

SECTOR LECHE Y DERIVADOS

Centrali Produttori Latte Lombardia S.p.A.
Peschiera Borromeo (MI), Italia

Estiro-sopladora rotativa
SMIFORM SR 6



VIDEO



GEO LOCATION

LATTE MILANO



La leche es un alimento simple, el primer alimento de la vida, el que conocemos desde nuestro nacimiento. La producción de leche, por el contrario, es bastante compleja, requiere el trabajo y la dedicación de una entramada red de operadores y el empleo de avanzados sistemas tecnológicos durante todo el ciclo productivo: desde los establos hasta el envasado, para llegar a la mesa del consumidor.

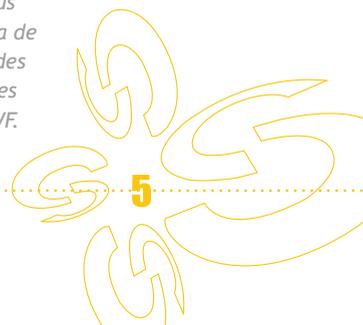
Las empresas que operan en el sector lácteo-quesero invierten continuamente en nuevas tecnologías de embalaje del producto, con el objetivo de ofrecer a los consumidores finales envases fáciles de usar y que, a la vez, satisfagan los más altos estándares cualitativos.

Ante un número muy alto de consumidores, cada uno con sus costumbres y exigencias, la industria de la leche debe ser capaz de diferenciar al máximo su oferta, proponiendo productos envasados en distintos tipos de envases: brik de cartón con o sin tapón, botellas de cristal o PET con tapón, etc.

En Milán, la Centrali Produttori Latte Lombardia S.p.A., histórica empresa en el sector lácteo-quesero caracterizada por prestar la máxima atención a las necesidades de los consumidores, se está consolidando como una de las mayores empresas de su sector en Lombardía y en toda Italia. Para el proyecto de la línea PET destinada al embotellado de leche fresca en los formatos de 1 litro y 0,5 litros, la sociedad milanese ha confiado en la tecnología SMI.



Arriba
el parque natural
del Caregione
en Peschiera
Borromeo: en sus
orígenes reserva de
caza de los condes
Borromeo, hoy es
un oasis del WWF.



¡LA LECHE ES VIDA!

Cuando pensamos en la leche, en nuestra mente afloran imágenes relacionadas con conceptos como vida, salud y pureza, porque la leche es uno de los alimentos más nutritivos y saludables.



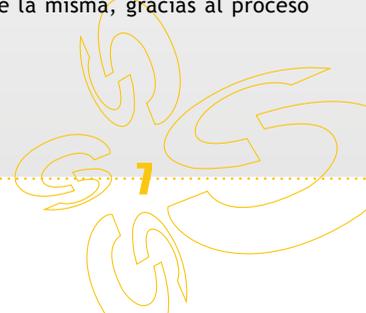
La leche desempeña un papel fundamental en nuestra alimentación; basta pensar que para los recién nacidos, en sus primeros meses de vida, este alimento es la primera y la única fuente de sustento y de crecimiento. La leche no es sólo un alimento indispensable para el desarrollo y el crecimiento de los niños: también es un alimento único para el bienestar de los adultos gracias a la riqueza de elementos nutritivos que contiene: proteínas, azúcares, grasas, vitaminas y sales minerales. En especial, las proteínas de la leche contienen todos los aminoácidos esenciales, es decir, los que nuestro organismo no puede sintetizar, siendo la dieta su única fuente.

TERRITORIALIDAD: ELEMENTO FUNDAMENTAL PARA LA CALIDAD FINAL

Leche Milano está controlada por el Consorcio de Productores de Leche Milano, formado por 105 socios ganaderos, que recoge la leche de unas 160 empresas transmitentes. La leche procede de las empresas transmitentes de la Lombardia – provincias de Milán, Lodi, Cremona, Bergamo y Lecco– ubicadas en las inmediatas cercanías del establecimiento productivo. La red de venta formada por 110 transportistas particulares recoge el producto para entregarlo a unos 8 mil puntos de venta diseminados por toda la región. La territorialidad es, por tanto, un elemento fundamental del desarrollo y del crecimiento de Latte Milano y asegura siempre altos niveles cualitativos. Así es, la empresa siempre ha prestado gran atención a importantes valores como la frescura, la genuinidad y el excelente sabor, y por estos motivos el fuerte vínculo con el territorio es sumamente importante.



La leche es una fuente importante de calcio y fósforo, presentes en grandes cantidades y en una relación óptima, elementos esenciales para el sistema óseo. La leche también contiene magnesio, zinc, cobre, selenio, las vitaminas liposolubles A-E-K y las hidrosolubles C, ácido fólico y riboflavina. Los azúcares de la leche están constituidos por la lactosa. Las personas con intolerancia a la leche (debido a la falta de la enzima lactasa), pueden recurrir a leches deslactosadas, es decir, sin lactosa o con poco contenido de la misma, gracias al proceso industrial de hidrólisis de este ingrediente.



EL ATRACTIVO DE LA LECHE

EN BOTELLAS PET

La sociedad Centrali Produttori Latte Lombardia ha optado sin dudar por el embotellado en botellas PET, y ha confiado en la experiencia de SMI para instalar una estiro-sopladora rotativa Smiform de 6 cavidades destinada a la producción de los nuevos envases de 0,5 y 1 litro. La adquisición de una sopladora Smiform SR 6 se inscribe en un plan de desarrollo de la línea de producción PET, que se reveló necesario dado el aumento de la demanda de leche fresca embotellada en este tipo de envase; se trata de una tendencia de mercado que en Italia se está consolidando en detrimento de las botellas de cristal. En el estudio de la nueva línea los técnicos SMI han



analizado atentamente todos los requisitos indicados por el cliente para la nueva inversión, entre los que destacaban la optimización de los espacios productivos, la flexibilidad operativa de la nueva instalación, la rapidez de cambio de formato y la facilidad de uso de la máquina.

