

PULMUONE WATERS - CONSERVAS LA COSTEÑA  
LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

*Una historia de sabores  
de montaña*

PULMUONE WATERS

*Oh my green!  
Invertir para el futuro  
de la gente y del planeta*

SMIPAL APS 3085 ERGON

EFICIENCIA Y ERGONOMÍA  
CON EL NUEVO PALETIZADOR  
CON DOBLE ENTRADA

READY FOR THE FUTURE?

EL TALLER MECÁNICO SMIMEC

smir  
now

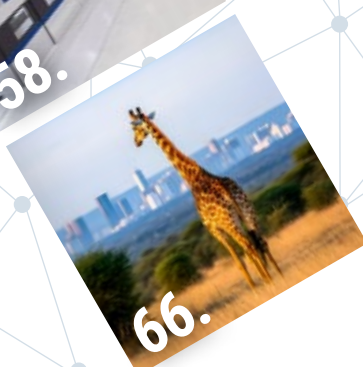
Magazine 2026/32



# EN ESTE NÚMERO



- 04 Corea del sur: Pulmuone Waters
- 20 Italia: Latteria Sociale Valtellina
- 36 México: Conservas La Costeña
- 52 Smipal APS 3085: Eficiencia y ergonomía con el nuevo paletizador con doble entrada
- 56 Fardos ecológicos gracias a la enfardadora con film extensible SFP 30 ERGON
- 58 Ready for the future? ¡El taller mecánico Smimec se renueva!
- 65 Innovación 5.0: eficiencia, calidad, sostenibilidad y bienestar como un todo
- 66 Compromiso con un futuro sostenible: SMIGROUP obtiene el distintivo "EcoVadis Committed"
- 66 SMI refuerza su presencia en África Oriental



# EDITORIAL 2026/32

La tradición encuentra  
la innovación y mira  
hacia el futuro

excelencia, los cuales respetan y valoran la antigua tradición gracias a las constantes inversiones en nuevas tecnologías, como la estiro-sopladora rotativa modelo EBS 4 K ERGON de SMI, elegida para producir botellas PET de 0,5 L y 1 L para leche y botellas PET de 0,48 L para kéfir. En el sector del agua embotellada, la empresa surcoreana Pulmuone promueve la armonía perfecta entre el ser humano y la naturaleza; el lema "Amor por el prójimo, respeto por la vida" es la base de las principales decisiones empresariales, como lo demuestra la reciente inversión en una enfiadora SK 500 F ERGON de SMI para trabajar las botellas "Oh My Green" sin etiqueta, una solución innovadora y cada vez más popular. En el sector alimentario, para la empresa Conservas La Costeña, marca icónica de la tradición gastronómica mexicana, la innovación es un elemento indispensable para poder ofrecer a los consumidores los mejores productos para la preparación de platos llenos de sabor. En más de 100 años de actividad, esta importante realidad industrial nunca ha dejado de anticiparse al futuro apostando por soluciones técnicamente de vanguardia, como el monobloque de llenado y tapado de la serie HEVF 15-4-B HC S suministrado por ENOBERG para aumentar la producción de botellas de HDPE de vinagre. También para SMIMEC, el taller mecánico del Grupo SMI, los conceptos de tradición e innovación significan asumir los retos del mercado e integrarlos en el propio ADN empresarial. Esto se ha concretado con la reciente modernización del parque de máquinas de todas las líneas productivas de los departamentos de fresado, soldadura, de los centros de mecanizado CNC para trabajos medianos/grandes y para la fabricación de moldes. Una inversión en clave Industria 5.0 que ha puesto en primer plano la sostenibilidad ambiental, la eficiencia operativa y el ahorro energético. Gracias por su atención y les deseo una buena lectura.

**T**radición e innovación son dos conceptos que, en apariencia, parecen opuestos. Sin embargo, la historia de SMI y de los clientes presentados en los "case histories" de esta edición de SMI NOW demuestran que tradición e innovación son en realidad dos fuerzas que, al entrelazarse, generan valor transformando y mejorando la producción industrial. En el sector de la producción de leche, la empresa italiana Latteria Sociale Valtellina nos muestra que los dos conceptos mencionados constituyen un vínculo indisoluble. Con raíces sólidas en el pasado y una mirada siempre puesta en el futuro, esta cooperativa se distingue por producir productos lácteos de



## sminow | magazine

### Created by:

SMI S.p.A. - Marketing Dept.  
Via Ceresa, 10  
IT-24015 San Giovanni Bianco (BG)  
Tel.: +39 0345 40111  
www.smigroup.it



### Available in:

Italian, English, Spanish, French

### Contributors to this issue:

Pulmuone Waters - Conservas La Costeña - Latteria Sociale Valtellina

Product pictures in this issue are shown for reference only.

*Paolo Nava, President & CEO, SMI S.p.A.*

AMOR AL PRÓJIMO Y RESPETO POR LA VIDA Y EL MEDIO AMBIENTE: ESTE SENCILLO MENSAJE EXPRESA TODA LA FILOSOFÍA EMPRESARIAL DE PULMUONE CORPORATE, COMPAÑÍA SURCOREANA LÍDER EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES Y AGUA, QUE DESDE SU FUNDACIÓN PROMUEVE LA ARMONÍA PERFECTA ENTRE EL SER HUMANO Y LA NATURALEZA. UNA ARMONÍA QUE TAMBIÉN SE LOGRA A TRAVÉS DE LA ADOPCIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE, COMO LOS SUMINISTRADOS POR SMI PARA LA PLANTA DE MIRYANG DE LA DIVISIÓN PULMUONE WATERS; AQUÍ SE HAN INSTALADO RECIENTEMENTE UN DIVISOR DV 500 S ERGON, UNA ENFARDADORA SK 500 F ERGON EQUIPADA CON UNA APLICADORA DE ASAS EN PRE-RETRACCIÓN PSHA 60 Y LAS CORRESPONDIENTES CINTAS TRANSPORTADORAS PARA EL EMBALAJE SECUNDARIO DE LAS NUEVAS BOTELLAS SIN ETIQUETA DE LA MARCA "OH MY GREEN".

# PULMUONE WATERS

➤ **SECTOR: AGUA**  
 PULMUONE WATERS  
 Miryang, Gyeongnam del Sur, Corea del Sur  
[www.pulmuonewater.com](http://www.pulmuonewater.com)



VIDEO

- Divisor DV 500 S ERGON
- Enfardadora SK 500 F ERGON + aplicadora de asas PSHA 60
- Cintas transportadoras



GEO LOCATION

# INVERTIR PARA EL FUTURO DE LA GENTE Y DEL PLANETA

**B**asándose en el lema empresarial “amor por el prójimo, respeto por la vida”, en mayo de 2022 Pulmuone

Waters redefinió sus valores, sentando las bases para la misión de la empresa: crear un futuro más saludable para las personas y el planeta.

Todo esto se traduce en la producción, por parte de la empresa surcoreana, de alimentos frescos y genuinos y en la elección de soluciones de embalaje eco-sostenibles, como los fardos en solo film de botellas PET de agua de la marca Oh My Green.

Envasadas gracias al uso de una enfardadora de film termorretráctil SK 500 F ERGON suministrada por SMI, las botellas Oh My Green sin etiqueta son una solución innovadora y cada vez más popular, que permite reducir el impacto ambiental, simplificar la producción y respetar el planeta.

Al eliminar etiquetas, tintas y adhesivos, el reciclaje de los envases post-consumo se vuelve más sencillo y eficiente; además, el diseño limpio y minimalista de las botellas realza el producto contenido, refuerza la identidad de la marca y otorga un aspecto moderno y elegante que atrae la atención del público.

Desde el punto de vista productivo, la eliminación de la etiquetadora, el reducido mantenimiento de los equipos y el menor uso de material de embalaje permiten simplificar la línea de embotellado y envasado. Pulmuone Waters ha implementado una simplificación aún mayor del proceso productivo gracias a la instalación de una aplicadora de asas en pre-retracción de la serie PSHA integrada en la enfardadora SK 500 F ERGON, una solución compacta y ahorra-espacio que no requiere cintas transportadoras entre ambas máquinas.



## ➔ BÚSQUEDA DE UN PACKAGING CADA VEZ MÁS SOSTENIBLE

Los constantes esfuerzos de la empresa en favor del medio ambiente han llevado a Pulmuone Waters a adoptar soluciones que, además del uso de envases sin etiqueta, priorizan el aligeramiento de los embalajes. Para reducir al mínimo los residuos de plástico, en 2021 la compañía desarrolló el primer envase para ensalada en bio-PET de Corea del Sur, certificado por el Korea Environmental Industry & Technology Institute; además, trabaja para aumentar el uso de envases monomaterial y desarrollar nuevas tecnologías de reciclaje. Por ejemplo, en octubre de 2024, la empresa de Miryang introdujo envases fabricados con plástico 100% reciclado para todos los zumos de fruta frescos premium de la marca "I'm Real", una auténtica novedad en el sector de las bebidas que permite reducir el consumo de plástico en aproximadamente 259 toneladas al año.

smi  
MOIS





# ¿CÓMO NACIÓ LA EMPRESA PULMUONE?

**E**n 1955, Won Kyung-sun, un agricultor de Bucheon, en la provincia de Gyeonggi, llamó a su granja "Pulmuone" como símbolo de renovación, con la esperanza de que pudiera infundir nueva vida a las personas, tal como el "pulmu", el instrumento que sopla aire en la fragua del herrero y permite transformar chatarra de metal en nuevas herramientas. Esto se debe a que, tras la Guerra de Corea, Won Kyung-sun acogió a quienes habían perdido su hogar, ofreciéndoles un lugar donde reconstruirse y renovarse. La curva verde del logo de la empresa, con los extremos ligeramente elevados, simboliza la sonrisa saludable del ecosistema y de las personas, así como "un gran cuenco lleno de naturaleza". La forma de las letras transmite además una sensación de escritura amigable, que expresa el deseo de la empresa de acercarse a sus clientes para ofrecerles lo que desean. A la edad de 60 años, Won Kyung-sun trasladó su granja llamada Pulmuone a Yangju, en Gyeonggi, y, junto con otros agricultores, fundó la primera

organización de agricultores orgánicos de Corea, con el objetivo de proteger la naturaleza y salvar el planeta y a su gente. Esta visión se convirtió en el fundamento del principio rector de Pulmuone: amor por el prójimo, respeto por la vida. En mayo de 1981, el fundador abrió una pequeña tienda de comestibles en la zona de Gangnam, en Seúl, bajo el nombre de "Pulmuone Organic Produce Farm Shop", para vender los productos orgánicos de su granja y los provenientes de los agricultores asociados. La apertura de la tienda marcó el nacimiento de la actual Pulmuone Corporate y sentó las bases para la difusión del valor de la agricultura orgánica en todo el país. En muy poco tiempo, esta empresa se convirtió en el referente local de las empresas LOHAS (\*) con un papel clave en la promoción de la perfecta armonía entre el ser humano y la naturaleza. Hoy, a través de sus diferentes divisiones, Pulmuone produce una gran variedad de productos saludables, elaborados con ingredientes naturales y orgánicos como tofu, fideos frescos, platos preparados y otros alimentos saludables que le han permitido expandirse también a mercados extranjeros, entre ellos Estados Unidos, China, Japón y Vietnam. Un desarrollo adicional de la empresa se produjo en 1986 con la fundación de la división Pulmuone Waters. A lo largo de sus casi 100 años de vida, Won Kyung-sun siguió desafiándose a sí mismo con el objetivo de encontrar nuevas formas de crear armonía entre los seres humanos y la naturaleza.



---

“PULMUONE NACIÓ COMO UNA HUMILDE GRANJA Y HA CRECIDO HASTA CONVERTIRSE EN UN NOMBRE FAMILIAR CON UN FUERTE COMPROMISO CON LA PROTECCIÓN DEL PLANETA. EN EL CONTINUO VIAJE DE CRECIMIENTO, LOS PRODUCTOS DE LA EMPRESA SIGUEN ENCARNANDO EL ESPÍRITU DE AMOR POR EL PRÓJIMO, RESPETO POR LA VIDA”

---

---

### ➔ ¿QUÉ SIGNIFICA LOHAS?

El término LOHAS, acrónimo de Lifestyle Of Health And Sustainability (Estilo de Vida Saludable y Sostenible), se utiliza para describir un estilo de vida sano y sostenible. El consumidor LOHAS prefiere los productos orgánicos y ecológicos, encarna el deseo de un mundo más verde y evalúa cuidadosamente qué comprar porque, además de los ingredientes, también presta atención a los valores éticos. Compra a marcas transparentes, auténticas y reales. Prefiere productos de kilómetro cero, locales o regionales y exige conocer su origen. Una empresa inspirada en los principios LOHAS busca alcanzar la armonía entre el ser humano y la naturaleza adoptando una serie de estrategias para garantizar el bienestar de las futuras generaciones y salvaguardar el medio ambiente.



# SOLUCIONES SMI PARA PULMUONE WATERS



Con el eslogan "Oh My Green", la empresa surcoreana ha diversificado con éxito su actividad, incluyendo en su gama innumerables productos diseñados para proteger el medio ambiente y promover iniciativas eco-sostenibles. Gracias a la innovación continua, la compañía Pulmuone adopta soluciones de embalaje capaces de reducir considerablemente el impacto ambiental de su actividad industrial; entre las soluciones más recientes adoptadas con este enfoque destaca la enfardadora SK 500 F ERGON suministrada por SMI, que, gracias a las ventajas ofrecidas por la digitalización y la automatización en los procesos productivos, permite afrontar los cambios del mercado de manera eficiente y sostenible. La enfardadora SK instalada en la planta de Miryang incorpora soluciones "high-tech" de última generación para reducir los costes de producción y gestión y garantizar elevados niveles de flexibilidad y eficiencia en las instalaciones.



