

Proveer a LatAm tecnología de punta para alimentar a la humanidad

NOTICIAS



WWW.CBHINTL.COM

8 Octubre 2019



EDITORIAL

Apreciados amigos de la industria, clientes y proveedores:

Aprovecho la oportunidad de expresar a través de este noticiero el agradecimiento por la confianza mantenida por ustedes en estos 29 años de servicio entregados por CBH International y nuestros representados; enmarcados siempre en nuestros principios de Integridad, Liderazgo, Innovación y Compromiso.

Quisiera también referirme al avance que hemos tenido en búsqueda de socios estratégicos y proveedores líderes en el mercado con la más alta tecnología, para brindarles siempre alternativas y soluciones como también las mejores rentabilidades para vuestras necesidades.

Nuestro compromiso ha sido facilitar no solamente maquinarias de alta gama y tecnología sino también coordinar, controlar y ejecutar los proyectos basados en sus requerimientos, logrando la optimización y el desarrollo sustentable con el objetivo común de alimentar a la humanidad; en un mundo en que la producción alimenticia enfrenta mayores desafíos.

CBH International a través de los años también se ha dedicado al apoyo y la labor social en el ámbito cultural, artístico y deportivo; porque creemos que al hacerlo promovemos nuestros valores y cultura empresarial hacia la sociedad. Finalmente pongo a su consideración nuestro noticiero compartiendo con ustedes las diferentes tecnologías que ofrecemos; no sin antes ratificar y agradecer la relación comercial mantenida durante estos años y en el futuro.

Caroline B. Hofland
(CEO CBH INTERNATIONAL)



CRECIMIENTO UNIFORME EN MACHOS GRACIAS A VDL

COMEDERO MATRIX, NUEVA GENERACIÓN DEL COMEDERO DE CANALETA PARA MACHOS PATENTADO



Después de su exitosa introducción en 2012, el comedero Matrix es ahora el sistema de alimentación de machos más recomendado en todo el mundo para aves reproductoras. La nueva generación del comedero Matrix continúa con los excelentes resultados logrados con la anterior versión. Gracias a una facilidad de manejo optimizada, el sistema ahora está disponible para todos los galpones de aves reproductoras. La suspensión se simplificó con solo 1 cabrestante tanto para los tubos de alimentación como para las canaletas de alimento.

El Sistema de Alimentación Matrix para machos es un sistema de alimentación excepcional y patentado de VDL Agrotech, desarrollado para estimular la uniformidad de los machos, influenciar positivamente en su fertilidad y crear una óptima disposición dentro del galpón de aves reproductoras. Los machos están de pie uno al lado del otro frente a la canaleta de alimentación y todos comen al mismo tiempo durante la sesión de alimentación. Como no se activa la conducta dominante, los machos pueden comer con tranquilidad y la sesión de alimentación puede ser más larga.

La disposición y la duración de la alimentación facilitan manejar el control y la selección de los machos. El comedero tiene un fondo plano que ocupa menos espacio que los sistemas de alimentación tradicionales con platos, con la ventaja de que se cuenta con más espacio para los sistemas de alimentación de las hembras. Además, la canaleta de alimentación puede entregarse con una base abrasiva para producir un desgaste natural de los picos no tratados de los machos.

La dosificación del alimento es simple, y se ajusta con mucha precisión para que el alimento se distribuya óptimamente mediante un ajuste de 10 posiciones. Durante la dosificación, la canaleta de alimento no está accesible para los machos. La cantidad exacta de alimento se dosifica previamente por completo en la canaleta y después de la dosificación se baja la canaleta automáticamente hasta la altura correcta para la alimentación. En ese momento, todos los machos comienzan a comer simultáneamente. El sistema de control es fácil de manejar y asegura una operación totalmente automática del sistema de alimentación Matrix. El sistema de canaleta de alimentación Matrix se puede utilizar para una distribución uniforme de todo tipo de alimento balanceado.



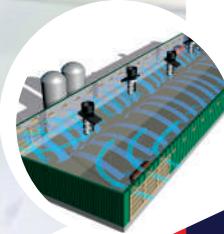
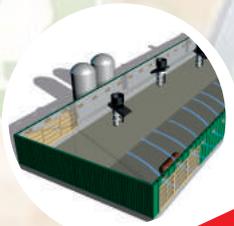
TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA MEJORAR EL RENDIMIENTO DE LA GRANJA

CLIMATIZACIÓN:

Sistemas diseñados de acuerdo a los requerimientos de los animales y su ubicación geográfica, permiten cuidar, monitorear y controlar un ambiente óptimo para un crecimiento uniforme y sin interrupciones.

Fancom[®]
forward thinking

- MTT Sistema de ventilación.
- Sistema de ventilación NatuFlow.
- Sistema de ventilación EasyFlow.
- Ventilación por túnel.
- Sistema de ventilación CentralFlow.



