IFCO abre un nuevo centro de lavado de ERT para la península ibérica

IFCO SYSTEMS, proveedor líder mundial de envases reutilizables para alimentos frescos, abrirá un nuevo centro de lavado para envases reutilizables de transporte (ERT) en Portugal. Con estas nuevas instalaciones, IFCO amplía su capacidad de lavado con el fin de incrementar aún más su eficiencia y brindar un servicio óptimo al cliente. En el marco de su continua innovación, las instalaciones presentan tecnologías mejoradas para garantizar unos procesos óptimos de eliminación de etiquetas y secado. El nuevo centro de lavado triplicará la capacidad de lavado de IFCO en Portugal, que alcanzará aproximadamente 30 millones de ERT al año.

Incremento de la capacidad de almacenamiento y lavado

El nuevo centro de lavado de IFCO está ubicado en Azambuja, cerca de la capital lusa, Lisboa, y a solo 500 metros del depósito local de IFCO. Con 7.200 m² cubiertos y 4.000 m² descubiertos, las

instalaciones ofrecen el suficiente espacio de almacenamiento como para mejorar la disponibilidad de ERT tanto en Portugal como en España.

Con más de 50 empleados, ocho plataformas de carga y descarga para camiones y tecnología innovadora, el nuevo centro triplicará la capacidad de lavado de IFCO en Portugal. La nueva instalación tiene la capacidad de lavar 90.000 ERT al día, lo que asciende a aproximadamente 30 millones de recipientes al año. Al incrementar su capacidad, IFCO podrá lavar todos los recipientes del mercado local portugués, así como aquellos ERT importados de otros mercados, principalmente de España. Al realizar el proceso de lavado directamente en Portugal, IFCO evita así el transporte de aproximadamente 4 millones de ERT vacíos y sucios a España al año.

Tecnología innovadora para la seguridad alimentaria

Los ERT de IFCO se utilizan para transportar alimentos frescos como fruta y verduras, pan, carne y pescado. Para los alimentos, los proveedores, los empleados y los clientes de la industria alimentaria, la seguridad es la principal prioridad. Por tanto, IFCO cumple estrictamente los requisitos aplicables de higiene y saneamiento global en todas sus instalaciones de lavado. Los ERT son higienizados con los más altos estándares del sector y de acuerdo con el estándar HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Los centros de lavado de IFCO disponen de los equipos de lavado y secado más punteros. Las nuevas instalaciones de lavado de Azambuja cuentan con una innovadora secadora centrífuga, que seca minuciosamente los ERT de cara a incrementar la capacidad de lavado y garantizar que no existen recipientes mojados durante el invierno. Además, dispone de un nuevo proceso de eliminación de etiquetas que garantiza una mayor productividad en el lavado.

En muchos de sus centros de lavado, IFCO ha instalado equipos de reciclaje de agua, que reducen la cantidad de este recurso que se utiliza durante el proceso de lavado. Además, la compañía emplea tecnologías de ahorro energético a través de la generación combinada de calor y electricidad. SmartGuardian™ de IFCO, la tecnología de monitorización de lavado más avanzada de la industria para supervisar los procesos de lavado, evalúa y monitoriza parámetros clave como el flujo y la temperatura del agua, la presión de bombeo, el tiempo de contacto y la concentración de detergente y desinfectante. El sistema supervisa continuamente los procesos de lavado y ofrece a los clientes datos verificables.