



Apetite para **negócios**

Setor de alimentação resiste a crises e prospera investindo em produtividade e tecnologia

Motores | Energia | **Automação** | Tintas



Sistemas eletroeletrônicos
incrementando a
produtividade.

Transformando energia em soluções. www.weg.net

Índice

Soluções desde o início da produção	6
Wwash não tem medo de água	8
A WEG está no seu prato	10
Energia para a produção de aves	12
Trens prontos para encarar qualquer clima	13
Soluções e vantagens na hora de embalar	14
WEG na proteção de alimentos	16
Entrevista: Claude Troisgrois	17
WEG instalará parque fabril no Espírito Santo	18

Nessa edição comemoramos 10 anos da criação da WR. Uma década procurando levar os assuntos mais interessantes e atuais para você, sem perder de vista a evolução da tecnologia. Por isso, hoje você encontra a WR de várias formas: no site WEG, no Twitter e em outros canais de comunicação. Seja como for que você nos acompanha, muito obrigado. Vamos sempre retribuir o carinho com informação da mais alta qualidade.

Equipe WR

WEG em Revista é publicada pela Comunicação Institucional da WEG | www.weg.net | revista@weg.net | Endereço no Twitter: [@weg_wr](https://twitter.com/weg_wr) e [@weg_ir](https://twitter.com/weg_ir) | Coordenação: Andressa C. Pereira (SC02416-JP). Produção: EDM Logos Comunicação | www.edmlogos.com.br | Textos: Sandra Moser (matéria de capa) e Cristine Isabele Corrêa. Edição: Deise Roza (PR 3832). Capa: Ronaldo Diniz. As matérias da WEG em Revista podem ser reproduzidas à vontade, citando fonte e autor. Filada à Aberje. Tiragem desta edição: **15.600 exemplares**. Distribuição dirigida. Mensagens recebidas poderão ser editadas para publicação.



Comida é um grande negócio

Os hábitos, facilidades e preocupações da vida moderna fazem do setor alimentício um mercado com grande potencial de crescimento e desenvolvimento tecnológico.

Nunca se falou tanto em comida como nos últimos tempos. Não que ela não fosse lembrada e não tivesse um papel importantíssimo na sobrevivência anteriormente. Mas a vida moderna trouxe consigo preocupações e hábitos diferentes. Há algumas décadas ninguém poderia imaginar que seria possível comprar feijão em lata, por exemplo. Ou ter à disposição uma refeição prontinha no congelador. Ou, ainda, que não estamos longe de ter no próprio celular a possibilidade de verificar diversas características dos produtos nas prateleiras.

Modernidade à parte, a alimentação vem ganhando status. A preocupação com a qualidade de vida, saúde e boa forma física vem colocando a comida no centro das atenções. Isso é bom, mas, como tudo, tem seus exageros, alguns com nomes esquisitos, como a ortorexia nervosa, um distúrbio de comportamento caracterizado pela extrema preocupação em não ingerir alimentos que fazem mal à saúde. Mas o lado bom de toda essa cadeia crescente no ramo da alimentação é o desenvolvimento de novas tecnologias, pesquisas e informações que oferecem muito mais do que o simples prazer de comer. Por causa de todo esse avanço, o setor de alimentos se tornou um gigante, formado por uma infinidade de segmentos. A cadeia produtiva vai desde o cultivo do alimento até sua industrialização e comercialização, passando pelo processo de embalagem e transporte, além do desenvolvimento de tecnologias para máquinas e equipamentos. Situação vantajosa para o Brasil, já que, dentro dessa perspectiva mundial, o País – com 80% de suas terras agriculturáveis – é visto pelos especialistas como importante fonte de alimentos para boa parte do planeta.



Cresce a exportação de commodities brasileiras (como soja e trigo) para países como China e Índia

Mais resistente a crises

As crises vão e vêm e o mercado alimentício não chega a se abalar profundamente. Ao contrário, ressurge com inúmeras oportunidades. Segundo Ricardo Amorim, economista, presidente da Ricam Consultoria e um dos apresentadores do programa Manhattan Connection (transmitido pelo canal a cabo GNT), o impacto da crise econômica mundial está sendo realmente menor no Brasil. “A crise por aqui não alcançou as proporções imaginadas anteriormente. Seu principal mecanismo foi mesmo o psicológico, com muita gente achando que iria ser pior. No setor de bens não duráveis, que é o caso dos alimentos, os impactos da crise foram bem menores e a recuperação dos próximos anos será significativa no Brasil e no mundo”, diz. Um dos motivos para esse crescimento é a demanda por commodities na Ásia. O consumo, antes voltado fortemente aos Estados Unidos e Europa, encontrou na crise dessas regiões – agora endividadas e sem crédito – o motivo para migrar gradualmente para a China e Índia. “O consumidor desses países, ao ter ganho de renda, aumenta o consumo de alimentos”, reforça Amorim.