La instalación de la estiro-sopladora Smiform SR 6 también ha hecho posible una auténtica renovación del estilo de los envases de 0,5 y 1 litro, que ahora se presentan al consumidor final con una imagen más atractiva; además, las nuevas botellas se producen soplando preformas más ligeras que antes, con indudables ventajas en términos de ahorro sobre el coste del material de embalaje para cada envase.

Para el embalaje secundario de final de línea, la Centrali Produttori Latte Lombardia ha elegido una enfardadora Smiflexi LSK 30F, que realiza paquetes en film termorretráctil en distintos formatos a una velocidad máxima de 30 paquetes por minuto.





LATTE MILANO: ORÍGENES Y EVOLUCIÓN DE UNA MARCA

Todo empieza en 1930, cuando el Consorzio Produttori Latte Milano se establece en Piazza Diaz 1, en el centro de la ciudad de Milán, en las inmediatas cercanías del mercado de los agricultores. En 1955 la unidad productiva, que comprende el establecimiento para la recogida, el tratamiento y el envasado de la leche, se traslada a Peschiera Borromeo (en la provincia de Milán), donde aún se encuentra hoy en día. En los años noventa del siglo XX la empresa lleva a término una serie de participaciones y adquisiciones de otras sociedades del sector, a fin de potenciar su oferta y hacer frente eficazmente a un mercado cada vez más competitivo. Dentro de este programa de inversión se incluye la adquisición, en 1992, de la Central Lechera Alta Brianza y, en 1998, de la Central Lechera de Vigevano. Además, siempre en 1998, la empresa milanesa lanza al mercado la marca Latte Bergamo. En el mes de junio de 2001, en el ámbito de un amplio proyecto de reestructuración organizativa, el Consorzio Produttori Latte Milano constituye la sociedad por acciones Centrali Produttori Latte Lombardia, dedicada a la producción y a la comercialización en el territorio lombardo de los productos con marca Latte Milano, Latte Pavilat (Central de Vigevano), Latte Bergamo y Latte Clab (Central del Alta Brianza).

“

Producción diaria:
130.000 litros de leche fresca
10.000 litros de nata fresca

”



 smiform SR



INSTALLATION / Lotte Milano



LAS INSTALACIONES PRODUCTIVAS APUESTAN POR LA FLEXIBILIDAD



En los últimos años el establecimiento de Peschiera Borromeo se ha innovado a través de una serie de intervenciones de racionalización de las líneas de producción y de modernización de los equipos. Gracias a la instalación de maquinarias de última generación, en este establecimiento se producen cada día 10.000 litros de nata fresca y 130.000 litros de leche fresca; la materia prima, sometida a los distintos procesos de transformación, se convierte en leche de distintos tipos: entera de alta calidad, parcialmente desnatada, desnatada, de agricultura biológica, etc. Cada producto puede ser envasado en una amplia gama de envases y formatos: botellas PET, botellas de cristal, brik de cartón y Tetra Pack. Esta variedad de productos y de embalajes sólo puede gestionarse de modo eficaz con instalaciones muy flexibles y que se adapten fácilmente a los frecuentes cambios de producción, al objeto de pasar rápidamente de un tratamiento al otro. La estiro-sopladora Smiform SR6 y la enfardadora Smiflexi LSK 30 F instaladas en el establecimiento Centrali Produttori Latte Lombardia son la solución



ideal para dichas exigencias, ya que las tecnologías innovadoras de las que están dotadas proporcionan al usuario final las más amplias garantías de versatilidad operativa, elevada eficiencia de producción y rapidez de cambio de formato.



EMBALAJE

UN EXTRAORDINARIO VEHÍCULO PARA LA PROMOCIÓN DE LA MARCA

En la industria de la leche, y más en general en la alimentaria, el embalaje del producto juega un importante papel a la hora de orientar las preferencias de compra de los consumidores finales. La reconocibilidad y la visibilidad de la marca en las estanterías de los supermercados son extraordinarios vehículos promocionales, por los que las empresas del sector "food & beverages" se decantan cada vez más para aumentar el volumen de ventas y la cuota de mercado. El desarrollo de envases de forma innovadora, de diseño gráfico atractivo y estéticamente agradable de ver se ha convertido en un factor imprescindible de la estrategia marketing de las empresas grandes y pequeñas que, gracias a máquinas y a instalaciones

de embalaje cada vez más versátiles y personalizables, pueden dejar volar la fantasía y la creatividad de gráficos y publicitarios para crear una gama prácticamente infinita de distintas soluciones de embalaje.

Por ejemplo, a nivel de un envase individual, Smiform ofrece a sus clientes el estudio y el diseño de botellas PET para cada específica exigencia, que pueden personalizarse ampliamente en cuanto la forma, el tamaño, el aspecto, etc. Tras atentos análisis de las exigencias y de las necesidades del cliente, la idea del envase elaborada por



los diseñadores Smiform se transforma en un proyecto detallado, acompañado por "rendering" tridimensional, análisis de factibilidad industrial y simulación de los ensayos sobre la resistencia estructural y mecánica del envase. Hasta hoy, los técnicos del centro CAD Smiform han ideado más de 1.000 envases de capacidad, forma, aspecto gráfico y complejidad estructural diferentes.

