

Odborné listy specializované firmy pro farmacie, balení a výrobu potravin

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

### Motto čísla:

**Když nemůžete získat to, co chcete, je čas začít chtít to, co máte.**

## INFORMACE

### Veletrhy 2011

V roce 2011 se kromě jiného uskuteční dva nejvýznamnější potravinářské veletrhy: 27. ÷ 30.3.2011 veletrh potravinářských a nápojových technologií ANUGA FOOD TEC v Kolíně nad Rýnem a ve dnech 12. ÷ 18.5.2011 v Düseldorfu veletrh balící techniky INTERPACK.

### Technické centrum

Zákazníci si mohou prohlédnout celý sortiment míchacích a sušících technologií v nově rozšířeném technologickém centru přímo u německého výrobce. Menší zákazníci si nyní nově mohou pořídit tyto technologie prostřednictvím leasingu, přizpůsobeného finančním možnostem odběratele. Více na str. 2.

### Míchání a našlehávání



Zařízení AEROMIX umožňují mixování a našlehávání tvarohu, tavených sýrů, krémů na dorty, zmrzliny, kosmetických krémů apod. s nejnovějším typem míchací hlavy pro optimalizaci aseptické výroby. V rámci výhradního zastoupení německé firmy AEROMIX pro ČR a SR dodáváme stroje a poskytujeme servis plus náhradní díly.

### DETEKCE

### Nejvyšší standard ochrany zákazníka

**Potravinářské firmy kladou velký důraz na kvalitu a spolehlivost jak surovin, tak hotových výrobků.**

Systém detekce kovů VARICON-D může být zabudován do existujícího dopravního systému zákazníka a s minimální změnou jeho uspořádání spolehlivě kontroluje potravinářské výrobky díky své vysoké citlivosti.



### SÝRAŘSTVÍ

### Pařené sýry

**Každý je schopen vyrobit nejlepší pařený sýr tvaru a chuti dle vlastního výběru.**

Na našich strojích pro výrobu sýrů typu mozzarella, pizza sýr, caciocavallo, pařený sýr nebo tavený sýr se vyrábí velmi efektivně.

Dodáváme zařízení na výrobu sýřeniny, odkapávání, formování, ztužování, ošetření a zařízení na výrobu ricotty (ze zbytkové



sýrovátky) s prodlouženou trvanlivostí.

Kulaté nebo válcovité tvary finálního sýru jsou možné od hmotnosti 2 g do 3000 g. Vhodné také pro mozzarellu nebo podobný sýr v množství jen do 300 kg za hodinu.



**Kolektív spoločnosti abala Vám pri začiatku roku 2011 praje veľa zdravia, radosti z úspechov a splnenie všetkých cieľov a očakávaní.**

Na začiatku roku si všetci navzájom jeden druhému želáme, usmievame sa, veríme, že optimistické slová potešia a boli by sme radi, keby sa naplnili. A keď už nie úplne, tak aspoň z veľkej miery.

Každý z nás už spoznal, že s pokojom a podľa možnosti aj s úsmevom sa nám práca darí lepšie a ľuďom okolo nás je príjemnejšie. Navyše to prospieva aj zdraviu. Preto: ostaňme sami sebou, budeme nad vecou a želania sa ľahšie vyplnia. Aj zdravie bude silnejšie.

Systém splňuje náročné požiadavky na zařízení pro potravinářství (IFS, HACCP) a jeho masivní konstrukce nevyžaduje žádnou speciální údržbu. Kontroluje výrobky o maximální hmotnosti 30 kg.

Automatický systém vylučování nevhodujících výrobků je přizpůsoben zákaznickové aplikaci.

Použití metal detektoru VARICON-D zaručuje, že všechny výrobky jsou prosté jakýchkoli kovových kontaminátů.



Dodáváme také zařízení pro zrání a odkapávání sýřeniny: pásy s rotačními filtry pro odkapávání, šnekové dopravní pásy pro dokysání sýřeniny, přímé dopravní pásy, stroje pro lisování a krájení sýřeniny do bloků, sýrařské vany a drenážní dozrávací tunely.

**TECHNOLOGIE LÉČIV**

**Malý vzhledem, velký výkonem**

Laboratorní dehydrátor pro malé objemy je vhodný zejména při testování nově vyvíjených farmaceutických produktů.

Zkušební zařízení musí být mobilní, snadno ovládatelné a dobře čistitelné. Navíc je třeba, aby bylo později použitelné i pro větší objemy výroby.

