



SDS Hispánica presenta 'Matt85' de DayMark, un nuevo sistema automatizado de etiquetado

07-04-2021

Desde la entrada en vigor del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se hizo imprescindible que el consumidor supiese en todo momento el contenido de los productos o platos envasados, y en algunos de los casos, que además se garantizase la imposibilidad de manipulación del etiquetado; para ello, SDS Hispánica ha presentado un revolucionario y automatizado sistema de etiquetado de alimentos, el 'Matt85' de DayMark, un sistema patentado que garantiza una perfecta automatización para que las cocinas sean más eficientes y seguras.

Esta nueva plataforma de automatización de los sistemas de etiquetado funciona a través de una aplicación y un servicio *cloud*, transformando el modo en que las cocinas profesionales y restaurantes preparan y conservan los alimentos de una manera más eficiente y segura para el público.

Se trata de un sistema integrado que facilita la gestión de las operaciones relacionadas con la cocina, la comunicación y la difusión de información, ya que está compuesto por una *tablet* 'Matt85' con funda protectora, una impresora térmica 'Matt85' y etiquetas de diferentes tipologías y tamaños.

Con el sistema, se suministra el acceso al portal web MenuCommand, la impresora térmica 'Matt85' y una *tablet*; con todo ello se pueden elaborar etiquetas 'a medida', especialmente útiles para la rotación de alimentos preparados o productos *grab & go*.

Las características y beneficios de este sistema son innumerables: es accesible desde cualquier conexión a internet, y toda la información, nutricional, sobre alérgenos o sobre la preparación, puede ser organizada, monitoreada y modificada virtualmente en cualquier momento y desde cualquier lugar.

Un sistema seguro con posibilidad de acceso a la nube

El 'Matt85' es un sistema seguro con posibilidad de acceso a la nube, y las actualizaciones se llevan a cabo de manera eficiente y

segura a través de la misma; así mismo, los cambios se pueden comunicar a todo el personal de diferentes ubicaciones y/o puntos de venta de forma simultánea e inmediata.

Se integra con la mayoría de las plataformas para información nutricional y menús, y se pueden cargar vídeos y recetas a través de la cuenta de la cocina principal y compartirlas automáticamente con todas las cocinas satélite conectadas. Permite una fácil visualización de la información y del número de usuarios, permite a los usuarios imprimir etiquetas de forma inalámbrica y elimina la necesidad de reparaciones costosas.

La plataforma es compatible con diferentes tipos de etiquetas de DayMark, como son las 'DissolveMark', 'MoveMark', 'ToughMark' y 'DuraMark', cada una con diferentes cualidades y funcionalidades.

Las etiquetas '**Movemark**' están especialmente indicadas para rotación de alimentos ya que son un gran método para simplificar los procesos de inventario y garantizar procedimientos adecuados de rotación de alimentos. Han sido aprobadas por la FDA para el contacto indirecto con los alimentos e incluyen tecnología de desapego para su fácil eliminación sin residuos adhesivos. Rango de temperatura de trabajo: -40° C a 71° C. Temperatura mínima de aplicación: -12° C.

Los datos que pueden introducirse son la descripción del producto, la fecha de elaboración y/o fecha de caducidad, y el nombre del operador. Estas etiquetas son una excelente manera de controlar la rotación adecuada de los alimentos y garantizar el protocolo 'Primero en entrar, primero en salir' (FIFO).

Las etiquetas '**TamperSeal**' también son compatibles con el sistema automatizado de etiquetado 'Matt85' y tienen la ventaja de ser etiquetas blancas anti-manipulación ideales para *delivery*. Esto implica que no son manipulables. Constituyen una garantía específica para el consumidor ya que no pueden ser manipuladas por el destinatario.

Cada etiqueta tiene pequeños recortes útiles para evidenciar la pérdida de integridad de la etiqueta si alguien intenta abrir el embalaje. Si el sello está roto en el momento de la entrega, es una clara indicación de que los alimentos podrían haber sido manipulados, por lo que son especialmente seguras.

Las etiquetas '**DissolveMark**' tienen la característica especial de que se disuelven fácilmente en contacto con el agua y por completo en unos 30 segundos, a cualquier temperatura sin dejar ningún tipo de residuo del adhesivo. También tienen la cualidad de ser compatibles con el sistema de impresión automatizada del etiquetado 'Matt85'.

En definitiva, diferentes tipos de etiquetas para cubrir las diferentes exigencias del cliente, todas ellas impresas de manera automática, rápida y sencilla gracias al revolucionario sistema 'Matt85'.

Contacta con **SDS Hispánica** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Diez productos indispensables con los que SDS Hispánica ayuda en la operativa hospitalaria
- SDS incorpora soluciones higiénicas como el dispensador de gel con pedal, a su catálogo
- 'Miopolibox', el contenedor inteligente de SDS-Polibox, pensado para dietas especiales
- SDS lanza el 'SmartPolibox', un contenedor inteligente con sistema de identificación RFID