### ➤ ENFARDADORA EN FILM TERMORRETRÁCTIL SK 500 F ERGON

**Producto procesado:** botellas PET de 0,3 L / 0,5 L / 2 L

**Formatos realizados:** fardos en solo film en los formatos: 5x4 (0,3 L y 0,5 L), 6x5 y 8x5 (botellas de 0,5 L) y 3x2 (botellas de 2 L).

### ➤ MOTORES CON SERVODRIVES DIGITALES INTEGRADOS

Las enfardadoras SK ERGON montan motores ICOS Smitec dotados de servodrive integrados, diseñados para garantizar altas prestaciones y un notable ahorro energético. Los servodrive aprovechan la energía generada por los motores durante la fase de deceleración, compartiéndola con otros dispositivos instalados en la enfardadora. Además, representan una solución ahorra-espacio que permite reducir las dimensiones de los cuadros eléctricos y del sistema de climatización.



### ➤ MANTENIMIENTO REDUCIDO

La enfardadora SK ERGON adquirida por Pulmuone Waters está equipada con cadenas auto-lubricadas especiales, que eliminan el uso de lubricantes (que podrían entrar en contacto con el producto alimentario envasado) y simplifican las operaciones de mantenimiento, ya que no es necesaria la intervención del operador para añadir lubricante entre los elementos de la cadena.



➤ **CAMBIOS DE FORMATO SIMPLIFICADOS**

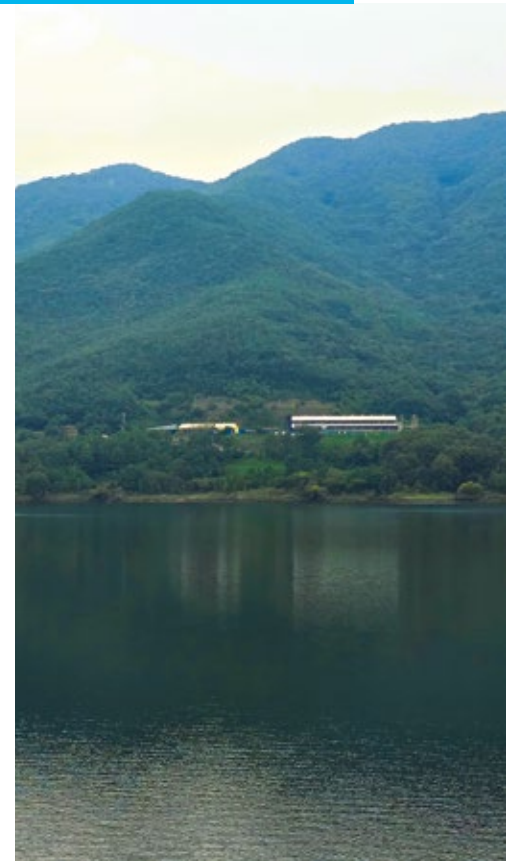
Las enfundadoras SK fabricadas por SMI cuentan con laterales en la cinta de entrada equipados con nuevas guías y rodillos, que simplifican las operaciones de cambio de formato y reducen los tiempos requeridos para pasar de una configuración de paquete a otra.

Esta es una solución ventajosa para las empresas que envasan diferentes tipos de envases en varios formatos.



➤ **EFICIENCIA ENERGÉTICA Y REDUCCIÓN DE COSTES**

La gama de enfundadoras SK ERGON está equipada con un medidor de energía con pantalla LCD digital, que, mediante el monitoreo del consumo energético, permite optimizar la eficiencia operativa de la planta; el contador registra y visualiza alternativamente el consumo de energía eléctrica, la tensión, la corriente y la potencia en un periodo determinado. Gracias a estos dispositivos, las máquinas SMI pueden beneficiarse de los servicios ofrecidos por la plataforma SMYIOT, una base de datos interactiva que recopila, verifica, procesa y valoriza de forma remota todos los parámetros de funcionamiento de la planta, tanto a nivel de máquina individual como de toda la línea de producción, con el fin de mejorar la eficiencia operativa y el rendimiento energético, programar los mantenimientos y reducir globalmente los costes de producción.



### ➤ APLICADORA DE ASAS EN PRE-RETRACCIÓN PSHA 60

#### Formatos realizados:

aplicación de un asa en todos los paquetes procesados por la enfardadora SK 500 F ERGON

### ➤ REDUCCIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE UTILIZADO

La aplicación de un asa en pre-retracción es la solución ideal cuando los paquetes se realizan con film fino, pero no se quiere renunciar al asa; este sistema también es adecuado para fardos de pequeño tamaño, ya que la aplicación en pre-retracción permite un mayor espacio de agarre.



### ➤ SOLUCIÓN COMPACTA Y AHORRA-ESPACIO

La aplicadora de asas en pre-retracción es una solución especialmente ventajosa para quienes no disponen de espacio suficiente para instalar una aplicadora de asas independiente a la salida de la enfardadora y las correspondientes cintas transportadoras necesarias para conectar ambas máquinas. La aplicadora automática PSHA (Pre-Shrinking Handle Applicator) está montada en el borde exterior de la enfardadora SK 500 F ERGON y se encarga de aplicar un asa sobre una sección del film termorretráctil antes de la formación de los paquetes y del paso de los mismos al túnel de termorretracción.

Según la configuración de la máquina, el cliente puede decidir si colocar este dispositivo ahorra-espacio en el lado del operador, en el lado opuesto o en ambos lados para producciones en doble pista.



### ➤ EFICIENCIA PRODUCTIVA AL MÁXIMO NIVEL

La aplicadora de asas PSHA está perfectamente sincronizada con la enfardadora sobre la que está montada, de modo que esta última entra automáticamente en modo de espera cuando se agota la bobina de asas. Es posible cargar dos bobinas, una en funcionamiento y otra en espera; en este caso, una fotocélula detecta el agotamiento de la cinta de la bobina en uso y activa el dispositivo de empalme automático, que realiza la soldadura de la cinta adhesiva de la bobina agotada con la de la bobina en espera, evitando así la interrupción del proceso de envasado. El posicionamiento preciso de las asas adhesivas sobre el film termorretráctil garantiza que, a la salida del horno, estas se encuentren siempre en la posición correcta sobre el fardo termorretraído.



# LA HISTORIA DE PULMUONE WATERS

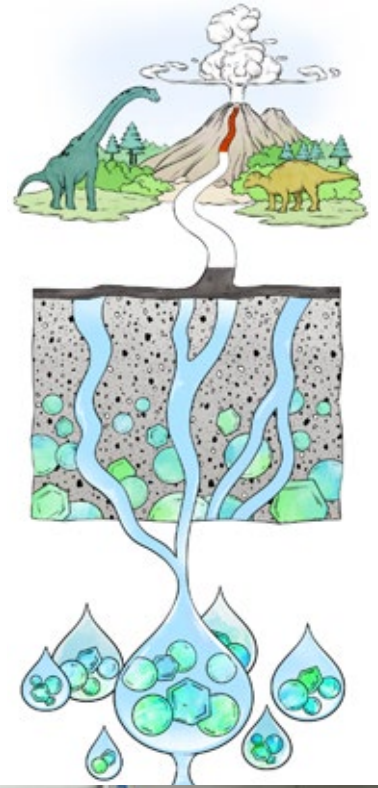
**L**a empresa Pulmuone ingresó en el sector del agua embotellada con la constitución de Pulmuone Spring Waters; esta última, desde que introdujo por primera vez el agua de manantial en Corea del Sur en 1986, se ha posicionado como líder en el mercado nacional con el lema "Agua genuina y limpia para nuestras familias". La excelente calidad y el servicio ofrecidos por la empresa coreana, así como el constante crecimiento de las ventas y el indiscutible éxito de la marca, llevaron a la creación de una empresa conjunta con Nestlé Waters (Pulmuone Waters JV) para la comercialización de los productos "Kirkland Drinking Spring Water".

La expansión del negocio de Pulmuone Waters es el resultado de una gran capacidad de innovación en sus departamentos productivos; un ejemplo de ello es la diversificación de la gama realizada en 2022, con la introducción en el mercado de bebidas gaseosas y productos eco-compatibles bajo la marca "Oh My Green". El fuerte enfoque en la sostenibilidad ambiental por parte de la empresa surcoreana ha sido la base de una serie de iniciativas para reducir el

uso de plástico, como el empleo de botellas cada vez más ligeras y la introducción de botellas de rPET.

Otro paso adelante se da en 2024, cuando Pulmuone Waters adquiere el 100% de las acciones de la empresa Samsoseul, productor de agua embotellada bajo la marca "Ice Water" con sede en Miryang (Gyeongnam del Sur), donde desde 2021 están en funcionamiento la enfaradora SMI SK 500 F y el divisor DV 500 S ERGON mencionados en este artículo.

La adquisición de Samsoseul permitió aumentar la capacidad productiva de agua embotellada, reducir los costes logísticos y mejorar la cobertura en la distribución de productos en toda Corea del Sur.





#### ➔ MERCADO DEL AGUA EMBOTELLADA EN COREA DEL SUR

Según la empresa de investigación Euromonitor, en 2024 el mercado del agua embotellada en Corea del Sur aumentó un 15,6% en comparación con el año anterior, gracias al creciente interés por la salud que ha llevado a preferir el agua de manantial sobre las bebidas gaseosas.

En particular, la reciente tendencia al consumo de productos envasados en envases sin etiqueta, más fáciles de separar y reciclar, ha acelerado la expansión del mercado de agua embotellada en el país asiático.

# COREA DEL SUR ENTRE MODERNIDAD Y TRADICIÓN

**C**orea del Sur es uno de los países más fascinantes y a la vez más complejos de Asia, así como una de las economías más avanzadas de la región; con una población de más de 52 millones de habitantes, es un lugar donde la modernidad se integra en perfecta armonía con una tradición milenaria, ofreciendo a los visitantes un patrimonio cultural inmenso, un valor paisajístico extraordinario y una agradable gama de contrastes que se pueden admirar en cada rincón del territorio. Desde la modernísima Seúl, donde tienen su sede empresas destacadas como Samsung, Hyundai y LG Electronics, hasta los templos de Bulguksa y Gyeongju, patrimonio de la UNESCO, pasando por la isla volcánica de Jeju o las playas de Busan, ¡la lista de lugares fascinantes es prácticamente infinita!





# AGUAS TERMALES Y RESERVAS NATURALES

**E**n la costa sureste de Corea del Sur, la provincia de Gyeongsang del Sur reservas y manantiales termales naturales, fáciles senderos de montaña y mucho más para los amantes de las actividades al aire libre. En esta zona, en primavera florecen algunos de los primeros cerezos de la temporada, en verano llegan numerosos turistas para disfrutar de las aguas costeras y en otoño las montañas reciben visitantes para admirar el follaje. El monte Jirisan, que literalmente significa “sabiduría exquisita”, representa un vasto patrimonio natural, cultural y espiritual. Busan, la ciudad símbolo de Gyeongsang, con sus 4 millones de habitantes, es el segundo núcleo urbano más grande de Corea del Sur tras Seúl y un destino turístico reconocido gracias a su espléndido paisaje costero. A menos de una hora de Busan se encuentra la localidad de Miryang, una encantadora ciudad llena de bellezas ocultas, maravillosos templos históricos, mercados tradicionales para probar especialidades locales y pabellones que ofrecen magníficas vistas panorámicas.





## SABOREAR LA COCINA COREANA

Entre las experiencias imprescindibles en Corea del Sur está, sin duda, la gastronómica. La cocina coreana tiene sus raíces en la prehistoria de la península, evolucionando gracias a influencias ambientales, culturales e históricas. En su base encontramos el arroz, a menudo acompañado de carne, verduras y numerosos acompañamientos llamados "banchan", siempre presentes junto al arroz al vapor. La filosofía culinaria se basa en el "obangsaek", la teoría de los cinco colores (blanco, negro, azul, rojo y amarillo), relacionada con los cinco elementos (madera, fuego, tierra, metal y agua) y la medicina tradicional oriental, con el objetivo de nutrir cuerpo y espíritu.



➤ **SECTOR: LECHE**

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

Postalesio (Sondrio), Italia

[www.latteriavaltellina.it](http://www.latteriavaltellina.it)

➤ Estiro-sopladora rotativa EBS 4 K ERGON



VIDEO



GEO LOCATION

# LATTERIA SOCIALE VALTELLINA



# UNA HISTORIA DE SABORES DE MONTAÑA

---

UNA HISTORIA DE 45 AÑOS, HECHA DE HOMBRES Y MUJERES PROFUNDAMENTE LIGADOS AL TERRITORIO, TRABAJADORES INCANSABLES Y APASIONADOS QUE SE DESPIERTAN AL AMANECER Y PERMANECEN EN EL ESTABLO HASTA EL ATARDECER. ES LA HISTORIA DE LATTERIA SOCIALE VALTELLINA Y DE LAS MÁS DE 110 GRANJAS, DISTRIBUIDAS EN LAS PROVINCIAS DE SONDRIO, LECCO Y COMO, DE LAS CUALES CADA DÍA SE ORDEÑAN MÁS DE 1.900 QUINTALES DE LECHE FRESCA DE MONTAÑA.

---

**L**a tradición y la innovación son los elementos impulsores de la evolución de esta cooperativa, líder en el sector lácteo italiano.

Lo que permite a la empresa mantener el equilibrio entre estas dos fuerzas, naturalmente opuestas, es el respeto por los valores de equidad, humildad, transparencia y autenticidad que identifican su actividad.

