

Evitar costosas devoluciones

Control de estanqueidad de alta velocidad

Solo pocas empresas comprueban la estanqueidad de productos envasados bajo atmósfera protectora como Dr. Schär, el fabricante más grande de Europa de alimentos sin gluten.

Solo pocas empresas comprueban la estanqueidad de productos envasados bajo atmósfera protectora como Dr. Schär, el fabricante más grande de Europa de alimentos sin gluten.

Esta precaución no es exagerada: Solamente una única devolución de mercancía no solo puede resultar muy costosa sino que también puede dañar la imagen de su empresa. Lo importante es la estanqueidad del envase porque la fuga de la conservante atmósfera protectora con una gran probabilidad tiene como consecuencia un producto mohoso en las estanterías. Por eso fabricantes de alta calidad como Dr. Schär apuestan por un control de la estanqueidad a final de la línea de producción.

La empresa produce más de 80 productos, muchos de ellos envasados bajo atmósfera protectora. La producción anual se cifra en 2.500 toneladas. "Llego el momento que nuestro departamento de calidad ya no podía seguir el ritmo de la producción" se acuerda Josef Unterhofer, responsable técnico en

la casa Dr. Schär situada en Burgstall cerca de Merano. "La comprobación de estanqueidad solo fue posible por medio de pruebas fuera de la línea de producción".

El problema de la empresa alpina es el resultado de su propio éxito. En 25 años Dr. Schär se ha convertido de una empresa pequeña en una empresa con 300 empleados con tres sedes, dos de ellas en Alemania. Se ha especializado en la producción de alimentos sin gluten como pan, pasta u otros alimentos.

Hasta 15 ciclos por minuto

Para la producción se necesitaba un detector de fugas totalmente integrado en la línea de envasado.



Sistema para la detección de fugas
Leak-Master® MAPMAX



Sede de Dr. Schär en el norte de Italia

„El Leak-Master® Mapmax de momento es el sistema más rápido del mercado.“

Al no disponer de un equipo adecuado Dr. Schär optó por una solución semi-automática que se instaló fuera de la línea de envasado. “Sin embargo el no poder controlar el 100% de la producción y las inexactitudes de la medición no nos dejaron satisfechos” resume Unterhofer. Una experiencia que comparten muchas empresas: A partir de un cierto volumen de unidades el control de estanqueidad automatizado es un desafío tecnológico.

Dr. Schär en su afán de mejorar el proceso dio con el fabricante alemán Witt-Gasetechnik que ofrece una amplia gama de sistemas para la detección de fugas. La empresa acababa de introducir al mercado un nuevo detector de fugas el modelo „Leak-Master® Mapmax“. Con este equipo se puede comprobar envases individuales y cajas. La prueba se realiza a una alta velocidad de manera automática y no destructiva.



Productos sin gluten: Gas protector prolonga la vida del producto.

Dr. Schär se decidió por este sistema. Witt acompañó in-situ la puesta en marcha. Durante la puesta en marcha se realizaron algunos ajustes y ampliaciones. “Juntos hemos solucionado los problemas y de esta manera hemos adaptado el Leak-Master® Mapmax a nuestras exigencias individuales” describe Unterhofer la fase inicial. “Ventajoso fue el comprometido apoyo de Witt en cada proyecto”.

La máquina ahora trabaja los tres turnos. Como media se comprueban 220 cajas con aproximadamente 1400 envases individuales. Según nos informa el jefe de producto del fabricante Markus Mertens “El Leak-Master® de momento es el sistema más rápido del mercado. 15 ciclos por minuto posibilitan un control de calidad automático de toda la producción”.

Para la detección de fugas el equipo provoca un vacío en la campana de medición. En caso de fuga se escapa del envase el gas protector CO₂ (dióxido de carbono) y el sensor lo detecta. En caso de detectar una fuga el equipo de Dr. Schär da una alarma y expulsa la mercancía dañada.

Ahorro

El modo de medición impresiona a Unterhofer: No solo porque se trata de un modo no destructivo. “Conocemos el problema de que un demasiado grande vacío daña la caja y esta a continuación ya no sirve”. Witt por eso realiza las pruebas con solamente 175 mbar, obteniendo no obstante resultados exactos. “Esto nos ha convencido” comenta Unterhofer.

La empresa especializada en la tecnología de gases no sin razón ha opta por CO₂ como gas trazador. Este punto de partida resulta para el cliente bastante más económico que la solución de otros fabricantes basada en la detección por medio del costoso helio. El “Leak-Master® Mapmax” detecta aún la más pequeña fuga. El método de medición se basa en la evaluación de las señales del sensor de CO₂. Witt utiliza un sensor cerámico. El rango de medición está entre 0 – 5000 (partes por millón) y ofrece una resolución del más alto nivel en ppm – así como exigido de Dr. Schär.



WITT-Gasetechnik GmbH & Co KG
Salinger Feld 4–8
D-58454 Witten
Germany
Tel.: +49 (02302) 8901-0
Fax: +49 (02302) 8901-3
witt@wittgas.com
www.wittgas.com