

odborné listy výhradního zastoupení
o technice balení a technologii potravin

Denkova ul. č. 3602, CZ-767 01 KROMĚŘÍŽ
tel./fax 00420 573 502 640; abala@abala.cz

Motto čísla:

To, že se věci dějí, neznamená nic.

To, že se o nich dozvíme, znamená všechno.

E. Friedell

INFORMACE

Skupinové konzultace

Na základě objednávky realizujeme pro vybrané pracovníky firem stále více vzdělávacích konzultací přímo v jejich firmách za účasti specialistů zahraničního dodavatele. Mimo firmy je místo konání jen při odborných konzultacích spojených s ukázkou v zahraničí.

Nová kolegyně

je Ing. Lenka Petráturová, vyřizuje Vaše poptávky, zpracovává nabídky, uzavírá smlouvy, a dělá redakční činnost při zpracovávání našich odborných listů. Kontakt: tel: 573_502.643 fax: 573_502.646 mobil: 605_248.313

Sleva na opravy a servis

Při pravidelných servisních prohlídkách našim nebo zahraničním technikem dle objednávky vám od teď přináší sleva 10% ceny náhradních dílů a 10% ceny montáže na školení údržbářů.

Telefonní linky

Nová telefonní čísla jsou 5 7 3 _ 5 0 2 . 6 4 0 Dovoláte se přímo na stůl dle čísla volaného zaměstnance (dle vizitky) nebo na fax: 573_502.646 Staré číslo 573_335.857 je zapojeno nadále a nepřetržitá 24-hodinová služba je na čísle: 603_415.962.



Důležité zdroje vědomostí

Potravinářská výroba se u nás mění vlivem globalizace a tržních sítí. Za posledních 10 let výrazně ubylo vzdělávacích konferencí, každý začal ochraňovat informace pro sebe a navíc měl ještě méně času na vzdělávání jako předtím.

Proto patří dík panu Tykvartovi a Kopáčkovi za jejich úsilí a uspořádání konference, a všem zúčastněným za jejich zájem.



Nejvyšší ocenění za inovaci

Firma ALPMA vystavovala na veletrhu ANUGA svůj princip pro porcování sýreniny pro bloky polotvrdých sýrů již podruhé. Za tento systém s názvem FORMATIC udělila letos mezinárodní porota zlatou medaili, protože výsledky dosažené v praxi v instalaci Hochland Polska jsou důkazem vůbec nejlepšího zařízení v oboru.

Kvalita polotvrdých sýrů, výtěžnost při výrobě a rozměrová stálost bloků sýru při menší investiční a prostorové náročnosti zařízení v porovnání s běžnými technologiemi zaujaly na veletrhu mnoho návštěvníků.

Kromě napojení porcování na ALPMA kontinuální výrobek sýreniny - dobře známý koagulátor - je FORMATIC možné napojit na



Vážení priatelia a čitatelia. Ďakujem Vám za zhodnotenie prvého čísla nášho periodika a teší ma, že Vás zaujalo.

Toto číslo vydávame predovšetkým so zameraním na odbornú mliekárenskú konferenciu v Kroměříži.

Doplňujeme ním texty uvedené v zborníku vydávanom ku konferencii, a venujeme sa ďalším témam, ktoré nebudú spomenuté na prednáške s prezentáciou.

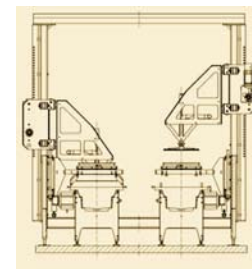
Dúfam, že letné prázdniny ste strávili tak, ako sa má, a prajem Vám, aby v práci prebiehalo všetko v poriadku a aby ste v tomto čísle našli inšpiráciu, aj keď ste z inej ako mliekárenskej branže.

Ing. Milan Harhovský

European FoodTec Award 2006

klasické sýrařské stojaté nebo ležaté vanové výrobnyky. Takovou instalaci bude mít letos i nizozemský výrobce sýru Gouda a Edam v kapacitě 400.000 litrů denně.

Rozhodl se ke koupi na základě pozitivních výsledků získaných na ALPMA testovacím a zkušebním FORMATIC-u a bude plnit okrouhlé a hranaté blokové formy. Velký podíl jeho výroby tvoří sýry s bylinkami a kořením.



Proto bude mít v lince zapojeno ALPMA dávkovací zařízení pro přísady, odlučovací systém syrovátky a kompletní zapojení potrubí, včetně čerpadel. FORMATIC bude pro tuto kapacitu dvojitý.



Homogenní kvalita v celém průřezu bloku

Nová automatická balicí linka

Moderní sestava pro balení sýrů se všemi parametry EU

Začátkem měsíce jsme odevzdali do provozu další kompletní balicí linku. Jejimi hlavními přednostmi jsou vysoký stupeň automatizace, nízké nároky na údržbu a obsluhu a nejvyšší spolehlivost. Profesionalita firmy GAF Žamberk při montáži.