Oportunidades

Basta olhar rapidamente a movimentação do mercado para se perceber que comida é mesmo um ótimo negócio. Está entre as necessidades mundiais que vão se ampliar cada vez mais, com o crescimento populacional. Quem estiver atento às oportunidades terá muitos motivos para comemorar, especialmente no Brasil. “Somos disparado o lugar com mais área disponível para plantar e ainda temos a maior reserva de água doce do planeta, o que nos coloca, estrategicamente, como o celeiro do mundo”, considera o economista. Sem contar as grandes empresas que o país tem no setor, como a Friboi, líder em exportação no setor de carnes, e a Brasil Foods, fusão da Sadia e Perdigão, duas gigantes do segmento de aves. E ele reforça: “Nessa nova ordem econômica global, a posição do Brasil está se fortalecendo. E a indústria de alimentos ganha uma importância colossal, tanto em termos de oportunidades de negócios quanto nos impactos positivos no restante da economia brasileira”. A carne, aliás, é um dos

Estima-se que a agricultura orgânica vai crescer em níveis mais elevados do que o setor de alimentos como um todo

segmentos que mais refletem o aumento da renda do consumidor.

O impacto é tão grande que gera produção maior também no setor de ração, milho e soja. O Brasil já se destaca como grande exportador de soja para a China, por exemplo, além de ser considerado também maior exportador mundial de açúcar. Falando em grãos, outro segmento que vem crescendo é a chamada agricultura orgânica. Ela está inserida no que muitos chamam de “consumo verde”, que inclui o uso de sacolas retornáveis, a escolha de produtos com menos embalagens e o cuidado no preparo dos alimentos, entre outros itens. Segundo especialistas, ainda que seja um nicho de mercado – por ter um preço diferenciado –, a agricultura orgânica vai crescer mais do que o setor de alimentos como um todo.



De olho no futuro: uma das profissões mais difundidas no mundo atualmente é a de engenheiro de alimentos, principalmente nos países mais industrializados.

Lado social

Como se vê, comida tem para todos os gostos e preços. E para quem não tem dinheiro suficiente? O lado social da alimentação ainda é um dos calos da civilização moderna. O governo brasileiro lançou recentemente a campanha “Alimentação - Direito de Todos”, propondo a inclusão da alimentação entre os direitos de todos os brasileiros garantidos pela Constituição. São movimentos extremamente importantes, mas ainda longe de garantir a comida na mesa de cada cidadão todos os dias. “Essa questão tem implicações das mais amplas possíveis. Um pico de elevação nos preços dos alimentos no mundo leva a problemas graves. A África, por exemplo, é uma região pobre, com tensões sociais e políticas muito fortes e, quando há uma crise alimentícia, muita gente passa fome, exacerbando esses conflitos”, relata Amorim, que visitou o continente africano recentemente.

Foco na eficiência

Assim como qualquer outro empreendimento humano da atualidade, o aumento da produção de alimentos precisa de sustentabilidade. Por isso, as empresas do setor, ou as que prestam serviços a elas, seguem na busca por soluções em máquinas e outros suprimentos que tragam eficiência e qualidade, combatam desperdícios e contribuam para ganhos de produtividade. É onde entra a WEG, com projetos e pacotes específicos para gerar esse tipo de resultado, tanto no fornecimento de motores quanto de transformadores, automação ou tintas.



Soluções desde o início da produção

A WEG fornece soluções que garantem produtividade e economia de energia para a produção de alimentos desde as primeiras etapas da cadeia.

Eficiência energética na Cargill

Uma das maiores indústrias de alimentos do país, a Cargill investe em eficiência energética utilizando soluções WEG. Na unidade de Ponta Grossa/PR, integrante do Complexo Soja (que compra, comercializa e processa soja e outras oleaginosas), a empresa instalou no início do ano dois inversores de frequência WEG nos motores da caldeira. Segundo Gilmar Weidner, da WEG Service, os trabalhos de eficiência energética realizados estão dando os resultados esperados: “O cliente vem atingindo seu objetivo, que é economizar energia, mensalmente, produzindo com a mesma qualidade”. Em parceria com a Cargill, no ano passado a WEG realizou estudos e testes para verificar a melhor forma de economizar energia, racionalizar operações e atualizar o complexo fabril por intermédio da avaliação do consumo energético e engenharia de aplicação de novos produtos. Com a verificação *in loco* foi possível detectar oportunidades de melhoria, como o repotenciamento do motor do ventilador, a instalação de inversor de frequência nos motores dos ventiladores de 200 cv e 60 cv, e a automatização do sistema. Com os inversores, foi possível eliminar o Damper mecânico e obter ganhos também no processo produtivo do equipamento (*veja os resultados abaixo*). Além das melhorias citadas, vai haver ainda a substituição de dois motores da caldeira da Cargill em Ponta Grossa por motores W22 Premium. E o estudo mostrou que, quando essa substituição estiver completa, trará muitos ganhos.



Um dos inversores de frequência CFW 09



Motores instalados em ventiladores, de 60 cv (acima) e 200 cv (abaixo)



Resultado de eficiência energética com motor de 60 cv

- Economia de 37 kWh.
- Economia estimada de 144.607 kWh por ano de energia elétrica.
- Retorno de investimento: 11 meses.
- Economia de energia com motor + inversor de frequência: R\$ 26.078,60/ano.
- Investimento com motor + Inversor de frequência: R\$ 22.000,00.

Resultado de engenharia de aplicação com motor 200 cv

- Economia de 48 kWh.
- Economia estimada de 509.416 kWh/ano.
- Retorno de investimento do repotenciamento do motor para 150 cv, W22: 7 meses.
- Economia de energia com motor + inversor de frequência: R\$ 76.412,51/ano.
- Investimento com motor + inversor de frequência: R\$ 42.000,00.

