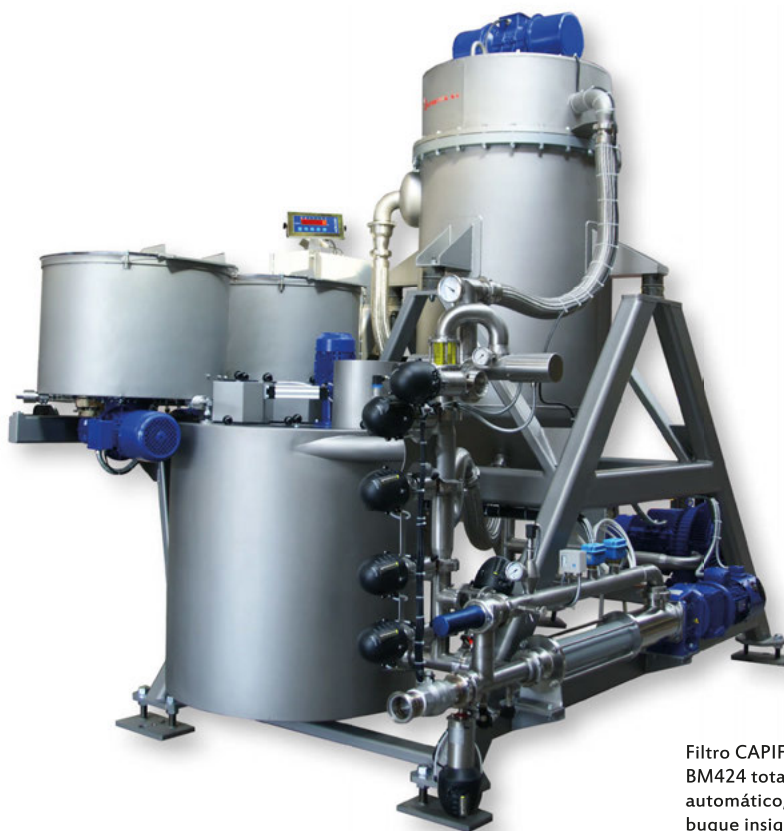




Esteryfil presenta la primera generación de filtros totalmente automáticos y libres de ftalatos



Filtro CAPIFILTRO®
BM424 totalmente
automático, auténtico
buque insignia de la
firma.

¿Filtros 100% automáticos y libres de ftalatos? Con Esteryfil es posible. Tras más de 50 años fabricando equipos de filtración exclusivos para el aceite de oliva en el único sistema vertical del mercado, la empresa ha sido pionera en España al ofrecer una gama de filtros totalmente automáticos con autolimpieza en seco y libres de ftalatos, una cuestión relevante con vistas a su introducción en los mercados exteriores.

Con sedes en Castellar del Vallès (Barcelona) y Córdoba, Filtros y Procesos Esteryfil, S.L es una empresa líder en fabricación de maquinaria para filtración de líquidos -entre ellos el aceite de oliva-, sea cual sea su procedencia, orientada a los más variados sectores. Su filosofía está basada en una clara orientación al cliente, la calidad de sus productos y un fuerte espíritu innovador, ofreciendo soluciones personalizadas a medida y asesoramiento técnico constante, previo estudio por parte del Departamento de Ingeniería.

Sus filtros destacan por una constante evolución gracias al trabajo del Departamento de I+D+i, introduciendo los últimos avances tecnológicos para proporcionar el mejor servicio posible a

[La empresa
actualmente está
presente en 17 países
filtrando con su sistema
BM más del 50% de la
producción mundial de
aceite de oliva]

sus clientes. Asimismo, Esteryfil colabora con las más importantes ingenierías de diversos sectores, realizando conjuntamente proyectos para empresas nacionales e internacionales.

Con la vista puesta en el futuro, la empresa trabaja en el desarrollo de proyectos totalmente automatizados



Sede central de Olmos Equipos de Envasado, S.L., actual propietaria de Esteryfil, en Castellar del Vallès (Barcelona).

con tecnología 4.0 a través de instalaciones de filtrado integradas con softwares específicos capaces de realizar todos los procesos de filtración de una forma automática y sin necesidad de in-



Concebidos especialmente para la filtración agroalimentaria, los filtros CAPIFILTRO® serie BM permiten obtener una capacidad de filtrado entre un 30% y un 40% superior a otros sistemas de filtración gracias a su método exclusivo mediante bujías verticales. En la imagen, CAPIFILTRO® BM633 en construcción.