GESTIÓN DE INFORMACIÓN

BIOMETRÍA

Sistemas diseñados para monitorear y analizar el comportamiento animal ayudando a detectar problemas en la producción.

- Sistema de pesaje automático de aves.
- Sistema de pesaje de cerdos eYeGrow.
- Conteo de huevos.
- Monitor de agua en naves.
- Monitor de comportamiento eYeNamic para pollos de engorde.



FARMMANAGER es el software online de gestión de granjas que automáticamente reúne, procesa y presenta la información en tablas y gráficos, el resultado es un manejo de datos que permitirá dar un paso adelante en la toma de decisiones basadas en hechos reales.

AUTOMATIZACIÓN DE ALIMENTO

Automatización de alimentación para aves y cerdos.

- Pesaje de silo.
- Pesaje de alimento.
- Dosificación de alimento.
- Dosificación múltiple de alimento.
- Alimentación electrónica de cerdas.
- Dosificación de alimento de cerdas en gestación.



ASEGURANDO LA SOSTENIBILIDAD EN EL TRATAMIENTO DE AGUA RESIDUAL GRACIAS A MAREL WATER TREATMENT

TRATAMIENTO DEL AGUA Y SOSTENIBILIDAD



Los sistemas de tratamiento de agua rentables y con ahorro energético de Marel resuelven algunos de los desafíos más complejos de la eliminación de aguas residuales. Hoy en día, las compañías de procesamiento de alimentos buscan maneras de volverse más sostenibles y mejorar el uso del agua, desde la conservación del agua hasta los procesos de limpieza más eficaces y un mejor tratamiento de las aguas residuales. Este aspecto se ha convertido en otra de las medidas que las compañías de alimentos toman para preservar un recurso valioso, proteger el medio ambiente y reducir los costes.



EL SISTEMA INDICADO

El tratamiento de agua de Marel ofrece tratamientos primarios, secundarios y terciarios para todos los tipos de aguas residuales del procesamiento de los alimentos. Como especialista en el tratamiento de las aguas residuales industriales, Marel ofrece sistemas eficaces, fáciles de usar y que se caracterizan por los bajos costos de mantenimiento. “Los principales desafíos a los que se enfrentan nuestros clientes incluyen los problemas con el suministro de agua, el uso de energía, el aumento de los costes operativos, las concentraciones cada vez más altas de contaminantes y el incremento en los costes de la eliminación del agua con lodo”, según Maarten ter Woerds,

Gerente Unidades de Negocio de Marel “Todos estos problemas requieren soluciones de tratamiento del agua y sistemas que ofrezcan resultados finales que cumplan con las leyes y regulaciones locales.”

RENTABLE Y DE AHORRO ENERGÉTICO

El tratamiento de agua de Marel ofrece sistemas capaces de purificar agua a cualquier grado de purificación deseado, con diferentes sistemas y soluciones, cada uno de ellos con sus propias características. La compañía ofrece una variedad de sistemas para el pretratamiento, el tratamiento biológico, la purificación avanzada y el tratamiento del lodo para una gran variedad de aplicaciones.

CUMPLIR CON LAS REGULACIONES DE DESCARGA

Armado con décadas de experiencia, el equipo de tratamiento de agua de Marel ha diseñado y suministrado instalaciones de tratamiento en todo el mundo, desde Rusia hasta Argentina, y desde Canadá hasta Australia. Las compañías de todo el mundo tienen que cumplir con las regulaciones de descarga, que varían de un país a otro e, incluso, de una región a otra. Para ayudar a cumplir estos requisitos, el tratamiento del agua de Marel se enfoca en los procesos de producción y el tamaño de cada cliente, para asegurarse de que cualquier solución cumpla directamente con sus necesidades. “Conocemos el proceso del cliente y podemos adaptar el diseño del tratamiento del agua a cada uno de ellos en particular, para crear soluciones que permitan manejar las aguas residuales con eficacia”, según ter Woerds. “También instamos a nuestros clientes a llevar a cabo un proceso eficaz y estar preparados para el futuro, ya que los requisitos pueden volverse más exigentes y pueden surgir imprevistos.”

COMPLETO CONTROL DEL SOFTWARE

Las soluciones vienen con un software desarrollado específicamente para controlar y monitorear el tratamiento de las aguas residuales. El software facilita la gestión de la operación, es sencillo de usar y ayuda a mantener las instalaciones de tratamiento funcionando a su máxima capacidad.



UN PASO ADELANTE EN ALIMENTACIÓN DE CERDOS

NUEVA GENERACIÓN DE DOSITRONIC



OPTIMIZACIÓN DEL SISTEMA DE CONEXIÓN Y MEJORA DE LA USABILIDAD DEL SOFTWARE

Con el espíritu de mejora continua que caracteriza a Rotecna, lanzamos una nueva versión de nuestro exitoso Dositronic, el sistema electrónico de control integral de alimentación en maternidad. Este dosificador, combinado con su programa de gestión, permite individualizar y controlar in situ los parámetros de alimentación de las cerdas de una forma rápida e intuitivamente mediante el panel de control, lo que permite aumentar el consumo de alimento y agua, la producción de leche por parte de la madre y mejora la productividad.