Nova lei de eficiência energética

Os motores W22 Premium já estão em conformidade com a nova lei de eficiência energética, que entrará em vigor em janeiro de 2010. Eles garantem alta eficiência, confiabilidade e um custo de operação muito reduzido. Aliás, a relação custo/benefício deste produto é excelente, com destaque para a economia de energia elétrica, além de baixos níveis de ruído e fácil manutenção.



WDIP: único motor certificado para silos

Quem produz grãos, como soja e trigo, precisa estar atento à normatização ligada ao armazenamento destes alimentos. Por exemplo, desde janeiro de 2007 estão em vigor no Brasil duas normas que regulamentam a utilização de equipamentos elétricos em ambientes com poeira combustível, como silos, processamento de grãos, cereais, fibra têxtil, tinta em pó, polímeros etc. São elas a NBRIEC-61241-0 e NBRIEC-612441-1. Sempre em conformidade com as exigências legais, e inclusive antecipando-se a elas, a WEG produz uma solução em motores elétricos específica para estes casos: o motor WDIP (WEG Dust Ignition Proof), que visa maximizar a segurança e a qualidade para aplicações destinadas a áreas classificadas como Zona 21. Antes mesmo das normas (ABNT) brasileiras serem publicadas, a WEG já tinha à disposição do mercado a exclusiva linha WDIP com certificação voluntária. É o único motor elétrico no mercado brasileiro certificado para atender às exigências destas duas normas. Por isso mesmo, a linha recebeu o certificado UC, segundo as normas NBR, o único válido no Brasil para este tipo de ambiente. O WDIP também se antecipa a outras exigências legais. Além de atender às necessidades de segurança para aplicações em ambientes com poeira combustível, o WDIP é fornecido na versão Alto Rendimento Plus, categoria de rendimento que excede os níveis mínimos exigidos pela portaria 553 da nova lei de eficiência energética, que entrará em vigor a partir de janeiro de 2010.

Tintas para proteger equipamentos e grãos

Além de motores especiais para silos, a WEG também fornece a tinta para esse ambiente e para as máquinas utilizadas na manipulação dos grãos. Um exemplo destes fornecimentos é para a Comil Silos e Secadores, de Cascavel, no Paraná, um dos principais fabricantes de silos e secadores de grãos, referência em seu segmento de atuação e vice-líder no mercado brasileiro. A empresa utiliza as tintas WEG na pintura de diversos equipamentos, entre eles os de pré-limpeza e separação de grãos, nas passarelas, nos espaços internos de silos de armazenagem de alimentos e em parte dos secadores de grãos.

Os produtos WEG utilizados na Comil formam um sistema de pintura que garante proteção aos equipamentos e estruturas. O destaque especial fica para a tinta Lackpoxi AE DF, tinta atóxica de alta espessura para acabamento anticorrosivo. É indicada para sistemas de pintura interna de tanques de água potável ou de produtos alimentícios não gordurosos, possuindo certificação dos institutos Adolfo Lutz e ITAL. Atende à norma AWWA C – 210 e apresenta grande resistência para a pintura de tubulações, equipamentos e máquinas nas indústrias alimentícias. Outra tinta especial para as aplicações da Comil é a WEGPOXI ERD 322, com pigmentação anticorrosiva e secagem rápida. É aplicável em uma única demão, simplificando a pintura de máquinas e equipamentos. Em resumo, fornecendo o estudo de eficiência energética, motores ou tintas especiais, a WEG está presente no dia a dia da produção de alimentos desde as primeiras etapas do campo, com produtos específicos para atender às necessidades do negócio.



Silos da Comil (acima) e imagem aérea da empresa

Wwash não tem medo de água

A produção de alimentos em fábricas como a Doux Frangosul exige elevado cuidado com higiene, o que acarreta o uso constante de água para lavar os ambientes.



Motor Wwash em operação na Doux Frangosul

Quem já não ficou tentado a visitar a cozinha de alguns restaurantes para verificar a limpeza? Afinal, tudo que envolve a manipulação de alimentos precisa de cuidado dobrado com a higiene. Na indústria de processamento de alimentos, não é diferente. É por isso que a linha de motores elétricos Wwash da WEG vem se destacando nesse mercado, já que atende os requisitos do setor alimentício

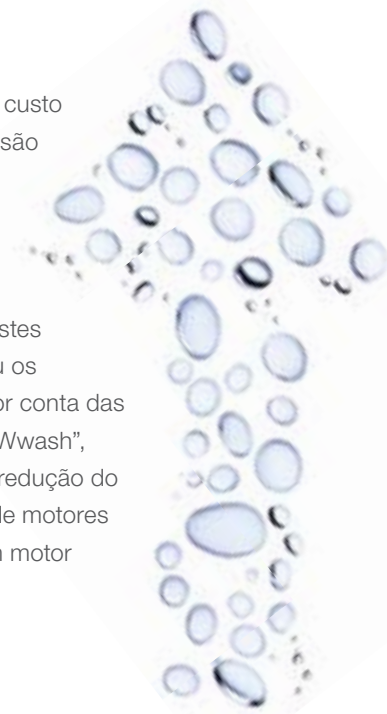
em relação à necessidade de limpeza constante. A Doux Frangosul – pertencente ao grupo franco-brasileiro Doux e uma das três maiores exportadoras de frangos do País – é uma das

