

Odborné listy specializované firmy  
o výrobě, balení a technologii potravin

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

### Motto čísla:

**Moudrým činí člověka společenství druhých**

## INFORMACE

### Změna názvu

Oznamujeme našim zákazníkům a obchodním partnerům změnu v názvu firmy abala, kde místo .cz je nově .eu a nový název je abala.eu stroje obaly folie. Změna je účinná ode dne 29. 11. 2007 v dokladech a komunikaci, nová adresa na e-mail a internetovou prezentaci je založena na doméně abala.eu.

### Nový kolega

Ke konci minulého roku do našeho týmu přistoupil Ing. Vojtěch Skalka. Je absolventem na oboru technologie, hygieny a ekonomiky výroby potravin.  
Tel.: +420 573 502 643  
Fax: +420 573 502 646  
Mobil: +420 603 562 595

### Sloučení firem

Sesterská společnost INDUSTRING Kroměříž předpokládá ukončení činnosti k r. 2010. Veškeré závazky a záruky převezme abala.eu stroje obaly folie s. r. o., kam také přejdou všichni pracovníci. INDUSTRING Bratislava bude pokračovat ve své činnosti nadále a v nezměněné podobě.

### Vzpomínka

S naší činností bylo vždy spojeno výhradní zastoupení německé rodinné firmy ALPMA. Už rok je tomu, co vzpomínáme na úmrtí majitele, pana Mathiase Haina. Následně pak na jiné působení odešel dlouhodobý kolega a odborník pro sýrařství pan Max Wiedemann. Toto zastoupení jsme již ukončili a sýrařskou praxi jsme propojili s klimatizací a dezinfekcí z Francie.



## INTERPACK největší veletrh obalové techniky

Ve dnech 24. - 30. 4. 2008 se výrobci obalové techniky sejdou v Düsseldorfu na dosud největším veletrhu INTERPACK - to je již nyní zřejmé z dosavadního počtu registrací. Poprvé byl veletrh INTERPACK pro vystavovatele a návštěvníky otevřen v roce 1958 a slaví tedy letos 50. výročí.

Během 7 dnů trvání veletrhu se návštěvníkům otevře kompletní encyklopedie nejnovějších trendů a metod balení v oblasti potravinářství, cukrářství, pekařství, farmacie, kosmetiky, spotřebního a průmyslového zboží.

Navštivte stánky a.r.c.i.l.=06-D27 balení jogurtu s dlouhou trvanlivostí a s etiketou kolem kelímku, HAJEK=vakuové balení 11-F41, detektory S+S =13-A90. Informujte se u nás na tel. č. 00420 603 415 962 o balení do krabiček, kartónů, skupinové, hadicové a o mechanizaci.

### PŘEDSTAVUJEME

## Kvalitní nerezová výroba a servis potravinářských zařízení



Společnost GAF s.r.o. v Žamberku je našim trvalým partnerem pro servis, opravy a výrobu speciálních potravinářských strojů a zařízení. Má kvalifikaci, zkušenosti a vybavení pro výrobu z nerezové a pro montáže balících a výrobních zařízení a linek.



**Vážení priatelia**  
ďakujem za Vaše pozitívne reakcie na náš časopis a prekvapilo ma, že ho držali v rukách aj v západnej časti Európy, kam ho zatiaľ nedistribujeme.

Vznikol tým pre nás záväzok častejšie sa deliť s Vami o nové poznatky a zvýšiť náklad časopisu. Chvála bohu, že nových zaujímavých informácií je až prebytok, len času na editovanie je málo.

Ďakujem mojim spolupracovníkom, ktorí pomáhajú v tejto práci a samostatne pripravili toto číslo.

V období od vydania predošlého čísla sme sa venovali viacerým zmenám v našich spoločnostiach. Prinášame Vám tým výhody v nových riešeniach, projektoch a plánoch. Už hneď v tomto čísle nájdete niekoľko informácií ohľadom zmien, ktoré sa týkajú predovšetkým našej väčšej variability, vyššej odbornosti a výhodnejšími cenami.

Prajem Vám všetko dobré!

Ing. Milan Harhovský



Tato flexibilní firma dlouhodobě realizuje vlastní výrobu jak na místním trhu, tak na export, kde značný podíl výroby je určen pro západní část Evropy.