Nuestro departamento de I+D+I ha simplificado el montaje de este producto, eliminando parte de los componentes del sistema de instalación y cambiando el tipo de conexiones utilizado por la primera generación de Dositronic hasta hoy. Todo esto permite una instalación más sencilla y facilita la conexión entre dispositivos y sus accesorios con los accesorios Dositronic y de los nexos eléctricos del dispositivo con el sensor del comedero, con lo cual también mejora la precisión del dispensador Dositronic.

Asimismo, el nuevo sistema de clavijas aumenta la seguridad, ya que evita problemas de estanqueidad en las conexiones dentro de las salas de maternidad, donde el uso de sistemas de limpieza a alta presión es muy frecuente e intenso. De esta manera, se garantiza su buen funcionamiento, precisión y fiabilidad, además de una larga duración del producto.

A la vez, Rotecna lanza una nueva versión (3.0) de su software de usuario Dositronic, en el que hemos simplificado los paneles de control y mejorado la usabilidad, con el objetivo de crear un sistema aún más simple, práctico e intuitivo.

VENTAJAS PARA EL GANADERO

- Instalación más simple, rápida y segura.
- Mayor número de dispositivos por instalación.
- Mayor precisión en el suministro de alimento.
- Reducción del mantenimiento y aumento de la durabilidad.
- Mejor usabilidad del software, aún más práctico e intuitivo.



DOSITRONIC, UN PRODUCTO DE ÉXITO!



El continuo aumento del potencial genético de producción de lechones de las cerdas y la importancia de optimizar el trabajo de la mano de obra especializada exige el uso de sistemas de alimentación que estimulen el consumo de pienso de forma eficaz y sencilla.

Nuestro sistema de alimentación Ad Libitum para cerdas de maternidad Feeding Ball, combinado con nuestra válvula de nivel de agua, lleva años siendo un gran éxito, y ha demostrado aumentar el consumo de pienso y agua en las parideras, incrementando significativamente la producción numérica y el peso de los lechones al destete.

El posterior lanzamiento, hace dos años, del sistema de alimentación electrónica Dositronic ha representado un avance significativo. Con este proyecto Rotecna ha vuelto a poner la ingeniería al servicio del ganadero, diseñando el primer dosificador del mercado inteligente y sencillo de usar, que maximiza eficacia, eficiencia y funcionalidad minimizando la complejidad de uso. El Dositronic aumenta los beneficios, y reduce y simplifica el trabajo. En la actualidad, empresas que conjuntamente representan más del 10% de la producción porcina española, están utilizando el Dositronic con excelentes resultados.

El Dositronic es un sistema electrónico de alimentación de sencilla instalación y uso, que permite aplicar de forma extremadamente fácil e intuitiva estrategias de alimentación que maximizan el consumo de pienso y agua de las cerdas en maternidad, aumentan la producción de leche y mejoran el estado de las cerdas al final de la fase de maternidad, lo que reduce el intervalo destete-cubrición y aumenta la fertilidad y prolificidad del siguiente parto.

El Dositronic aplica de forma automática las curvas de alimentación que se asignan a cada animal individualmente, dividiendo la ración diaria en varias tomas, aumentando, así, el número de comidas para evitar empachos e incrementar la ingesta de agua. El sistema dispone de un sensor que la cerda debe accionar para que se le dispense su ración de alimento, lo que evita el desperdicio e indica al sistema si la cerda come adecuadamente.

El uso del Dositronic es extremadamente sencillo e intuitivo y no requiere de una alta cualificación técnica, ya que su innovador sistema de luces LED permite saber en cualquier momento y de forma instantánea e intuitiva cómo está comiendo cada cerda y el nivel de alimentación que se le está aplicando, permitiendo reducir o aumentar el nivel de pienso tocando un sólo botón en el mismo aparato.



OPTIMIZANDO, INNOVANDO, Y EVOLUCIONANDO LOS PROCESOS DE VALOR AGREGADO

LA NUEVA LÍNEA DE COMIDA PRECOCINADA DE MAREL POULTRY



La nueva línea de comida precocinada de Marel Poultry está diseñada para crear productos atractivos y de alto valor, al tiempo que cumple con los estrictos estándares de seguridad alimentaria. La línea de comida precocinada puede crear una amplia variedad de productos finales con cobertura, como productos de primera calidad de músculo entero, escalopes o solomillos, y productos parcialmente emulsionados como nuggets y hamburguesas. Esta configuración combina una producción de gran volumen con un alto grado de flexibilidad y una uniformidad de producto inigualable, aspectos fundamentales para los procesadores. Esto le permite ofrecer una gama de productos más grande y añadir valor. Su alta capacidad hace que la línea sea adecuada para proveedores de comida rápida más grandes, ya que produce grandes lotes sin necesidad de realizar muchos cambios (prácticamente ninguno). La línea de 700 mm de ancho puede funcionar a alta velocidad con un máximo de 25 metros por minuto. Esto genera un volumen de producción comparable a una línea estándar de 1000 mm. La configuración de 700 mm ocupa menos espacio y es mucho más flexible, aspectos importantes cuando los productos cambian con frecuencia. Para el control central de procesos, la línea puede conectarse al software de procesamiento alimentario Innova.