empresas que passaram a contar com essa solução na sua Unidade de Abate de Aves, em Passo Fundo (RS). No total, 24 motores Wwash trabalham cerca de 21 horas por dia nas linhas de corte de frango automatizadas, da marca Stork. A solução tem se encaixado perfeitamente ao ambiente que, por ser extremamente úmido, precisa de higienização de jatos de água de alta pressão três vezes ao dia. O Wwash conta com o mais completo sistema de vedação (o W3Seal®) e proteção (IP66W) em motores elétricos, evitando a entrada de água e sujeira no motor e garantindo a durabilidade que a aplicação necessita. E sua pintura é feita com exclusiva tinta WEG NOBAC®, que possui propriedades antimicrobianas. Para completar o pacote anticorrosão, o eixo e os parafusos são em aço inoxidável.

Menos custos e mais produtividade

A Doux Frangosul comemora o sucesso da escolha pelo Wwash. “Houve uma redução imediata no custo de manutenção, com aumento da vida útil dos motores e da produtividade na linha. Outros ganhos são a economia de energia, por serem motores de alto rendimento, operando 21h/dia, além do fator de serviço 1.15 e isolamento especial, que diminuiu queimas por sobrecarga. Há ainda a facilidade na limpeza dos motores”, afirma Junior Biazi, coordenador de Manutenção da empresa.

Everton Rodrigues, da Automasul, revenda WEG responsável pelo negócio, conta que a empresa começou a testar os motores Wwash em 2007. “Naquela época fornecemos duas unidades para testes em uma das linhas de corte automáticas, substituindo alguns importados. Como a solução resolveu os problemas de queimas constantes (média de quatro falhas em motores por mês), principalmente por conta das vedações, já em 2008 foram adquiridos e instalados 24 motores, substituindo uma linha inteira por Wwash”, afirma. Segundo Everton, esse fornecimento faz parte de um projeto da Doux Frangosul que visa à redução do custo de manutenção e paradas de produção das linhas Stork, em virtude da baixa confiabilidade de motores convencionais. Antes era comum a parada completa de um módulo, já que a queima de apenas um motor automaticamente cancelava todo o processo.



Motor e inversor: kit completo

Para trabalhar em parceria com o Wwash, a WEG lançou recentemente o inversor CFW-08 Wash, que oferece maior proteção contra água e poeira, em aplicações nas indústrias de alimentos, bebidas e química. O produto foi projetado para utilizações que requeiram um grau mais elevado de proteção contra a entrada de contaminantes e, com a classificação IP 66 (Nema 4X), proporciona proteção eficaz contra a penetração de poeira e água. O CFW-08 Wash é baseado na tecnologia comprovada da atual linha de produtos CFW-08 da WEG, permitindo um controle otimizado e uma operação mais eficiente e com economia de energia. O Wash também oferece aos usuários os benefícios de desempenho de uma saída PWM controlada por microprocessador RISC de 32 bits, e a flexibilidade e conveniência de frequências de chaveamento ajustáveis de 2,5, 5, 10 e 15 kHz.

Projetado para atender a aplicações monofásicas, de 0,75 kW a 3,7 kW, e aplicações trifásicas, até 15 kW, o CFW-08 Wash é uma linha compacta de acionamentos, que agrega uma variedade de funções, possibilitando fácil integração na maioria das aplicações. Ele opera em dois modos de controle, V/F e Vetorial Sensorless, com uma série de funções especiais, incluindo rampas de aceleração e desaceleração lineares ou tipo “S”, controle local e remoto, frenagem dinâmica, reforço de torque, compensação de escorregamento do motor, JOG, operação em falhas rápidas da rede, regulador PID, limites máximo e mínimo de frequência ajustáveis, várias velocidades, perfil V/F ajustável, velocidades pré-definidas, rejeição de duas frequências, partida com o motor girando e protocolos Fieldbus incorporados como o DeviceNet, Modbus RTU e CanOpen ou opcionais como o Profibus DP.

Modos de operação

O modo de operação padrão do CFW-08 Wash é o V/F, adequado para cargas de torque variável, que inclui uma função de economia de energia acionável, para reduzir as perdas no motor em operação a baixas velocidades. Este modo de controle também permite que os acionamentos trabalhem em aplicações multimotores, nas quais mais de um motor é controlado por um acionamento.

O modo alternativo de operação é o Controle Vetorial Sensorless, que permite ao acionamento controlar com precisão a velocidade e o torque de um motor, possibilitando que o equipamento seja utilizado em tarefas exigentes, como em esteiras transportadoras e extrusoras.

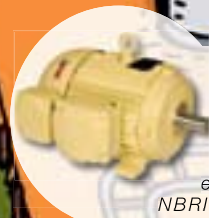
Para ampliar a capacidade operacional do CFW-08 Wash, existe uma linha de opções que fornecem flexibilidade de aplicação. Entre elas está o “Superdrive”, software próprio da WEG para controle direto do acionamento a partir de um PC ou de um CLP.