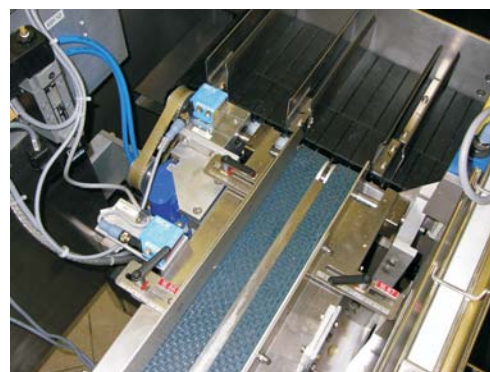
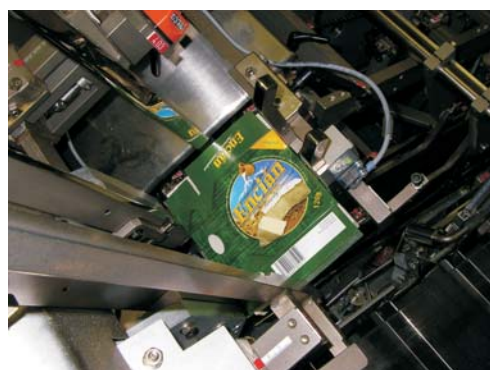
Linku jsme stěhovali v pondělí a v pátek byla zahájena výroba včetně instalace, montáže, propojení a také absolvovaného školení obsluhy



Linka u zákazníka sestavena ze strojů nejnovější řady

Linka je sestavena jen ze značkových, v praxi mnohokrát prověřených strojů. Začíná metaldetektorem S+S, pokračuje kontrolní vyřazovací váhou BOSCH, pak balícím strojem pro balení do hliníkové folie ALPMA a je zakončena kartonovacím strojem BOSCH pro vkládání sýrů do krabiček a jejich uzavírání a lepení.

Na lince je možno i etiketování sýrů. Kompletizaci a výrobu dalších důležitých komponentů linky provádí naše kooperující firma GAF Žamberk.



Servis CAVANNA S.p.A.

Servisní oddělení výrobce balících strojů CAVANNA nyní rozšířilo oddělení náhradních dílů o testovací oddělení. Stejně jako u celé společnosti je hlavním cílem nabídka kompletní kvalifikace a specifického know-how od oblasti výrobních procesů, přes přepravu zboží, nakládání, uspořádání, prvotní zabalení až po manipulaci s prvotním balením a následující konfiguraci pro distribuci a kartonáž.

Záruka až 20 let dodávek po nákupu zařízení/systemu se vztahuje na mechanické a elektronické části u:

- náhradních dílů ke všem strojům
- nových rozměrů nebo formátů a/nebo změn v užití

Technický servis zahrnuje:

- instalaci zařízení nebo jejich částí, nových nebo použitých
- vyškolení zaměstnanců zákazníka přímo u zákazníka nebo v Cavanně
- preventivní opravy
- opravy přímo ve výrobě



Paletizační robot SKILLED 504

Elektromechanický robot s kloubovou kinematickou strukturou typu SCAR se 4 osami a pracovní plochou 360°. Operační SW pro PC s OS Windows a s obsluhou přes TFT Display. Rychlost 800 cyklů/hod, nosnost max 100 kg. Pro širokou škálu jednotlivých nebo multifunkčních výrobních a expedičních linek (end-of-the-line product handling). Od sólo stroje po kompletní adaptabilní vyřešení skladu.



Manipulační stroje

Řešení upravené dle potřeb zákazníka s automatickou optimalizací činností, bezobslužné vozíky se samočinnou navigací. Servisní podpora přes modem, pružnost a vysoký výkon pro využití při práci s kartony, balíky, plechovky, kotouči.

holac[®]

CHEESIX pro výrobu hranolků a pro strouhání sýrů



Základní parametry:

Rozměry stroje:

D x Š x V v mm

1600 x 600 x 1100

Výkon:

max. 1000 kg/hod

Blok sýru na krájení:

100 x 100 x 300 mm



Andělské vlasy na talíři

Novinka ve strouhání sýrů

Stroje HOLAC dokáží sýr strouhat nebo krájet na hranolky, kostičky, plátky sýrů, se kterými se dá krásně nazdobit jídlo v restauraci nebo v domácí přípravě. Systém HOLAC nakrájí sýr na stejnou délku přesně dle požadavků zákazníka.

Novinkou ve strouhání jsou dlouhé tenké nudličky tzv. "andělské vlasy". Jsou tvořeny výjimečně jemnou strukturou, což vyžadují odběratelé při výrobě hotových jídel, která potřebují na závěr noblesně přizdobit.



Sýrové hranolky jsou ve světě stále více žádané.