REVOPORTIONER CON TAMBOR EN ESPIRAL

La famosa RevoPortioner puede producir una amplia gama de productos precocinados que van de clásicos como las hamburguesas y los nuggets a productos de aspecto natural y productos en 3D. Puede producir con el volumen más alto y también generar lotes pequeños. La tecnología de tambor en espiral es la siguiente generación de procesamiento, ya que puede porcionar productos de músculo entero sin emulsión y con el coste de explotación más bajo, y genera una pérdida de carne mínima. La tecnología de tambor en espiral cambia el moldeo a baja presión intermitente rotacional por el relleno continuo.

El elemento clave de esta tecnología es el diseño del tambor de moldeo RevoPortioner. En el tambor en espiral patentado, las formas de los productos ya no se ordenan en una línea recta sino que siguen una línea diagonal. Esto permite conseguir un relleno continuo con picos de presión planos para la bomba de carne y sin momentos de arranque-parada, lo que permite conseguir volúmenes de producción superiores.

Dependiendo del tamaño del producto, puede añadirse una fila de moldes adicionales en el patrón diagonal, lo que permite aumentar el volumen de producción de forma rentable. Además, los picos de presión más pequeños generan características de producción más estables. Esto puede mejorar el control del peso con una diferencia de peso inferior sobre el ancho de la cinta, lo que ofrece la mejor consistencia de peso y forma del sector



NUEVO EQUIPO DE COBERTURA

Recientemente, Marel ha presentado el aplicador activo de tempura para procesar tempura espesa a alta velocidad. Actualmente se han lanzado el aplicador de masa activo y la RevoCrumb. En un futuro cercano,

Marel lanzará nuevos equipos de cobertura con la posibilidad de crear cualquier producto (s) final rebozado que pueda imaginarse. Las nuevas unidades de 700 mm pueden integrarse en las líneas existentes de 600 mm, lo que permite a los procesadores mejorar el rendimiento de la cobertura y prepararse para una nueva expansión.

MASA MEJORADA

El aplicador de masa activo humedece una amplia gama de productos con huevo blanco, masa u otros compuestos aptos para rebozado. La parte inferior del producto pasa por un baño de masa, mientras que varias cortinas de masa humedecen la parte superior y los laterales del producto. Este innovador equipo incorpora una opción única de crear una base inferior activa que garantiza que el producto se sumerge directamente en la masa al entrar en la máquina, evitando la aparición de marcas de la cinta en el producto. Una cuchilla de aire muy precisa sopla el exceso de masa. El aplicador activo de masa de Marel es la base ideal para crear una capa de empanado impecable. El control de recogida mejorado y la capacidad de procesar masas espesas a alta velocidad permiten conseguir altos volúmenes de productos de alta calidad.

REVOCRUMB : EL ARTE DEL REBOZADO

La nueva RevoCrumb produce productos empanados perfectos con una distribución de la miga uniforme en todos los lados del producto, gracias al nuevo sistema de distribución de la miga. RevoCrumb cuenta con un mecanismo de transporte revolucionario que incluye una rueda hidráulica giratoria que transporta la miga a diferencia de los sinfines utilizados comúnmente. RevoCrumb permite un procesado a alta velocidad y garantiza una cobertura perfecta del producto en la parte superior e inferior. La sofisticada distribución de la miga permite realizar varios tipos de distribución: igual en la parte superior e inferior, o específico para cada parte. La estructura de la miga permanece intacta durante el procesado, ya que la RevoCrumb no pica ni aplasta la miga. Esto hace que sea especialmente adecuada para migas muy delicadas como el pan panko o los cereales.

REVOBREADER

Una alternativa a la RevoCrumb es la RevoBreader, una máquina flexible que ofrece cama plana y tambor en una sola unidad. Esta configurabilidad de modo dual es la solución más avanzada para la aplicación de rebozados de primera calidad, tanto en productos recubiertos de estilo casero y base plana. Gracias al tamaño grande del tambor, cambiar entre la posición de base plana y el tambor no requiere la retirada de piezas de la máquina. Resulta muy fácil extraer la cinta del tambor, lo que permite que el tambor gire libremente. Se tarda menos de dos minutos en cambiar de un modo a otro. En la posición de tambor, el tamaño grande del tambor garantiza un control óptimo del nivel del impacto mecánico en productos de estilo casero. El procedimiento de empanado de tambor garantiza una gran recogida de la miga y una cobertura óptima de estilo casero en todo el producto, así como una gran retención de la miga por parte del producto durante el proceso de fritura. Esto es ideal para rebozar los productos con hueso. El sistema de salida de RevoBreader en el modo tambor asegura la distribución de productos a lo ancho de la cinta, lo que mejora la incorporación de los productos a los procesos en línea. En la posición de base plana, RevoBreader guía al producto a lo largo de una cama base de miga, mientras se cubre la capa superior con la miga que cae cuidadosamente sobre el producto. Todo ello se traduce en productos de alta calidad y con un rebozado uniforme.