Zavedením systému řízení jakosti podle norem ISO 9001, systému ochrany životního prostředí podle norem ISO 14001 a nákupem pokročilých technologií dostala zvyšujícím se nárokům trhu.

Zpracování materiálu se provádí na NC obráběcích a tvářecích strojích, na laserovém a plazmovém dělení materiálu, s cílem přesné výroby také u komplikovaných výrobků.

Firma má vlastní vývoj, konstrukci, kreslení dokumentace sestavování návodů na obsluhu, seznamů náhradních dílů.

Mnoho mlékáren a sýráren realizuje svou výrobu právě na nerezovém zařízení firmy GAF.

O NÁS

## Vývoj firem abala.eu a INDUSTRING

### Vztah k veletrhům a souvislost s odborností a potřebami

Ve dnech 4. - 7. března 2008 se na Brněnském výstavišti konal tradiční potravinářský veletrh SALIMA. Účast na tomto veletrhu tvoří každoročně významnou část marketingových aktivit potravinářských firem. Naše společnost se v letošním roce zúčastnila veletrhu v roli návštěvníků a tak jsme si v přátelské a profesionální atmosféře prohlédli řadu stánků, navázali několik nových kontaktů a setkali jsme se s dobrými známými. To nás přivedlo k zamyšlení, jak se naše firmy INDUSTRING a abala vyvíjely během bezmála 20 let jejich trvání.

Účastí na veletrhu dostává firma možnost prezentovat své novinky a připomenout, že je významným hráčem na trhu. Hned po vzniku firmy v roce 1990 jsme se účastnili významných potravinářských veletrhů, jako je právě SALIMA. Budovali jsme rozsáhlé stánky a přitahovali pozornost potenciálních zákazníků vystavováním velkých exponátů, jako byla například cisterna. Již v té době byla technická úroveň našich znalostí velmi dobrá a také naše obchodní zaměření bylo výrazně specifické.

Postupem času se naše specializace začala stále více zaměřovat na balení a potravinářství. Především to bylo a je doposud sýrašství, nejnáročnější oblast mlékárenského průmyslu, jehož problematiku jsme se snažili zvládat do nejmenších detailů. Stali jsme se výhradními zástupci zahraničních firem s velkou tradicí, jako jsou například špičkoví němečtí odborníci ALPMA nebo BOSCH. Naše znalosti se tím více prohlubovaly a zdokonalovaly.



Účasti na veletrzích jsme nadále využívali jako užitečného zdroje informací, jako rychlého způsobu získání přehledu o aktuálních trendech. Vše v jeden čas a na jednom místě. Postupem času již nebylo třeba ohromovat velkými exponáty, naše stánky se zmenšovaly, a účast na veletrhu byla především příležitostí k setkáním se zákazníky a k pokračování v obchodních vztazích již započatých.

Naše firma stále roste, vyvíjí se a naše odborné znalosti se dále zdokonalují. Být výhradním zástupcem velkých společností má své výhody i nevýhody - zástupce je zavázán nenabízet výrobky konkurenčních společností, které se podobají výrobkům firmy zastupované - ale ne vždy je celý sortiment ten nejlepší a nejvýhodnější vzhledem k ostatním. Upustili jsme od výhradního zastoupení a to nám rozvázalo ruce. Dnes můžeme, s využitím svých odborných znalostí a několikaletých zkušeností v oblasti potravinářství a balení, sami provádět výběr těch nejvhodnějších dodavatelů pro konkrétního zákazníka. Můžeme tak například sami navrhnout, z jakých komponentů je třeba vyskládat linku, aby v konkrétním případě nejlépe vyhovovala, aby jednotlivé komponenty na sebe správně navazovaly a aby bylo dosaženo co nejefektivnějšího výsledku.

Stále se zaměřujeme především na potravinářský průmysl a balení. Tím, že se uvolnila naše spolupráce s firmou ALPMA, můžeme zákazníkům nabízet sortiment i jiných světových firem, specializujících se na zařízení pro sýrašny.

Francie je země, která se vybaví v myslí, když se řekne slovo "gurmán". Je to také země, která se ve větší míře než je například Německo zaměřuje na výrobu potravin. Věříme, že navázáním dobré spolupráce s odborníky v této zemi prospějeme i našim zákazníkům.



