



SIPA COLABORA CON CASTELO ALIMENTOS PARA OBTENER CHAMPAGNE POR VINAGRE



Se oyó descorchar en el principal productor de envases para alimentos de Brasil, Castelo Alimentos, cuando un nuevo diseño para sus botellas de vinagre ganó el primer premio a finales del año pasado. Los premios de las Grandes Casas de Embalagem, que hacen honor a la excelencia del packaging Brasileño, son patrocinados por la revista Embalagem e Marca, una revista especializada en la industria del packaging con sede en San Pablo. Las botellas de vinagre de 750 ml fueron diseñadas por Castelo Alimentos en colaboración con SIPA, y fueron producidas en una máquina de una etapa SIPA de moldeo por inyección-estirado-soplado de alta velocidad ECS HS 12/32 EVO. Los diseños elegantes con sus delicados patrones arremolinados “grabados” son livianos, fuertes y sustentables, y están ayudando

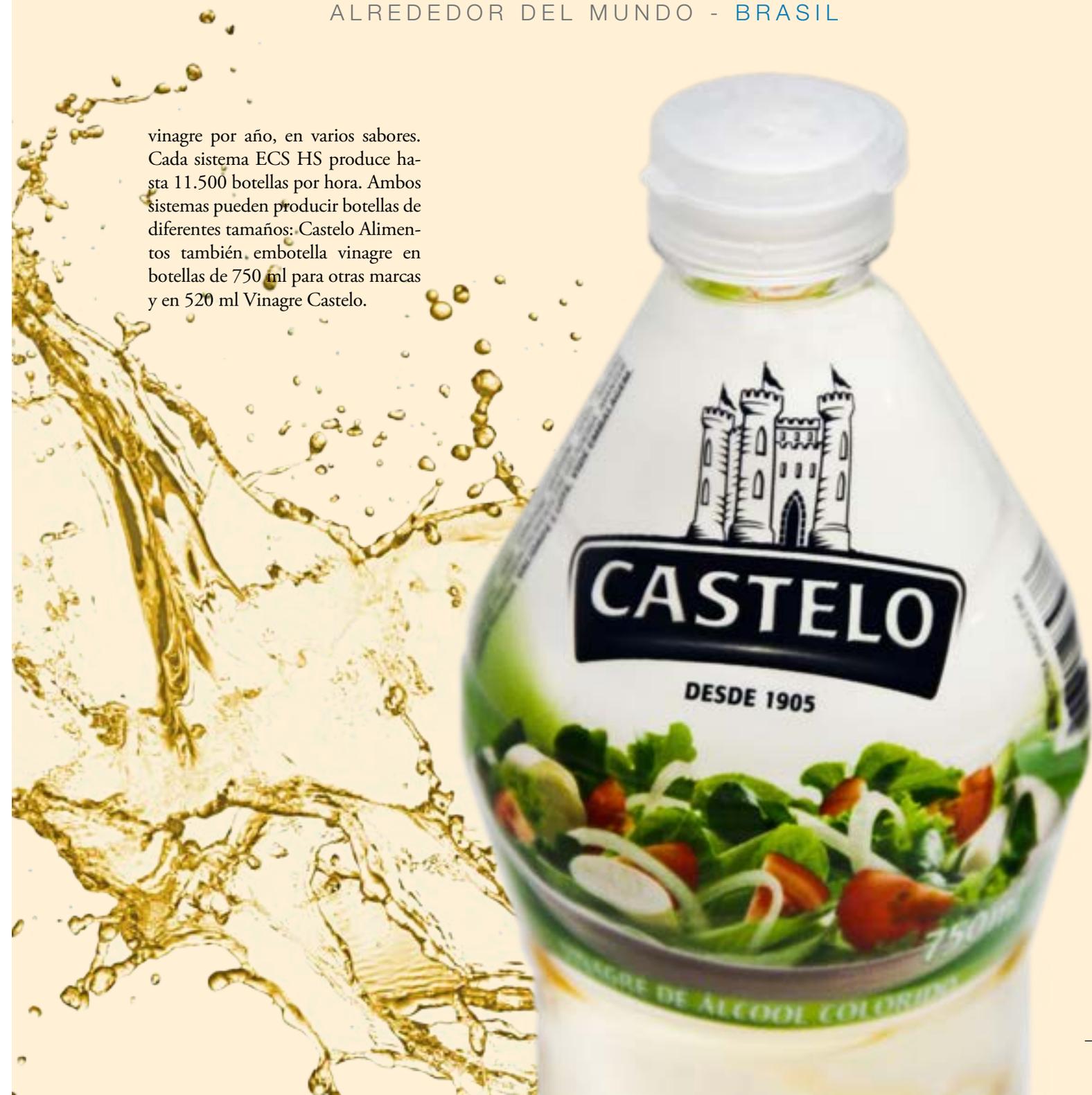




a Castelo Alimentos a obtener un rápido retorno de su inversión.

La compañía instaló en 2014 la versión "Evo" de la ECS HS en su planta de Jundiaí, San Pablo, después de ocho años de operaciones exitosas con su sistema ECS HS original. Invertió alrededor de 6 millones de Reales en la nueva instalación productiva. La nueva línea de vinagres ingresó al mercado el año pasado. Las botellas de 750 ml son más livianas que las versiones anteriores, bajaron de 17 gramos a 16, y sin embargo son 40% más resistentes. Esto tiene un efecto considerable en la productividad global a lo largo de la cadena de suministro: Castelo Alimentos ha sido capaz de reducir a la mitad sus pérdidas causadas por daños en la botella durante el transporte. La productividad general es de hasta 20%. La ECS HS es un sistema extremadamente robusto y fiable que fabrica preformas y botellas de muy alta calidad a un precio muy atractivo.

Los dos sistemas de Castelo Alimentos operan en unas instalaciones que están muy cerca de la línea de llenado, alimentando una zona de almacenamiento intermedia para contar con una provisión constantemente disponible para las líneas de llenado. Actualmente la compañía embotella alrededor de 70 millones de litros de



vinagre por año, en varios sabores. Cada sistema ECS HS produce hasta 11.500 botellas por hora. Ambos sistemas pueden producir botellas de diferentes tamaños: Castelo Alimentos también embotella vinagre en botellas de 750 ml para otras marcas y en 520 ml Vinagre Castelo.

La empresa de packaging ha optado por utilizar la misma preforma de 16g para todos los tamaños, de modo que el cambio de producto es extremadamente rápido, sólo se tienen que cambiar los moldes de soplado. “SIPA es único en el mercado con su know-how completo tanto en inyección como en soplado de PET, todo bajo el mismo techo”, dice Marcelo Cereser, Director de Castelo Alimentos. “Nuestras nuevas botellas son un ejemplo de la sinergia en el diseño de preforma dedicado, botella y desarrollo de envases. Como resul-



tado podemos decir que es, por lejos, la botella más liviana y más atractiva para vinagre en los mercados en los cuales proveemos.” Pablo Fiorentini, Gerente de Cuenta de SIPA, dice: “La tecnología de una etapa para este tipo de envase es la tecnología indicada, ya que garantiza la productividad más eficaz y la flexibilidad necesaria. Por otra parte, la SIPA HS, y su hermana, la ECS FX, son con seguridad las opciones más razonables en sistemas de una etapa cuando los volúmenes son bastante altos”.

