/mes.

Ahorro económico:
960 €/mes. (*)

(*) 0,12 €/kWh.





Contaminación por fugas

La contaminación es una pesadilla para todos los fabricantes de la industria alimentaria. No solo conlleva riesgos para la salud pública sino también paradas de producción, retiradas de productos, etc. En resumen: enormes costes y daños a la reputación. Las fugas son una causa importante de contaminación pero, afortunadamente, pueden evitarse.



Prevención de fugas mediante el control del par de apriete

En una instalación de tuberías, las distintas piezas pueden conectarse mediante bridas, que se montan a su vez mediante uniones atornilladas. Las llaves dinamométricas son herramientas esenciales para asegurar dichas conexiones. Por lo tanto, deben cumplir normas estrictas. Si tus llaves no cumplen las normas, corres el riesgo de que se produzcan fugas y, en consecuencia, contaminación. Además, si no puedes presentar los certificados correctos, tampoco saldrás bien parado en una auditoría...

La mayoría de las llaves dinamométricas tienen una pequeña desviación. Esto no es un desastre, siempre que la desviación esté dentro de los valores permitidos. Con equipos de medición certificados, nuestros técnicos comprueban si tus llaves dinamométricas cumplen la normativa ISO 6789. Gracias a nuestra comprobación anual, puedes estar seguro de un acoplamiento correcto y evitar fugas. Además, Dexis Ibérica es independiente

de las marcas: probamos todas las llaves dinamométricas en un rango de 0 a 1500 newton metros y con una longitud máxima de 1,5 metros. Por último, disponemos de un amplio stock de llaves dinamométricas. ¿Tu llave no es conforme? Entonces te ayudamos inmediatamente con un nuevo modelo.

Además de llaves dinamométricas, también suministramos multiplicadores de par manuales, neumáticos, eléctricos y a batería, así como llaves hidráulicas de hasta 80 000 newton metros. Por último, disponemos de herramientas que registran que todas las uniones atornilladas estén correctamente acopladas. Esto aumenta la trazabilidad y proporciona pruebas adicionales en caso de reclamación por daños.

Las llaves dinamométricas deben cumplir normas estrictas para evitar fugas en conexiones de tuberías y garantizar la trazabilidad.

Filtros para la máxima calidad



Los filtros para eliminar polvo y partículas forman parte de una unidad de mantenimiento combinada, compuesta por un filtro de aire, un microfiltro, un submicrofiltro y un filtro de carbón activo.

SMC ofrece una gama de productos completa, con un diseño uniforme

Componentes de tratamiento de aire para cumplir los más estrictos estándares de calidad del aire mediante varios grados de filtración, desde la sencilla eliminación de partículas (serie AF), pasando por los microfiltros (AFM/AFD) y los filtros de carbón activo (AMK) hasta la eliminación de bacterias (HF2/SFDA).



Filtración de varios niveles hasta la eliminación de bacterias y olores. Los filtros con revestimiento antibacteriano impiden el crecimiento de bacterias. Reducción de la neblina de aceite a $< 0,003 \text{ mg/m}^3$.

Lubricantes compatibles con los alimentos

En la industria de la alimentación y bebidas el desafío consiste en mejorar los procesos de producción garantizando, al mismo tiempo, la seguridad y la higiene.

Cada vez existen más sospechas relacionadas con el uso de lubricantes inadecuados en el ámbito de la producción de alimentos. Con el fin de descartar la contaminación de alimentos y los costes adicionales que implica, en las instalaciones de producción solo se pueden emplear lubricantes compatibles con los alimentos.

Los lubricantes SKF compatibles con los alimentos están certificados como NSF H1 1, Koscher 2 y Halal 3. Además, cumplen norma ISO 21469, que prescribe los máximos estándares de higiene en la producción y el transporte de lubricantes. Koscher: Alimentos preparados según las leyes alimentarias judías. Halal: Alimentos preparados según las leyes alimentarias islámicas.

NSF: US National Sanitation Foundation (organismo no estatal de supervisión de la salud), H1: Contacto ocasional con alimentos + Mayor seguridad Menos costes de mantenimiento y mejores procesos.



- Mayor seguridad.
- Menos costes de mantenimiento.
- Mejores procesos.

Filtros de procesos.



Productos Parker para el mercado de alimentos y bebidas

El aire comprimido, conocido como la 4ª utilidad, se genera en el sitio, con su calidad y coste a cargo del usuario.

En un sistema típico, hay diez contaminantes principales provenientes de cuatro fuentes diferentes (aire atmosférico, del compresor del aire y del receptor de aire y la tubería de distribución).

Se recomienda tratar el aire en la sala de compresores y en el punto de uso para garantizar la calidad y rentabilidad.

La legislación de higiene exige sistemas de gestión de seguridad alimentaria basados en HACCP, aplicables tanto a los puntos de uso como a los equipos de aire comprimido.

Productos Parker para el mercado de alimentos y bebidas

- Filtros y secadores según FDA Título 21 parte 177.
- Generadores de nitrógeno: nitrógeno de calidad alimentaria certificado.

El generador único en el mercado que cumple con los nuevos requisitos para la industria alimentaria "conforme a EIGA" y farmacéutica.

- Chiller para refrigeración de agua de precisión con circuito hidráulico interno completamente en acero inoxidable.
- Filtros esterilizantes.
- Tuberías y accesorios en AISI316 Aprobado por la FDA.



Soluciones integrales de filtración y purificación

En colaboración con nuestro socio Atlas Copco, proporcionamos soluciones integrales de filtración y purificación para las industrias de alimentos y bebidas, microelectrónica, farmacéutica, cosmética y química. Nuestra amplia selección de bolsas, cartuchos y carcasas asegura una cobertura completa de todas las etapas de filtración, desde la recepción de materias primas hasta la elaboración del

producto final. Ya sea que su operación se desarrolle en una cervecería, bodega, planta embotelladora de lácteos o cualquier otro entorno, los productos de Atlas Copco, están diseñados para garantizar un rendimiento seguro, confiable y eficiente, mejorando la productividad y protegiendo tanto a las personas como a los procesos involucrados.



Soluciones 3M de seguridad alimentaria

3M también te ofrece soluciones de envasado y pruebas de seguridad alimentaria para tus procesos de filtración de alimentos y bebidas y control de gases.