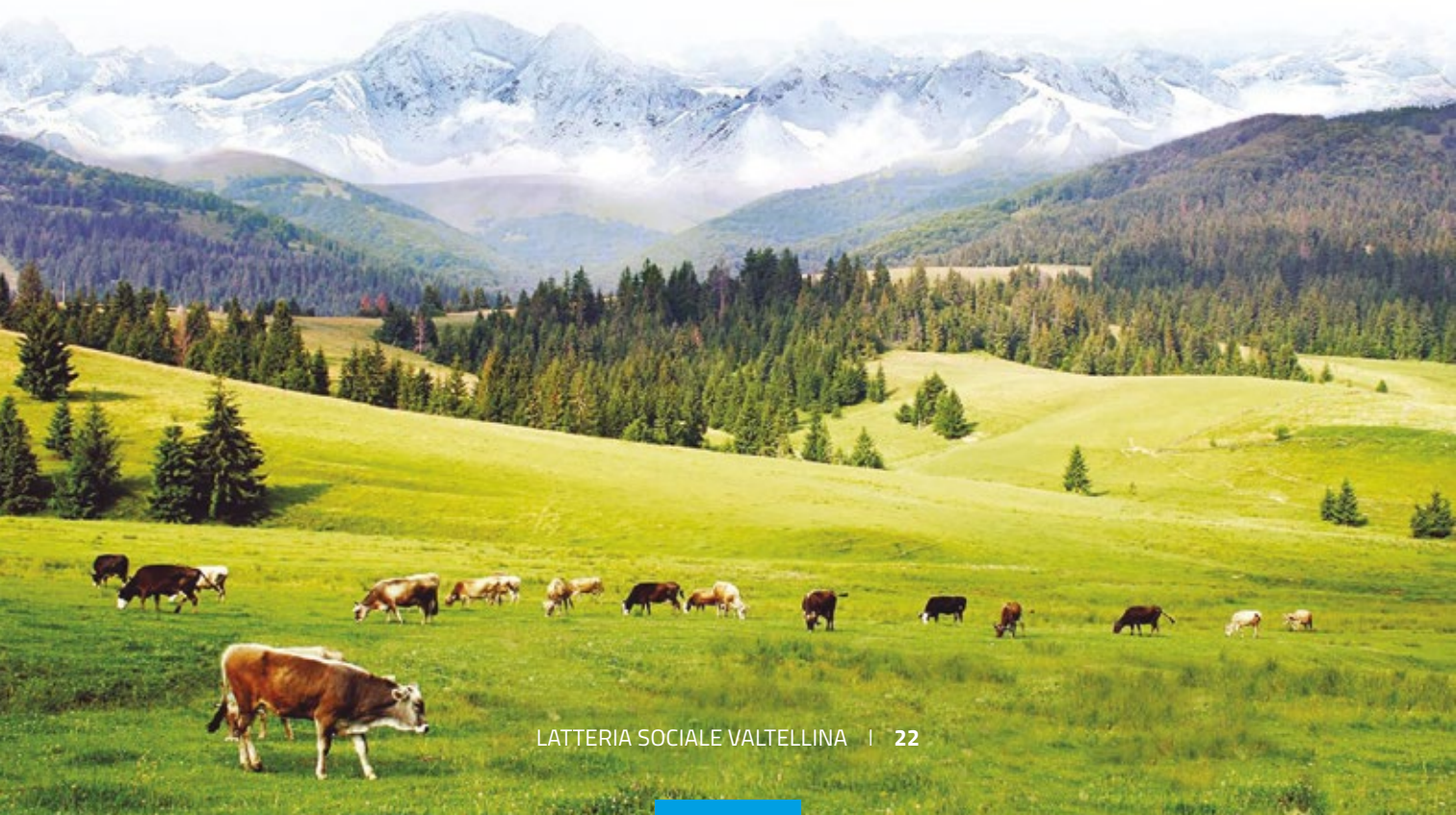
Todo ello está orientado a satisfacer las necesidades de los consumidores y proteger el entorno, priorizando el bienestar animal, el respeto por la cultura y los territorios de montaña mediante inversiones continuas,

entre las que destaca la reciente adquisición de una estiro-sopladora rotativa de SMI, modelo EBS 4 K ERGON, para producir botellas PET de 0,5 L y 1 L para el envasado de leche y botellas PET de 0,48 L destinadas al embotellado de kéfir.

Latteria Sociale Valtellina nació en 1979, con sede en Delebio, en la Baja Valtellina, provincia de Sondrio. La empresa, que opera diariamente en un territorio sugestivo, con una fuerte vocación lechera y donde la naturaleza es la protagonista, tiene raíces sólidas en el pasado, la mirada siempre puesta en el futuro y vive con orgullo la necesidad de transformar

el fruto de tierras extraordinarias en productos lácteos de excelencia, respetando y valorando la antigua tradición de las lecherías rotativas de pueblo (\*).

El éxito a lo largo del tiempo de la actividad de Latteria Sociale Valtellina ha sido posible gracias a una actitud proactiva que acoge nuevos retos, busca continuamente la mejor forma de hacer las cosas e invierte en las personas y en su bienestar; en otras palabras, la empresa pone en primer lugar la innovación como motor del desarrollo y elemento fundamental para lograr calidad y seguridad en los productos comercializados en beneficio del consumidor.



### ➤ CADA VEZ MÁS ORIENTADOS AL BIENESTAR Y LA SALUD

En el marco de las iniciativas para la salud, Latteria Sociale Valtellina participa en "Ottobre in rosa", la campaña de prevención del cáncer de mama en colaboración con la ATS. La promoción del bienestar se realiza a través del programa "WHP-Workplace Health Promotion", que involucra a todos los empleados de la cooperativa para fomentar estilos de vida saludables en el lugar de trabajo; esta iniciativa incluye el suministro semanal de fruta gratuita, acuerdos con gimnasios para incentivar la actividad física y la adopción de una política empresarial que combate las adicciones. En los últimos tres años, la empresa de Valtellina también ha participado en la convocatoria "Leche en las Escuelas" para promover una alimentación saludable entre los niños de primaria, incentivando el consumo de productos agrícolas (lácteos, frutas y verduras) durante el merienda de media mañana.



### Lecherías rotativas (\*)

Es un sistema de gestión de la leche y de la elaboración de productos lácteos que surgió hacia finales del siglo XIX y que se basaba en la producción colectiva de queso; el adjetivo "rotativas" proviene del hecho de que las familias ganaderas socias de la lechería, por turnos, entregaban la leche a la quesería el día específico de la semana que se les asignaba. Con este sistema, su crédito o deuda de leche con la lechería se anotaba cada día en un cuaderno, llamado "cuaderno de la leche".



## TIERRA, TRADICIÓN Y TALENTO: UNA HISTORIA DE PASIÓN DE QUIENES TRABAJAN

**L**atteria Sociale Valtellina es una cooperativa agrícola que se encarga de la recolección y transformación de leche de vaca y de cabra proveniente de las explotaciones agrícolas situadas en Valtellina, Valchiavenna y Alto Lario. Constituida sobre los sólidos valores que unen el territorio y las tradiciones queseras, esta importante realidad económica cuenta actualmente con más de 120 socios y proveedores, en su gran mayoría ganaderos y agricultores profesionales, que entregan cada año alrededor de 38 millones de litros de leche

de vaca y 1,2 millones de litros de leche de cabra, destinados a las distintas producciones de la cooperativa. Hoy, como en el pasado, la filosofía operativa de Latteria Sociale Valtellina se inspira en el arte quesero de los maestros de Valtellina, y está marcada por continuas innovaciones que le han permitido crecer junto a sus socios y empleados y alcanzar una posición de liderazgo en el sector. En 2025 la cooperativa comercializó 9,5 millones de litros de leche fresca embotellada y 242 mil litros de leche a granel. En la planta de Postalesio (provincia de Sondrio), un sitio productivo amplio y moderno dotado de instalaciones

automáticas de última generación, también se embotellaron 124 mil litros de kéfir. En el trasfondo de esta importante realidad industrial destacan el territorio, el bienestar reservado a los animales y la pasión de quienes cada día trabajan en el establo, en las queserías o en las plantas de producción para elaborar productos de calidad y con la etiqueta de "producto de montaña". Entre los productos más importantes se encuentra el queso Valtellina Casera, que en 1985 obtuvo la DOP (Denominación de Origen Protegida) por parte de la Unión Europea, y el queso Bitto, también con denominación DOP.





➤ LA MARCA "PRODOTTO DI MONTAGNA"

La marca "Prodotto di montagna" es una indicación facultativa de calidad europea, exclusivamente reservada para la valorización de los productos destinados a la alimentación humana que cumplen las condiciones establecidas por la Comisión Europea y el decreto del Ministerio de Agricultura italiano; para ostentar esta marca, los productos elaborados con materias primas, o los alimentos para animales en las cadenas ganaderas, deben proceder esencialmente de zonas de montaña. Con la indicación de calidad Producto de montaña en la etiqueta, el Parlamento Europeo y la Comisión Europea reconocieron en 2012 que los productos obtenidos en zonas montañosas tienen una calidad diferente respecto a los de zonas no montañosas.



# LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

## ELIGE EL PET PARA EL ENVASADO DE LECHE

**L**a elección del envase adecuado puede marcar la diferencia en la preservación del ecosistema; por esta razón, Latteria Sociale Valtellina presta especial atención a esta temática, debiendo gestionar de manera sostenible más de 1.200 quintales de leche que cada día son recogidos en las granjas de Valtellina,

Valchiavenna y Alto Lario por los socios de la cooperativa y embotellados en la planta de Postalesio.

Para el envasado de la leche de montaña, la empresa ha dado el primer gran paso hacia la sostenibilidad ambiental al elegir botellas de PET, un material seguro, resistente e irrompible, apto para garantizar la calidad del producto contenido.

Un paso "verde" adicional llevó a Latteria Sociale Valtellina a reducir en un 10% el peso del PET utilizado en la producción de las botellas, manteniendo inalterada su forma; el aligeramiento del peso de los envases también permitió reducir las emisiones de sustancias contaminantes generadas durante el transporte de los lotes producidos.

La empresa de Valtellina identificó además en el RPET50 (PET con 50% de material

reciclado) la mejor solución para la producción de botellas, también a la luz de las nuevas directivas de la UE para la gestión responsable de los plásticos utilizados en los procesos industriales.

Gracias a esta botella, la cooperativa de Postalesio se ha adelantado a las obligaciones de las nuevas directivas europeas, que prevén el uso de envases con al menos el 30% de material reciclado para 2030.



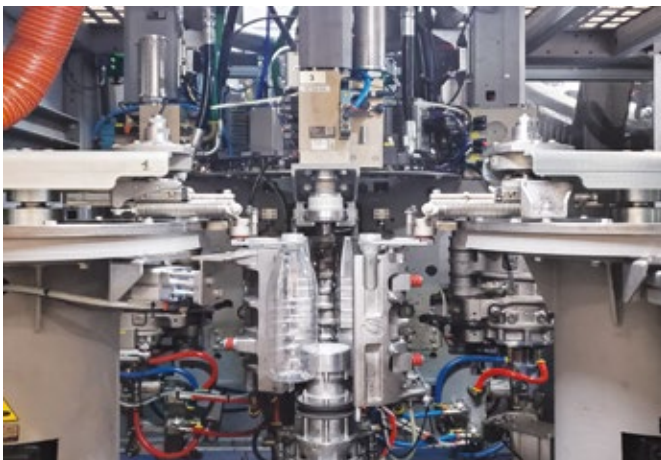


## ➤ KÉFIR: EL PRODUCTO ALIADO DEL BIENESTAR

El lanzamiento del kéfir de montaña es uno de los muchos ejemplos del continuo proceso innovador que involucra a Latteria Sociale Valtellina; se trata de un producto especial, no solo por la receta, sino por quienes lo preparan cada día con pasión y tradición, prestando atención y cuidado a la calidad. Comercializado en prácticas botellas de PET de 0,48 L, fabricadas gracias a la estiro-sopladora EBS 4 K ERGON de SMI, el kéfir nace de la necesidad de ofrecer un producto natural, rico en fermentos vivos y elaborado con leche procedente al 100% del corazón de Valtellina. Un producto altamente digerible, rico en proteínas y vitaminas, y un aliado del bienestar de los consumidores, incluso para quienes son intolerantes a la lactosa.



# SOLUCIONES SMI PARA LATTERIA VALTELLINA



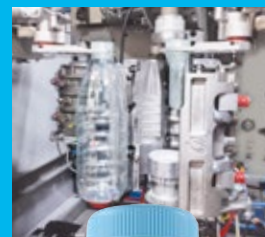
Latteria Sociale Valtellina cree firmemente en la importancia de trabajar en estrecha colaboración con los proveedores, estableciendo relaciones basadas en la lealtad, la transparencia y la colaboración mutua. Un ejemplo de estos principios es la reciente colaboración con SMI para el suministro de una instalación de estiro-soplado EBS 4 K ERGON en la planta de Postalesio, que ha permitido internalizar el proceso de producción de botellas de PET de 0,5 L y 1 L, utilizadas para el embotellado de leche, y de botellas de PET de 0,48 L destinadas al embotellado de kéfir. El principal objetivo de esta inversión es la drástica reducción del número de transportes necesarios para el abastecimiento de las propias botellas, que antes se compraban externamente.

Actualmente, Latteria Sociale Valtellina sólo adquiere las preformas de PET, es decir, el semiacabado necesario para la producción interna de botellas, que, en términos de volumen, ocupan aproximadamente una vigésima parte del envase terminado. Las preformas se transportan en cestas reutilizables para un total de 497.952 piezas por viaje, frente a las 38.016 unidades de botellas sopladas, permitiendo una reducción del 92,4% de los viajes necesarios para el mismo número de piezas transportadas, con un claro impacto positivo desde el punto de vista medioambiental.

