Sistemas de marcaje por láser
Historia de éxito de Coppenrath & Wiese

El láser 3320 de Videojet ofrece gran calidad y un codificado que prácticamente no requiere mantenimiento para las cajas de tartas de Coppenrath & Wiese

La confitería Coppenrath & Wiese es la mayor productora de postres congelados en Europa. Dos de cada tres productos de panadería congelados comprados en esta parte del mundo proceden de las modernas instalaciones de producción donde se elaboran hasta 260 000 tartas de nata al día.

La calidad y la frescura son de vital importancia para este negocio familiar. Por eso confían en los sistemas de alta calidad que les ofrece Videojet Technologies, líder en soluciones de codificado e impresión, para cumplir con sus requisitos de marcado.

La revolucionaria idea de sacar una tarta o un delicioso pastel directamente del congelador fue el punto de partida de esta historia de éxito que sigue viva a casi 40 años. El equipo original, formado por 35 personas, se ha convertido en el productor de tartas, pasteles y productos de panadería congelados más grande de Europa, y actualmente da trabajo a más de 2000 personas.

Mettingen es una preciosa ciudad medieval a medio camino entre Osnabrück y Rheine, en Tecklenburger Land, con unos 12 000 habitantes y gran cantidad de caballos, vegetación y agricultura. A poca distancia se encuentra la planta de producción de un líder del mercado europeo. El aroma a productos de panadería recién hechos da la bienvenida a los visitantes en cuanto entran por la puerta, ya que el delicioso olor a canela y vainilla inunda la estancia. Este es el lugar donde la confitería Coppenrath & Wiese elabora más de 250 000 pasteles y tartas de nata al día, además del gran número de productos más pequeños, como donas y otros pastelillos.

Werner Teeken nos espera en las instalaciones de producción. Es el jefe de Tecnología y se ocupa del mantenimiento externo, así como de la compra refacciones. También es el responsable de una parte de la construcción de la planta. Cuando percibe la mirada de asombro en las caras de los visitantes, dice: “Cuando llevas aquí mucho tiempo, puedes saber lo que está en el horno solo por el olor". En esta ocasión, se trata de un Strudel de manzana “Bohemian”, una de las especialidades de Coppenrath & Wiese.

"Marcaje cruzado flexible, limpio y rápido:

La manipulación es sencillamente única".

Werner Teeken, jefe de Tecnología de la confitería Coppenrath & Wiese

La confitería tradicional mantiene la misma reputación de siempre por su gran calidad, a pesar de la necesidad de modernizar sus procesos operativos e introducir elementos innovadores en el negocio. Incluso en la actualidad, el proceso de elaborar la nata o de la base de una tarta se sigue realizando a mano, de ahí el fomoso dicho "¿Dónde si no podrías encontrar una calidad como esta hoy en día?"

Al llegar donde se envasan las tartas y los pasteles, queda claro que la altísima demanda de calidad del producto continúa durante el proceso de envasado.

Las aplicadoras de adhesivo Nordson Machines y las envasadoras de bandejas Meurer se encargan de llenar las cajas patentadas de poliestireno para las tartas. Entre todos estos elementos también se encuentra el láser 3320 de Videojet. Apenas se escucha un leve "ssssst" a través de la carcasa de Plexiglas® cuando se imprimen con alta resolución la fecha de consumo preferente y los códigos de lote en el envase hasta 24 horas al día, 300 días al año.

El éxito de la confitería Coppenrath & Wiese y Videojet es es cada vez mayor

No fue casualidad que Coppenrath & Wiese decidiera adquirir un codificador láser de Videojet, puesto que la relación entre ambas empresas se remonta a hace dos décadas. Werner Teeken recuerda: "En 1992 abrimos la planta de producción aquí, en Mettingen. Lo vimos como una oportunidad de explorar el mercado y de encontrar la mejor impresora de inyección de tinta para nuestras necesidades" Se disputaban el puesto tres importantes fabricantes, a los que se puso a prueba y entre los que, finalmente, ganó la Videojet Excel 170i. El hecho de que estos dispositivos aún se sigan utilizando demuestra su fiabilidad. Sin rival ya por entonces, el sofisticado concepto de control hace que trabajar con la impresora sea extremadamente fácil.

Coppenrath & Wiese también ha utilizado codificadores láser, además de impresoras de inyección de tinta, durante casi cuatro años. Al competir de nuevo contra otros fabricantes de renombre, volvió a ganar el sistema de marcaje láser Videojet 3320. La razón que motivó esta decisión fue que la tecnología, la fiabilidad y el manejo del sistema de Videojet respondían a las necesidades de calidad del fabricante de tartas y productos de panadería. Norbert Zabel es el responsable de gestionar los datos necesarios para marcar todos los productos de la empresa. Nadie en la empresa conoce las impresoras y los codificadores mejor que él. Y sigue tan entusiasmado con la 3320 como el primer día. "Puedes aprender a manejar el dispositivo muy rápido. Cualquiera que sepa utilizar un ordenador, no tendría problemas para controlar el láser", afirma Zabel.