Seguridad alimentaria

El sistema de gestión y control de la higiene 3M™ Clean Trace™ es un innovador y potente sistema de detección de ATP que ofrece rápidamente resultados fiables y coherentes y te ayuda a aprovechar los datos para la optimización del negocio. El software Clean Trace™ de 3M™ convierte los datos en información procesable de forma rápida y sencilla para facilitar la gestión proactiva de los riesgos. El diseño ergonómico del luminómetro 3M™ Clean Trace™ simplifica las pruebas para minimizar el tiempo y los costes de formación.



HL400-30 Dispensador de tapones para los oídos con cordón

Honeywell presenta los innovadores tapones detectables SmartFit junto con el dispensador HL400, una solución avanzada para la protección auditiva en entornos industriales.

Los tapones SmartFit están diseñados con una tecnología patentada que utiliza el calor corporal para adaptarse a la forma del canal auditivo de cada usuario, proporcionando un ajuste personalizado y comodidad superior. Además, su color azul y el inserto metálico permiten una fácil detección en entornos alimentarios y de procesamiento, cumpliendo con los estándares de seguridad.

El dispensador HL400 de Honeywell ofrece una dispensación rápida y conveniente de los tapones para los oídos. Con una capacidad de hasta 400 pares, reduce el tiempo de recarga y minimiza el desperdicio. Además, cuenta con una protección antimicrobiana que ayuda a reducir la proliferación de microorganismos en la superficie del dispensador, mejorando la higiene en el lugar de trabajo.



Ajuste personalizado, detección fácil, higiene mejorada y eficiencia son beneficios clave de los tapones detectables SmartFit con dispensador de Honeywell.

Contaminación por limpieza inadecuada

Para contrarrestar la contaminación (y todos los daños que de ella se derivan), es fundamental limpiar las máquinas a fondo, ya sea a alta presión o con productos de limpieza agresivos. Pero, por supuesto, no quieres que se oxide el motor u otros componentes. Con piezas de diseño inteligente y productos de limpieza innovadores, puedes evitar tanto la corrosión como la contaminación.



Evita la contaminación con los limpiadores **BONDERITE** y **LOCTITE®**

Henkel

La limpieza adecuada es esencial para evitar la contaminación. La contaminación por limpieza inadecuada puede llevar a serios problemas, incluyendo la proliferación de bacterias y otros patógenos, que pueden comprometer la salud de los consumidores y la reputación de las empresas.

Las soluciones de limpieza de BONDERITE y LOCTITE ofrecen productos innovadores de altas prestaciones que cumplen con las regulaciones más estrictas, y con los complejos requisitos que el mantenimiento de la maquinaria moderna conlleva. Desde desengrasantes, desoxidantes hasta limpiadores de piezas o maquinaria; una amplia gama para mantener la calidad y seguridad en la industria alimentaria.



Bandas aptas para alimentos **Posiclean™**

PosiClean es una sustitución fácil de limpiar de la cadena modular de plástico en el transporte de procesos alimentarios.

La superficie lisa y fácil de limpiar de PosiClean reduce el riesgo de contaminación microbiana y sus cordones de Kevlar™ minimizan el estiramiento de la banda y mejoran su estabilidad.

Características:

- Proceso de limpieza in situ.
- Material de uretano compatible con entornos de lavado.
- Los cordones de Kevlar proporcionan una alta resistencia y un bajo estiramiento.
- Los bordes y los cordones sellados evitan la entrada de microbios.
- Sin «huecos» superficiales sobre los dientes que impidan un cepillado eficaz.
- Aprobación de USDA para equipos de procesamiento de carne, aves y lácteos.

Gates

Especialmente diseñados para **facilitar la limpieza**

Para evitar la contaminación y prevenir bacterias como la Salmonella o la E. coli, se aplican estrictos procedimientos de limpieza en todo el sector alimentario. Así, Parker ha diseñado los componentes de las máquinas con el menor número posible de recovecos, bordes y ranuras donde pueda alojarse algo de suciedad. El material también es resistente a los productos de limpieza químicos y a la limpieza a alta presión.

Racor rápido de acero inoxidable:

- La suciedad se acumula menos rápidamente en una superficie lisa y fácil de limpiar.
- Los productos de limpieza se eliminan de forma natural gracias a su diseño liso.
- Con este producto metálico no hay riesgo de partículas indeseadas no detectables.
- Cumple las normas FDA (por sus siglas en inglés de «Food and Drug Administration», Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU.) y CE 1935/2004.

Cilindro de acero inoxidable:

- Ideal para entornos robustos y exigentes.
- Gracias a las juntas autolubrificantes, se puede limpiar el

vástago con frecuencia.

- Diversas variantes disponibles, incluso para altas y bajas temperaturas.
- También disponibles accesorios de montaje de acero inoxidable.
- Grasa aprobada de por vida según USDA-H1 e ISO 6431/6432, que permite que el vástago se mueva con suavidad y elimina la necesidad de aplicar grasa de nuevo.



Parker

Tener las herramientas a mano con **carros de herramientas de acero inoxidable**

Beta

Beta te permiten tener las herramientas a mano con carros de herramientas de acero inoxidable:

- Siete cajones con guías telescópicas y rodamientos de bolas, 570 x 410 mm.
- Cierre centralizado con candado delantero.
- Estructura completa de acero inoxidable.
- Ruedas, soportes, bolas, interior de los cajones y guías de acero inoxidable.
- Adecuados también para congeladores.



Cilindros para alimentos de diseño higiénico

FESTO

Los exigentes requisitos de higiene que dominan en la industria alimentaria también influyen en los cilindros neumáticos. El diseño debe permitir una limpieza fácil y rápida.

En áreas con limpieza en húmedo, para lograr un funcionamiento fiable, resulta imprescindible la resistencia contra ácidos, lejías y limpiadores agresivos. Los cilindros neumáticos de la serie CGS-X2977 cuentan con Clean Design. La carcasa no tiene esquinas ni cantos, la zona de conexión para montar accesorios con rosca recta está aplanada y, en lugar de una etiqueta, el nombre del producto está marcado a láser.



- Los elementos se integran en las líneas de producción, en poco espacio y con fácil manejo.
- Máximos estándares de calidad garantizados.
- Aumento de la eficiencia.