## ➤ ESTIRO-SOPLADORA ROTATIVA EBS 4 K ERGON

**Funciones:** estiro-soplado de botellas de PET a una velocidad máxima de 9.000 botellas/hora (envases de 1 L).

**Botellas procesadas:** envases cilíndricos de PET de 1 L / 0,5 L / 0,48 L



## ➤ VENTAJAS PARA EL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO ENERGÉTICO

En todos los aspectos de su actividad empresarial, Latteria Sociale Valtellina pone el corazón en mejorar la sostenibilidad ambiental de los productos destinados a los consumidores y de los procesos industriales para fabricarlos.

Entre las acciones más significativas destaca sin duda la instalación de la planta de estiro-soplado EBS 4 K ERGON de SMI para la producción de botellas de PET, el material preferido por la empresa de Postalesio para el envasado de leche fresca; de hecho, este material es reciclable incluso varias veces si se elimina de la forma correcta y permite ahorrar energía y materias primas.

Otra ventaja medioambiental y energética es la internalización del proceso de producción de botellas de PET, que ha permitido ahorrar en los transportes semanales y optimizar la logística, ya que anteriormente la empresa transportaba grandes volúmenes de envases compuestos principalmente de aire.

El proceso de transformación de las preformas en botellas terminadas se basa esencialmente en una planta para la producción de aire comprimido a alta presión (30 bar) y en una estiro-sopladora rotativa que utiliza la alta presión para el estiro-soplado de las preformas de PET dentro de un molde.

La compra de preformas para la producción interna de botellas de PET permite además a Latteria Sociale Valtellina reducir los sobreembalajes desechables, que eran necesarios para transportar las botellas vacías compradas externamente; las preformas, en cambio, se manejan en jaulas metálicas reutilizables.

A partir de julio de 2024, gracias al suministro de moldes específicos montados en la estiro-sopladora EBS 4 K ERGON, también la producción de las botellas de PET de 0,48 L para kéfir se ha internalizado en la empresa.



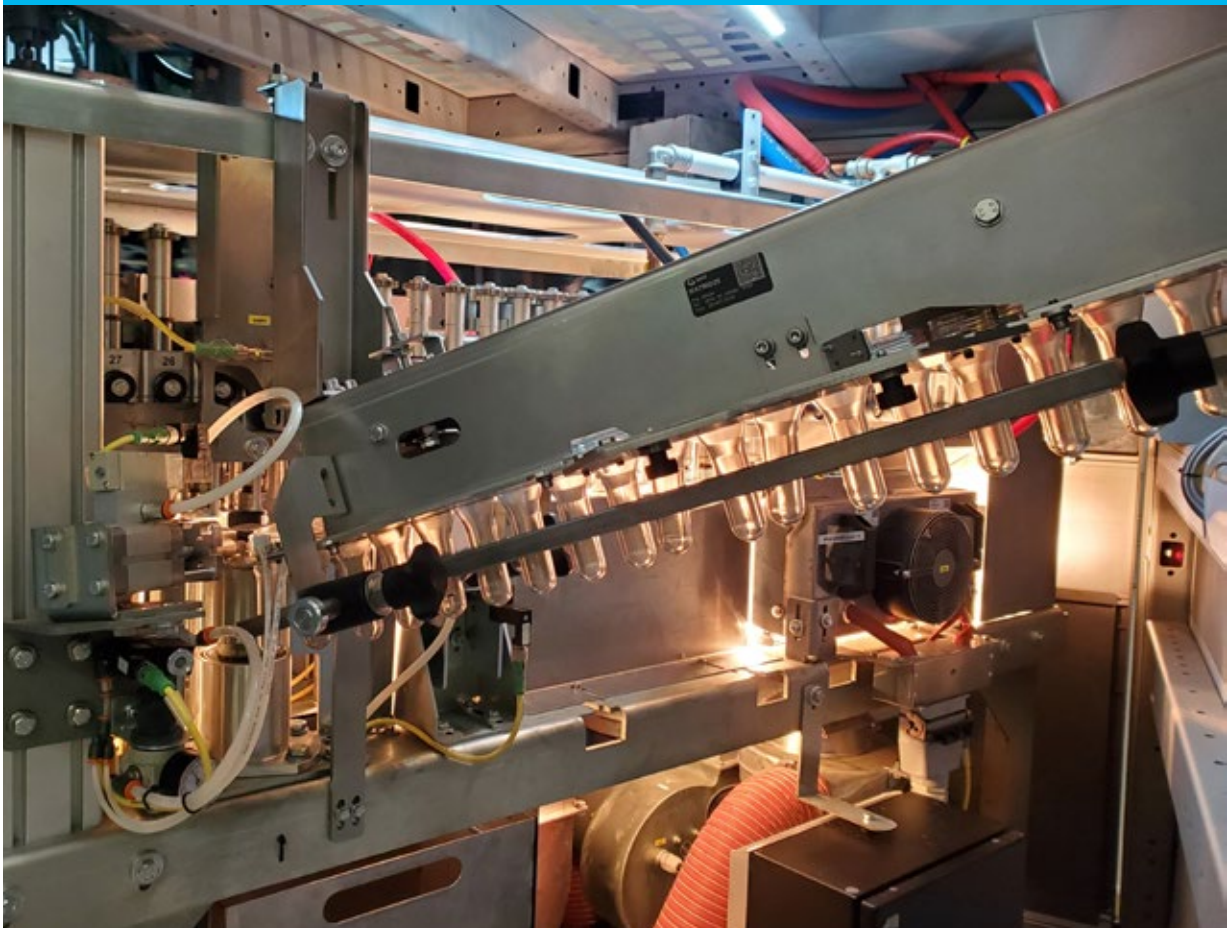
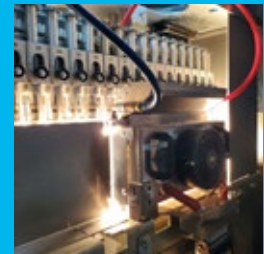
### ➤ VENTAJAS PARA LA GESTIÓN Y EL CONTROL

La instalación suministrada por SMI cuenta con un sistema de automatización avanzada denominado MotorNet System®, que garantiza el mantenimiento constante de los parámetros óptimos de trabajo durante todo el ciclo de producción, permite la modificación directa de los ajustes de la máquina desde el panel operador, simplifica las operaciones de cambio de formato y ofrece la posibilidad de desactivar temporalmente uno o más moldes en caso de necesidad. La interfaz operativa Posyc® es sencilla e intuitiva y permite un ajuste rápido de los parámetros y facilita las tareas de mantenimiento ordinario y programado.



### ➤ VENTAJAS PARA LA EFICIENCIA OPERATIVA

La sección de calentamiento de las preformas, integrada en un único módulo con la sección de estiro-soplado, se caracteriza por el desarrollo horizontal de la cadena porta-preformas y por el sistema optimizado de ventilación y aireación. Los grupos de lámparas de rayos IR destinados al calentamiento de las preformas están equipados con un sistema de paneles termo-reflectantes de material compuesto de alta eficiencia energética, colocados tanto en la parte frontal como posterior de las lámparas, para garantizar una alta reflexión del calor y una distribución más uniforme sobre toda la superficie de la preforma.



# LA SOSTENIBILIDAD VA DE LA MANO CON “MONTAÑA EN MOVIMIENTO”

**S**i ser ecológico hoy es un deber para muchas empresas, para Latteria Sociale Valtellina es un valor fundamental e irrenunciable que involucra toda la cadena productiva y contribuye a determinar la calidad final de sus productos. Entre los principales puntos en el camino hacia la calidad total emprendido por la empresa se encuentra la sostenibilidad ambiental, que se expresa a través del proyecto Montaña en movimiento, nacido para mirar al futuro y promover el desarrollo de la cadena lácteo-quesera de la montaña lombarda. La montaña, que da nombre a todo el proyecto, es el hilo conductor que une ganaderos, territorio, cooperación agrícola y procesos de transformación, sometidos a estrictos controles para asegurar al consumidor un producto bueno, típico y genuino, identificado con la marca producto de montaña.



## ➤ UNA NUEVA PLANTA PARA LA CONCENTRACIÓN DEL SUERO

Gracias a la inversión en una nueva planta de concentración de suero, la empresa maximiza la eficiencia y el valor de los productos lácteos. El suero, la parte líquida residual del proceso de elaboración de queso, está compuesto en más del 90% por agua y el resto por grasa, seroproteínas y lactosa; normalmente, parte del suero se utiliza para la producción, mientras que el excedente se vende a empresas especializadas en su secado y para diversos usos en la alimentación humana, la ganadería y la industria farmacéutica. Teniendo en cuenta que la venta de suero implica su transporte hacia el lugar de transformación, gracias a la nueva planta de concentración, Latteria Sociale Valtellina ha dado un paso más hacia la sostenibilidad ambiental.

### Ventajas de la nueva planta:

- La deshidratación en el lugar de producción reduce aproximadamente un 80% los transportes (se limita el volumen de producto transportado y, por lo tanto, el número de viajes necesarios).
- Reutilización de dos componentes separados durante el proceso de concentración: el agua y la nata (el agua se emplea en los procesos de lavado de las instalaciones de producción, reduciendo la demanda hídrica, mientras que la nata, una vez pasteurizada y enfriada, se utiliza para la producción de mantequilla de suero).

### Las ventajas en cifras

Durante 2024, la planta procesó 17.450.000 kg de suero, obteniendo:

- **4.683.400 kg** de suero concentrado
- **104.500 kg** de nata de suero
- **10.763.200 L** de agua pura utilizada para actividades auxiliares de producción
- **60.000 km** de transporte ahorrados en el trayecto hacia la empresa especializada en tratamiento, que está a 120 km de la quesería y para el cual se utilizaba una cisterna de carretera de 28.000 litros
- un notable ahorro de gasóleo y reducción de las emisiones de CO2.



# DESDE LA VALTELLINA, LA CALIDAD DE LA LECHE FRESCA DE MONTAÑA



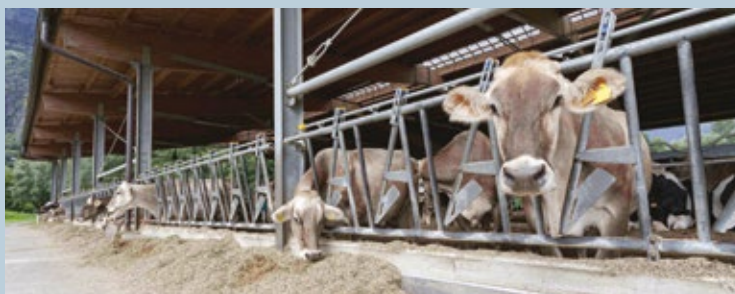
**D**esde la brisa del lago de Como hasta los 1.800 metros de altitud de Livigno, en un espacio de 120 km, la particular belleza y la extraordinaria riqueza de la Valtellina, única en todo el arco alpino, residen en su disposición de este a oeste, que favorece un microclima ideal para los cultivos y el pastoreo, incluso en altura.

En este territorio único nacen productos genuinos como la Leche Fresca 100% de Montaña, identificada con la marca "Prodotto di Montagna"; se trata de una leche fresca de alta calidad con origen certificado de las granjas de la cooperativa Latteria Valtellina, que tienen animales criados en montaña durante al menos dos tercios de su vida.

El reconocimiento de esta marca representa la meta de un recorrido virtuoso que se inspira en tres pilares: especificidad de montaña, cría y producción sostenibles, productos de calidad garantizada.

#### ➤ LOS ESTABLOS DE LA COOPERATIVA

Antiguamente, en los pueblos de montaña, los establos y las lecherías eran el corazón de la comunidad. Dos veces al día, tras el ordeño, se acudía a la lechería para entregar la leche, encontrándose con amigos y vecinos. Al caer el sol, una vez finalizadas las labores agrícolas diarias, los establos se convertían en lugares de encuentro donde se conversaba y se contaban historias, reforzando los lazos entre generaciones. Hoy en día, los establos han experimentado un proceso de renovación y transformación, pero el profundo vínculo con el territorio permanece inalterado y representa una riqueza atemporal que Latteria Sociale Valtellina protege en cada fase del proceso productivo para mirar al futuro con energía renovada.



# VIVIR LA VALTELLINA DESCUBRIENDO SUS DELICIAS CULINARIAS

**L**a Valtellina es sinónimo de naturaleza intacta y de un entorno para disfrutar. Con cimas que superan los cuatro mil metros, esta zona montañosa en la frontera con Suiza es un gimnasio al aire libre para los amantes del deporte, que ofrece amplias posibilidades para unas vacaciones activas. Una de las mejores formas de visitar la Valtellina es subir al Trenino Rosso del Bernina, patrimonio mundial de la UNESCO, y admirar impresionantes paisajes alpinos desde Tirano hasta St. Moritz. Para reponer fuerzas después de las diversas actividades al aire libre, no faltan exquisiteces de todo tipo. Vivir la Valtellina significa también saborear sus numerosos productos típicos, con denominación DOP e IGP. Desde los famosos vinos elaborados con uvas nebbiolo, hasta los quesos Bitto

DOP y Valtellina Casera DOP, sin olvidar la Bresaola della Valtellina IGP, las manzanas de la Valtellina IGP y los famosos pizzoccheri IGP, el plato estrella de la cocina local.