SOFTWARE

La nueva funcionalidad del software de procesamiento de alimentos Innova para la industria del procesado incluye varias herramientas de gran utilidad para las líneas de comida precocinada. Un diferenciador real es que los datos de los productos, los datos de los equipos y los datos de los procesos se recopilan para utilizarlos en una herramienta analítica de procesos. Esto ayuda al operario/gerente a tomar decisiones inteligentes y evitar que los productos incumplan las especificaciones.



CONGELADORES DE CALIDAD SOSTENIBLES EN EL TIEMPO

LA VIDA ÚTIL DE NUESTROS CONGELADORES ESPIRALES ES DURADERO EN EL TIEMPO



Entrevista con Michael Hase, de Heinen Freezing, sobre la congelación adecuada, las demandas de los dispositivos modernos, los agentes de congelación, la eficiencia energética y la rentabilidad.

¿Congeladores baratos? No existen en Heinen Freezing. No de acuerdo con el Gerente de Ventas del Área para Heinen Freezing, Michael Hase, quien lo admitió abiertamente, conversando. Sin embargo, los sistemas rentables definitivamente los hacen. Esto, dado que los congeladores que inicialmente pueden parecer más baratos, terminan siendo considerablemente más costosos que los equipos de Heinen, debido al trabajo de mantenimiento y reparación que requieren. En cuanto a los agentes de congelación, el amoníaco sigue siendo la principal sustancia absoluta. Además, tanto la congelación criogénica como la mecánica tendrán su lugar y su razón de ser.

1.- ¿Congeladores en espiral, congeladores de túneles, sistemas de estante deslizante. ¿Qué tipo de congeladores se usan más en este momento?

El congelador en espiral es y ha sido, por algún tiempo, el líder aquí. Nuestras estadísticas de ventas y facturación muestran muy claramente que el cliente prefiere este clásico, que, a su vez, también proporciona la mayor variedad de usos posibles.

2.- ¿Los temas de uso simple y limpieza fácil también son importantes cuando se adquiere un nuevo equipo?



Sí. Ambos temas juegan un papel masivo en estos días. La limpieza de la máquina a menudo es realizada por personal no capacitado. Ocasionalmente incluso por proveedores de terceros. En consecuencia, realmente no es raro que los equipos terminen dañados como resultado del trabajo de limpieza. Para evitar esto, los aparatos deben ser de una fabricación robusta, para que no fallen con el primer movimiento incorrecto realizado durante su limpieza.

En cuanto al uso, nuestro objetivo es hacer que nuestras máquinas sean lo más fáciles de usar posible. Por ejemplo, utilizamos más íconos e imágenes en la configuración de pantalla y menos lenguaje, para superar posibles barreras

y también para garantizar que no se comentan errores desde el principio. Pero esto es, naturalmente, también una cuestión de entrenamiento. Tan pronto como entregamos nuestra maquinaria, llevamos a cabo cursos intensivos de capacitación en las instalaciones de la empresa, trabajando directamente en los nuevos aparatos, con los operadores y también con el personal de limpieza. La idea es descartar cualquier posible mal uso directamente desde el inicio.

3.- ¿Están los clientes preparados para gastar más inicialmente en una máquina, cuando saben que recuperarán su dinero, por ejemplo, con respecto a los estándares de energía?

Sí, la tendencia va en esta dirección. Las personas se están volviendo más conscientes de estos problemas y entienden que, si bien es posible que tengan que gastar un poco más por adelantado, también se dan cuenta de que esto se iguala a mediano o largo plazo y, incluso, termina permitiéndoles ahorrar en costos.

4.- ¿Qué sucede con los agentes de congelación? ¿Los diferentes sistemas y tipos de uso todavía coexistirán?

El amoníaco ha demostrado ser un número muy claro en los últimos años. Por el momento, nuestra maquinaria utiliza alrededor del 90 por ciento de amoníaco. Además, también existe la combinación de amoníaco y CO₂, en cuyo caso, la instalación tiene básicamente dos ciclos separados, un ciclo de amoníaco y un ciclo de CO₂. Lo que, a su vez, significa que el congelador, el evaporador o el enfriador de aire están funcionando, no en amoníaco, sino en CO₂. Los sistemas de este tipo se están poniendo en uso cada vez con más frecuencia. El agente de congelación conocido como freón, que se usaba comúnmente en el pasado, se está usando mucho menos en estos días. Se utilizan principalmente en el rango de las demandas de rendimiento más bajas. Y, sin embargo, en lo que respecta a los precios, particularmente al considerar el precio por kilogramo, se ubican por encima del amoníaco. Otra ventaja del amoníaco es que no tiene potencial de calentamiento global, ya que es un agente de congelación natural (GWP = 0).