Nueva correa MEGAPOWER FC potencia y precisión para la industria alimentaria

MEGADYNE

MEGAPOWER FC (Food Contact) es la nueva correa de Megadyne para la industria alimentaria, fabricada con materiales autorizados para el contacto con los alimentos, según las normativas europeas EU 1935/2004, EU 10/2011 y EU 174/2015. Gracias a la buena resistencia química a la corrosión y a los compuestos certificados para el contacto con alimento seco y húmedo, esta correa especialmente indicada para aplicaciones de procesamiento y envasado alimentario.

Características

La nueva correa MEGAPOWER FC combina la potencia y la precisión para el transporte síncrono (trayectoria equilibrada, baja tensión de trabajo y bajo nivel de vibración) cumpliendo con los requisitos necesarios cuando la correa entra en contacto con alimentos: MÁXIMA FIABILIDAD, HIGIENE TOTAL.

Componentes principal

1. CUERPO: El cuerpo de la correa es de poliuretano termoestable de color azul oscuro, y dureza 88 ShA.
2. ELEMENTO RESISTENTE: Cable de acero inoxidable, enrollados de forma helicoidal.

Características técnicas y mecánicas

- Resistencia a la mayoría de productos químicos de limpieza y a los entornos húmedos.
- Alta aceleración, sincronización y multi parada/arranque.
- Fácil lavado de la correa.
- Temperatura de trabajo -25°C/+80°C.



ABI motores y motorreductores de última generación

ABI

La industria alimentaria es extremadamente estricta y exigente con el cumplimiento de las normativas HACCP y FDA en relación con los componentes de accionamiento. Por eso en el pelado de patatas se utilizan motores de acero inoxidable ABI. La máquina de corte de patatas puede equiparse con hasta 24 discos peladores giratorios. La limpieza y el pelado de la piel de la patata se realiza de manera suave y eficaz. El sistema permite pelar hasta 4000 kg. de patatas por hora, las 24 horas del día si es necesario.

Los motores ABI de estas máquinas están controlados por convertidores de frecuencia en el rango de control de 25:1. Debido a que la carcasa está hecha de acero inoxidable y tiene un grado de protección IP69k, los residuos más gruesos que se acumulan se pueden eliminar fácilmente mediante limpieza a alta presión. El mayor beneficio para el usuario es el tiempo de inactividad muy corto.

Además el uso de nuestros motores y motorreductores de acero inoxidable de última generación garantiza una vida útil de varios años sin mantenimiento.



Una cadena que nunca necesita lubricación

Aún mejor que utilizar lubricantes aptos para alimentos es no utilizar ningún lubricante. La cadena SLR (por sus siglas en inglés de «Self Lubrication Roller», rodillo autolubricante) de Donghua está equipada con casquillos sinterizados autolubricantes, por lo que nunca necesita lubricación. El lubricante permanece dentro de la cadena, por lo que el riesgo de contaminación de los alimentos es insignificante.

No es necesario realizar ningún ajuste en tu máquina para sustituir una cadena de rodillos estándar por una cadena SLR. Sin embargo, se recomienda cambiar a engranajes con dientes endurecidos. Esto tiene un efecto positivo en la vida útil de tu cadena.

La cadena SLR resulta también ideal para instalaciones en las que el mantenimiento no es posible o plantea riesgos de seguridad importantes.

Otras características:

- Utilizable a temperaturas comprendidas entre -40 °C tot 160 °C.
- Disponible en construcciones simplex, dúplex y triplex.
- Tamaños disponibles de 06B a 24B.



DONGHUA



Contaminación cruzada

Si no tienes cuidado, la contaminación cruzada puede producirse rápidamente. Por ejemplo, al utilizar los mismos guantes para dos productos diferentes. Un pequeño error puede tener consecuencias importantes, dando lugar a la retirada de productos y a un duro golpe para tu reputación. Un equipo de protección fiable es la forma de evitar estos problemas.

El más alto nivel de **seguridad alimentaria**

En la industria alimentaria, la contaminación puede producirse de cuatro formas.

1. **Biológica:** personas, animales, bacterias, virus u otros microorganismos contaminan los alimentos, lo que puede hacer que las personas enfermen si los consumen.
2. **Química:** los alimentos que entran en contacto con sustancias tóxicas pueden provocar una intoxicación alimentaria química.
3. **Física:** un objeto que acaba en un producto alimenticio durante el proceso de producción conlleva riesgos de asfixia y, posiblemente, contaminación biológica.
4. **Contaminación cruzada con alérgenos:** cuando un alérgeno se transfiere a un producto alimenticio, supone un peligro para las personas con alergias alimentarias.

Una manipulación adecuada de los alimentos es el primer paso para evitar la contaminación. Cinco consejos concretos:



1. Mantener limpio el lugar de trabajo.



2. Mantener separados los alimentos crudos de los cocinados.



3. Almacenar los alimentos a una temperatura segura.



4. Cocinar bien los alimentos.



5. Utilizar agua y materias primas seguras.

Además, para evitar la contaminación, existen leyes, normas y sistemas de gestión alimentaria a escala mundial, incluido todo lo relativo a los equipos de protección individual. Los guantes de Ansell cumplen las normas 1935/2004 y 2023/2006 de la Unión Europea. Esto significa que:

- Evitan la transferencia de sustancias a los alimentos.
- Pueden entrar en contacto con los alimentos.
- Están fabricados con materias primas seguras, procedentes de proveedores reconocidos.

Todos los que trabajan con alimentos son corresponsables de su seguridad. Con los equipos de protección individual de Ansell, puedes estar seguro al cien por cien de que cumples todas las normas.



Los ingredientes clave para mejorar la seguridad alimentaria



Sello de alta eficacia grado alimentario (aprobado por la CE)

Caucho de nitrilo butadieno de excelente rendimiento.

Ventajas

- Ayuda a prevenir el desgaste prematuro de los rodamientos.
- Excelente exclusión de sólidos.
- Minimizan el riesgo de que la grasa escape de grasa del rodamiento.
- Consumo de grasa prácticamente nulo.
- Color azul para detección óptica.

Grasa alimentaria de alto rendimiento

Precargada con grasa de alto rendimiento NSF categoría H1 para la industria alimentaria.