# CONSERVAS LA COSTEÑA

SI SE TUVIERA QUE DEFINIR MÉXICO CON UN SOLO ADJETIVO, SIN DUDA SE ELEGIRÍA "COLORIDO", PORQUE LOS COLORES PREDOMINAN EN EL ARTE, LA VESTIMENTA, LOS PAISAJES Y LA GASTRONOMÍA. LA COCINA MEXICANA ES UNA VERDADERA EXPLOSIÓN DE GUSTOS, SABORES Y AROMAS QUE INMEDIATAMENTE TRANSMITEN ALEGRÍA, VITALIDAD Y MOTIVACIÓN PARA CELEBRAR. ENTRE LAS ESTRELLAS CULINARIAS DE ESTE GRAN PAÍS NORTEAMERICANO DESTACA EL CHILE, QUE TAMBIÉN ES EL ORGULLO DE LA PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA CONSERVAS LA COSTEÑA, MARCA ICÓNICA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA. CON MÁS DE 100 AÑOS DE ACTIVIDAD, ESTA IMPORTANTE REALIDAD INDUSTRIAL COMBINA HÁBILMENTE CADA DÍA COSTUMBRES, TRADICIONES E INNOVACIONES; Y CUANDO SE HABLA DE INNOVACIONES, ES FUNDAMENTAL PARA LA COSTEÑA INVERTIR CONTINUAMENTE EN NUEVAS SOLUCIONES COMO LA MODERNÍSIMA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE BOTELLAS DE HDPE DE GRAN CAPACIDAD PARA EL EMBOTELLADO DE VINAGRE, UN PRODUCTO MUY DEMANDADO EN EL MERCADO, LO QUE HIZO NECESARIO INSTALAR UN MONOBLOQUE DE LLENADO Y TAPADO DE LA SERIE HEVF 15-4-B HC S SUMINISTRADO POR ENOBERG (EMPRESA DEL GRUPO SMI).

➤ **SECTOR: VINAGRE**

CONSERVAS LA COSTEÑA

Ecatepec de Morelos (Ciudad de México), México  
[www.lacostena.com.mx](http://www.lacostena.com.mx)

- Monobloque de llenado y tapado  
ENOBERG HEVF 15-4-B HC S



VIDEO



GEO LOCATION



# UNA EXPLOSIÓN DE GUSTOS, SABORES Y AROMAS

**P**ara mantener su liderazgo en el mercado, La Costeña apuesta todo al trabajo, la eficiencia y la innovación. En más de 100 años de actividad, la empresa mexicana nunca ha dejado de reinventarse ni de mirar hacia nuevos y emocionantes objetivos futuros; desde este punto de vista, no existe empresa más mexicana que Conservas La Costeña, que pone la calidad de los alimentos en primer lugar y que todo lo que hace lo hace con empeño, cuidado, dedicación y siempre con el objetivo de ofrecer a los consumidores algo especial. Aunque el chile ocupa un papel protagónico en la dieta mexicana y en los productos elaborados por La Costeña, también los demás artículos de la amplia gama de la empresa son objeto de constante atención e innovación para satisfacer las demandas del mercado. Entre las inversiones más recientes de la compañía de Ecatepec de Morelos (Ciudad de México) destaca la planta para la producción de vinagre, que requirió la instalación de un nuevo monobloque de llenado y tapado de la serie HEVF suministrado por ENOBERG. Debido a que la demanda de vinagre está creciendo fuertemente en México, la nueva planta fue necesaria para complementar la capacidad productiva de la línea existente para las botellas de vinagre de 1 litro.





➤ **RESPONSABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD**

La Costeña es una empresa de vanguardia que, gracias a innovaciones continuas, contribuye a la protección del medio ambiente. Para asegurar la calidad de sus productos, no solo cultiva y produce los ingredientes y alimentos, sino que también apuesta por la innovación constante en los departamentos de producción y utiliza envases reciclables. Además, la empresa mexicana cuenta con una planta de tratamiento de aguas y una planta de cogeneración a biogás, ambas equipadas con sistemas energéticos autosuficientes que favorecen el abastecimiento y permiten un ahorro energético significativo.



**DE IZQUIERDA A DERECHA:** ZHAMARA HERNÁNDEZ LERMA, SALES MANAGER DE SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.; SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING Y PROJECT MANAGER DE CONSERVAS LA COSTEÑA; Y HÉCTOR ÁVILA, PROJECT MANAGER DE SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.



# SOLUCIONES ENOBERG

## PARA CONSERVAS LA COSTEÑA

Para el llenado de vinagre en botellas de HDPE de gran capacidad (3,75 L y 7,6 L), La Costeña recorrió a ENOBERG, que en colaboración con la filial SMICENTROAMERICANA, acompañó al cliente en la fase de diseño para identificar el modelo de máquina más adecuado para satisfacer la creciente demanda del mercado. Tras varias reuniones, la elección recayó en un sistema de llenado y tapado 15-4-B HC S de la serie HEVF, que permite al cliente optimizar los espacios de la planta de producción para disponer de una línea eficiente y de alto rendimiento y poner en marcha la nueva línea destinada a botellas de gran capacidad. La máquina suministrada por ENOBERG también responde a la necesidad de Conservas La Costeña de contar con una instalación de fácil limpieza y con un sistema de llenado de máxima precisión.



## ➤ MONOBLOQUE DE LLENADO Y TAPADO ENOBERG HEVF 15-4-B HC S

**Producto procesado:** vinagre

**Formatos procesados:** botellas de HDPE cuadradas de 3,75 L a una velocidad de 4.800 bph  
y botellas de HDPE rectangulares de 7,6 L a una velocidad de 2.500 bph

## ➤ ESTRUCTURA COMPACTA Y ERGONÓMICA

El monobloque instalado en la empresa mexicana es una solución compacta y flexible para el llenado y tapado de envases de vinagre de gran capacidad. El bastidor compacto garantiza un menor espacio ocupado dentro de la línea de producción y, al mismo tiempo, ofrece ventajas en cuanto a menores costes de transporte y manipulación, así como una elevada ergonomía de la máquina.



## ➤ ALTA FIABILIDAD DEL SISTEMA DE LLENADO

La serie HEVF se caracteriza por su sistema de llenado volumétrico con medidor de caudal electrónico, que garantiza la máxima precisión y exactitud en el llenado y es capaz de reducir al mínimo los desperdicios. La cámara de llenado está completamente aislada de las transmisiones, que nunca entran en contacto con ningún tipo de líquido. El sistema también cuenta con válvulas de llenado de doble velocidad para un embotellado rápido y eficiente de botellas de gran tamaño.



## ➤ HIGIENE EN PRIMER PLANO

Durante el proceso de embotellado no hay ningún contacto entre la botella y la válvula. El sistema suministrado por ENOBERG garantiza altos niveles de higiene gracias también a la sencillez de las válvulas, que son fácilmente sanitizables; de hecho, su diseño esencial simplifica las operaciones de limpieza, un aspecto fundamental en el tratamiento de productos alimentarios. Además, las partes de acero inoxidable en contacto con el vinagre están fabricadas en AISI 316L, la variante "low carbon" (L) del AISI 316, que representa la solución óptima y más versátil para las máquinas destinadas al sector alimentario gracias a su resistencia a la corrosión provocada por alimentos y bebidas ácidos, su facilidad de limpieza, su maleabilidad y su durabilidad en el tiempo. Asimismo, gracias al plano inclinado de la llenadora se facilita el drenaje de los líquidos. Como consecuencia, la superficie de trabajo resulta más limpia, se reducen los riesgos de contaminación y se aseguran altos niveles de higiene.



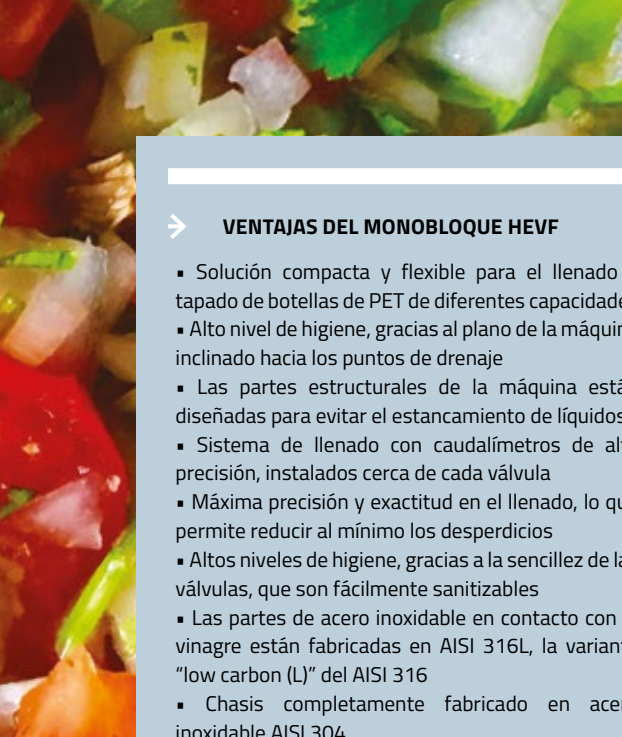



---

➔ **GESTIÓN SENCILLA Y CAMBIOS DE FORMATO RÁPIDOS**

La alimentación de las botellas a la entrada de la máquina se realiza mediante un tornillo sinfín motorizado, que funciona de manera independiente y está sincronizado electrónicamente con el resto de la línea; este sistema simplifica notablemente las tareas de gestión y mantenimiento del monobloque. El cambio de un envase a otro es sencillo y rápido gracias a la selección del formato deseado directamente desde el panel operador; además, el sistema de guías para botellas está diseñado para mantener la orientación de las mismas durante todo el proceso de transferencia en la máquina, mientras que el cambio de formato de los equipos de guía de botellas es rápido y sin necesidad de herramientas. Desde el punto de vista del mantenimiento, el operador accede de forma fácil y totalmente segura a las diferentes partes del monobloque de llenado y tapado, asegurando a La Costeña menores costes y tiempos para dichas operaciones; por ejemplo, la salida de los tapones está situada en la parte superior de la máquina, a la que se accede mediante una escalera y está equipada con una zona transitable y segura.





## ➤ VENTAJAS DEL MONOBLOQUE HEVF

- Solución compacta y flexible para el llenado y tapado de botellas de PET de diferentes capacidades
- Alto nivel de higiene, gracias al plano de la máquina inclinado hacia los puntos de drenaje
- Las partes estructurales de la máquina están diseñadas para evitar el estancamiento de líquidos
- Sistema de llenado con caudalímetros de alta precisión, instalado cerca de cada válvula
- Máxima precisión y exactitud en el llenado, lo que permite reducir al mínimo los desperdicios
- Altos niveles de higiene, gracias a la sencillez de las válvulas, que son fácilmente sanitizables
- Las partes de acero inoxidable en contacto con el vinagre están fabricadas en AISI 316L, la variante "low carbon (L)" del AISI 316
- Chasis completamente fabricado en acero inoxidable AISI 304
- Transmisión completamente aislada y protegida para garantizar una fácil limpieza del suelo, sin riesgo de dañar los componentes electrónicos de la máquina
- Alta accesibilidad, con total seguridad, a las diferentes partes de la instalación por parte del operador, lo que reduce tiempos y costes de mantenimiento
- Rápido cambio de formato de los equipos de guía de botellas
- Menores costes de transporte gracias a la estructura compacta
- Bajo consumo energético



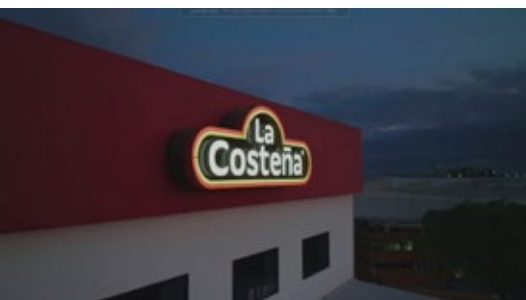
# DESDE 1923, EL SABOR DE MÉXICO EN LAS MESAS DEL MUNDO

**C**onservas La Costeña nace en 1923 de la visión empresarial de Don Vicente López Resines, quien compró una pequeña tienda de abarrotes en Ciudad de México, llamada precisamente "La Costeña", y comenzó a envasar chiles jalapeños en vinagre en botes de 20 kg. Su idea fue recibida de inmediato con entusiasmo por el público y, gracias al éxito del negocio, en 1937 Don Vicente López Resines decidió fundar la empresa Conservas La Costeña. En 1948, la empresa dio un paso más con la apertura de una nueva planta de producción en Ciudad de México, a la que en 1951 se sumó la primera línea de producción automática para latas de 3 kg. En 1971, la planta de producción se trasladó a Ecatepec de Morelos, sobre una superficie de 180,000 metros cuadrados; cuatro años después, La Costeña se expandió nuevamente para cubrir la demanda del mercado estadounidense, abriendo tres nuevas plantas de producción y más de 30 centros de distribución.



**DE IZQUIERDA A DERECHA:** SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING Y PROJECT MANAGER DE CONSERVAS LA COSTEÑA, CON PABLO MANUEL GARCÍA GONZÁLEZ, DIRECTOR DE SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.





### ➤ PREMIOS, CERTIFICACIONES E INICIATIVAS BENÉFICAS

La empresa de Ecatepec de Morelos ha ganado numerosos premios importantes a nivel nacional e internacional, como el Premio Nacional de Logística, obtenido en 2007 y 2010. La Costeña también recibió el Premio Nacional de Imagen Pública por sus 90 años de actividad en el mercado nacional y por haber alcanzado más de 50 países con sus productos y, en 2014, el premio "Marca Famosa" otorgado por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. La empresa ha obtenido además numerosas certificaciones de gran relevancia, como la certificación ISO-9002, que acredita los estándares para los sistemas de gestión de la calidad. Conservas La Costeña también apoya diversas iniciativas benéficas y la ayuda a poblaciones afectadas por desastres naturales en México y en el extranjero.