Další novinkou v naší činnosti je navázání nové spolupráce ve dvou pro nás dosud zcela nových oblastech. První z nich je partnerství s výrobcí a dodavateli speciálních vzduchotechnických systémů, vhodných pro potravinářský průmysl, zejména pro sýrašství. Zařízení unikátním způsobem řeší požadavky na rozdílné klimatické podmínky v jednotlivých výrobních místnostech sýrašren. Druhou je oblast sanitačních prostředků, vyráběných v souladu s celosvětovými trendy na vysoké ekologické úrovni. Takto můžeme svým zákazníkům nabídnout komplexní servis nejvyšší světové úrovně.

Naší hlavní snahou a cílem je být především odborníky a ne jen obchodníky. Velmi nás těší, že jsme získali mnoho stálých zákazníků a dobrou pověst. Naše stánky na veletrhu SALIMA přestaly být nutné jak pro naši společnost, tak pro stávající i budoucí zákazníky a profesionální i přátelskou atmosféru veletrhu si vychutnáváme již jen jako návštěvníci.

K prezentaci naší firmy nám slouží i tento časopis. Nyní držíte v ruce číslo 3. Doufáme, že náš časopis je a nadále bude určitým způsobem jakýmsi naším výstavním stánkem, kde se s námi v příjemné atmosféře setkáváte. Umožníme vám nahlédnout i do naší firmy, i k našim dodavatelům, seznámíme vás se všemi technickými novinkami. Věříme, že načerpáte užitečné informace a snad i přispějeme k řešení vašich problémů.

Nicole Trhlíková



**MECHANIZACE****Roboty a automatické vidlicové vozíky pro HIGH-TEC manipulaci za balením**

Obtížnost a rozmanitost všech operací v rámci oddělení balení a následné manipulace naznačuje, že na tuto oblast budou kladeny stále vyšší nároky na intenzitu práce. Zejména při výrobě širší palety výrobků.

Tento progresivní vývoj vytvořil výzvu pro automatizaci manipulace ukládání na palety a dopravy zboží. Vznikl tak inovační softwarový program s názvem "systém managementu informací", který se stal srdcem automatizovaných pracovišť i s vozíky známými jako LGV (Laser Guided Vehicles - laserově řízené vozíky).



Nejnovější pokroky a vývoj laserově řízených vozíků v kombinaci se zařízeními na automatické balení a etiketování nyní umožňuje automaticky označit balit a skládat výrobky tak, aby byly připraveny k přepravě do skladu.

LGVs identifikuje výrobek pomocí informací, uložených v souboru, kterému je přiřazen čárový kód pro každou paletu nebo jednotku (kupř. cívku na obrázku). Soubory obsahují všechny nezbytné informace, které umožňují správnou manipulaci a evidenci mezi výrobou a skladem.



- 1 = paletizační robot
- 2 = systémová řídicí jednotka
- 3 = ochranné pletivo
- 4 = ochrana fotobuňkovou závorou
- 5 = vstupující dopravníky se zbožím
- 6 = více pracovišť paletizace
- 7 = možnost zásobníku přeložek
- 8 = automatický vozík
- 9 = místo pro paletu k odvozu
- 10 = čekající prázdná paleta
- 11 = zásoba palet a odstohovač palet

Pro podporu strategie růstu objemu a zároveň snižování nákladů v provozu, pro zvýšení kontroly kvality a snížení zdravotních rizik spojených s manuálními činnostmi se stále více robotizují pracoviště paletizace a skladové manipulace.

Naše dodávky umožňují operativně hospodařit se zásobami a zvyšovat rychlost práce. Ekonomická návratnost je velmi výhodná ve srovnání s jiným řešením.

**BALENÍ****Méně je více**

Představujeme novinku na trhu balících strojů v segmentu střední kategorie výkonu při balení oplatek, čokoládových tyčinek nebo snack-bars.

Přichází nová generace balících strojů konstruovaná s CAVANNA kvalitou. Jsou speciálně uzpůsobeny pro nejnáročnější podmínky automatického vkládání výrobků. Mají jednoduchou obsluhu a indikaci stavu na dotykové obrazovce, jsou vybaveny třemi servomotory.