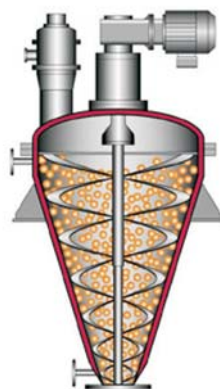


Svislé kónické dehydrátory poskytují výhodu dokonalého vyprázdnění. Shora ovládaná spirála je mechanicky jednoduchá a není náchylná k poruchám. Těsnění hřídele není v kontaktu s produktem a celý systém je zcela uzavřen, takže produkt je dokonale chráněn. Kónická nádoba nabízí velkou variabilitu objemů plnění.

Úprava svárů, povrchů a těsnění je v souladu s předpisy Good manufacturing practice - GMP a ISO 15378.

Hydraulické zařízení zvedá horní hlavici stroje, což poskytuje snadný přístup do vnitřní části dehydrátoru kvůli kontrole a čištění. Provedení stroje umožňuje zpracovávat rozpuštědla a práškové směsi podle ustanovení ATEX.

Vývojovému oddělení je ve fázi zkoušení většinou poskytováno relativně malé množství nového produktu. Na druhou stranu, pro běžnou výrobu je třeba jednoduše a spolehlivě zvýšit objem zpracovávaného materiálu. Důmyslný design svislého kónického dehydrátoru toto dilema řeší. Díky kónickému tvaru dostaneme vynikající výsledky i při naplnění zařízení na 10 ÷ 20 % kapacity.



Instalace je specificky konstruovaná pro snadné čištění. Dle norem GMP většinou postačí propláchnutí vhodnou čistící tekutinou. Vypouštěcí ventil lze čistit systémem CIP pomocí zabudované trysky.

Kónické dehydrátory jsou určeny pro vysoušení a vytváření směsí, a s pomocí spirálovitého míchacího zařízení také při zpracování tekutin. Jsou využívány jako odpařovací zařízení a někdy i jako reaktory.

**SANITACE**

**Dezinfekce aplikacemi Airborne**

Ve srovnání s běžnými způsoby ošetřování je dezinfekce vzduchu a povrchů pomocí aplikace Airborne snadnější a efektivnější.



Při použití tohoto systému je účinná látka rozptýlena do prostředí, takže dokonale ošetří jak ovzduší, tak povrchy a zařízení, i na těžko přístupných místech. Účinkuje např. i na spodní straně zařízení, kde nelze účinně čistit smáčecím způsobem. K rozptýlení účinné látky se používají

různé druhy přístrojů v závislosti na ošetřovaném objemu, který může být od 400 m<sup>3</sup> pro malé aplikace až do 4500 m<sup>3</sup>. Pro použití ve velkých provozech je určena centralizovaná dezinfekční

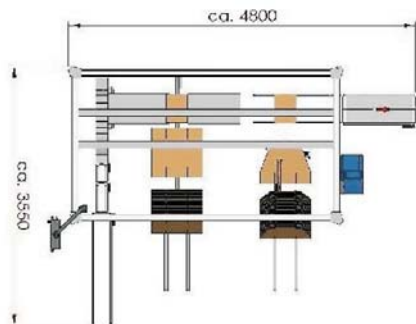


stanice, ze které jsou dezinfektanty rozváděny do jednotlivých místností a zde aplikovány pomocí různých druhů trysek.

Dezinfekční prostředky jsou vhodné pro zařízení, která přicházejí do styku s potravinami, baktericidní, fungicidní a virucidní, a určeny jak pro denní, tak pro zvláštní použití.

**BALENÍ****Stroj pro skupinové balení čokoládových tyčinek**

Stroj nové generace balí čokoládové výrobky do kartonů typu WRAP AROUND a TRAY COVER. Produkty jsou v kartonu uspořádány nastojato, buď po kratší, nebo po delší straně.



Způsob balení: wrap around karton  
Rozměry produktu: 182 x 95 x různé  
Uspořádání produktu: 15 x 1 x 1  
Výkon: max. 300 produktů za minutu,  
max. 25 kartonů za minutu  
Rozměry kartonu: 192 x 191 x 100 mm



Způsob balení: tray s víkem  
Rozměry produktu: 158 x 79 x různé  
Uspořádání produktu: 14 x 1 x 1  
Výkon: max. 300 produktů za minutu,  
max. 25 kartonů za minutu  
Rozměry kartonu: 135 x 87 x 162 mm

**SKLADOVÁ AUTOMATIZACE****Laserově řízená paletizace v limitovaném prostoru**

Pilotní projekt na konci automatizované linky pro balení bonbonů - dokonalá ochrana produktu od počátku výroby po naložení k přepravě.