Novo Inversor CFW-08 Wash da WEG

A WEG está no seu prato

Os produtos WEG estão presentes em todas as etapas da produção de alimentos, desde os silos de armazenagem da colheita, passando pelas etapas de processamento, transporte e embalagem, até o último elemento da cadeia, nos expositores de supermercados e outros estabelecimentos. São motores, geradores, transformadores, sistemas de automação ou tintas, com diversas aplicações. Veja no infográfico alguns exemplos.



Silo

O motor Wdjp é a solução WEG para ambientes com muita poeira combustível, no caso de silos, dentro das especificações das normas NBRIEC-61241-0 e NBRIEC-61241-1. O produto é fornecido na versão Alto Rendimento Plus, atendendo a requisitos de alta eficiência energética, que entrará em vigor a partir de janeiro de 2010.



A Tinta Lackpoxi é indicada para pintura interna de tanques de água potável e produtos alimentícios por ser atóxica.



Subestações

A WEG fornece subestações completas. No escopo, além dos tradicionais produtos WEG (transformadores de força, cubículos e painéis MT/BT, sistemas digitais, componentes elétricos e eletrônicos etc.), estão contemplados os projetos executivos e demais equipamentos e serviços, do gerenciamento, planejamento e administração do contrato ao start-up, entregando as subestações prontas para ser energizadas.



Indústria de carnes

No processamento de alimentos, a preocupação é com a máxima higiene e o uso constante de água. Nesse tipo de ambiente atua é o motor WWash, com versão especial, e o inversor CFW-08, com proteção contra água e poeira.

olução
s com
como
ro das
ormas
RIEC-
versão
à lei de
m vigor

AE DF
pintura
es de
ou de
fícios,

to de
upação
ne exige
e água.
, quem
edação
m maior



Transporte de alimentos

No transporte de alimentos, as Tintas WEG protegem as locomotivas e vagões contra os efeitos das variações climáticas. Também mantém os alimentos conservados em caminhões frigoríficos, com a tinta bactericida NobaC.



Indústria de embalagens

Na embalagem dos alimentos, a WEG fornece a tecnologia para automação das máquinas mais rápidas do mercado, com alta performance e confiabilidade.



Supermercado

Os balcões para alimentos, expositores e refrigeradores que você vê no supermercado também têm WEG, com as linhas de tintas em pó e NobaC.

A tinta em pó evita desperdícios, tem baixo impacto ambiental e alta resistência física e química. Já a NobaC mantém os alimentos protegidos, devido às suas propriedades antimicrobianas.

Energia para a produção de aves

Ampliação da subestação da unidade de Capinzal/SC da Brasil Foods é totalmente realizada pela WEG.



A BRF Brasil Foods é uma empresa de escala internacional e seus produtos chegam a mais de 110 países. Quando finalizado o processo de fusão, a BRF será uma das maiores e mais eficientes companhias de alimentos processados do mundo.



Instalação de transformador WEG na subestação da BRF

O Brasil abate, por ano, cerca de 4 bilhões de frangos, segundo a Abef (Associação Brasileira de Produtores e Exportadores de Frango), e está entre os cinco maiores produtores da ave no mundo, ao lado da China, Estados Unidos, União Europeia e México.

A BRF Brasil Foods, atual denominação social da Perdigão, já é a maior exportadora mundial de aves, e a meta é continuar crescendo. De alguma forma, a WEG está presente nessa empreitada, auxiliando a Brasil Foods a alcançar seus objetivos. Só entre os anos de 2006 e 2009, foram quatro subestações construídas pelo CNS (Centro de Negócios de Subestações da WEG) em unidades da empresa nas cidades de Rio Verde/GO, Mineiros/GO, Bom Conselho/PE e Lajeado/RS.

Ampliação em Capinzal

Desde julho deste ano, o CNS realiza a ampliação da subestação da fábrica da Brasil Foods em Capinzal/SC. “O Centro de Negócios está fazendo toda a obra de ampliação da subestação, desde a parte civil, eletromecânica e elétrica, além do fornecimento de equipamentos”, destaca Rudnei Antônio Felisbino, administrador de contratos do CNS. Hoje, a subestação de Capinzal tem capacidade de 17,5 MVA, e passará à capacidade de 47,5 MVA. Para a implementação, a WEG forneceu um transformador 138 kV 25/30 MVA, equipamentos de pátio, painéis de proteção e controle e cubículos de Média Tensão. “A subestação disponibilizará três vezes mais energia para a fábrica e possibilitará a implantação de mais equipamentos para

modernização das linhas de produção existentes”, diz Rudnei. Além da ampliação energética, a unidade passa por toda uma reengenharia. O investimento chegou a R\$ 35 milhões. “Estamos seguros e confiantes de termos a WEG como fornecedora desse importante equipamento, o que nos possibilitou a realização dessa obra para a unidade de Capinzal”, destaca Volmir Viecili, gerente industrial da unidade.

A BRF Brasil Foods é uma empresa de escala internacional e seus produtos chegam a mais de 110 países. Quando finalizado o processo de fusão com a Sadia, a Brasil Foods será uma das maiores e mais eficientes companhias de alimentos processados do mundo.

Trens prontos para encarar qualquer clima

ALL utiliza tintas WEG na proteção de seus vagões e locomotivas contra os danos causados pelo clima, oferecendo excelente poder de cobertura, rendimento, aderência e alastramento.

Para chegar até sua casa, muitos produtos alimentícios percorrem quilômetros de estrada antes de fazer parte de uma refeição.