Méně je více, protože:

- o 30 % dílů méně = snadnější údržba a méně zásob na skladě
- o 30 % kratší čas výroby = kratší čas dodávky
- o 30 % rychlejší start = návratnost investice



STERILACE

## Technologické zařízení pro tavené sýry a pomazánky s dlouhou trvanlivostí



KARL SCHNELL GmbH vyrábí speciální zařízení pro UHT záhřev, pracující ve dvou stupních kontinuálně. Procesem se prodlužuje trvanlivost u tavených sýrů, u přípravků z tavených sýrů a u podobných tepelně ošetřených výrobků. Pro kontinuální provoz zařízení se použije rozemletá, promíchaná a standardizovaná surovina.

UHT zařízení sestává z přehříváče, který přímým vstřikem páry ohřeje připravenou směs suroviny - syrový premix. Dynamický směšovač zajišťuje rovnoměrné promíchání syrového premixu a kondenzátu páry. Eventuelně

cizí tělíška z páry se zachytávají v duplexovém filtru. Tekutý syrový premix se pak čerpá do UHT zařízení, kde se dalším přímým vstřikem páry ohřeje na teplotu maximálně 145°C. Krátká výdrž slouží k inaktivaci spor clostridií. Při expanzním chlazení sýr dosáhne teploty do 90°C. Viskozita produktu se upraví ve speciální nádrži pomocí míchadla a kontroluje se viskozimetrem.

Přehřívací stupeň se může také použít pro kontinuální pasteraci čerstvých sýrů, přípravků z čerstvých sýrů a pro plátky tavených sýrů. Čištění zařízení je automatické pomocí CIP.

## PŘIPRAVUJEME

### Aseptické balení trvanlivých produktů

Představíme vám možnosti aseptického balení bez nutnosti sterilace po zabalení, bez chladicího řetězce a bez přidávku konzervačních látek.

### Anios

Profesionál v dezinfekčních prostředcích a čistících zařízeních pro potravinářský, farmaceutický a kosmetický průmysl. Nové přípravky pro úsporu provozních nákladů.

### Liquiscan

Detektor kovů pro čerpané produkty. Kontroluje různé viskozity, obsahuje ventil pro exaktní vyloučení produktu se znečištěním a zabraňuje rázům v potrubí.

### Alumaster

Nový detekční systém určený speciálně pro detekci magnetických kontaminantů ve výrobcích zabalených ať už částečně, nebo zcela v hliníkové folii. Přičemž tloušťka folie může být až 0,2 mm.

### Skupinové balení

Představíme naše možnosti v oblasti skupinového balení pro nejrůznější typy vašich výrobků.

### DETEKCE

## Nový inspekční systém RAYCON



Pro kontrolu samostatně balených a skupinově balených výrobků vhodný pro potravinářský, farmaceutický a textilní průmysl. Splňuje všechny požadavky HACCP, bezpečnosti práce a ochrany zdraví.

Přesná rychlá a úplná detekce nečistot v kusových nebo sypkých výrobcích.

Spolehlivě odhaluje různé materiály: kovy magnetické (ocel), i nemagnetické jako hliník, nerez, mosaz... sklo i keramiku nebo kámen, kosti a různé cizí tuhé předměty, PVC, teflon, úlomky plastu...

## Praktický obal dezertu

Znovu uzavírací obal pro děti, do školy, za sportem, nebo do auta. Vhodný pro osvěžující nápoj proti únavě nebo s vitamínem k nošení s sebou. Dezert k přesnídávkce.

Dodáváme stroje pro balení s dobrou perspektivou. Zabalený produkt možno následně tepelně upravit, obal tlak vydrží.



Detekuje již zabalené výrobky přes různé obaly, je použitelný též u výrobků zabalených ve fólii hliníkové nebo pokovované, detekuje produkt také v kelímku (láhvi) s kovovým víčkem.

Kontrola široké škály produktových vad: hmotnost nebo celistvost produktů (zlomený produkt, bublina), nebo také úplnost všech komponentů v balení, kontrola celistvosti obalu zejména vnitřního obalu v krabici.

Jednoduchý provoz s automatickou selekcí výrobku, průběžná kontrola dvou paralelních skupin výrobků.