

Odborné listy specializované firmy  
pro farmacii, balení a výrobu potravin

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

### Motto čísla:

**Život se skládá z mnoha malých mincí.  
Kdo je dovede zvednout, je bohatý.**

## INFORMACE

### Nový BOSCH

Mnohdy je zákazníkem vymíněno, že jeho budoucí stroj se musí utajovat. Teď se dokončuje výroba aseptického stroje pro hotová jídla a dětskou výživu, který je možno si do konce 08/2009 prohlédnout i s výkladem odborníků z firmy BOSCH. Volejte Ing. Harhovský, +420 603 415 962

### Ekologická chemie ANIOS

Nové EU normy pro ochranu zdraví a prostředí vstoupí brzy v platnost a proto firma ANIOS nahradila některé stávající produkty novými s označením ECO. Například AnioSteril EAS je nahrazen AnioSterilem EAS ECO.

### Zadlužený OYSTAR

handelsblatt.de 19.7.2009 informuje, že skupina OYSTAR (holding Hamba, Hassia, Gasti, Erca, Benhil a další) mají cca 222 mil. EUR finanční dluhy a odběratelé z průmyslu farmaceutického a potravinářského na to reagují. Asi 1000 zaměstnanců se hodlá domáhat svých mezd a odměn.

### Listy na internetu

Všechna čísla listů abala si najdete již také na internetu, na stránkách www.abala.eu - v levém menu dole je oddíl "VÍCE O NÁS" a v něm podmenu "Časopis". Budete mít po ruce přehled.

### Farmacie a kosmetika

Stroje pro výrobu a balení farmaceutik a kosmetiky jsou ty nejnáročnější průmyslové výrobky, co se týče hygieny a přesnosti.

Naše zkušenosti z konstrukce a osvědčených řešení aseptického balení potravin se nejlépe využívají právě v průmyslu farmaceutickém. Dosažení asepticity strojů a zařízení limituje na jedné straně technické řešení stroje a na druhé straně použití



správných antimikrobiálních substancí. Správnou volbou je právě zde možno dosáhnout úspory nákladů.

### KRÁJENÍ

### Plátkovací stroj SCI-2000

Tato absolutní novinka využívá nejnovější technologie a principy, při kterých jsou aplikovány dlouholeté zkušenosti z praxe.

### Hygiena

Stroj je vyroben na základě hygienických norem EM 1459. Jeho nespornou výhodou je, že se zde nevyskytují žádné vodorovné povrchy nebo drážky, kde se u jiných strojů usazují nečistoty.

Všechny kovové části ve výrobní zóně, nad výrobní zónou a do vzdálenosti 25 mm od ní jsou leštěné. Všechny plastové části jsou schváleny FDA.

Oblasti, které mají být čištěny, jsou snadno přístupné ze všech stran, což významně přispěje k minimalizaci času, potřebného k čištění.

Každá kritická oblast může být vizuálně kontrolována při činnosti nebo zastavení stroje.

Stroj je konstruován tak, že případné nečistoty vzniklé při výrobním procesu nezůstávají uvnitř a při čištění mohou být snadno odstraněny.

### Obsluha a údržba

Při použití inteligentní servo techniky jsou nutné pouze 2 senzory pro ovládání zastavení nože. Jeho výměnu zajistí pouze jedna osoba, neboť se již nedemontuje vyrovnávací závaží.



**Finanční kríza nepochybne zasiahla všade a mnohí "zdvíhajú mince zo zeme". Najviac sa však osvedčuje pracovitost', usilovnosť a vsadenie na odborníkov a kvalitu.**

"Nie som taký bohatý, aby som kupoval lacné veci" (Henry Ford). Existuje mnoho parafráz na investovanie napríklad aj do reklamy. A v čase, keď je treba starostlivo zvážiť jednotlivé výdavky, je dokonca aj každá rada drahá!

Jedno sa však vypláca. Dôverovať svojmu šiestemu zmyslu, počúvať skúsenosti iných úspešných a sledovať trendy vývoja.

Mne sa to vždy vyplatilo a mohol som si pri tom zachovať charakter.