Esto se debe a la sencilla interfaz estándar del operador Videojet (SOI). La interfaz estándar del operador es clara y encaja en todos los láseres de Videojet. Los iconos, los botones y un texto claro guían de forma intuitiva al usuario a través de las posibles configuraciones. La SOI se instala en una pantalla táctil, un terminal manual o, como en esta línea de producción, en una tableta con WLAN.

La ventaja de utilizar la tableta es que puede ayudar a reducir el número de unidades de control aún más.

Cambia códigos rápidamente en la dirección de movimiento del producto

La confitería Coppenrath & Wiese envía sus tartas y bizcochos a toda Europa, Rusia, Estados Unidos y Australia. Estos mercados realizan demandas muy diferentes en lo que respecta al formato de fecha de consumo preferente, razón por la que el codificado cambia dos o tres veces dentro de un mismo ciclo. La secuencia del día, mes y año cambia automáticamente, y se especifica el mes como una combinación de letras. El codificador recibe el valor de la fecha de consumo preferente de un sistema central y los responsables de línea solo tienen que cambiar la secuencia de las fechas durante el ciclo. Se pueden mostrar todas las posibles variaciones, abreviaturas, pedidos e idiomas.

"Incluso se puede cambiar la secuencia de letras dentro de las listas durante el funcionamiento, lo cual es absolutamente genial", explica Zabel. "Se lo ponemos especialmente fácil a la gente", añade Wener Teeken. Por eso la SOI solo permite la alteración de parámetros predeterminados. Norbert Zabel lo resume así: "Solo se requieren tres acciones: Seleccionar, cargar y empezar". Se utilizan aproximadamente 20 diseños diferentes para las tartas y pasteles. La diversidad de productos, aproximadamente 70 tartas y pasteles distintos, también implica que ha de ser posible cambiar de forma rápida y flexible la posición del láser tanto en la dirección X como en la Y. Solo así, el código se colocará en la posición correcta del envase. Esto es especialmente importante a fin de poder marcar en la dirección del movimiento del producto. "El transportador antes creaba las distancias entre los marcajes, pero solo en una dirección", afirma Teeken. Eso ya es cosa del pasado. Gracias a la tecnología láser, se pueden imprimir las etiquetas en el envase en un ángulo independiente de la dirección de movimiento del producto y de la velocidad del transportador.

Con la 3320, el envase aporta la impresión general correcta.

Las coloridas ilustraciones del envase abren el apetito por degustar las deliciosas especialidades en tartas y pasteles. "No nos gustaría echar a perder la imagen general del producto con un campo de fecha llamativo", señala Teeken. Aquí es donde el láser demuestra sus puntos fuertes. Incluso si desea realizar marcas en el fondo más claro posible, puede hacerlo con el láser. "Podemos crear etiquetas de alto contraste en fondos de prácticamente cualquier color", afirma Werner Teeken. Los datos ilegibles ya no son un problema.

Otra ventaja es que, incluso en impresiones pequeñas, el codificado permanece nítido y claro. "Podemos hacer que el campo de la fecha sea aún más pequeño y colocarlo en la posición perfecta gracias a un marcaje cruzado", explica el jefe de Tecnología.

Han experimentado una fiabilidad total sin prácticamente ningún consumible.

Antes la tinta y los consumibles suponían alrededor de 25 000 euros al año. Con estos láseres, este costo se ha eliminado por completo.

Las boquillas bloqueadas o la tinta espesa ya no son un problema. "Antes, cuando una impresora fallaba, teníamos que llamar al equipo de servicio o instalar rápidamente una de repuesto", recuerda Teeken. Hoy, esto ha cambiado. Las ópticas del láser no necesitan prácticamente mantenimiento. Basta un "ssssst" y la siguiente caja ya tiene su código.

Una mirada al futuro

Norbert Zabel predice que las impresoras láser y de inyección de tinta seguirán complementándose. "Todo sistema tiene sus puntos fuertes, pero en el futuro primarán claramente los láseres". ¿Y las impresoras de inyección de tinta? Una 2310 imprime el logo curvado y un código de barras en seis cajas de Strudel de manzana Bohemian listas para su envío en un minuto. Según la pantalla, los cartuchos aún pueden seguir funcionando otro día y 20 horas más. ¿Y la láser 3320? "Ssssst".

Llame al **54 11 4768-6638**
envíe un correo electrónico a
mktargentina@videojet.com
o visite **www.videojet.com**

Videojet Argentina S.R.L
Calle 122 (ex. Gral. Roca) 4785,
Villa Ballester
(CP1653) Buenos Aires, Argentina

©2013 Videojet Technologies México. Reservados todos los derechos.
Trabajamos constantemente para mejorar nuestros productos y nos reservamos el derecho a modificar el diseño o los datos de producto sin previo aviso.

VIDEOJET