Con el paso del tiempo, la importancia y la cuota de mercado de esta empresa mexicana se han extendido por todo el mundo, hasta el punto de que hoy, según la revista especializada Entrepreneur México, La Costeña controla más del 60% del mercado mundial de chile y es considerada una de las marcas líderes tanto en México como en el extranjero. Todo lo que hace la empresa está profundamente enraizado en la identidad mexicana, y esa es su mayor fortaleza. En los últimos años, su actividad ha pasado de una producción centrada principalmente en los chiles a una diversificada en una amplia variedad de alimentos como vinagre, cátsup, frijoles, verduras y otros. También las plantas de producción han sido modificadas para adaptarse a las nuevas



necesidades del mercado y las fábricas han recibido reconocimientos por los cambios tecnológicos y de procesos. A principios de los años 2000 se inauguró un modernísimo Centro de Distribución Automatizado, considerado uno de los más grandes de América Latina por capacidad, tamaño y número de operaciones.



# DIMENSIÓN Y TENDENCIAS DEL MERCADO DEL VINAGRE

**CONSERVAS LA COSTEÑA ES LÍDER EN LA PRODUCCIÓN DE CHILES Y VINAGRE, PERO TAMBIÉN OCUPA POSICIONES DESTACADAS EN SALSAS, FRIJOLAS, PURÉ DE TOMATE, CÁTSUP, MAYONESA, VERDURAS, ASÍ COMO FRUTAS, MERMELADAS, ENVASES MONODOSIS, ETC.**

**ENTRE LOS PRODUCTOS DE MAYOR ÉXITO SE ENCUENTRA EL VINAGRE BLANCO LA COSTEÑA, IDEAL PARA ADEREZAR ENSALADAS FRESCAS, MARINAR CARNES O PREPARAR SALSAS SABROSAS, QUE ESTÁ ELABORADO A BASE DE ALCOHOL DE CAÑA DE AZÚCAR Y SE DISTINGUE POR SU SABOR ÁCIDO Y REFRESCANTE.**



**E**l vinagre, un producto versátil obtenido mediante la fermentación del etanol por bacterias acéticas, se utiliza ampliamente como condimento y en la preparación y conservación de alimentos.

La industria del vinagre está atravesando un periodo de crecimiento constante, impulsado por el aumento de la demanda de los consumidores, quienes están cada vez más orientados al bienestar y a la búsqueda de remedios naturales, como la incorporación del vinagre de manzana en las dietas para favorecer la digestión.

Según los datos publicados en el Global Market Insight 2024, se estima que el crecimiento del mercado global será de aproximadamente un 4,4% anual entre 2025 y 2034.

Entre los diversos factores que contribuyen al desarrollo de este sector, destaca la creciente tendencia hacia la cocina étnica y gourmet, que utiliza vinagres orgánicos, aromatizados, de manzana, de arroz y balsámico.

El consumo de vinagre en el sector de la restauración, para enriquecer las preparaciones culinarias, también contribuye al aumento de la demanda a nivel mundial.





---

## VINAGRE: PRODUCTO FLEXIBLE

Existen varios tipos de vinagre, que se pueden clasificar según el sabor, el canal de distribución, el campo de aplicación, etc. Según el tipo de producto, el mercado del vinagre se segmenta en vinagre blanco, vinagre de sidra de manzana, vinagre balsámico, vinagre de vino tinto, vinagre de arroz y otros. El segmento del vinagre blanco domina el mercado gracias a su versatilidad y conveniencia; de hecho, se utiliza ampliamente en la cocina y para usos no alimentarios como la limpieza y el mantenimiento doméstico. Desde el punto de vista del sabor, los consumidores prefieren el vinagre aromatizado, gracias a la creciente popularidad de las cocinas gourmet y étnicas que emplean vinagres infusionados con frutas, como los de manzana, frambuesa o higo. En cuanto a los canales de distribución, prevalece el segmento de venta minorista en línea, que resulta más rápido y conveniente. Gracias a esta tendencia, los consumidores de todo el mundo pueden adquirir cómodamente desde casa la amplia gama de productos comercializados por Conservas La Costeña.

---



# GRAN FIESTA PARA MANTENER VIVAS LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES

Entre los pilares de la estrategia empresarial de La Costeña destaca el compromiso de mantener la coherencia entre sus raíces, entendidas como el ADN de la marca, y la cultura mexicana, con el objetivo de difundir esta última en el mundo.

Con motivo del centenario de su fundación, celebrado en 2025, la empresa mexicana lanzó una campaña publicitaria y organizó varios eventos centrados en los chiles de México; una forma de celebrar sus raíces y las principales costumbres locales, porque nadie en México renunciaría a sus tradiciones culinarias y, sobre todo, a su estrella: el chile.

La campaña publicitaria se centró en la creación de un espacio sensorial abierto al público, en el que los participantes podían explorar salas temáticas donde la intensidad, el color y la versatilidad de los chiles estaban presentes en cada detalle.

El objetivo del evento era llevar la cultura mexicana al mundo, en un contexto moderno para involucrar también a los consumidores más jóvenes y, al mismo tiempo, estimular la creatividad de las personas, demostrando que los chiles no son solo un ingrediente para los platos tradicionales, sino que también pueden utilizarse en bebidas, postres o experiencias inesperadas.





# LA COCINA MEXICANA CONQUISTA AL MUNDO

**E**n cualquier parte del mundo, la comida forma parte de las costumbres y tradiciones locales, las cuales permanecen como símbolo de identidad; esto es especialmente cierto en un país como México, donde la cocina, desde 2010, es Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

En este gran país norteamericano, cada plato invita a celebrar. Con sus sabores y especias, la oferta culinaria mexicana es sumamente rica, aunque utiliza ingredientes sencillos y comunes como el maíz, los chiles y las legumbres; no sorprende, por lo tanto, que haya conquistado al mundo entero.

Los usos y tradiciones de la cocina mexicana llegaron a Europa gracias a los soldados españoles que, al regresar al continente tras su presencia en el país entre los siglos XV y XVII, difundieron los principales platos de las poblaciones indígenas; desde entonces, en todo el mundo se empezaron a apreciar los platos a base de tomates, papas y maíz, a preparar comidas con frutas particulares como el aguacate y la papaya, y a utilizar vainilla y cacao.

Hoy en día, la cocina mexicana es famosa en todo el mundo por la variedad de sabores

intensos y la riqueza de especias utilizadas.

En la base de la mayoría de las recetas locales se encuentra el maíz, que desempeña un papel fundamental en la alimentación mexicana. De la harina de maíz, llamada "masa", se obtienen tortillas y tacos, que acompañan diversos platos.

Igualmente importante es el uso del chile, a menudo en variedades como "Habanero" y "Jalapeño", aunque las más de 40 variedades existentes, con sabores intensos y particulares, permiten a cocineros y amas de casa enriquecer los platos de mil formas diferentes.





EL JALAPEÑO ES UNO DE LOS CHILES MÁS CONOCIDOS DEL MUNDO, SÍMBOLO DE LA COCINA MEXICANA, APRECIADO POR SU SABOR PICANTE Y SU AROMA HERBÁCEO; SE TRATA DE CHILES DE UNOS 6-8 CM DE LARGO, CON COLORES QUE VARÍAN DESDE EL VERDE BRILLANTE HASTA EL ROJO INTENSO. EN LA COCINA ES UN INGREDIENTE SUMAMENTE VERSÁTIL: PUEDE USARSE FRESCO, EN ESCABECHE, A LA PARRILLA, SECO O EN POLVO; ES PERFECTO PARA SALSAS, TACOS, ENSALADAS, BOCADILLOS, PLATOS DE CARNE, PERO TAMBIÉN PARA RECETAS CREATIVAS COMO JALAPEÑOS RELLENOS, QUESOS PICANTES O PIZZAS GOURMET.



# PALETIZADOR APS 3085



# EFICIENCIA Y ERGONOMÍA CON EL NUEVO PALETIZADOR DE DOBLE ENTRADA

**L**a eficiencia y la ergonomía del final de línea son fundamentales para mejorar la rentabilidad del proceso productivo en empresas de los sectores de bebidas, alimentos, detergentes, productos químicos y farmacéuticos.

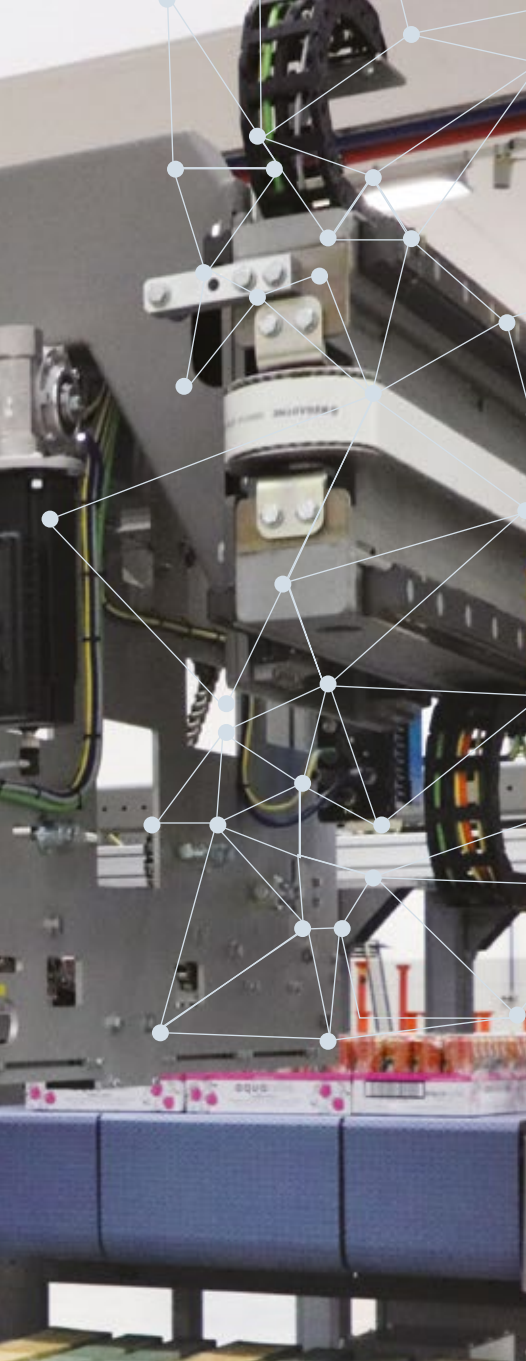
Gracias a los sistemas automáticos de paletización de la serie APS de SMI, es posible gestionar un flujo de producción ininterrumpido y flexible, permitiendo cambiar rápidamente de un lote a otro según las necesidades del mercado.

El nuevo modelo APS 3085 ERGON, equipado con un módulo de entrada a 90°, garantiza una alta flexibilidad en el layout de la planta y representa la solución ideal para gestionar de manera eficiente la paletización de una amplia gama de productos.

Se trata de un sistema especialmente ventajoso para trabajar con esquemas de paletización con número impar de introducciones, como el esquema 21 para botellas de 1,5 L; el sistema está dotado de un dispositivo de formación de capas de doble entrada que permite compensar las introducciones impares, trabajando siempre con la introducción de dos filas de producto.

## ➤ SOLUCIÓN VENTAJOSA PARA INTRODUCCIONES IMPARES DE PRODUCTO

Gracias al sistema de formación de capas de doble entrada, es posible gestionar fácilmente esquemas de paletización con un número impar de introducciones. Por ejemplo, con el esquema 21 (3 filas de paquetes) para botellas de 1,5 L, trabajando siempre con la introducción de dos filas de producto, se puede recuperar una fila de la segunda introducción para la siguiente capa, lo que contribuye a una mayor eficiencia y reduce los tiempos necesarios para completar el palet.



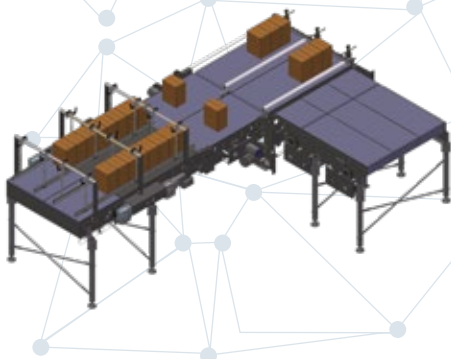
# APS 3085

## FUNCIONAMIENTO SENCILLO Y VERSÁTIL

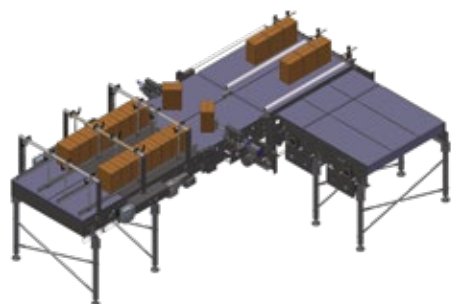
**E**l paletizador APS 3085 ERGON es un sistema monocolumna de dos ejes cartesianos de alto rendimiento, que se distingue por la perfecta sincronización de las operaciones de carga de palets, formación de capas de paletización e inserción de intercaladores. La columna realiza el movimiento vertical para la paletización de cajas, fardos, bandejas y paquetes en general, hasta 85 paquetes por minuto/240 capas por hora (valores variables según el producto). En la entrada del paletizador, dos cintas de introducción de producto forman la fila, asistidas por el sistema de traslación que, con un movimiento unidireccional, contribuye a la formación de la capa. Está disponible un sistema opcional para girar los paquetes en la entrada al paletizador mediante un cilindro de contraste o mediante un manipulador (vers.1). La cabeza de toma recoge las capas de paquetes desde el transportador a la altura del operador. Los movimientos verticales del travesaño y los horizontales del brazo porta-cabeza están accionados por motores brushless, que aseguran trayectorias perfectas durante todas las fases de paletización. Todas las operaciones están gestionadas por un sistema de automatización y control "user-friendly", que permite un uso fácil y eficiente del sistema de paletización por parte del operador.