Ventajas

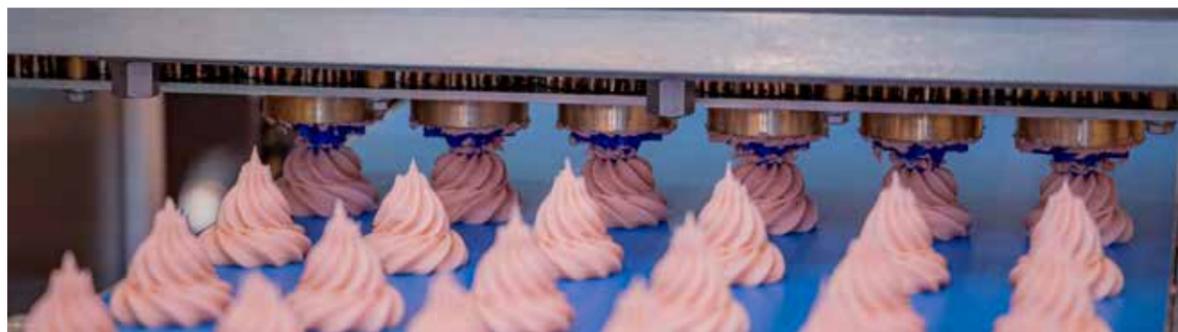
- Certificado Halal y Kosher.
- Cumple con las recomendaciones de la CE.
- Sin alérgenos y aprobado para contacto accidental con alimentos.
- Cumple todas las normas sobre alérgenos emitidas por la CE.
- Evita que el aceite y el espesante se separen.

Rodamientos de alto rendimiento

Rodamientos obturados y autoalineables de la clase de rendimiento Explorer.

Ventajas

- Vida útil tres veces en comparación con los rodamientos abiertos.
- Alta resistencia a la carga dinámica. Baja generación de vibraciones y calor.



Gama de rodamientos SKF Food Line

Una cartera completa de rodamientos para mejorar la seguridad alimentaria de prácticamente cualquier alimento. Y aplicaciones de bebidas, como prensas de pellets, producción de helados, refineras de chocolate, molinos harineros, amasadoras y laminadores de panadería, máquinas y amasadoras de pasta, carne y picadoras de aves y otras máquinas similares.



CASO DE ÉXITO Seguridad y protección para las manos: Ninguna lesión más debida a cortes en el lugar de trabajo



Un importante productor de platos precocinados ya usaba sistemas automatizados de entrega y administración de equipos de protección individual (EPI) y material consumible.

Dexis Iberica recibió el encargo de sustituir estos sistemas por nuevas máquinas expendedoras y equiparlas con una gama comparable.

En el análisis de la gama con que contaban, el encargado de seguridad de la empresa alimentaria indicó considerables lagunas de seguridad: los trabajadores de producción sufrirían hasta 20 cortes y arañazos al año.

La solución Dexis sustituyó los guantes por guantes KYOSAFE de Opsial, a prueba de cortes. Ofrecen una protección claramente mejorada y cuentan con la clase de protección contra cortes D.

Fabricados en un fino tejido de fibra de grafeno de calibre 18, garantizan flexibilidad y comodidad. Además, son resistentes al calor y amortiguan los olores. Motivo del problema: hasta ahora, se usaban guantes con una protección contra los cortes insuficiente

Sus ámbitos de uso son manipulación en entorno frío, industria agroalimentaria, obras mayores, exteriores...

Guante exterior de punto 100 % poliéster reciclado de color negro, galga 15 e interior 100 % acrílico rugoso de color negro, galga 10.

- Primera capa de revestimiento completo de nitrilo de acabado liso, color azul.
- Segunda capa de revestimiento de nitrilo con acabado rugoso en la palma, color negro.

- El doble revestimiento de nitrilo ofrece una muy buena resistencia al agua y al aceite. Excelente resistencia a la abrasión. Resistencia al corte: TDM B. Compatibilidad con pantallas táctiles.



- Exterior 100 % poliéster reciclado.
- Forro 100 % acrílico para uso en ambientes fríos.
- Tratamiento SANITIZED® contra la proliferación de bacterias que generan olores.
- Contacto con alimentos.

Vapor limpio para procesos alimentarios

El uso de vapor limpio en empresas de alimentación y bebidas es crucial para reducir riesgos y garantizar la calidad e higiene de los alimentos procesados. La importancia de la calidad del vapor radica en que éste influye directamente en la higiene de los alimentos procesados y la calidad final. Aunque el vapor es estéril, se debe tener consciencia de que la posible contaminación que puede provocar, tanto en las tuberías de entrada como de salida, potenciado el riesgo de afectar al producto y, en última instancia, convertirse en un peligro para el consumo humano.

Aunque algunos lo consideran opcional, su implementación ayuda a cumplir con los principios de seguridad alimentaria HACCP. A diferencia del vapor filtrado, el vapor limpio se genera controlando la calidad del agua utilizada, eliminando contaminantes y reduciendo riesgos en el producto final.



Se requieren generadores secundarios de vapor y redes de distribución con materiales como acero inoxidable para evitar la corrosión. La generación de vapor limpio se convierte en la única opción cuando los riesgos de contaminación no son aceptables.

spirax sarco

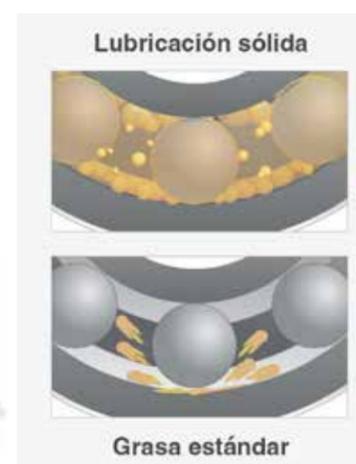
SENTINEL, la serie de rodamientos premium de NTN para la industria alimentaria con lubricación sólida

NTN Europe ofrece una gama completa de soluciones para la industria alimentaria. Dentro de esta oferta, podemos encontrar la Serie Sentinel. Se trata de una gama de rodamientos premium para el mercado alimentario, compuesta por rodamientos fabricados 100% en acero inoxidable y llenos de un lubricante sólido alimentario, certificados NSF, categoría H1.