Funkce stroje

NEJEN pro strouhání sýru na hranolky

Rotační nůž a řezací mřížka: Pro hranolky, jejichž průřez je dán řezací vložkou.

Délka hranolků je volitelná do 40 mm, při délce rovné rozestupu nožů vznikají kostičky, při délce extrémně malé vznikají čtvercové plátěčky.

Strouhací kotouč: Na různé velikosti nudliček, pásků, granulí podle tvaru strouhacího kotouče. Délka nudlí je dána velikostí polotovaru.

Zvláštnosti

Stroj je malý, kompaktní, přemístitelný na kolečkách, průmyslově vysoký výkon, počítačem ovládané řízení stroje, kompletně uzavřená a bezpečná nerezová skříň stroje, výborný poměr ceny a výkonu.



Vývoj přešel do realizace

Nové kelímky s absolutně okrouhlým tvarem, s kónickým průřezem, s kvalitní grafikou, vyráběné na kontinuálním plnicím a balícím stroji z role fólie.

PŘIPRAVUJEME

Naše kooperující firma GAF Žamberk

Pozveme Vás na prohlídku firmy, se kterou již tradičně provádíme osvědčený servis, montáž a dodávky speciálních strojů a řešení.

O možnostech pro Vaše balení do krabiček, krabic a kartonů

Představíme Vám možnosti a předložíme vzorky zvláštních tvarů nejčastěji ozdobného balení do papírových kartonů.

Technologické zařízení pro tavené sýry a pomazánky

Všeobecné možnosti a praktické zkušenosti s používáním zařízení KARL SCHNELL na přípravu hmoty pro tavení a na tavení, na sekání sýru a další technologické uplatnění strojů v praxi.

Balení desertů a jogurtů a aseptické balení

Především do kelímků z role fólie, s výraznou úsporou nákladů a s novými možnostmi, jaké jsou v hygieně a ve tvaru kelímku. Všechny stroje mají již referenci v ČR a SR a výrobky jsou dobře akceptovány trhem.

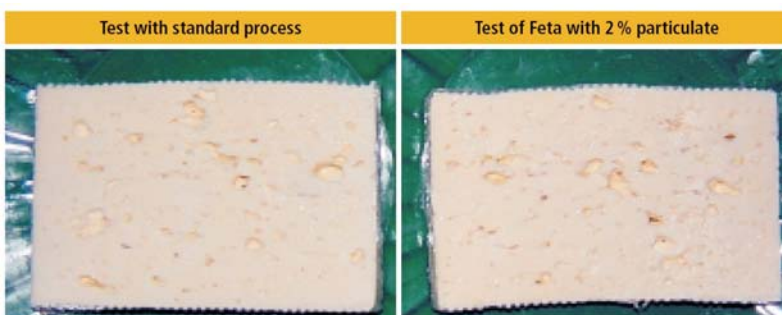


O jakých tématech píšeme ve sborníku přednášek

POPIS VYZNAMENANÉHO SYSTÉMU FORMATIC
Na straně 45 je článek o oceněném řešení porcování sýroviny do forem.

PARTIKULARIZACE SYROVÁTKOVÝCH BÍLKOVIN A JEJICH NÁVRAT DO VÝROBKU

Na straně 46 je postup možností a výhody moderního způsobu, který ALPMA - LTH Dresden realizuje jako první výrobce této technologie uplatněné v průmyslu sýrů. Struktura sýru se nemění, efektivita je vyšší, nebo přísada do jogurtu stabilizuje vázání vody. Návratnost investice kolem 12 měsíců.



NEJMODERNĚJŠÍ ŘEŠENÍ KLIMATIZACE POTRAVINÁŘSKÉHO PRŮMYSLU

Na straně 48 je rozsáhlý článek o efektivní technologii úpravy vzduchu. Doposud používané způsoby byly energeticky náročné, přesto umožňovaly jen přiblížení k požadovaným hodnotám (lepší výrobci blíže, jiní méně), ale fyzika měla své hranice. Až nový koncept řešení (patentovaný) posunul hranice dál a AIR QUALITY PROCESS SAFRAIR dokázal ekonomicky, technologicky a hygienicky splnit kladené úlohy.

EXTENDED SHELF LIFE MILK MLÉKO S PRODLOUŽENOU TRVANLIVOSTÍ

Na straně 50 je článek o referencích, výsledcích a o postupu zabezpečení delší trvanlivosti mléčných výrobků, zejména jogurtů a smetan, bez UHT procesu.

O čem byla přednáška VYSVĚTLENÍ NEJNOVĚJŠÍCH TRENDŮ VE VÝROBĚ SÝRŮ

Prezentace filmů moderního krájení sýroviny, míchání a přetahování sýroviny. Názorná animace principu plnění FORMATIC.

Prezentace moderní sýrárny.

Prezentace přípravy mléka pro výrobu sýrů, jogurtů, prezentace zpracování syrovátky.