5.- ¿Qué sucede si después de un par de años, un cliente nota que ha invertido en el agente de congelación incorrecto: es posible convertir la instalación de refrigeración?

Teóricamente, es definitivamente posible convertir una instalación usada. Para este fin, el enfriador de aire tendría que ser reemplazado, de modo que sea adecuado para el nuevo agente de congelación. En función de la antigüedad del congelador y de lo caro que sea el agente de congelación actualmente en uso, bien podría valer la pena. Esto sería principalmente de interés para las empresas que hasta ahora han usado freón como su agente de congelación, pero cuya producción ha crecido en tal proporción, que sería relevante un cambio al amoníaco.



IMPORTANCIA DE LOS REPUESTOS Y CONSUMIBLES

CBH International está capacitado para poder ayudarle en cada necesidad que pueda presentarse tanto en requerimiento de repuestos o insumos necesarios para el normal funcionamiento de cada una de sus maquinarias y su línea de proceso; buscando siempre le mejor alternativa tanto económica, como en tiempos de entrega que vayan en beneficio del cliente y de su entorno de producción.

Puede estar seguro que CBH International reaccionará oportunamente en el momento que usted lo requiera, podemos consolidar la carga a través de nuestra logística para obtener un despacho eficiente y económico entregando en el menor tiempo posible. CBH International puede proporcionarles las mejores opciones en repuestos para sus equipos y en consumibles necesarios para sus procesos, de la misma manera podemos contactar directamente con fábrica para proporcionarle mano de obra calificada (mediante visitas técnicas) que intervenga sus maquinarias en casos específicos, y a la vez capacite a su personal de mantenimiento para una mejor intervención local en sus equipos y maquinarias.

Aunque haya un buen plan de mantenimiento de una planta de producción, en algún momento de su vida útil se requerirán piezas de repuesto para sustituir algunos de los componentes que integran las maquinarias que forman parte de una instalación. Si bien es cierto que estas piezas pueden ser, reacondicionadas, adaptadas, equivalentes o fabricadas ex profeso, siempre es mejor contar con piezas y partes originales, pues así se puede asegurar un buen funcionamiento de los equipos que forman parte del proceso de producción de una planta; sea el tipo de elemento que se elija, sin duda, serán necesarias. Es impensable abordar la explotación de una instalación sin pensar cómo se va a gestionar el repuesto que se necesitará a lo largo de la vida útil de ésta.



TRAYENDO TECNOLOGÍA DE PUNTA A LATINOAMÉRICA



CBH International tuvo la oportunidad de participar en el principal show de la industria de procesamiento de carne, IFFA 2019, la cual tiene lugar cada 3 años en Frankfurt, Alemania. El show contó con 1.039 expositores de 49 diferentes países, recibiendo más de 67.000 visitantes de gran parte del mundo. Convirtiéndose así en la mayor feria cárnica del mundo, en la cual las empresas exponen sus avances tecnológicos e innovaciones para la industria. El poder asistir a una de las exhibiciones más grandes e importantes mundo, con más de 70 años de historia, permite al equipo de CBH estar constantemente innovando e interactuando con los fabricantes de mayor presencia y renombre en la Agroindustria.

De esta manera CBH International continúa siendo su principal aliado para traer a nuestra región tecnología líder para la generación de alimento para la humanidad. Una muestra de la constante innovación y desarrollo fue la introducción de veinte nuevas soluciones dentro del procesamiento de la carne para la cadena de valor por parte de Marel Meat, aliado estratégico de CBH para la provisión de equipos de procesamiento. Dentro de las nuevas tecnologías se presentaron los nuevos robots automáticos M-Line para la línea de faenamiento de cerdos, el sistema de formado especial para hamburguesas PremiumFormer, sistema de control completo de la producción Innova, entre otros. En esta visita se logró concretar para CBH nuevas alianzas con empresas que tienen muchos años en el mercado cárnico, una de estas es la empresa Reich misma que se dedica a la producción de equipos para cocción y ahumado, desde hoy en adelante estaremos promoviendo la marca en nuestra cartera de productos.



CBH forma parte de los shows de la industria alimenticia para poder proveer tecnología de punta a nuestros clientes para alimentar a la humanidad.

LA INICIATIVA DE MAJESTAD

Luchando Contra el Cáncer de Próstata

CBH valora a sus clientes y proveedores tanto, por lo que aconseja a cada uno de ellos hacerse la prueba de Cáncer de Próstata empezando a la edad de 40 años.