LUBSOLID TM: una tecnología única

Se trata de una solución de lubricación desarrollada para lubricar los cuerpos rodantes de forma permanente. Esta fórmula contiene más aceite que un rodamiento engrasado, lo que permite multiplicar la duración de vida del mismo sin tener que relubricarlo, mejorando al mismo tiempo su impacto medioambiental.

La resistencia a las infiltraciones de agua y a los distintos contaminantes, la eliminación de las fugas de grasa y la reducción de las operaciones de mantenimiento, hacen de esta gama la receta perfecta para satisfacer sus requisitos ambientales, de seguridad y de productividad.



Dos conceptos clave

- LUBSOLID "Full Pack": La matriz llena completamente el espacio libre del rodamiento, proporcionando una protección óptima e impidiendo la entrada de contaminación y productos de limpieza. Ejemplo: los insertos de soportes autoalineantes o rodamientos de bolas SNR. Sufijo utilizado: FG1.
- SOLID GREASE "Spot Pack": La matriz está formada por bolsas entre cada cuerpo rodante, lo que garantiza una lubricación constante manteniendo un buen nivel de velocidad de rotación. Ejemplo: Rodamientos de bolas de acero inoxidable NTN. Sufijo utilizado: LP09.



Conjunto lineal con tratamiento anticorrosivo

IKO

La oxidación es uno de los retos al que los fabricantes de maquinaria, o cualquier responsable de mantenimiento, se enfrenta cada día.

Las propias condiciones de los procesos productivos y las operaciones de limpieza hacen difícil mantener un sistema de guiado lineal en óptimas condiciones durante mucho tiempo. Siempre se ha relacionado esta necesidad de proteger de la corrosión a los elementos de una instalación, a los sectores de alimentación, embotellado, packaging y otros similares. Se trata de sectores donde la higiene ha de ser escrupulosa y los procesos de limpieza son muy exigentes y recurrentes.

Una combinación especial para el uso en un entorno especial

En Dexis Ibérica, de la mano del fabricante de guiados lineales IKO, disponemos de distintas soluciones que abarcan un amplio espectro de ambientes y aplicaciones.

Los diferentes retos a los que nos hemos enfrentado durante muchos años nos han ayudado a acumular experiencia que nos ayuda a seleccionar la solución que mejor se ajuste a cada necesidad.

Las ventajas de nuestras soluciones

1. Contención de costes gracias a un menor número de paradas.
2. Alta productividad. Ahorro en tiempo y mayor autonomía.
3. Eliminación de paradas reiteradas por temas de mantenimiento.



Guía patín en acero al carbono IKO MHT-25C1HS2 vs Guía patín en acero inoxidable con superficie cromada en negro con fluorina IKO MHT-25C1SLS2E1027. Ambas con 300 horas de trabajo.

La oferta SENTINEL se amplía



Nuevos rodamientos de bolas en acero inoxidable

SNR S6000 LUBSOLID
Vida útil del rodamiento aumentada gracias a la doble barrera junta / LUBSOLID.



Nuevas referencias de insertos y conjuntos

SNR SUC 212FG1
Nueva dimensión de insertos de la gama SENTINEL para eje de 60 mm de diámetro.



Nuevos conjuntos de la gama SENTINEL de soportes termoplásticos para eje de 50 mm de diámetro, disponibles como estándar.



NTN SNR



ATEX

En las fábricas de alimentos, sustancias como el alcohol o ingredientes secos (como harina, azúcar o leche en polvo) pueden provocar explosiones, a menudo con dramáticas consecuencias. En el ochenta por ciento de los casos hay una víctima mortal. Además, la producción se detiene durante mucho tiempo, lo que ocasiona enormes perjuicios económicos.

ATEX son las siglas en inglés de «atmosphere explosives», explosivos atmosféricos. Es un conjunto de directivas europeas que garantizan la seguridad de los productos y dispositivos utilizados en una zona con riesgo de explosión (la zona ATEX). En Dexis Ibérica reparamos motores ATEX sin que pierdan el certificado.

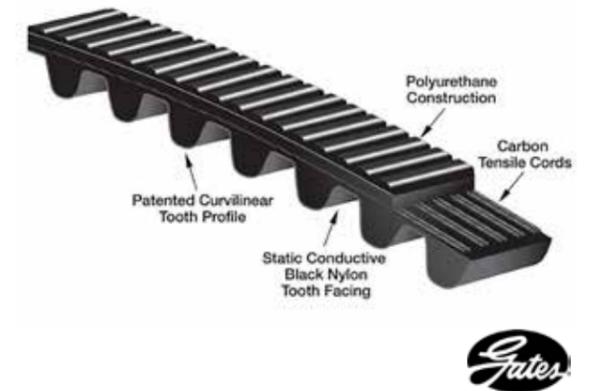
Correas dentadas Poly Chain® Carbon™ Volt™

La potencia que deseas con la seguridad que nunca has tenido.

Las correas de transmisión de potencia antiestáticas son un elemento indispensable en cualquier entorno explosivo como en las industrias energética, alimentaria, agrícola o petroquímica. La correa Poly Chain® Carbon™ Volt™ es la única correa del mercado que cumple con la norma ISO 9563 de conductividad estática durante todo su ciclo de vida útil.

Su fabricación patentada con un revestimiento conductor de electricidad estática transfiere con total seguridad la electricidad estática hacia las cuerdas de tracción de carbono, lejos de la zona de transmisión de la aplicación, una característica que la convierte en la solución más segura y resistente para aplicaciones ubicadas en entorno ATEX: Gates utiliza cuerdas de tracción de fibra de carbono patentadas para aumentar la potencia, la capacidad y la flexi-

bilidad, además de permitir el uso de tensor dorsal. Si las combinas con las poleas dentadas de Gates® Poly Chain® GT™, tendrás un sistema ligero y sin mantenimiento que es mejor que la combinación para la cadena de rodillos.



Herramientas sin chispas y resistentes a la corrosión

En un entorno ATEX no se puede utilizar cualquier ropa de trabajo ni cualquier herramienta. La ropa cargada de electricidad estática puede provocar una pequeña chispa, que a menudo es suficiente. Igualmente, las herramientas de acero «clásicas» crean un riesgo de explosión por fricción, impactos o si se caen. Las herramientas especiales ATEX suelen ser de bronce y aluminio. Esto hace que no produzcan chispas, pero, por desgracia, también son magnéticas y no resistentes a la oxidación.