Ing. Milan Harhovský

### Možnosti

Automatický prívodní systém  
Vkladač papíru nebo folie mezi plátky  
Kontrolní váha, jedno- nebo více dráhová  
Skenovací systém pro prognózu uspořádání

### Technická data

Rychlost krájení až 2.400 řezů za minutu, v závislosti na druhu výrobku  
Tloušťka plátku 0,1 - 100 mm  
Uspořádání výrobku: stohy, šindele a další  
Délka výrobku: max. 1.850 mm  
Rozměry výrobku: max. 120 x 600 mm



**BALENÍ**

**Nový směr v balení dětské výživy**



**Úspora nákladů na obalový materiál, lepší nutriční hodnoty sterilních potravin a více komfortu pro spotřebitele: méně odpadu a jednoduchý ohřev v mikrovlnné troubě.**

Představujeme nově navržený aseptický stroj Servac-TFA 4830 pro tepelné formování, plnění a uzavírání kelímků. Toto zařízení pro balení dětské výživy nebo polotovarů a předhotovených jídel nahrazuje tradiční sklenice plastovými kelímkami. Stroj nabízí moderní plynulý proces balení s nízkou spotřebou energie a maximální úsporou nákladů na obaly. Může být snadno přizpůsoben širokému spektru výrobních variací.

Metoda aseptického plnění umožní použít šetrnější tepelnou úpravu při "UHT" procesu výroby, čím se zachová

více vitamínů a dalších důležitých nutričních složek ve srovnání se sterilizací v autoklávu. Provedení balicího stroje pak dovoluje zaručit trvanlivost 6 až 12 měsíců při pokojové teplotě.

Použití technologie pístového plniče umožňuje pracovat s tekutými, hustšími i pastovitými produkty a zaručuje precizní plnění při obsahu částic, což se uplatní při balení zeleninových a masových příkrmů pro starší kojence. Plnič je celokovový bez elastických částí, těsnění, membrán a hadic,



zajišťuje vysokou hygienickou úroveň. Proces čišťení a údržba jsou snadné a bezpečné. Plnič má samostatný pohon, který umožňuje přesné nastavení objemu, aniž by bylo nutno zastavit stroj, a další plnič ve stroji umožní výrobu dvou vrstev v jednom kelímku.

Předností stroje je zajištění dokonalé hygieny balení. Výrobek je v prostoru pod víčkem chráněn před oxidací filtrovaným N<sub>2</sub> (kdy pod víčkem zůstanou pouze 2 % kyslíku). Obal s několika vrstvami zajistí ochranu proti mechanickému poškození i proti ztrátě nutričních vlastností. Vrstva EVOH chrání výrobek před oxidací, vrstva PE zabraňuje ztrátě vody.

Ovládání stroje je dotykovou obrazovkou, včetně stanice pro vysekávání kelímků, která umožňuje výrobu 2, 4 nebo 6 kelímků v multipacku.



**SÝRAŘSTVÍ**

**COMPACT 200 - sýr jako v Itálii**



**Univerzální, ví-  
ceúčelový, kom-  
paktní stroj pro  
výrobu italských  
sýrů.**

Jediný svého druhu pro kontinuální výrobu, vhodný pro krájení sýřeniny, paření, protahování a formování všech druhů sýrů (Mozzarella, Fior di Latte, Pizza sýr atd.). Stroj je schopen vyprodukovat až 300 kg sýru za hodinu.

Pracovní režim stroje je velmi jednoduchý - surovina je plněna shora, krájena a zvlhčena horkou vodou. Dále je provedeno protahování pomocí natahovacích ramen, která pracují mechanicky stejně tak, jako pracovali sýraři při tradiční výrobě. Nakonec je sýr formován do konečného tvaru.

Hmotnost výrobků je od 10 do 500 g. Stroj zaručuje zákazníkovi maximální hygienickou úroveň a obsluhu zajišťuje vysokou bezpečnost. Je certifikován evropskými značkami CE a SINCERT a je v souladu s normami UNI EN ISO 9001.

Celá jednotka je vyrobena z nerezové oceli a je vybavena všemi nezbytnými bezpečnostními prvky. Samostatně umístěný obslužný panel lze nastavit do optimální polohy a ke stroji je lepší přístup.



Výrobce garantuje zařízení na vysoké technické úrovni, které je zároveň logické a snadno ovladatelné. Tato charakteristika zabezpečuje maximální profesionální kvalifikaci vysoce specializovaných odborníků.