Tierras filtrantes una vez recuperado el aceite en el ciclo de filtración mediante el sistema de secado y autolimpiadas por el filtro.

intervención de ningún operario. En este sentido, su última innovación, el sistema automático integral de filtración 4.0, permite automatizar no sólo el filtro, sino también la bodega en su totalidad.

Filtros CAPIFILTRO® serie BM

Los filtros CAPIFILTRO® serie BM de Esteryfil están concebidos especialmente para la filtración agroalimentaria. El sistema BM nació en 1980 con el afán de revolucionar el sistema de filtración de aceite de oliva y resolver los diversos problemas que se daban con los filtros tradicionales con placas de celulosa y horizontales. Así, en Esteryfil consiguieron diseñar unas bujías exclusivas y modificaron los ciclos de filtración -que pasaban a ser verticales en lugar de horizontales-, mejorando la productividad con una merma mínima de producto.

Los filtros CAPIFILTRO® serie BM permiten obtener una capacidad de filtrado entre un 30% y un 40% superior a otros sistemas de filtración gracias a su método exclusivo de filtración mediante bujías verticales. Toda una revolución en el filtrado cuyo éxito ha permitido a la empresa llegar a las más importantes cooperativas y almazaras a nivel nacional e internacional, estando presente actualmente en 17 países y filtrando con su sistema BM más del 50% de la producción mundial de aceite de oliva.

Consciente de la importancia de adaptarse a las crecientes exigencias que demanda el sector, el Departamento de I+D de Esteryfil, fue incorporan-

do con los años nuevas mejoras en el sistema (control de calidad del aceite, autolimpieza, aportadores de tierras...) hasta llegar a su versión más completa y avanzada, el filtro BM automático 4.0.

Consiste en la automatización integral del filtro, sin necesidad de que ningún operario controle el proceso de filtración, y con un control más exhaustivo de los ciclos y los recursos de la empresa que garantiza mayor productividad y ahorro. Desde la PLC se maneja un software específico capaz de controlar todos los procesos que realiza el filtro, informando mediante una *app* del estado de la filtración a través de mensajes en el móvil y visualización en pantalla.

Asimismo, cabe destacar que estos filtros son los únicos que realizan autolimpiezas de descarga de desechos en seco de manera totalmente autónoma, al tiempo que el equipo automático de secado posee la función de extraer aceite de las tierras y celulosas filtrantes, dejándolas secas. El resultado de materia grasa restante tras el secado de las tortas del sistema de filtración apenas representa un 10%, el más bajo del mercado, aseguran desde Esteryfil.

Los filtros CAPIFILTRO Full Equip -la gama más alta de la serie BM- disponen de una bomba totalmente certificada en todas sus series que se encuentra libre de ftalatos en su composición. Asimismo, todas las mangueras y conexiones del equipo también están fabricadas con materiales libres de ftalatos, acreditado por sus correspondientes certificados

que se adjuntan a la documentación que se entrega junto al equipo. Del mismo modo, también se entregan todos los certificados de los materiales de acero inoxidable debidamente cumplimentados a efectos de seguimiento de la trazabilidad, muy importante para la exportación, auditorías e inspecciones por parte de los Ministerios de Industria y Sanidad.

Por tanto, el nuevo sistema aporta una filtración de calidad constante que puede ser programada por el cliente mediante un software -además de contar con un sistema de infrarrojos de control de calidad por transparencia- y conlleva cuatro tipos de ahorro: ahorro de coste de personal, ya que el sistema automatizado de filtración no requiere de ningún operario durante el proceso de filtración; ahorro energético, puesto que la automatización utiliza únicamente las funciones indispensables en cada momento de los ciclos, optimizándolos y logrando una mayor productividad en un menor plazo de tiempo; ahorro de recursos, ya que al crear de forma automática las capas y suministrar las tierras de filtración mediante unos sensores no consume más de lo necesario, contribuyendo a un menor uso de material filtrante y a una mayor producción; y ahorro de limpieza, dado que, al ser autolimpiable, no requiere la intervención de personal ni materiales de limpieza, con el tiempo que ello supone. 💧

Filtros y Procesos Esteryfil, S.L.
ventas@esteryfil.com
www.esteryfil.com