FACOM ha desarrollado herramientas fabricadas con una aleación de cobre y berilio. De este modo, las herramientas no sólo están libres de chispas, sino que también son antimagnéticas, muy resistentes a la corrosión y más ligeras. Por lo tanto, ¡un trabajo más cómodo y seguro!

Las herramientas FACOM cumplen:

- Las normas de tamaño más comunes, como ISO y DIN.
- Las normas de salud y seguridad EN 1127-1, EN 13463-1 y EN 13463-5.
- Los requisitos para aplicaciones con sustancias explosivas, gracias al certificado TUV (TUV-F 09 ATEX 0005 X).



Motores con certificación ATEX

No solo sus herramientas sino también sus máquinas deben ser a prueba de ATEX. En Dexis Iberica tenemos una gran variedad de motores con certificación ATEX en nuestra gama, de las mejores marcas como Siemens. Nuestros expertos estarán encantados de asesorarte. Siemens ofrece versiones a prueba de ATEX de sus motores de inducción IEC estándar. Están disponibles en varias ejecuciones, lo que permite su uso en tantos lugares como sea posible.



Características:

- Cumplen las normas ATEX, IECEx y HazLoc-NA.
- Pueden combinarse con reductores que también cumplen estas normas.
- 28 tamaños diferentes (IEC63 a IEC315) con rangos de potencia de 0,12 kW a 200 kW.
- Motores de las categorías 2G, 2D, 3G y 3D para las zonas 1/21 y 2/22.
- Cumplen las últimas normas de eficiencia energética (IE3 - EU2019/1781).

Además, sólo las empresas que cuentan con la certificación adecuada pueden reparar este tipo de máquinas. Los técnicos de Dexis Ibérica cuentan con años de experiencia

en procedimientos específicos que garantizan que todo siga siendo seguro. Entregamos todas las reparaciones certificando su calidad mediante comprobaciones en banco de pruebas, documentando dicho proceso mediante un informe digitalizado.

Nuestros especialistas pueden ayudarte con preguntas como:

- ¿Puedo sustituir un motor antiguo sin más?
- ¿Cuáles son las condiciones para utilizar un motor ATEX en un variador de frecuencia?
- ¿Cuál es la diferencia entre la clase de temperatura y la temperatura superficial máxima en la placa de características de mi motor ATEX?



Fabricación propia de vestuario laboral para cumplir con las normativas ATEX



La industria de alimentación y bebidas es un sector fundamental en la economía global, donde la seguridad es una prioridad. Sin embargo, cuando se trata de trabajar en entornos explosivos, aún se convierte en un aspecto más crítico. En este contexto, el uso de ropa laboral adecuada, diseñada para cumplir con las normativas ATEX, es indispensable.

Este vestuario laboral debe cumplir con una serie de requisitos específicos para garantizar que no actúe como una fuente de ignición en atmósferas explosivas, como por ejemplo debe estar fabricada con materiales que eviten la acumulación de cargas electrostáticas.

Esto es crucial porque una simple chispa puede desencadenar una explosión. Los

tejidos antiestáticos incorporan fibras conductoras que dispersan estas cargas de manera segura.

Debe ser resistente al fuego para proteger al trabajador en caso de explosión y también cómoda.

Es vital que la ropa laboral esté certificada según las normativas internacionales, como la EN 1149 (antiestática), EN 11612 (de protección contra el calor y la llama), entre otras. Estas certificaciones aseguran que se cumpla con los estándares de seguridad requeridos.

En Dexis Ibérica tenemos fabrica propia y fabricamos bajo la marca SELA vestuario laboral antiestático e ignífugo

como nuestra cazadora modelo 2751x-30 SELATEX o el pantalón modelo 4700-30SELATEX.



FESTO la solución perfecta para entornos exigentes

Festo entiende que el cumplimiento de ATEX no se trata sólo de cumplir los requisitos reglamentarios; se trata de salvaguardar tus operaciones, tus empleados y tu reputación. Tus productos se prueban y certifican rigurosamente para garantizar su rendimiento confiable en atmósferas explosivas, minimizando los riesgos y mejorando la seguridad. Con las soluciones compatibles con ATEX de Festo, puedes mantener los más altos estándares de seguridad y al mismo tiempo garantizar procesos de producción perfectos.

Eficacia

Los productos de Festo que cumplen con ATEX están diseñados no sólo para la seguridad sino también para la eficiencia. En entornos peligrosos, es fundamental que el equipo funcione sin problemas para mantener la productividad. Sus soluciones están diseñadas para ofrecer un rendimiento óptimo en condiciones difíciles, garantizando que tus operaciones sean seguras y eficientes. Esto significa menos tiempo de inactividad y una producción más consistente, incluso en áreas donde las atmósferas explosivas son una preocupación.

El diseño de sus productos garantiza una

fácil instalación y mantenimiento, lo que lleva a una reducción de las interrupciones operativas.

Soluciones duraderas y confiables

La sostenibilidad en entornos que cumplen con ATEX implica más que solo consideraciones ambientales; se trata de crear soluciones que sean duraderas y confiables a largo plazo. Los productos con certificación ATEX de Festo están diseñados para durar, lo que reduce la necesidad de reemplazos frecuentes y minimiza el desperdicio. Esta durabilidad contribuye a una operación más sostenible al garantizar que los recursos se utilicen de manera eficiente y responsable.

Además, Festo va en línea con Dexis Ibérica porque se enfoca en mejorar la eficiencia energética y la reducción del impacto ambiental. Vamos de la mano en sostenibilidad y sobre todo en seguridad.

Seguridad total en ambientes explosivos

Sus productos están diseñados para prevenir la ignición y limitar el riesgo de explosiones, protegiendo tanto a tu fuerza laboral como a tus instalaciones. Este compromiso con la seguridad se refleja en rigurosos procesos de prueba

y certificación, que garantizan que cada producto cumpla con las estrictas directivas ATEX. No sólo son seguros y fiables, sino también rentables a largo plazo. Si bien la inversión inicial en equipos con certificación ATEX puede ser mayor, los ahorros a largo plazo son significativos. Sus soluciones están diseñadas para ofrecer un costo total de propiedad más bajo al minimizar el riesgo de costosos accidentes y paradas de producción.