De trem ou de caminhão, transportar alimentos e bebidas para toda a América Latina é um dos serviços prestados pela ALL – América Latina Logística –, a maior operadora logística com base ferroviária do continente.

Tanto nas locomotivas quanto nos vagões, as tintas WEG estão presentes. São elas que protegem os trens contra os intemperismos climáticos, como sol, umidade, além de chuvas e ventos de todas as intensidades. Para as locomotivas o produto fornecido é o poliuretano, uma tinta fácil de manusear, com excelente poder de cobertura, rendimento, aderência e alastramento, utilizada tanto em ambientes internos quanto externos. “A tinta poliuretano é mais robusta, com a qualidade parecida com a tinta de automóvel, o que proporciona uma estética excepcional às nossas locomotivas”, destaca Giovani Bottega, também analista de operações. “Para os vagões, usamos o esmalte sintético, principalmente pelo fácil manuseio e rendimento, já que o número de vagões é muito grande”, explica Ricardo Alexandre, analista de operações da ALL.



As locomotivas da ALL usam a tinta Poliuretano, fornecida pela WEG

Qualidade garantida

Depois de adquiridas pela ALL, as tintas WEG seguem direto para as oficinas da empresa, localizadas em Maíra (Santa Catarina), Curitiba, Ponta Grossa (Paraná), Santa Maria (Rio Grande do Sul), Sorocaba, Araraquara e Rio Claro (São Paulo). Nesses locais, são realizadas as pinturas de manutenção dos vagões e locomotivas da América Latina Logística. A WEG Tintas tem fornecido para a ALL desde 2007. “Os produtos são de ótima qualidade e garantidos para trabalhar com a nossa empresa”, diz Analeia Luiza Pessini, do núcleo de Mecânica de Suprimentos da ALL.

Soluções e vantagens na hora de embalar

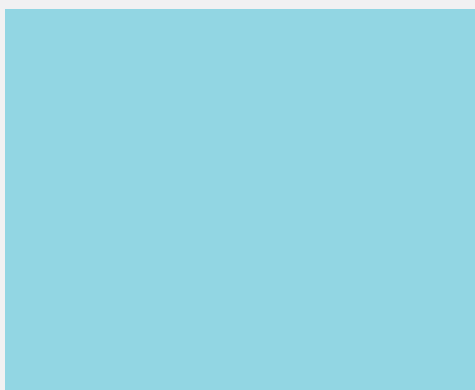
Para fazer chegar à mesa do consumidor toda a gama de variedades de alimentos existente hoje em dia, embalagens modernas e eficientes são imprescindíveis e a WEG está presente no fornecimento da tecnologia necessária.

O Brasil é o terceiro país que mais lança embalagens no mundo. No ano passado, estava em sexto lugar no ranking, mas com a crise norte-americana, continuou produzindo e chegou ao pódio. As informações são do coordenador do Núcleo de Estudos da Embalagem da Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM), Fabio Mestriner, divulgadas no Simpósio Internacional de Processamento de Alimentos e Bebidas, realizado em junho, na 26ª Fispal Tecnologia (Feira Internacional de Embalagens, Processos e Logística). “No primeiro trimestre de 2009, o Brasil produziu quase o dobro de embalagens do que no mesmo período de 2008”, acrescentou ele.

Um dos fatores para a indústria de embalagem brasileira crescer cada vez mais é ter um processo de fabricação eficiente, fazendo o melhor aproveitamento possível dos recursos, conseguindo alta produtividade sem desperdício e com economia de energia. A WEG oferece soluções em automação de máquinas de grande e pequeno porte, entre elas as extrusoras de filme, rebobinadeiras, encartuchadeiras, embaladoras Flow Packing, embaladoras verticais, dosadoras, robôs industriais e máquinas de corte e solda.



Flowpack



“Houve um grande avanço tecnológico da linha de produtos fornecida pela WEG, com recursos que conseguem proporcionar soluções de alta performance e confiabilidade às máquinas de embalar mais rápidas do mercado”, afirma Marcos Roberto, chefe da seção de Automação para OEMs. Segundo ele, os grandes diferenciais da empresa são oferecer suporte e a solução para a máquina em um pacote tecnológico. “O cliente compra nossos produtos e ganha uma solução nas mais diversas aplicações como extrusoras, revisoras, flexográficas, bobinamento, flowpacking, embaladoras, movimentação de carga ou bombeamento (multibombas)”, explica.

Diferenciais

As vantagens da aplicação das soluções WEG para o segmento de embalagens são inúmeras, entre elas a automação integrada, baseada somente em softwares *freewear* (gratuitos) e hardwares WEG. Assim, o custo no controle é reduzido, com automação descentralizada. O suporte, feito por engenheiros com experiência no mercado de máquinas, o custo competitivo, treinamento e a rede de assistência técnica são outros pontos importantes. As soluções são fornecidas em rede CANopen, um protocolo

de comunicação aberto e com características que o tornam eficiente para aplicações envolvendo motion-control, sendo muito empregado em máquinas de elevada dinâmica. Outra vantagem é o eixo eletrônico com sincronismo de posição, que possibilita diminuição do setup da máquina e eliminação de cardans e faseadores. A gama de soluções WEG disponível para a indústria de embalagens conta também com software de bobinamento e desbobinamento axial e tangencial com ou sem troca automática.