## Návštěva sýráren ve Francii



**Uskutečnili jsme další návštěvu Francie. Tentokrát se zaměříme na výrobu sýra a zejména na klimatizaci zracích prostor.**

V mece sýrů, ve Francii, je kraj sopek, minerálních pramenů a čisté přírody téměř v centru republiky, a tato oblast se nazývá Auvergne. Vyrábí se tu převážně sýry s modrou plísní.

Sýr Blue de Laqueuille ze stejnojmenné sýrárny se dnes vyrábí jen průmyslově, z pasterizovaného mléka, a zraje ve velkých skladech 3 měsíce. Další navštívenou sýrárnou byla Les Fromageries Occitanes ve městě St. Flour, ležící asi 250 km jihozápadně od Lyonu. Tato sýrárna patří do skupiny 3A a zaměřuje se pouze na produkci „blue cheese“ (Forme d'Ambert/Carré d'Aurillac).

### ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

## Multi emulgační zařízení

**Umění emulgace zhmotňuje multi emulgační zařízení s vysoce flexibilním řešením pro téměř všechny produktové požadavky.**

Zařízení ME zpracuje suroviny od extrémně chladných a velmi hustých, kupříkladu pro výrobu krmiv pro zvířata, přes středně husté emulze, až po oblast nejjemnějších lahůdek.

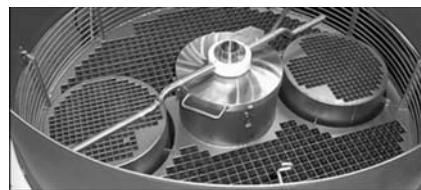
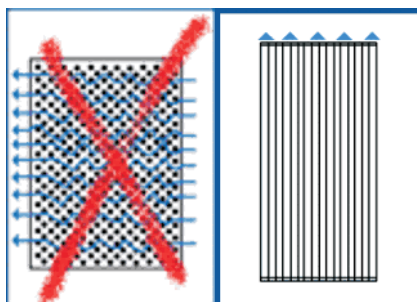
Ve srovnání s konvenčními postupy má ME zařízení inteligentní pohonný systém a představuje ideální doplněk ke krájecímu systému. Výhody:

- \* významně vyšší výkon
- \* nezávislý systém
- \* největší bezpečnost produktu
- \* opakovatelná a stálá kvalita
- \* zabudovaný inline přívod

Všechny sýrárny používají klimatizační systém firmy AIR QUALITY PROCESS (Safrair), protože zabezpečuje nejlepší podmínky větrání, ohřívání a chlazení prostorů při zrání.

Po 20 letech zkušeností, vývoje a výroby kompletních klimatizačních zařízení pro potřeby především vlhké potravinářské výroby (například sýrů) je dnes v provozu 360 patentovaných klimatizačních jednotek firmy AIR QUALITY PROCESS v 10 zemích světa.

AIR QUALITY PROCESS upravuje vzduch s naprostou zdravotní bezpečností. Množství mikrobů, které přežívají především ve vlhkém prostředí, je podstatně sníženo. Nové koncepty se vyznačují tím, že všechny stupně úpravy vzduchu probíhají přímo v prostorách, ve kterých je potřebné řídit para-



metry klimatu. Zařízení přizpůsobené potřebám místností zabezpečují cirkulaci, rozdělení proudění a přívod sterilního vzduchu podle individuálních požadavků sýra.

Klimatické jednotky AIR QUALITY PROCESS se odlišují od standardních systémů v principu ohřevu a chlazení vzduchu. V běžných systémech proudí vzduch vodorovně kolem potrubí s teplosměnným médiem (někdy i s lamelami) ale v patentovaném systému AIR QUALITY PROCESS je tomu naopak. Vzduch proudí uvnitř čistých svislých potrubí vhodného průměru a teplotnosné médium je zvenčí svazku trubek. Proto je potrubí vzduchu zevnitř čistitelné patentovaným CIP zařízením s rozstřikovací hlavicí, které očistí jak listy vrtule ventilátoru umístěného nad válcovou klimatickou jednotkou, tak i celý vnitřek klimatické jednotky.

Centrální počítačový systém řízení klimatizačních jednotek ovládá všechny jednotky a kromě regulace také dlouhodobě eviduje parametry důležité pro optimalizaci procesu na základě zkušeností.

Kromě hygieny zrání se v úvahu berou i sekundární výhody, jako redukce ztráty hmotnosti výrobku a 3 až 5-ti násobná úspora elektrické energie.