Gestión de piezas de repuesto: ahorra costes gestionando eficazmente el inventario

Una gestión cuidadosa de las piezas de repuesto garantiza que las piezas críticas estén disponibles para las reparaciones sin mantener un inventario excesivamente grande. Gestionando eficazmente tus piezas y realizando compras inteligentes, puedes ahorrar costes considerables. Esto es importante en un negocio hipercompetitivo como la industria alimentaria.

El objetivo de la gestión de piezas de recambio es disponer de las piezas correctas en la cantidad y calidad adecuadas, en el lugar y momento oportunos. Un almacén lleno de stock muerto cuesta mucho dinero. Al mismo tiempo, tampoco conviene tener pocas existencias cuando se necesita una pieza con urgencia. La gestión de las piezas de repuesto te ayuda a encontrar un buen equilibrio. Es una forma de gestión de riesgos que limita el riesgo de tiempo de inactividad garantizando la disponibilidad de piezas de repuesto al menor coste posible.

El conocimiento de las piezas es crucial

Mientras tu máquina esté en garantía, lo lógico es que compres las piezas de mantenimiento al fabricante de la máquina. Gracias a la lista de piezas que recibes del fabricante, sabes qué componentes necesitas tener en stock. Pero cada fabricante de máquinas utiliza sus propios códigos/números de artículo para determinadas piezas, y tú tienes una lista diferente para cada una de tus máquinas. Algunas piezas pueden ser idénticas, y es posible que las tengas idénticas en el almacén.

Una vez que expira la garantía, la situación se vuelve aún más compleja. ¿Qué componentes estándar pueden sustituir a las piezas «ES» de fábrica? Los diferentes nombres que los fabricantes de máquinas dan a las piezas dificultan la respuesta a esta pregunta. Para disponer de los componentes de recambio adecuados para las máquinas nuevas con garantía y las antiguas sin ella, es necesario conocer a fondo las distintas piezas.

¿Qué piezas son críticas?

Para lograr una buena gestión de las piezas de repuesto hay que plantearse cuestiones como: ¿cuánto cuesta el tiempo de inactividad de una determinada máquina? ¿hasta qué punto es crucial una pieza concreta en el proceso? ¿con qué rapidez puedo reparar una máquina y con qué prisa puede entregar un artículo un proveedor? Si la pieza defectuosa tarda 24 horas en llegar y un proveedor puede entregar el nuevo artículo en ese tiempo, entonces no necesita tenerlo en stock. En cambio, si puedes sustituir la pieza en media hora, entonces prefieres tenerla en stock. Sólo cuando tengas respuestas a estas preguntas podrás determinar la estrategia de mantenimiento que más le conviene.

- **Mantenimiento correctivo:** sustituyes una pieza sólo cuando la máquina se para. Esto significa que dispones de un inventario lo más amplio posible para intervenir rápidamente.

Gestión de existencias Inventario

Imagina que una de tus máquinas se para de repente y no tienes las piezas adecuadas para repararla. El tiempo apremia ya que, mientras tanto, tu producto alimentario se está enfriando o solidificando. Y, ni qué decir tiene, no quieres que se desperdicie ningún lote. En estos casos, ayuda tener uno mismo el inventario necesario o colaborar con un socio que pueda entregar rápidamente.



- **Mantenimiento preventivo:** programas un mantenimiento regular en el que sustituyes una serie de piezas de forma estándar. Necesitas menos existencias que con un plan de mantenimiento correctivo. También optas por sustituir piezas que aún no necesitan reemplazo.
- **Mantenimiento predictivo:** los sensores de tus máquinas señalan un problema antes de que se produzca, lo que te permite planificar una intervención a tiempo. Tu inventario contiene sólo las piezas que se desgastan rápidamente o que son críticas. Todas las demás piezas pueden comprarse/planificarse a tiempo, y no necesitas tenerlas en stock.

Racionalizar los procesos

Además de los plazos de entrega de tus proveedores, es sensato revisar la cantidad de proveedores con los que trabajas. Cambiar a menos proveedores puede simplificar el proceso de pedido.

¿Estás centralizando las compras? Esto hace que el proceso de pedido sea claro y controlable. ¿O estás optando por un sistema de pedidos descentralizado que ofrece más flexibilidad? ¿Pedirás que te entregan las piezas en un almacén o en varios? Gestionar eficazmente el inventario también significa analizar y optimizar tus procesos.

Además, ten en cuenta quién tiene acceso al almacén y quién no. Si todo el mundo puede acceder a todas las piezas de repuesto, no pasará mucho tiempo antes de que tu inventario deje de coincidir. Así mismo, si haces un uso inteligente de un sistema digital de gestión de inventario, podrás gestionar tus piezas con mayor precisión.

Externalización de la gestión de activos

Cuando dejas en manos de Dexis Ibérica la gestión completa de tus activos, trazamos un mapa de todas tus máquinas, hasta la pieza más pequeña.

Por medio de una supervisión precisa, podemos programar a tiempo el mantenimiento necesario y predecir cuándo, por ejemplo, hay que sustituir un motor. De este modo, tus instalaciones no se paran inesperadamente. En caso de avería, puedes confiar en nuestro bien surtido inventario de piezas de repuesto.

Gracias a una gestión de activos de calidad, tus máquinas funcionan mejor, duran más y su mantenimiento cuesta menos.



Por último, una localización detallada del inventario de cada pieza permite tener una mejor visión de conjunto.

Un socio en la gestión de piezas de repuesto

Gracias a nuestro profundo conocimiento de las piezas de maquinaria y la configura-

ción de almacenes, podemos trabajar contigo para revisar críticamente y mejorar tu gestión de piezas de repuesto. Te ayudamos a identificar las piezas para que puedas hacer pedidos más baratos y rápidos, y disponemos de muchos artículos estándar. Te orientamos hacia el mantenimiento preventivo y predictivo. En resumen, te ofrecemos más información y control sobre su inventario.