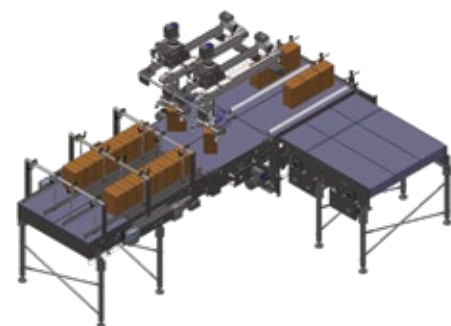
### ENTRADA SIN ROTACIÓN



### ROTACIÓN CON CILINDRO DE CONTRASTE

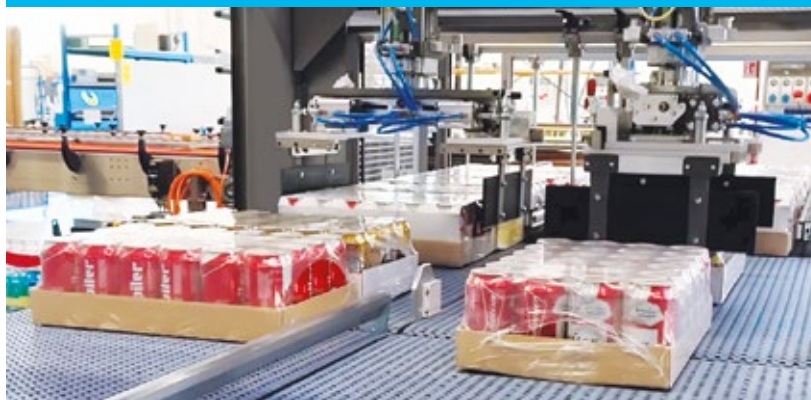


### ROTACIÓN CON MANIPULADORES



### ➤ VENTAJAS DEL APS 3085 ERGON

- Entrada con preformación continua, muy compacta para optimizar los espacios del final de línea
- Sistema opcional para girar los paquetes en la entrada al paletizador mediante un cilindro de contraste o un manipulador (vers. 2).
- Sistema de formación de capas equipado con compuertas de protección deslizantes de aluminio anodizado y forma redondeada
- Sistema versátil compuesto por módulos pre-cableados y configurables de manera personalizada, para adaptarse a cualquier condición logística de final de línea
- Alta flexibilidad operativa con la posibilidad de realizar múltiples esquemas de paletización
- Motores ICOS con servodrive digital integrado de bajo consumo energético
- Sistema de cierre de compuertas con dispositivo de deceleración
- Estructura ergonómica y funcional del bastidor, que facilita el mantenimiento de la instalación por parte del operador
- Protecciones de seguridad en aluminio y policarbonato (PC) brillante
- Esquemas de paletización optimizados para la carga en camiones TIR
- Tiempos de cambio de formato reducidos al mínimo
- Movimentación fluida de los productos, que previene daños durante la manipulación
- Soluciones de diseño innovadoras en clave IoT
- Control sencillo e intuitivo de todas las operaciones



# SFP ERGON

## FARDOS ECOLÓGICOS GRACIAS A LA ENFARDADORA CON FILM EXTENSIBLE SFP

**I**mpulsados por la creciente atención de los consumidores hacia la sostenibilidad ambiental, los productores de bebidas y alimentos se ven incentivados a elegir máquinas de envasado capaces de combinar la necesidad de producir con bajos costes energéticos y ahorrar en el uso de material de embalaje.

Una de las soluciones a disposición de las empresas del sector para responder a esta necesidad es la enfardadora con film extensible de la serie SFP 30 ERGON, desarrollada por SMI y diseñada precisamente para reducir tanto el uso de plástico como el consumo energético en las plantas de envasado.

La gran ventaja de la SFP radica en el uso del proceso de "stretch" en frío del film extensible para envasar los productos, lo que permite eliminar del sistema el túnel de termorretracción del film.

Esto permite al usuario de la planta alcanzar dos objetivos fundamentales: la reducción de la materia prima utilizada en el enfardado y el ahorro energético derivado del menor consumo de electricidad por la ausencia del túnel de calor.

SFP 30  
VIDEO

scan this QR code



**C**on motivo de la feria Interpack, que se celebrará en Düsseldorf del 7 al 13 de mayo de 2026, SMI presentará (Stand B15, Hall 13) una enfardadora con film extensible SFP 30 ERGON, que agrupa latas de hojalata de 400 g en fardos 1x4 con film extensible y en clusters 1x3 con cartón kraft.

Gracias al nuevo sistema de envasado con "stretch" en frío de film extensible, en lugar del tradicional proceso de termorretracción mediante túnel, y suponiendo la producción de botellas de 1,5 L en formato 3x2 solo film a 30 ppm con una producción anual de 4.000 horas, el usuario de la máquina puede:

- Reducir el uso de film en aproximadamente un 40%.
- Obtener un ahorro energético de unos 112.300 kW/año por la ausencia del túnel.
- Realizar paquetes estables y resistentes, gracias al doble enfardado cruzado del film alrededor del grupo de envases.
- Reducir las emisiones de CO2.
- Simplificar la gestión y el mantenimiento de la instalación, gracias al diseño ergonómico.
- Reducir el consumo energético de los sistemas de disipación de calor y de aire acondicionado instalados en la máquina, gracias al uso de motores con servodrive digital integrado que generan menos calor dentro del cuadro eléctrico.

### ➤ CARACTERÍSTICAS DE LA NUEVA ENFARDADORA SFP 30

La enfardadora SFP 30 ERGON de SMI responde perfectamente a las necesidades de flexibilidad, versatilidad y sostenibilidad para el envasado de paquetes en solo film.

El embalaje continuo con film extensible es un proceso sencillo y fiable, que se desarrolla en varias fases:

1. Alimentación del producto a granel: la cinta de entrada de la máquina está equipada con un sistema especial de guías oscilantes motorizadas que canaliza correctamente los envases sueltos hacia la zona de formación del paquete.
2. Separación del producto: los envases se agrupan en el formato deseado, avanzando por el lado corto del paquete, mediante un sistema mecánico compuesto por una prensa sincronizada con un grupo de barras de compensación.
3. Desenrollado del film: realizado mediante motores "brushless" (uno para cada una de las dos bobinas instaladas en la máquina), que garantizan una regulación precisa y continua de la tensión.
4. Envoltura del film: sistema de doble envoltura cruzada de los envases en tránsito; la primera bobina envuelve el paquete en sentido horario, mientras que la segunda lo hace en sentido antihorario.
5. Corte del film: realizado en dos fases, por delante y por detrás del paquete en tránsito, gracias a un innovador sistema gestionado por un motor "brushless".



**READY FOR THE FUTURE?**

**¡EL TALLER MECÁNICO**

**SMIMEC SE RENUEVA!**

# SMIMEC

**T**ecnologías de vanguardia que anticipan las necesidades del mercado y apoyan a los clientes en afrontar los complejos retos productivos y medioambientales del mañana. Esta es la actividad de SMIMEC S.p.A., el taller mecánico que desde 1999 satisface las necesidades de las empresas manufactureras del Grupo SMI y atiende a un número cada vez mayor de clientes externos. La empresa está constantemente orientada al futuro y sigue evolucionando, invirtiendo en nuevas instalaciones y

maquinaria para realizar una amplia gama de trabajos mecánicos bajo plano, de diferentes tamaños y destinados a diversos sectores de mercado. La innovación es, sin duda, el factor clave para la mejora continua y el crecimiento de la planta de SMIMEC; un factor que permite a la empresa mantenerse al día, gracias a instalaciones siempre a la vanguardia, dotadas de un elevado nivel de eficiencia y prestaciones, que responden a los principios de economía circular, sostenible e interconectada, característicos de la Industria 5.0.





# INVERTIR PARA GARANTIZAR EFICIENCIA OPERATIVA Y SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

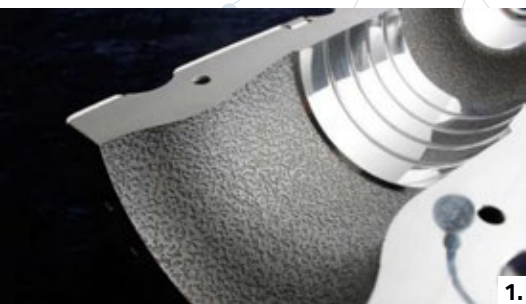
**S**MIMEC aprovecha todas las oportunidades que ofrecen los cambios del mercado y adapta proactivamente su actividad para responder de inmediato a las nuevas demandas. Vivimos en un entorno cada vez más competitivo y dinámico, donde los desafíos son muchos y las empresas que confían en SMIMEC operan en sectores altamente exigentes como el automotriz, el packaging alimentario y la automatización industrial; en este contexto, la innovación constante es una necesidad estratégica, fundamental para la satisfacción del cliente. El compromiso de SMIMEC se concreta en inversiones específicas en tecnologías y procesos capaces de mejorar la eficiencia productiva, aumentar la calidad y reducir la huella ecológica. Este camino de crecimiento ha experimentado una gran evolución en el último año, gracias a la renovación del parque de máquinas en todas las líneas de producción, en los departamentos de fresado,



soldadura, los centros de mecanizado CNC para trabajos medianos y grandes, y la fabricación de moldes. Una inversión alineada con la Industria 5.0, que ha puesto en primer plano la sostenibilidad ambiental, la eficiencia operativa y el ahorro energético.



**NEW WORKSHOP**  
**TIMELAPSE**  
 scan this QR code



1.



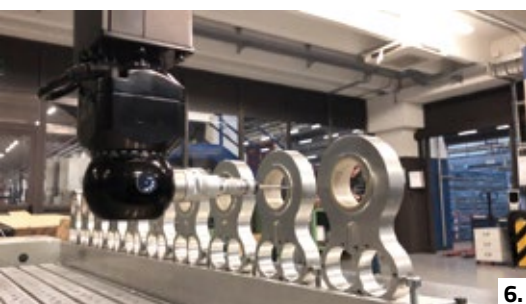
2.



3.



4.



6.

## ➤ SMIMEC EN BREVE

La planta industrial del taller mecánico se extiende sobre un área de 10.000 m<sup>2</sup> y emplea a 58 personas. Además de dos nuevas instalaciones, cada una compuesta por 4 máquinas en FMS (DMG NHX5000 + DMG 6300) y la instalación con la máquina SORALUCE a CNC, el complejo de SMIMEC está equipado con un amplio parque de maquinaria para realizar numerosas operaciones, entre las cuales destacan:

- un marcador láser para grabado de moldes, que garantiza altos niveles de precisión
- un amplio departamento de torneado, que incluye una línea con 6 tornos CNC, una sección de torneado tradicional con 1 fresadora tradicional y 6 tornos convencionales
- una instalación de corte láser de alta velocidad
- una línea con 3 prensas plegadoras
- dos sistemas robotizados de soldadura
- un laboratorio metrológico climatizado para el control de calidad, equipado con instrumentos de altísima precisión.



5.



## ➤ COMPONENTES DE MEDIANAS/GRANDES DIMENSIONES

### n° 1 máquina SORALUCE FLP80 CNC 5 ejes

- Almacén de herramientas: 100 piezas
- Recorrido eje X: 8.000 mm / eje Y: 2.200 mm / eje Z: 1.600 mm
- Velocidad máxima del cabezal: 7.000 rpm
- Sistema de control: HEIDENHAIN TNC 7

### Ventajas

- Mayor flexibilidad y alta dinámica para un rendimiento óptimo
- La tecnología avanzada de la nueva instalación maximiza la productividad, precisión y personalización de los trabajos
- La arquitectura extremadamente flexible de la máquina permite trabajar diferentes configuraciones
- Precisión y rendimiento maximizados gracias al accionamiento directo del motor de alto par
- Diseñada según el concepto de "Total Machine": todas las interacciones del operador con los diferentes elementos son analizadas para lograr niveles óptimos de confort, seguridad y ergonomía durante las fases de carga/descarga de piezas, procesado y mantenimiento.



### n° 1 línea compuesta por 4 máquinas DMG MORI NHX 6300

- Almacén de herramientas: 240 piezas por máquina
- Almacén de palets: 72 unidades
- Recorrido eje X: 1.050 mm / eje Y: 900 mm / eje Z: 1.030 mm
- Velocidad máxima del cabezal: 12.000 rpm
- Sistema de control: FANUC/CELOS



