

# SPUMADOR



T ranvías y autobuses urbanos recorren las calles de Milán, sus laterales y parte trasera están empapelados con carteles publicitarios en los que puede verse una jarra de cristal colmada de una bebida de color negro: estamos en 1938 y el producto en cuestión es la famosa "Spuma Nera" (Espuma negra) de Spumador. Sobre esta bebida, que nace de la infusión de diecisiete hierbas aromáticas de las cuales obtiene su gusto único e inimitable (diferente al de las bebidas de cola y quinoto), la empresa de Como ha construido una historia de gran éxito, convirtiéndose en los años de la posguerra en una excelencia en el panorama de la industria italiana del sector "beverage". Actualmente la sociedad Spumador cuenta con 5 establecimientos de producción equipados con las más modernas tecnologías de embotellado y empaquetado, entre las que destacan las máquinas de embalaje que SMI suministra a la empresa desde 1997. Los equipos SMI presentes en las líneas Spumador están formados por una veintena de empaquetadoras



automáticas Smiflexi para el embalaje secundario; recientemente SMI ha participado en el proyecto de modernización del establecimiento de Sulmona, en provincia de Aquila, donde la empresa de Como ha instalado dos empaquetadoras Smiflexi de última generación: una empaquetadora en franjas envolventoras modelo MP 300 TRBF y una enfardadora modelo SK 600T provistas de sus correspondientes cintas transportadoras.

## SECTOR AGUA & BEBIDAS

### Spumador S.p.A.

Como - Sulmona, Italia

Grupo: Refresco Gerber Group

Empaquetadora Smiflexi MP 300 TRBF

Enfardadora Smiflexi SK 600 T

Cintas transportadoras Smiline



VIDEO



GEO LOCATION





## UNA HISTORIA... DE SABOR QUE DURA MÁS DE 120 AÑOS

La historia del grupo Spumador se remonta a 1888, año en el que el matrimonio Verga, en un pequeño establecimiento en Cermenate, provincia de Como, empieza la producción de gaseosas; en 1922 su hijo, Antonio Verga, se traslada a Caslino al Piano (oasis natural siempre en las inmediaciones del Lago de Como), donde empieza a producir una sabrosa bebida llamada "gazzosa" comercializada con la marca "Spumador". El éxito de la nueva bebida entre los consumidores fue inmediato, éxito al que también contribuyó el envase elegido: una botella de cristal de forma especial cerrada por una bola de cristal, que hace de esta bebida merecedora del apelativo de "ul sciampagn de la balèta", es decir, el champán con la bolita. 1938 es el año de la mítica "Spuma Nera", creada por Antonio Verga con la infusión de 17 hierbas officinales, conocida

como "Spuma Nera" o "Spuma tipo 1938", su proceso de infusión se realiza magistralmente en la sala de esencias siguiendo una receta, histórica y secreta, que le confiere el sabor inimitable de siempre. En los años siguientes la gama de bebidas Spumador se enriquece con nuevos productos para responder a las crecientes y diversificadas demandas de los consumidores, hasta que en 1966, con la adquisición de la Fuente S. Antonio, la empresa de Como entra también en el mercado de las aguas minerales. El agua S. Antonio muy pronto se convierte, con la línea cristal, en líder del servicio familiar puerta a puerta, además de afirmarse en el canal bar y restauración. Con la llegada de las botellas en PET, en los años ochenta empieza la distribución de los productos Spumador en los supermercados y en los puntos de venta de la gran distribución. El grupo Spumador da la bienvenida al año 2000

con la introducción de modernas tecnologías de embotellado en ambiente aséptico y con el desarrollo de nuevas bebidas a base de



fruta. Siempre fiel a sus valores fundacionales y a su vocación por la calidad y la innovación tecnológica, la empresa de Como adquiere con los años nuevas marcas, tales como Fonte S. Francesco, SanAttiva o Gioiosa, consolidando su fuerza financiera con la adquisición de Fonti San Carlo y Acque Oligominerali Valverde (a principios de los años noventa), y de Fonte S. Andrea (en 1998). Spumador emplea las tecnologías de embotellado más

avanzadas y controla cotidianamente toda la cadena de producción para obtener los más altos estándares de calidad y la mejor trazabilidad de los lotes; además, la empresa realiza rigurosos ensayos de laboratorio especializados en campo químico y bacteriológico. En el año 2008 la sociedad Spumador celebra sus 120 años de actividad, orgullosa de una

tradición empresarial de grandes éxitos y de un papel de protagonista entre las excelencias del sector beverage italiano. Hoy, los números certifican este éxito: más de 400 empleados y cinco establecimientos - Cadorago-Caslino al Piano (CO), Sant'Andrea (PR), Spinone al Lago (BG), Quarona Sesia (VC) y Sulmona (AQ) -, 900 mil botellas producidas cada año (repartidas

por igual entre bebidas y aguas minerales), 21 líneas de embotellado y empaquetado. Desde 2011 Spumador S.p.A. entra a formar parte del grupo holandés Refresco Group B.V, líder en Europa en la producción de bebidas analcohólicas y de los zumos de fruta de marca privada, hoy Refresco Gerber Group tras la reciente fusión con Gerber-Emig.