Resultado

- **Mayor productividad:** las máquinas tienen menos tiempos de inactividad gracias a un buen plan de mantenimiento.
- **Menores costes:** sin inventario superfluo tampoco hay costes innecesarios.
- **Trabajo más seguro:** el mantenimiento predictivo evita los riesgos de seguridad derivados de las reparaciones inesperadas de las máquinas.
- **Menor huella:** menos inventario conlleva menos pedidos y, por tanto, menos transporte.



Un entorno de trabajo efectivo y productivo con distriVEND

Los materiales y procesos siempre se deben organizar de manera eficiente para lograr un entorno de trabajo efectivo y productivo en el sector alimentario. Con sus máquinas expendedoras, Dexis Ibérica ofrece soluciones inteligentes para que siempre se tengan a mano los productos y herramientas adecuados para el uso correspondiente.

Tus EPI y consumibles disponibles 24 horas

En cuestión de seguridad, es un activo para reforzar la tranquilidad de los usuarios que pueden beneficiarse de EPI y consumibles industriales en cualquier momento y de manera ágil.

Simple e intuitiva

El usuario presenta su tarjeta/identificador e ingresa el código del producto en la pantalla táctil para retirar el artículo, quedando así registro de la dispensación. DistriVEND es compatible con todo tipo de tarjetas de control de acceso: tarjetas magnéticas, tarjetas RFID.

Rentable

distriVEND reduce:

- Tiempo y consumo.
- Número de pedidos.
- Gestión administrativa.
- Espacio almacén (externalización stock).
- Riesgos de obsoletos.

Integra todas las ventajas de la gestión, optimizada en tiempo real: Consulta de stocks faltante, activación de alertas, valoración de stock y seguimiento individualizado de consumibles.



1. Productos 24/7.



4. Alta productividad. Ahorro en tiempo y mayor autonomía.



7. Comodidad y sencillez.



2. Almacenamiento optimizado en el dispositivo.



5. Reducción de costes gracias a la gestión automatizada.



8. Control y gestión remota con análisis de consumo.



3. Facilidad de instalación.



6. Autorización y restricción de productos configurables para cada operador.

Software web para la gestión del mantenimiento KOS-GMAO



CONFIANZA ♦ SOLUCIONES ♦ SERVICIO ♦ EFICIENCIA

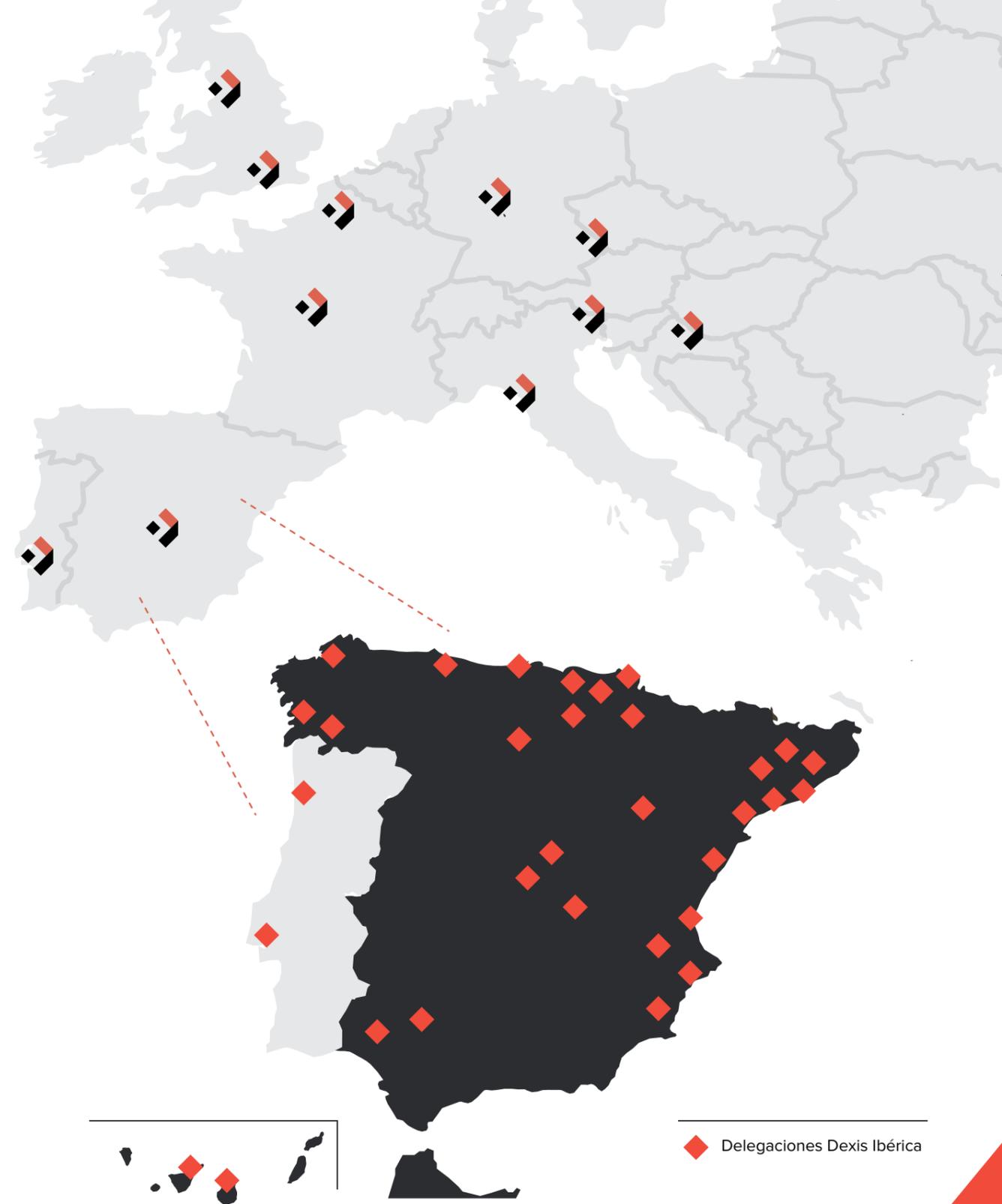


NUESTRAS MARCAS PROPIAS

OPSIAL

4MP

SELA



DEXIS IBÉRICA

Teléfonos de contacto en:
www.dexis-iberica.com/localizacion





DEXIS

IBERICA

Dexis Ibérica

www.dexis-iberica.com