***PARA SU PUBLICACIÓN INMEDIATA***

**LOS PROCESADORES DE NUECES PRUEBAN LAS ÚLTIMAS TECNOLOGÍAS DE TOMRA EN UNA DEMO WEEK PARA CLIENTES DE CHILE**

*Una docena de empresas tuvieron oportunidad de testar en vivo algunas de las clasificadoras de última generación de TOMRA Food, incluidas la TOMRA 5C y la TOMRA 5B, durante una visita a las modernas instalaciones del Demo Center que tiene en su sede regional en Santiago de Chile.*

**Santiago de Chile, 30 de junio de 2022.** La demostración tuvo lugar los pasados 23 a 27 de mayo en el Demo Center que tiene TOMRA Food en su Sede regional de Santiago de Chile. Se trata de una oficina estratégica para America Latina que cuenta con un experto equipo humano local, tanto comercial como técnico y de servicio postventa.

Durante cinco días representantes de 12 procesadoras de nueces pudieron conocer de primera mano las últimas novedades tecnológicas de la empresa. “Estamos muy contentos de haber podido convocar a un amplio grupo de empresas para ver en vivo la solución que ofrecemos en TOMRA Food para el mercado de nueces. Testar nuestras máquinas con sus propios productos y comprobar in situ el resultado final es, sin duda, un paso clave a la hora de invertir en nuestras tecnologías”, dijo David del Castillo, director regional de ventas de TOMRA Processed Food para América Latina.

Y es que este Centro de Demostraciones es una ventaja competitiva para TOMRA Food. En él se pueden testar una amplia variedad de clasificadoras ópticas como la TOMRA 5A, la TOMRA 5B, la TOMRA 3C, la TOMRA Nimbus BSI+, la TOMRA Ixus y la Blizzard.

El equipo de TOMRA Food organizó para los asistentes dos bloques de demostraciones por día, que se celebraron en turnos de mañana y tarde. Así, antes de trasladarse al centro de pruebas para el plato fuerte de las jornadas, se llevó a cabo un análisis de la situación del mercado y se presentó en detalle las ventajas que pueden obtener los procesadores de nueces.

Las demostraciones fueron dinámicas y a su finalización, los clientes quedaron satisfechos. Así, para la procesadora **Mahuida Nuts**, lo que más le llamó la atención fue “la rapidez y precisión de las máquinas para separar distintos productos, ya sea por color o por materiales que contaminan el producto final”. Por su parte la exportadora **Huertos del Valle**, destacó el valor que aporta a los procesos ya existentes: “esta tecnología de vanguardia simplifica los procesos de clasificación a la industria”.

**Análisis de las perspectivas del mercado de nueces**

En su presentación inicial los expertos de TOMRA destacaron el buen momento que atraviesa el mercado de nueces a nivel mundial, a pesar de los vaivenes políticos y económicos en distintas partes del mundo. Y es que para la temporada 2022-2023, se espera que la producción alcance los 5,4 millones de toneladas métricas, un 6 % más que el ejercicio anterior, según datos publicados en el último Congreso Mundial de Frutos Secos y Nueces celebrado en Dubái.

En el caso particular de **Chile,** el país continúa siendo el tercer mayor exportador de nueces del mundo, solo por detrás de Estados Unidos y Ucrania. A este respecto César Estrada, Area Sales Manager de TOMRA Processed Food en Chile, analizó: “En los últimos cinco años, la participación de Chile en el mercado mundial ha pasado del 10 al 15%, y la previsión es que siga creciendo”. En este sentido, destacó la oportunidad de negocio que tienen ante sí los productores locales para seguir ganando cuota de mercado en los mercados de exportación.

**Demostraciones el vivo. Allí donde la voz del cliente es clave**

La idea era sacar el máximo partido posible a la Demo Week y desarrollar las pruebas en condiciones parecidas a las de sus plantas. “Nuestro objetivo era mostrar las ventajas que ofrece la última tecnología de clasificación de nueces y comprobar que, a través de una correcta eliminación de productos con defecto y material extraño, se lograr obtener nueces de alta calidad. Sin duda un objetivo ampliamente alcanzado”, destacó Estrada.

Los asistentes coincidieron en que fue una gran oportunidad para conocer las nuevas tecnologías TOMRA y reconocieron que sería interesante que más empresas participen en este tipo de eventos.

“Siempre es positivo estar al día sobre la tecnología disponible en el mercado. Así, y en la medida que se pueda, poder ir actualizando equipos en virtud del tiempo y el producto final”, afirmó Cristian Urra Herrera, Jefe de Manutención y Proyectos de **Huertos del Valle.**

En su caso, lo que más le sorprendió fueron los avances en el software de las soluciones TOMRA y lo fáciles que son de usar. “Hacen más cómodo el trabajo del operador y sin duda permiten obtener un mejor producto final de más calidad”, destacó Urra Herrera.

Por su parte, **Mahuida Nuts** resaltó los beneficios que supondría para una empresa como la suya poder incorporar la tecnología TOMRA a su proceso de clasificación. “Es muy innovadora y permite trabajar con menos mano de obra y de manera más eficaz”, afirmó su encargado comercial, José Tomás Alessandrini.