Cada año CBH International donará una porción de sus utilidades netas a la Fundación de Cáncer de Próstata (PCF) para financiar la investigación de mejores tratamientos para la cura del Cáncer de Próstata.

La PCF ha financiado más de 1500 programas en casi 200 centros de investigación en más de 20 países.

Para donaciones www.PCF.org.

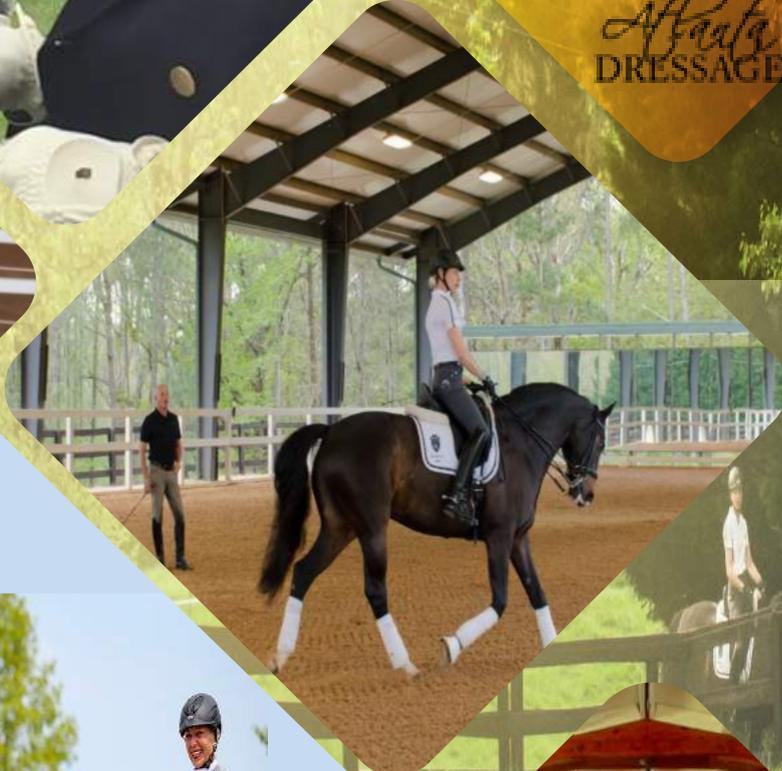
Esta iniciativa se hace en memoria de Bas W. Q. Hofland.



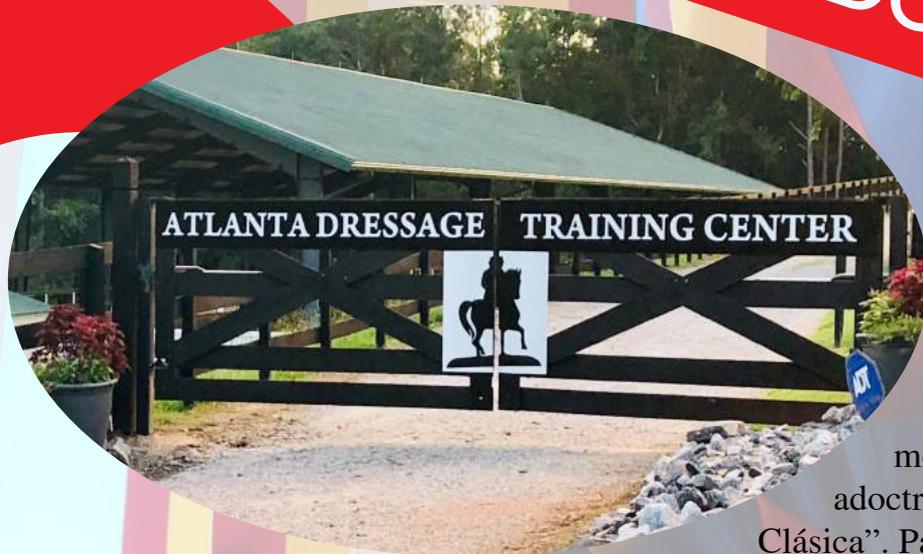
Una detección temprana salva vidas. Hágase la prueba.



CBH INTERNATIONAL APOYANDO AL DEPORTE
"DOMA CLÁSICA"



"DOMA CLÁSICA "



En Junio de 2012 la CEO de CBH International, Caroline Hofland, me contactó a mí, Roel Theunissen, entrenador y dueño del Atlanta Dressage, mostrando interés en entrenar a sus caballos y adoctrinarse en la disciplina ecuestre de la "Doma Clásica". Para quienes no les es familiar el concepto de "Doma Clásica" a continuación una descripción:

La Doma Clásica es una forma de equitación que se realiza en exhibición y competencia, así como un "arte" que a veces persigue únicamente alcanzar la maestría. Como deporte olímpico definido por la Federación Ecuéstre Internacional (FEI), la Doma Clásica es "la expresión más alta del entrenamiento de caballos" donde "se espera que el caballo y el jinete realicen una serie de movimientos predeterminados. Los movimientos naturales son ejecutados por el caballo e influenciados por el peso y las ayudas del jinete con el objetivo final de mostrar un rendimiento armonioso y sin esfuerzo".