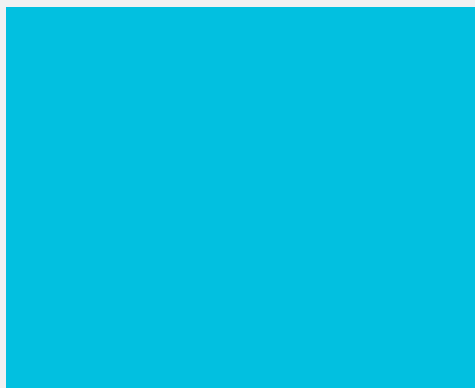
Alta tecnologia

Produtividade e confiabilidade são fundamentais no fornecimento para o segmento de embalagens, onde é necessário atender pedidos baixando custos. E as soluções técnicas com alta tecnologia e produtividade são destaques da WEG neste caso, como o da flowpack com 1.000 embalagens por minuto. Isto se consegue somente com o recurso do CAME Eletrônico nos servos e inversores. Empregando a linha de Interface homem/máquina (IHM), pode-se ter ajustes de toda a máquina pela IHM; redução de peso; capacidade de mudança de curvas sem a necessidade de alterar a mecânica; e correção de fotocélula mais precisa.

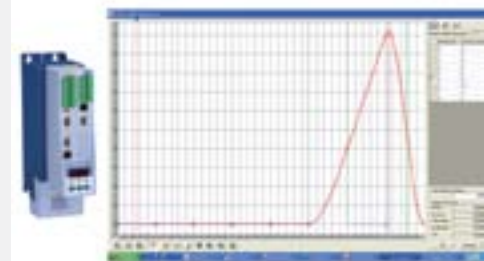
Came mecânico



Antes



Came eletrônico WEG



Depois

Klabin

Entre os inúmeros fornecimentos WEG para a indústria de embalagens, vale lembrar a participação no Projeto de Expansão MA-1100, da empresa Klabin, em Monte Alegre/PR, realizado em 2008. A Klabin é reconhecida como grande fabricante de papel para embalagens Tetrapak e, na ocasião, contou com a participação da WEG no fornecimento de 593 motores da linha Alto Rendimento Plus e mais 76 motores de médio e grande portes.



Tintas WEG na proteção de alimentos

As tintas usadas em balcões frigoríficos e outros produtos da Eletrofrío precisam ter características pra lá de especiais.

Armazenar alimentos de forma a preservar suas propriedades e expô-los de maneira que agrade os olhos dos clientes é, em resumo, a especialidade da Eletrofrío Refrigeração, que tem a WEG Tintas como parceira há mais de cinco anos.

Localizada em Curitiba/PR, a Eletrofrío utiliza as linhas de tintas em pó da WEG para decorar e proteger produtos como balcões

para alimentos, expositores refrigerados, câmaras frigoríficas e sistemas de geração de frio para supermercados. A tinta em pó apresenta vantagens como o aproveitamento de todo o seu conteúdo, evitando desperdícios, excelente qualidade de acabamento, a não utilização de solventes, o baixo impacto ambiental, boa aderência, flexibilidade, resistência física e química. Já as tintas em pó NobaC, além destas características, possuem também propriedades antimicrobianas, fornecendo soluções confiáveis e de última geração para casos como o da Eletrofrío, nos quais higiene e saúde são fundamentais. As tintas NobaC combatem a proliferação de bactérias. São indicadas para segmentos de equipamentos ligados à saúde, cozinhas industriais e domésticas, equipamentos para processamento de alimentos e metais sanitários.



Balcão frigorífico da Eletrofrío revestido com Tintas WEG

Eletrofrío

A Eletrofrío Refrigeração é líder de mercado no segmento que atua, produzindo equipamentos com a mais alta tecnologia, com constante pesquisa. Fundada em 1946 com a intenção de fabricar produtos para atender bares, lanchonetes e mercearias, a empresa conquistou seu lugar de liderança no mercado principalmente após o surgimento dos supermercados, em 1970. Hoje, a Eletrofrío atende a clientes espalhados por todo o Brasil e pelo mundo.

Transporte seguro

As tintas NobaC são soluções voltadas também para o transporte de alimentos em vagões ou caminhões frigoríficos. Isso porque os transportadores são responsáveis pela conservação dos alimentos durante a trajetória entre o fornecedor e o cliente. Adequada também para o setor de saúde, as tintas NobaC inibem a proliferação de bactérias, além de oferecer uma superfície uniforme de alta resistência química e fácil limpeza.



Comida também pode **ter grife**

Claude Troigros faz parte da terceira geração de renomados chefs franceses. Proprietário do restaurante Olympe, no Rio de Janeiro, e apresentador do programa Menu Confiança, na GNT, ele fala sobre o lado sofisticado da cadeia da alimentação.

Por que a culinária francesa é a uma das mais reconhecidas do mundo?

Os franceses codificaram e acumularam conhecimento sobre o modo de preparo dos alimentos. A técnica francesa é base para diversas cozinhas, inclusive a espanhola contemporânea, tão divulgada nos últimos tempos.

O que caracteriza a culinária dita sofisticada? Como você classifica a sua culinária?

A alta gastronomia se baseia em trabalhar produtos de grande qualidade com técnicas que permitam explorar todo o potencial desses produtos. No meu caso, utilizo muito produtos brasileiros com técnicas francesas.