Nekonečně měnitelná rychlost z nulou na 4000 a konstantní točivý moment umožňuje stálou vysokou kvalitu každé emulze, která je produkována.

Uvedené se vztahuje nejen na plynulý, ale také na start-stop režim.

Emulgátor je vybavený hygienickým systémem chlazeným vodou, inteligentní pohonné ústrojí je velmi malé a srovnáme-li jej s konvenčními motory používanými u podobných zařízení, je o 50 % tišší.

V kombinaci s odpovídající přívodní jednotkou (včetně vakuových podmínek) může být dosaženo výkonu 16 000 kg/h.



**BALENÍ**

**Tvar přitahuje pohled**



Potravinářským i kosmetickým průmyslem hýbou změny, a to co se jevílo jako nový trend, se nyní stává běžnou věcí.

Nejenom barva nebo potisk odlišují sáček od ostatních. Stále více zákazníků klade důraz na obrys nebo tvar výseku sáčkových balení, které ihned umožní rozeznat značku výrobku od ostatních. Ať již ploché sáčky, nebo stojaté - vše je proveditelné, a záleží jen na přání zákazníka, jaký bude konečný výsledek.

Okrouhlé okraje sáčku, speciální tvar nebo plná kontura - věnujeme se těmto požadavkům individuálně a nabízíme



**PŘIPRAVUJEME**

**Efektivní kelímky**

Plnění jogurtu a dezertů do kelímků náročného designu, tvarovaných přímo v plnicím a uzavíracím stroji

**Jasně oddělení**

Membrána v sáčku umožňuje oddělení balení více produktů v jednom sáčku (kupříkladu dvě složky pro postupné vaření)

**PNEUMAG**

Magnetový odlučovač zajišťuje oddělení všech magnetických částí

**ANIOS**

Automatické dávkování dezinfektantů

komplexní služby vedoucí k dokonalému výsledku.

Varianty zpracování zahrnují tlakové vysekávání během výroby sáčků z běžící folie nebo oddělené vysekávání, které následuje přímo za balícím strojem. Nejnovější verze stroje umožňuje realizaci nejrůznějších možností. Jedna z alternativ je zavedení zařízení do stávajícího strojního systému. Od uvedení systému na trh byla tato varianta realizována mnohokrát. Vysekávací nástroje umožňují výrobu sáčků s konturou v mnoha tvarech a velikostech.

Vysekávací nástroj může být použit jako alternativa k děrování, což sníží náklady ve srovnání s pořízením dalších děrovacích nástrojů.

**DETEKCE**

**Alumaster**

Detektor ALUMASTER je kompaktní detekční systém pro kontrolu výrobků zabalených v kovové folii. Detekuje kovové kontaminanty, jako je nikl nebo různé jakosti oceli, i když jsou tyto kontaminanty obsaženy v zabaleném výrobku. Jakosti oceli - 1.4301, 1.4401 atd. mohou být detekovány, pokud jejich mikrostruktura byla narušena mechanickým tlakem a tím se staly magnetickými. Tento detektor je typicky používán pro konečnou kontrolu výrobků, zabalených jednotlivě v hliníkové folii, pro řadovou kontrolu během balení, vážení, etiketování, nebo pro kontrolu jehel v textilních materiálech.

Standardní šířka pásu je v rozmezí od 300 do 800 mm, a provozní výška průchodu je dostupná do 230 mm. Vylučovací systémy vhodné pro specifické výrobky, jako vysunovač, otočná páka, vzduchová tryska s uzavíratelným sběrným kontejnerem jsou k dispozici.



A na závěr: Samozřejmě také nabízíme řešení pro plnění a uzavírání již předem vyrobených konturových sáčků.



Hlavní části stroje jsou: tunelový metal detektor, pásový dopravník a ovládání dopravníku. Optimalizovaný a robustní design zaručuje stabilní a spolehlivou detekci, systém vyhovuje požadavkům IFS a HACCP. Je vyvinut ve dvou verzích: pro suché a mokré výrobky. Systém je poháněn bezúdržbovým motorovým pohonným bubnem (motor v bubnu). Povrchy, provedení i elektrická instalace vyhovují hygienickým požadavkům v potravinářském průmyslu. Otevřený a snadno přístupný design umožňuje snadné čištění celého systému.