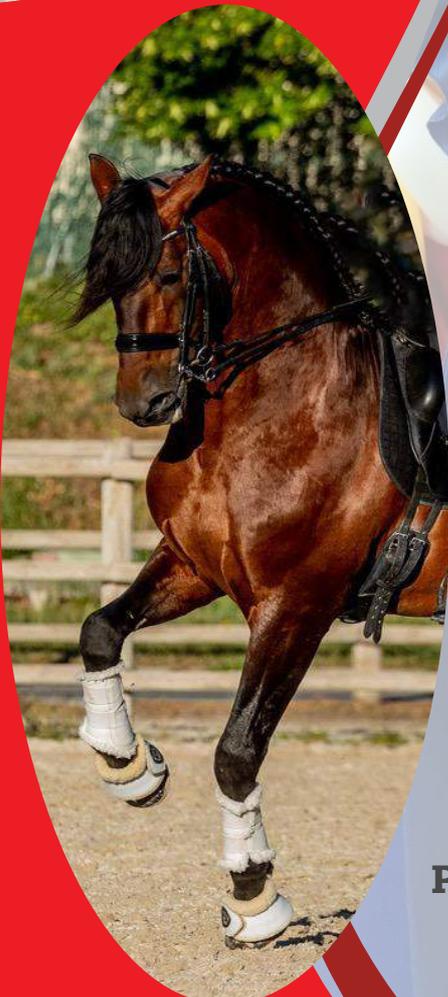
Caroline se entusiasmó con la "doma clásica" y con sus caballos PRE (Pura Raza Español), se fijó metas altas para participar y avanzar en este desafiante deporte. Como un profesional experimentado en esta industria, puedo decir que vemos muchas personas altamente exitosas de todos los caminos de la vida y los negocios, que están intrigadas por este deporte. Obviamente, existen algunos paralelismos similares a la administración exitosa de una empresa. El deporte requiere pasión, compromiso, determinación, así como un gran control sobre el cuerpo y la mente. Crear relaciones que funcionen bien es algo con lo que todos deseamos alcanzar; ¡Hacer esto con un animal lo convierte en un desafío extra!

En un tiempo relativamente corto, la asociación entre Caroline Hofland y los entrenadores del Atlanta Dressage, Roel Theunissen y Adam Lastowka, se fortaleció y juntos desarrollamos The Atlanta Dressage Training Center en Suwanee, GA. Un centro de entrenamiento a la vanguardia para caballos de doma con talento y sus jinetes.

¡Nos encantaría mostrar nuestro trabajo y sorprenderles!

Roel Theunissen
President & Owner
Atlanta Dressage

www.atlantadressage.com



CONTACTOS

ATLANTA

OFICINA: 490 Oak Leaf Trail, Suwanee, GA 30024 USA.
Telf: + 1 770 889 6602

- **Caroline Hofland:** Presidente & CEO / caroline@cbhintl.com
- **Glamary Di Marco:** Gerente de Logística / glamary@cbhintl.com
- **Mariana Uribe:** Asistente administrativa USA / mariana@cbhintl.com

ECUADOR

OFICINA: Calle del Establo #50 y del Charro. Edif. Site Center, Of 302. Cumbaya, Quito
Telf: + 593 2 3801143 / 1145

- **Patricio Coello:** Director Comercial y Operaciones / patricio@cbhintl.com
- **Carlos Donoso:** Gerente de Ventas Internas y Consumibles / carlos@cbhintl.com
- **Alex Salguero:** Gerente de Ventas y Administración / alex@cbhintl.com
- **Michel Ochoa:** Gerente de la Unidad de Negocios Proceso y Medio Ambiente / michel@cbhintl.com
- **Ricardo García:** Gerente de la Unidad de Negocio Almacenaje de Granos y Plantas de Alimento Balanceado / ricardo@cbhintl.com
- **Jesús Zambrano:** Gerente de Ventas Producción Animal / jesús@cbhintl.com
- **Alejandra Pozo:** Asistente de Marketing / alejandra@cbhintl.com
- **Grace Aulestia:** Asistente de Ventas y Logística / grace@cbhintl.com

CHILE

- **Alex Salguero:** Gerente de Ventas y Administración alex@cbhintl.com
Telf.: +593 99 8715241

PERÚ

OFICINA: Av. Alejandro Iglesias #225 Departamento #201
Telf: + 51 1 2511080

- **Roberto Torres:** Gerente de Ventas Perú / roberto@cbhintl.com

CENTRO AMÉRICA

Alex Salguero: Gerente de Ventas y Administración / alex@cbhintl.com
Telf.: +593 99 8715241



www.cbhintl.com