### REFRESCO GERBER GROUP EN BREVE

Refresco Gerber es líder europeo en la producción de refrescos y zumos de fruta para marcas comerciales y uno de los mayores proveedores industriales para las principales marcas internacionales. Gracias a la fusión que tuvo lugar el 12 de noviembre de 2013 entre los grupos Refresco y Gerber Emig, hoy Refresco Gerber puede contar con números verdaderamente importantes: 2.300 millones de euros de facturación anuales, 4.700 personas en 9 países. Gracias a Spumador el Grupo ha podido expandir su cuota de mercado en áreas geográficas interesantes como Italia. En efecto, Spumador es un socio profesional de gran fiabilidad para el sector minorista italiano y cuenta con una rica tradición y un equipo directivo que ha dado pruebas de gran eficacia en el desarrollo de la empresa. La entrada de Spumador en el grupo holandés es de fundamental importancia para la empresa de Como; así es, al compartir el know-how y la cartera de productos se crean nuevas oportunidades de crecimiento y desarrollo, reforzando también la posición de Refresco Gerber en el sector de las marcas privadas.





# SPUMADOR

## Y LA PLANTA PRODUCTIVA DE SULMONA



Spumador adquiere el establecimiento de Sulmona (L'Aquila) en noviembre de 2011. En la nueva instalación industrial se producen bebidas y aperitivos, permitiendo entre otras cosas a la empresa aumentar su capilaridad distributiva, especialmente hacia el centro-sur de Italia. El plan de modernización industrial puesto en práctica por Spumador en la

instalación industrial de Sulmona ha supuesto la inversión de ingentes capitales en nuevas maquinarias para el empaquetado secundario de la línea de cristal de refrescos. La nueva línea de producción suministrada por SMI incluye una empaquetadora en franjas envolventoras Smiflexi modelo MP 300 TRBF, que empaqueta botellas de cristal de 0,18 l y de 0,1 l en franjas envolventoras de cartoncillo

en configuración con "cuello fuera"; más precisamente, las botellas de 0,18 l se comercializan en el formato cluster 2x3, mientras que las de 0,1 l en los formatos 2x3 y 2x5. El modelo de empaquetadora SMI elegido por Spumador es muy versátil y también puede empaquetar latas, brik de cartón y tarros de plástico, metal y cristal en distintos tipos de paquete. La máquina instalada en

el establecimiento de Sulmona está provista del módulo BF - "Bottom Flap"; se trata de un sistema para la formación de paquetes con aletas inferiores de retención, apto para el embalaje de botellas de formas especiales, que refuerza la resistencia total del paquete. La serie MP de Smiflexi está formada por máquinas automáticas para el empaquetado en franjas envolventoras de cartoncillo de envases de baja y media capacidad en la configuración con "cuello dentro (OTT)" o con "cuello fuera (NT)"; todos los modelos MP disponen de un sistema electrónico de agrupación del producto y de cambio de formato manual. Además, las empaquetadoras MP pueden estar provistas del sistema opcional de cambio de



formato automático: la adaptación al nuevo formato es realizada electrónicamente por motores brushless y, en la mayoría de casos, no requiere el uso de herramientas o la intervención del operador en la máquina. En estos casos las operaciones de cambio de formato se reducen simplemente a seleccionar la nueva configuración desde el terminal de control POSYC. Las empaquetadoras de la serie MP son la solución ideal para

realizar "multipack" con aspecto gráfico atractivo, de fuerte impacto visual, con mejor resistencia a los golpes y fácil de manejar, abrir y almacenar; características todas ellas que llaman la atención del consumidor hacia un producto concreto. En la línea de producción del establecimiento Medibev-Spumador de Sulmona también

está instalada una enfardadora en film termorretráctil Smiflexi modelo SK 600T, que vuelve a empaquetar los cluster 2x3 y 2x5 procedentes de la MP 300 TRBF en los formatos 4x6 y 6x5 en sólo bandeja, sólo film y bandeja más film, o bien en los formatos 6x9 y 6x10 sólo film (sólo botellas de 0,1 l). Las enfardadoras de la serie SK de Smiflexi, disponibles en una amplia gama de modelos en versión de pista simple y pista doble, están provistas de un sistema electrónico de agrupación del producto y de cambio de formato automático.