Quais são os ingredientes brasileiros mais utilizados por você?

Maracujá, derivados da mandioca, açai, jabuticaba e, mais recentemente, produtos de Belém do Pará.

Os apreciadores da boa mesa de outros países conhecem a riqueza da culinária brasileira? O que falta para ela ser mais conhecida?

A culinária brasileira no exterior era conhecida pela feijoada. Agora, isso está mudando graças ao trabalho de chefs brasileiros de uma nova geração, como Alex Atala. Os ingredientes brasileiros estão conquistando os chefs lá fora. A procura por informação é muito grande. Tem um chef francês que veio fazer um evento em 2007 comigo no Rio e voltou com a mala cheia de batata baroa. O Andoni Aduriz, um dos chefs espanhóis de maior prestígio, plantou jambu em sua horta na Espanha e serve pratos utilizando a flor de jambu. Assim, nossos produtos vão conquistando o paladar das pessoas no exterior.

“A culinária brasileira no exterior era conhecida pela feijoada. Agora, isso está mudando graças ao trabalho de chefs brasileiros de uma nova geração, como Alex Atala. Os ingredientes brasileiros estão conquistando os chefs lá fora”

Você costuma dizer que ama o Brasil. O que te faz ser tão apaixonado pelo País? E o que te dá mais saudade da França?

Quando fico muito tempo fora viajando, sinto saudades do Brasil. Da França, sinto saudade de minha família. O Brasil me completa. Não me imagino morando em outro lugar que não seja o Rio de Janeiro. O estilo de vida do carioca foi o que me conquistou.

Qual é a sua visão da mistura de ingredientes e sabores de várias culturas?

Tem que saber trabalhar com cuidado porque senão o resultado pode ser desastroso.

Para quem aprecia uma boa cozinha, que ingredientes não podem faltar em casa?

Produtos frescos do mercado, de preferência orgânicos.

Para jovens que gostariam de rumar no caminho da gastronomia, que dicas você daria? Ainda é necessário estudar fora do País para se tornar um bom chef de cozinha?

Temos grandes escolas aqui no Brasil atualmente, principalmente em São Paulo, que nada deixam a dever às internacionais. Recomendo viajar bastante e procurar estágios no exterior. Importante lembrar que não se sai chef de uma escola. Um chef se faz com muito trabalho e experiência. A criatividade conta, mas sozinha não garante sucesso.



Projeto do novo parque fabril

WEG instalará parque fabril no Espírito Santo

Nova fábrica entrará em operação em 2011, produzindo motores para o mercado interno e exportações, e deve gerar cerca de mil vagas de trabalho na primeira fase.

Depois de avaliar várias regiões do Brasil para a instalação de uma nova

unidade produtiva, a WEG escolheu a cidade de Linhares, a 130 km de Vitória/ES. Com sua localização estratégica, a cidade está próxima de regiões de grande crescimento econômico, instituições de ensino de qualidade e uma desenvolvida infraestrutura portuária.

“A WEG investe considerando seu posicionamento de longo prazo. Este parque fabril deverá ser parte muito importante da nossa capacidade produtiva nos próximos anos”, afirmou Harry Schmelzer Jr., diretor presidente da WEG. “Acreditamos que este novo parque será uma importante fonte de vantagens competitivas e vai contribuir para a continuidade da nossa trajetória de sucesso”, acrescentou.

A construção, em terreno doado pela Prefeitura de Linhares às margens da BR-101, segue concepção modular, que permite o aumento gradual e contínuo da capacidade produtiva. O primeiro módulo deve entrar em operação em 2011. Esta concepção modular é utilizada pela WEG nas outras unidades fabris no Brasil e no resto do

mundo. A nova unidade irá produzir motores para abastecer o mercado interno e exportações.

O secretário de Estado de Desenvolvimento do Espírito Santo, Guilherme Dias, destacou que “este novo projeto da WEG é um sinal positivo para a economia brasileira e absolutamente marcante para o desenvolvimento do Espírito Santo”. Até 2011, a nova unidade fabril deve gerar cerca de mil vagas de trabalho.

* Confira as fotos desta reportagem no Flickr da WEG.



Da esq.: o vice-governador Ricardo Ferraço, o governador do Espírito Santo, Paulo Hartung, o diretor presidente da WEG, Harry Schmelzer Jr., o secretário do Governo, Guilherme Dias, e o prefeito de Linhares, Guerino Zanon

Eficiência e Confiabilidade para a Indústria.



W22 - A nova geração de motores

- Maior intervalo entre as manutenções
- Facilidade, flexibilidade e rapidez na instalação
- Temperatura mais baixa durante a operação
- Maior intervalo entre as lubrificações
- Baixo nível de ruído
- Vibração reduzida
- Intercambiabilidade
- Vida útil mais longa



Premium

Alto Rendimento

A Solução Global com máquinas elétricas e automação para a indústria e sistemas de energia.



Tecnologias integradas e presença mundial representam a Solução Global WEG. As soluções WEG são adaptadas às necessidades do mercado, agregando serviços diferenciados através de uma ampla linha de produtos inovadores. Nós podemos dizer com segurança: estamos ao lado dos nossos clientes, onde quer que estejam e sempre que precisarem.