Ve výrobním a skladovacím prostoru závodu pracují dva laserově řízené vozíky Skilled LGV, které transportují palety naložené kartony, obsahujícími balení bonbonů, a skládají prázdné palety. Dokonale se uplatní i v provozu, kde je omezený prostor pro jejich pohyb, velká koncentrace činností a neustálá přítomnost obsluhy výrobního zařízení.



Spolupráce a porozumění mezi dodavatelem a zákazníkem vždy vede k dosažení vhodného řešení pro kompletní integraci jak řízení, tak provozu přizpůsobených paletizačních vozíků - jsou menší než standardní, a vybaveny dvěma přídavnými radary, což zajišťuje maximální bezpečnost v pracovním prostoru.

Provedení vozíků je založeno na programovatelné logice, která umožňuje pohyb vozíků na určené místo alternativními cestami v případě neočekávaných překážek v naprogramované trase. Práci systému je možno monitorovat.

**BALENÍ****Synerlink staví kompletní linky**

Od formování kartonu, přes svislý plnicí stroj a skupinové balení až k paletě. Kompletní standardní řešení, nebo řešení na míru dokonale navazující na stávající balení.



V současné době musí balící linky umožnit modifikaci a změnu balení i několikrát každý den v závislosti na požadavcích výroby.

Tým odborníků připraví řešení odpovídající požadavkům zákazníka, aby stroje i při odlišném ovládní vzájemně komunikovaly a aby linku obsluhoval jen jeden pracovník.

Celá linka pak obstará všechny

úkony, je flexibilní, vyžaduje jen doplňování obalových materiálů a komunikuje s provozem přes počítač.

Návratnost investice je ve spolehlivosti, krátkých prostojích a ve výkonu.



## TECHNOLOGIE POTRAVIN A LÉČIV

### Univerzální emulgátor

Všestranný, odolný, spolehlivý - určen pro potravinářství i farmacii.



Univerzální emulgátor F248/F320 je svislý stroj, vybavený osvědčeným krájecím systémem, provedený v hygienickém desingu a kompletně z nere-

zové oceli. Je vybaven velkým výkyvným odvodem produktu pro snadné čištění a 35 litrovým přívodním zásobníkem.

Emulgátor má široký rozsah použití: emulgace ovoce a zeleniny při výrobě marmelád, džemů, džusů; pro výrobu



bramborového pyrě. Ve farmacii při získávání extraktů z bylin, pro emulgování organického odpadu při zpracování ovoce a zeleniny i pro kompostování.

## SÝRAŘSTVÍ

### Vertikální dělič, plátkovací stroj

Možnosti automatického nebo manuálního krájení měkkých a polotvrdých sýrů bez kůry i produktů podobné konzistence, dle objemu výroby. Jednoduché plátkování tam, kde není třeba vysoký výkon.

Automatický krájecí stroj pro dělení sýrů, jako je feta nebo niva, odpovídá bezpečnostním směrnicím CE a hygienickým normám EU. Všechny části stroje, které přijdou do styku s produktem, jsou vyrobeny z materiálů vhodných pro styk s potravinou.



## PŘIPRAVUJEME

### DOSIL

Plniče s vysokou přesností plnění a nízkými provozními náklady.

### FRISPACE

Nová metoda klimatizace řeší problémy s chlazením při zpracování potravin.

### Balení léčiv

Automatické blistrovací stroje se středním i vysokým výkonem.

### Tepelné ošetření

Ošetření potravin, krmiv i farmaceutických výrobků v jakémkoli typu balení (sáčky, plechovky, sklenice) pasteri- zací, sterilací i vakuovým ohřevem.



Zdvih pro řez a zpětný zdvih jsou poháněny pneumatickým pohonem, pohyb řezu se spustí pomocí bezpečnostního spínače. Výkon stroje je 200÷300 kg produktu za hodinu.

Manuální zařízení má výkon 100÷200 kg za hodinu, mechanické jištění horní polohy, celonerezovou krájecí hlavu s předepjatými krájecími strunami.

Ještě jednodušší ruční zařízení sestává ze základové desky a rámečku s nerezovými dráty. Zpětný chod je

zajišťován nerezovými pružinami.

Automatizovaný plátkovací stroj pro sýry typu eidam automaticky nastaví, upevní a posune krájený produkt a uspořádá plátky pro zabalení.

Při možnosti plátkování 2 hranolů sýru současně je rychlost plátkování 100 plátků za minutu. Rychlost plátkování je měnitelná. Stroj je vybaven 370 mm nožem a automatickým držákem produktu.