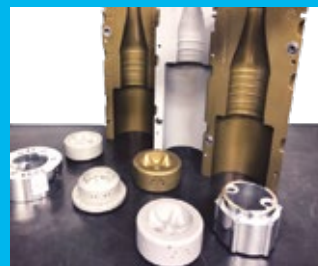
## ➤ COMPONENTES DE ALUMINIO DE PEQUEÑAS/MEDIANAS DIMENSIONES

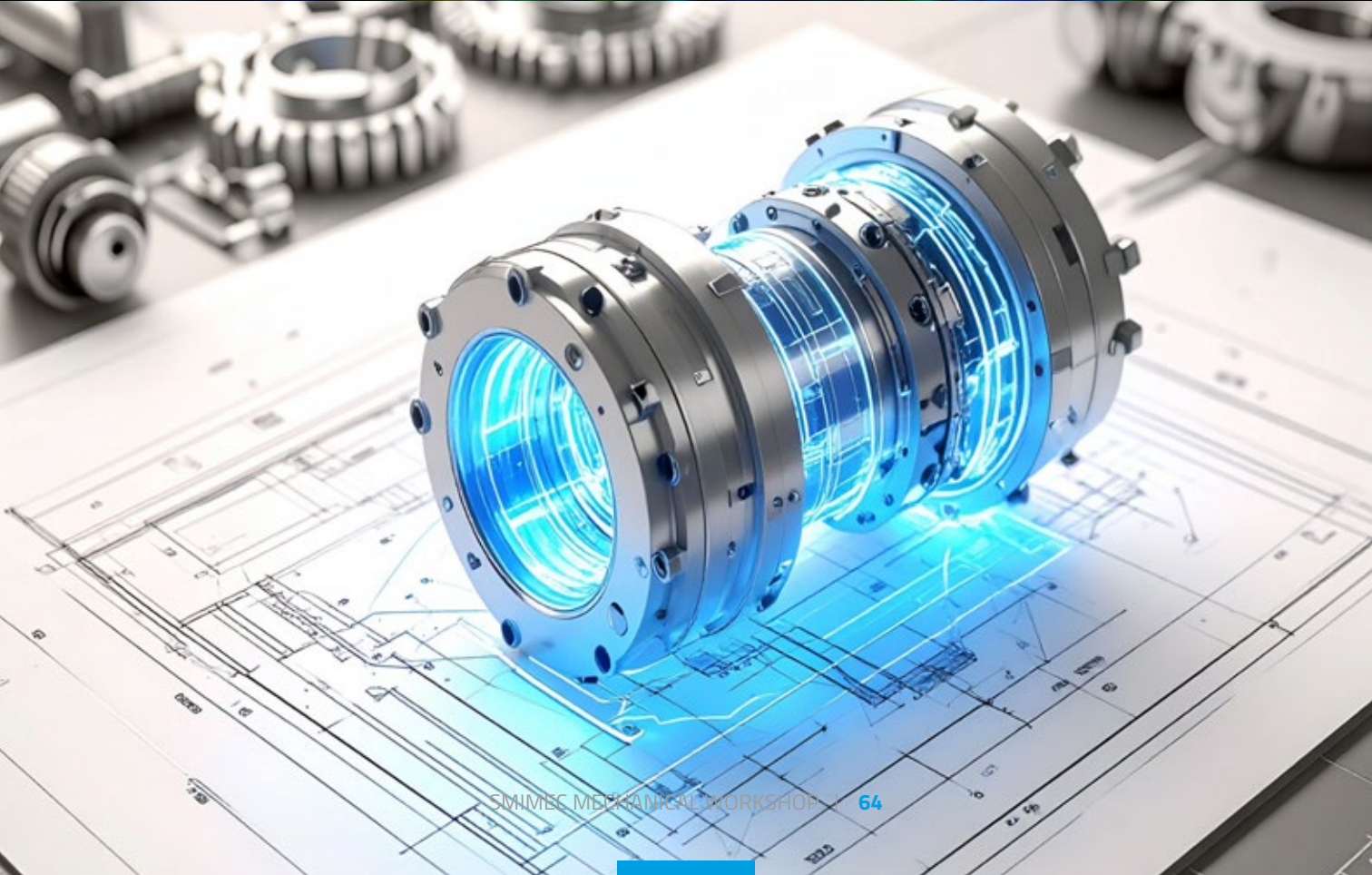
### n° 1 línea compuesta por 4 máquinas DMG MORI NHX 5000

- Almacén de herramientas: 180 piezas por máquina
- Almacén de palets: 48 unidades
- Recorrido eje X: 730 mm / eje Y: 730 mm / eje Z: 880 mm
- Velocidad máxima del cabezal: 20.000 rpm
- Sistema de control: FANUC/CELOS

### Ventajas de las máquinas de la serie NHX (modelos NHX 6300 y NHX 5000)

- Máquinas CNC de 4 ejes
- Centros de mecanizado horizontales de alta velocidad y alta precisión, caracterizados por una estructura robusta y una dinámica excepcional
- Productividad extraordinaria gracias a la presencia de un potente cabezal eléctrico que ofrece la máxima velocidad de aceleración
- Las nuevas NHX 5000 y NHX 6300, con una interfaz de usuario con pantalla táctil y aplicaciones orientadas al proceso, satisfacen todas las necesidades de mecanizado de los clientes gracias a su extrema precisión, alta calidad y extraordinaria fiabilidad
- Permiten a SMIMEC fabricar moldes, herramientas y una amplia gama de mecanizados de alta precisión
- Alta flexibilidad operativa para reconfigurar las máquinas según las distintas operaciones; la base de los CNC de la serie NHX cuenta con una rigidez propia, mientras que la columna móvil graduada en el eje X y el diámetro del cojinete del cabezal de 70 mm otorgan a los centros de mecanizado horizontales la rigidez necesaria para realizar mecanizados precisos
- La gestión de herramientas está integrada en ambas soluciones de automatización, de modo que cada LPP aloja un total de 120 herramientas, garantizando una producción continua.





# INNOVACIÓN 5.0: EFICIENCIA, CALIDAD, SOSTENIBILIDAD Y BIENESTAR COMO UN TODO

**P**ara SMIMEC, la Industria 5.0 significa tecnología avanzada al servicio de la calidad y la personalización de los procesos, así como sinergia entre la máquina y la experiencia humana. La Industria 5.0 es una filosofía que abarca todo el ciclo de producción, promoviendo un enfoque sostenible orientado a mejorar el entorno laboral de los empleados, aumentar la seguridad y garantizar la sostenibilidad medioambiental. Estas evoluciones tecnológicas y organizativas están revolucionando la manera de producir y SMIMEC ha logrado integrarlas perfectamente en su ADN corporativo, combinando tradición con innovación orientada al futuro.

El desarrollo sostenible es uno de los valores irrenunciables de la misión empresarial de SMIMEC, que apunta a crear una estrecha armonía

entre la actividad industrial, la calidad del producto, el respeto al medio ambiente y la seguridad en el trabajo. Esto se demuestra con la instalación, en los techos de la empresa, de 2.420 m<sup>2</sup> de paneles fotovoltaicos capaces de generar una energía anual de 375 GWh (potencia nominal de 406 kW), lo que permite una importante reducción de emisiones (en particular de CO<sub>2</sub>). SMIMEC también adopta



un Sistema de Gestión Integrado de Calidad y Medio Ambiente conforme a las normas UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema de Gestión de la Calidad) y UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema de Gestión Ambiental).



## SMIGROUP OBTIENE EL DISTINTIVO “ECOVADIS COMMITTED”

En agosto de 2025, SMIGROUP alcanzó un importante hito en su camino hacia la sostenibilidad empresarial al obtener el prestigioso distintivo “EcoVadis Committed”, un reconocimiento que certifica el compromiso de la organización con un futuro responsable y sostenible. Este resultado es el reflejo de las acciones cotidianas de cada individuo que forma parte de las empresas del Grupo SMI, porque ser sostenibles es un viaje continuo que comienza con pequeños gestos y continúa cada día con un compromiso constante hacia el futuro. EcoVadis es el mayor y más fiable proveedor de evaluaciones de sostenibilidad empresarial, con una red de más de 130.000 empresas evaluadas. A través de un riguroso proceso de análisis, otorga puntuaciones que reflejan el grado de atención que las empresas dedican a temas cruciales como la sostenibilidad ambiental, la responsabilidad social y la gobernanza corporativa. El distintivo “Committed” se concede a las organizaciones industriales que demuestran haber emprendido un camino estructurado y coherente hacia la consecución de altos estándares en el ámbito ESG (Environmental, Social, Governance) y que han completado el proceso de evaluación. En SMIGROUP, la sostenibilidad es un principio fundamental que guía cada decisión empresarial, con el objetivo de minimizar el impacto ambiental de las actividades productivas y de crear un mundo mejor para las generaciones futuras.



## SMI REFUERZA SU PRESENCIA EN ÁFRICA ORIENTAL

En los últimos años, Kenia y toda el área de África Oriental han experimentado un crecimiento significativo en el sector de embotellado y envasado de bebidas, gracias al aumento del comercio internacional y al consecuente incremento de la demanda local. Como parte de su estrategia empresarial orientada a la mejora continua del servicio al cliente, SMI ha fortalecido su presencia global con la apertura de una nueva filial en Nairobi, Kenia. La filial SMI Machinery East Africa Limited nace con tres figuras clave para iniciar las primeras actividades de soporte a los clientes locales, que en los últimos años han recurrido al grupo SMI para la instalación de soluciones de embotellado y envasado. El equipo de esta nueva realidad está compuesto por Vishal Gupta (Managing Director), Giorgio Bonafede (Operations Director) y un técnico encargado de las actividades de posventa; próximamente se prevé la incorporación de personal para las áreas comercial, venta de repuestos y asistencia técnica, con el fin de responder a las crecientes necesidades del mercado local. La nueva filial del Grupo SMI, ubicada en Nairobi en el barrio de “Parklands”, en una posición céntrica y de fácil acceso, y que cuenta con un stock de repuestos para necesidades inmediatas,

será un punto de referencia crucial para la actividad comercial y de asistencia posventa para todos los clientes de SMI en África Oriental.

**Para cualquier solicitud es posible contactar a:**

**Vishal Gupta (Managing Director)**

Phone: +254 115519198

E-Mail: [vishal.gupta@smigroup.net](mailto:vishal.gupta@smigroup.net)

**Giorgio Bonafede (Operations Director)**

Italy mobile phone: +39 3515752245

Kenya mobile phone: +254 745194047

E-Mail: [giorgio.bonafede@smigroup.net](mailto:giorgio.bonafede@smigroup.net)



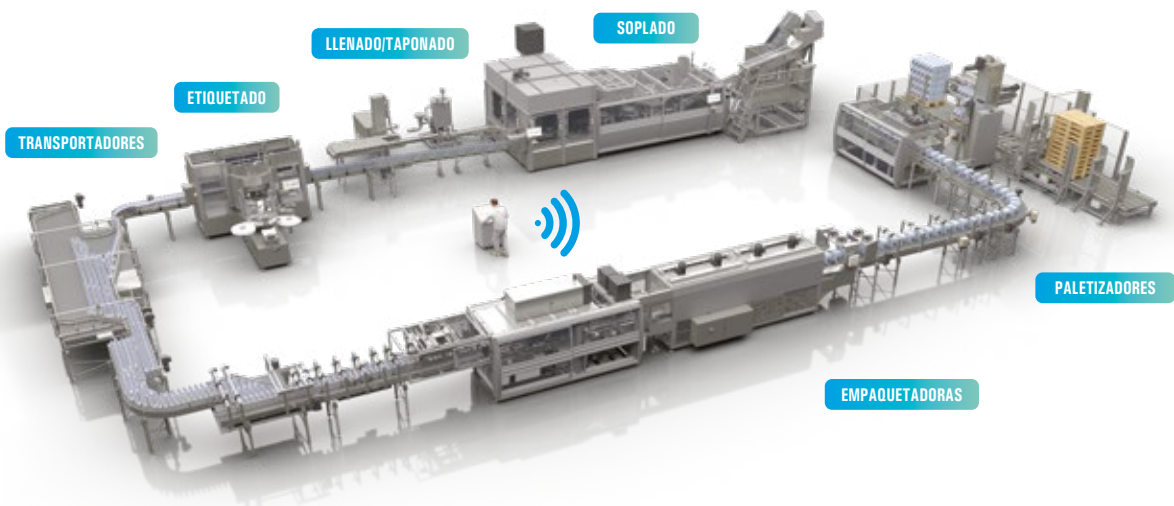


# IMAGINA EL FUTURO DEL PACKAGING CON NOSOTROS

Packaging reciclable  
y reciclado, capaz de reducir  
la huella de carbono



MEJORAR LA EFICIENCIA DE PRODUCCIÓN ES FÁCIL CON SMI.  
NUESTROS SISTEMAS DE EMBOTELLADO Y EMPAQUETADO BENEFICIAN DE TECNOLOGÍAS DE LA INDÚSTRIA 4.0 Y DE LA IOT,  
PUEDEN PROCESAR MATERIALES RECICLABLES COMO RPET Y PERMITEN AHORROS ENERGÉTICOS CONSIDERABLES.  
DESCUBRE NUESTRAS SOLUCIONES DE EMBOTELLADO Y EMPAQUETADO PARA UNA AMPLIA GAMA DE CONTENEDORES  
HASTA 55.000 BOTELLAS/HORA.





**SMI S.p.A. Headquarters**

*S. Giovanni Bianco (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40111

**SMIPACK S.p.A.**

*S. Giovanni Bianco (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40400

**ENOBERG S.r.l.**

*Telgate (BG), Italy*  
Tel.: + 39 035 845908

**SMIMEC S.p.A.**

*S. Giovanni Bianco (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40111

**SMITEC S.p.A.**

*S. Giovanni Bianco (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40800

**SMILAB S.p.A.**

*S. Giovanni Bianco (BG), Italy*  
Tel.: +39 0345 40800

**SMI USA Inc.**

*Atlanta, GA, United States*  
Tel.: +1 404 7999929

**SMI Centroamericana S.A. de C.V.**

*Mexico City, Mexico*  
Tel.: +52 55 5355 3870

**SMI do Brasil Ltda.**

*São Paulo, Brazil*  
Tel.: +55 11 36015334

**SMI (UK & Ireland) Ltd**

*Manchester, United Kingdom*  
Tel.: +44 161 277 7840

**SMI France SAS**

*Schiltigheim, France*  
Tel.: +33 6 07 98 27 98

**OOO SMI Russia**

*Moscow, Russian Federation*  
Tel.: +7 495 7206797

**SMI East Europe S.r.l.**

*Timisoara, Romania*  
Tel.: +40 256 293932

**SMI Türkiye**

*Istanbul, Turkey*  
Tel.: +90 539 435 77 64

**SMI Machinery East Africa Ltd**

*Nairobi, Kenya*  
Tel.: +254 115519198

**SMI S.p.A. - Dubai Rep. Office**

*Dubai, UAE*  
Tel.: +971-4-8063543

**SMI Machinery India Pvt. Ltd.**

*Goregaon, Mumbai, India*  
Tel.: +91 98194 44932

**SMI Machinery Beijing Co.Ltd**

*Beijing, People's Republic of China*  
Tel.: +86 10-87162766

**SMI Asia Services Sdn. Bhd.**

*Shaah Alam, Malaysia*  
Tel.: +60 3 5561 8888