**Tecnología punta con resultados que saltan a la vista**

Durante la Demo Week los asistentes tuvieron oportunidad de probar la clasificadora **TOMRA 5B**, un sistema de inspección en cinta que permite ser gentil con el producto evitando que haya pérdida de valor por roturas o daños mecánicos. Está máquina permite separar las diferentes calidades de la nuez a través del sistema de rechazo 3Way, reduciendo considerablemente los tiempos de reproceso, almacenaje y movimiento de bandejas. “Esta máquina se diferencia de otras que hay en el mercado por el tratamiento especialmente cuidadoso del producto, y por eso ha gustado mucho a los procesadores. La nuez es un producto de alto valor y resulta esencial que no se rompa durante el proceso de tratamiento”, afirmó César Estrada.

En el caso de la **TOMRA 5C**, se pudo ver en directo cómo esta clasificadora ofrece excelentes resultados en la detección de cáscaras, septum, hongos, fruta seca y diferentes tonalidades de color. Utiliza para ello una combinación de láser de alta resolución con la tecnología TOMRA de Identificación de Características Biométricas (BSI). Esta combinación, única en el mercado hace que todos los objetos que pasan por la línea se evalúan no solo según su color y forma, sino también según sus características biológicas.

**Para Huertos del Valle** fue precisamente este equipo el que más le llamó la atención. “La TOMRA 5C cumple con los requerimientos para procesado de frutos secos, con una tecnología precisa que permite lograr un proceso ideal”, subrayó Urra Herrera.

La tecnología TOMRA está en constante desarrollo. Para eso la compañía invierte un 8% de sus beneficios en I+D y trabaja codo con codo con las empresas del sector para solventar escollos del proceso. Así, durante la Demo Week se pudo ver los últimos desarrollos de la compañía para solventar varias anomalías internas de la nuez como **fruta seca y hongos**. Esta nueva solución que todavía se está testando, está basada en tecnología de rayos x y permite también detectar materiales extraños densos como piedras, metales, perdigones y vidrios en nueces con y sin cáscaras para eliminarlos del proceso.

Para José Tomás Alessandrini de **Mahuida Nuts** la solución que parece más interesante es esta innovadora tecnología de rayos x que parece mejorar las prestaciones existentes en el mercado. “Creo nos podría ayudar tanto en partido mecánico como en el manual”, añadió.

Los asistentes coincidieron en destacar que las máquinas TOMRA son muy fáciles de limpiar gracias a un diseño que permite acceder a ellas fácilmente, lo cual agiliza las tareas de mantenimiento y limpieza.

Al final de las demostraciones, los clientes tuvieron oportunidad de hacer consultas específicas y discutir sobre las ventajas de los equipos según las necesidades de sus plantas. Tras la Demo Week algunos de ellos han agendado nuevas demostraciones individuales.

**TOMRA Food**

TOMRA Food diseña y fabrica máquinas de clasificación basadas en sensores y soluciones integradas de postcosecha que transforman la producción mundial de alimentos para maximizar la seguridad alimentaria y minimizar el desperdicio de alimentos, asegurándose que "Cada Recurso Cuenta". Entre ellas se incluyen las soluciones más avanzadas de calibrado, clasificación, pelado y tecnología analítica que mejoran la rentabilidad, permiten alcanzar mayor eficiencia operativa, y un suministro alimentario seguro.

La empresa tiene más de 12.800 unidades instaladas por todo el mundo en productores, envasadores y procesadores de dulces, fruta, fruta deshidratada, cereales y semillas, patatas, proteínas, frutos secos y verdura.

TOMRA Food cuenta con centros de excelencia, oficinas regionales y plantas de fabricación en EE.UU., Europa, Sudamérica, Asia, África y Australasia.

Siga a TOMRA Food en Facebook ([TOMRA.Food](https://www.facebook.com/TOMRA.Food/)), Twitter ([TOMRAFood](https://twitter.com/tomrafood)), Instagram ([TOMRAFood](https://www.instagram.com/tomrafood/)) y LinkedIn ([TOMRA Food](https://www.linkedin.com/company/tomra-food/)).

TOMRA Food forma parte de TOMRA Group. TOMRA se fundó en 1972 en base a una idea innovadora que comenzó por el diseño, la producción y venta de máquinas de devolución de depósitos (MDD) para la recogida automatizada de envases usados de bebidas.

Hoy en día, TOMRA lidera la revolución de los recursos para transformar la forma en que se obtienen, aprovechan y reutilizan los recursos del planeta para lograr así un mundo sin residuos. La compañía cuenta con otras Divisiones que son TOMRA Recycling, TOMRA Mining y TOMRA Collection.

TOMRA dispone hoy de unas 100.000 instalaciones en más de 80 mercados a nivel mundial y sus ingresos totales en 2021 alcanzaron 10.900 millones de NOK. El grupo tiene unos 4.600 empleados a nivel global y cotiza en la Bolsa de Valores de Oslo. La central de la compañía se encuentra en Asker, Noruega.

Para más información, visite [www.tomra.com](http://www.tomra.com).

**Contacto con la prensa:**

Emitido por: En nombre de:

Nuria Martí (ALARCÓN & HARRIS) TOMRA Processed Food, Area de TOMRA Food

Avda. Ramón y Cajal, 27 - 28016 Madrid (Spain) César Estrada

Tel: +34 91 415 30 20 Tel: +56 9 5678 2440

E-Mail: [nmarti@alarconyharris.com](mailto:nmarti@alarconyharris.com) E-mail: cesar.estrada@tomra.com

Web: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com) Web: [www.tomra.com](http://www.tomra.com)