



EL PROVEEDOR TOP DE CAFÉ UCC REDOBLA SU APUESTA CON SIPA

UCC
Good Coffee Smile

El negocio del café embotellado en Japón es grande. Y SIPA está ayudando al principal productor de café embotellado UCC a agrandarlo aún más. Recientemente SIPA instaló su segundo sistema XFORM 500 para la producción de un alto volumen de preformas de PET destinadas a la fabricación de botellas para café, en la planta de UCC en Gunma. UCC eligió el sistema de tercera generación equipado con un molde de preforma SIPA de 128 cavidades, a raíz de la exitosa experiencia tenida con el sistema de 96 cavidades de primera generación XFORM que ha estado operando en otra planta japonesa, en Shiga, desde Junio de 2014. “Obtener una nueva orden de compra por parte de una compañía como UCC significa mucho para SIPA”, dice Gianfranco Perricci, Gerente de Ventas en la región. “Existe una fuerte competencia en todas partes del mundo, pero especialmente en Japón donde los estándares de calidad son muy elevados. Y no hace falta decir que

UCC tiene una gran reputación en alimentos y bebidas con operaciones no solo en Japón, sino en todo el mundo.”





UCC y SIPA Team

UCC sabe todo sobre el café de alta calidad. Fundada en 1933 por Tadao Ueshima, conocido cariñosamente como “el padre del café en Japón”, ahora cultiva plantas de semillero en sus propias fincas, incluyendo la prestigiosa Blue Mountain Coffee Estate en Jamaica, importa las

semillas, las tuesta y vende varios productos en base a café alrededor del mundo. La compañía desarrolla constantemente nuevas tecnologías e implementa los últimos avances para producir un café cada vez más delicioso, promoviendo activamente la cultura del café, incluso ha abierto

un museo del café en Kobe, Japón. Obviamente, UCC (que significa Ueshima Coffee Co.) también sabe mucho sobre packaging, ya sea para granos de café envasados al vacío, molidos y en polvo, o en poner bebidas con sabor a café fresco en envases atractivos y cómodos para el consu-

midor. De hecho, Tadao Ueshima inventó en 1969 el concepto de café listo para beber en una lata, poniéndolo rápidamente en producción. Su popularidad se extendió cuando se ofrecieron muestras en la Exposición Universal de Osaka en 1970 y hoy se pueden comprar bebidas en base a café en cualquiera de las cinco millones de máquinas expendedoras en Japón. Y ahora, por supuesto, UCC también está envasando café en botellas de PET. Su Barista Blend Coffee se ofrece en tamaños de 900 ml.

Perricci comenta: “Con nuestro último proyecto para UCC, hemos suministrado la XFORM 500/128 en un paquete completo, que incluye un sistema de secado de PET. Además, nos comprometimos en desarrollar un programa único para la reducción de peso, que consiste en disminuir el peso de la preforma de 30g a 28g”. Perricci también señala que el molde de preforma tiene incorporadas varias características importantes en la mitad fría de tercera generación (GEN3) que lo distingue de los diseños de la competencia. Estas incluyen: guía X y anillos de cuello con recubrimiento para prolongar la vida útil del molde; fondos de cavidad “gate inserts” autocentrantes, centrados con precisión en las cavidades para mejorar la calidad de la línea de partición “parting line”; bridas de la cavidad “cavity flanges” enfriadas por agua para reducir aún más los

tiempos de ciclo; y por último el diseño “smart-lock”. Esta característica especial del diseño de cono, una superficie más ancha de cono y una ubicación de la línea de partición optimizada, ayudan conjuntamente a reducir el flash y mejorar la durabilidad. El enfriamiento optimizado en el diseño de smart-lock también reduce el tiempo de ciclo.

