

En este número:

El centro de innovación de ViskoTeepak incorpora la máquina **Baader 601**

Más pruebas y ayuda para nuestros clientes a un nivel que antes no era posible



EN EL INTERIOR:
Presentamos a Petr
Brandýs: técnico del
centro de innovación
de ViskoTeepak

Seguir leyendo

Baader 601:

Reducir costes y mejorar las pruebas.

El centro de innovación de ViskoTeepak en Brno (República Checa), recién construido y totalmente equipado, sigue desarrollando, mejorando y creando a medida nuevos productos. Para facilitar la realización de más ciclos de pruebas y el desarrollo sin dejar de ser rentable, ViskoTeepak acaba de instalar una máquina separadora Baader 601. Esta máquina no solo es beneficiosa para nuestra empresa: también para nuestros clientes. La ventaja de probar nuevos productos es que podemos detectar problemas en una fase temprana, incluso antes de que se produzcan en los procesos de producción de nuestros clientes, lo que supone un gran beneficio tanto para nosotros como para el cliente. Gracias a esta máquina, podemos hacer más pruebas y ayudar a nuestros clientes a un nivel que antes no era posible.

¿Qué ventajas ofrece Baader 601?

Actualmente, muchas empresas se enfrentan a tiempos difíciles. El aumento de los costes de los productos y de los gastos de funcionamiento ha afectado a todos. Muchas empresas resuelven este problema reduciendo costes. Por desgracia, a veces este ahorro conlleva un deterioro en la calidad de los productos o en la calidad del rendimiento. Gracias a la máquina separadora Baader 601, que nos ayuda a diario a inspeccionar y probar nuestras fundas, podemos decir que la calidad de las pruebas internas sigue siendo la misma, pero hemos conseguido ahorrar además en nuestros costes operativos.

¿Quién es el técnico del centro de innovación?

Me llamo Petr Brandýs. Empecé a trabajar como operario de producción en la planta de ViskoTeepak de Brno (República Checa) en 2011. Unos años más tarde pasé a mantenimiento y empecé a trabajar como mecánico en las máquinas corrugadoras. Hoy trabajo en el centro de innovación y me ocupo de las pruebas de embutición con gelatina, soja o masa cárnica en nuestras fundas. En mi trabajo diario también analizo los defectos que se producen en la producción de canutos corrugados, así como los resultados de las pruebas de embutición. Si surge un problema, trato de identificar la causa principal. También explico y muestro los diferentes pasos de nuestro proceso de producción de fundas a compañeros y visitantes. Me gusta porque este trabajo me da la oportunidad de conocer a gente de todo el mundo, de trabajar con maquinaria diversa y de probar algo nuevo cada día.

“La ventaja de probar nuevos productos es que podemos detectar problemas en una fase temprana, lo que supone un gran beneficio tanto para nosotros como para el cliente.”

Petr Brandýs



Cifras

En ViskoTeepak utilizamos masa cárnica y gelatina para probar nuestras fundas. En el pasado, preparábamos el medio de prueba muchas veces, cada día, una y otra vez. El coste de un carro del medio de prueba es de 4,83 €. De media, utilizábamos 15 carros cada día, con lo que, al cabo de una semana, el coste del medio de prueba ascendía a 361,5 €. La máquina Baader 601 que acabamos de instalar separa la funda de la masa cárnica de manera que esta puede reutilizarse, eliminando la necesidad de crear una nueva emulsión como se hacía en el pasado. La máquina nos ha ayudado a reducir el precio del medio de prueba del fabricante de 361,5 € a 48 € por semana, ya que ahora solo usamos dos carros al día en lugar de los 15 que se empleaban antes.

Asimismo, la Baader 601 es útil para probar nuestras fundas con masa cárnica. Reutilizar la masa cárnica varias veces nos permite probar una gran cantidad de fundas en las mismas condiciones que nuestro cliente a un precio notablemente inferior. Esto es más que una buena noticia teniendo en cuenta el precio de la masa cárnica, el medio ambiente y los animales.

Petr Brandýs
Técnico del centro de innovación

Gelatina



Masa cárnica





Always around

