

Odborné listy specializované firmy
pro farmácii, balení a výrobu potravin

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

Motto čísla:

Každá překážka umožní urazit další kus cesty. A. Camus

INFORMACE

Trendy balení do kelímků

Výroba víceúčelových balících strojů je stále atraktivnější

Firma Danone je již mnoho let majitelem firmy Arcil, specializující se na výrobu strojů pro balení potravin FLFS způsobem, tzn. stroj z pásu folie vytváří kelímky, etiketuje a plní je a potom kelímky uzavírá. Firma Arcil je obchodně nezávislá na společnosti Danone a dodává stroje pro konkurenční firmy společnosti Danone při přísném utajení pro koho se vyvíjí nový projekt. Danone je jen finančním vlastníkem.



Firma BOSCH je na trhu již více než 125 let a v současnosti je významným dodavatelem balících technologií pro potravinářství a farmácii. abala.eu je zástupcem pro aseptické balící stroje BOSCH v ČR a SR.

V současnosti připravuje firma BOSCH překvapení na veletrhu ANUGA FOOD TEC,

THOM

Požadavky na hygienu, bezpečnost a přesnost při výrobě potravin jsou stále přísnější. Nově spolupracujeme s německou společností THOM, výrobcem speciálních strojů pro potravinářství s vysokým hygienickým standardem a kvalitním zpracováním. Výrobní program zahrnuje např. zakládací dopravníky pro Multivac, plničky sáčků, nebo míchací zařízení.

Plnění tekutin

Společnost BOSCH uvádí na trh nový stroj pro balení tekutin do sáčků. Stroj SurePOUCH sám vytvoří stojatý sáček z folie, naplní jej a uzavře nově navrženým šroubovacím uzávěrem. Blíže o stroji v příštím čísle našeho časopisu.



Mobepack součástí Multivac

Společnost Multivac expanduje ve Španělsku a od roku 2011 převzala výrobu balících strojů Mobepack. Sortiment se zaměřil na více menších strojů, počet zaměstnanců ve firmě Mobepack se nezmění.



Rostoucí výroba sýrů



Aj keď sú časopisy, prospekty či internetové stránky určené hlavne pre rýchlu orientáciu, aj tak nie je čas ani na rýchly prehľad.

V dnešnej dobe sú mnohí z nás zavalení zbytočnými informáciami a len dobrý manažér stihne spraviť svoju prácu a venovať sa rodine aj hobby. Cestovanie trvá stále dlhšie a stojí viac a viac peňazí. Preto sa komunikuje od mobilu až po videokonferenciu. Ale stále sa presviedčam, že najväčší efekt využitia času je pri osobnom kontakte. Pretože sa nedalo byť súčasne všade, tak som veľa priateľov už dlho nenavštívil, ale ak Vás bude z nášho programu niečo inšpirovať, tak rád prídem za Vami. Kontaktujte nás a všetci si ušetríme čas!

Ing. Milan Harhovský



protože i firma BOSCH zahájí výrobu podobných strojů jako Arcil.

Společným pro obě firmy je to, že kelímky se před naplněním produktu ještě zvenku etiketují.

BOSCH vystavuje na veletrhu ANUGA FOOD TEC na stánku B010 a C019 v hale 06.1.

Připravuje se realizace dvou nových sýráren. Do každé sýráreny zabezpečujeme technologické zařízení v investici nad desítky milionů korun. Společným pro obě sýráreny je to, že budou vyrábět speciality, protože je to jediná forma jak docílit dobrou ekonomiku při současné levné konkurenci standardních sýrových produktů prodávaných obchodními řetězci. Česká i Slovenská republika mají dobré tradice výroby sýrů, mají dobré sýraře a zákazník vyhledává i cenově dražší sýr, hlavně na slavnostní příležitosti, a někteří obyvatelé konzumují výlučně domácí (bio) produkty. Naši odběratelé nám důvěřují, protože každá naše dodávka se vyznačuje sice vyšší pořizovací cenou, ale následně je návratnost velice zajímavá.

TEPELNÉ OŠETŘENÍ

Bezpečná výživa pro nejmenší

Nová technologie tepelného výměníku pro šetrné a účinné tepelné ošetření potravin, zejména tak citlivých produktů, jako je dětská výživa.

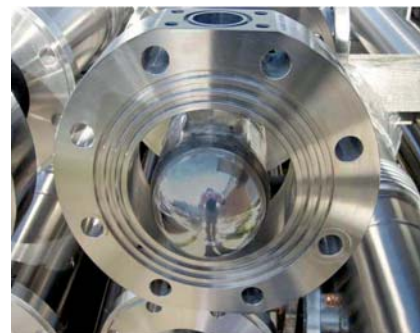


Zařízení vhodné pro všechny druhy dětské výživy: ovocné, zeleninové, s obsahem kousků, s obsahem částic

jako např. těstoviny, rýže, nebo vločky, s přídavkem masa a ryb, nebo obsahující mléko, tvaroh či jogurt.

V nové technologii je použitý systém 4 soustředných trubic, kde ošetřovaný produkt proudí ve druhé trubici od pláště. V první a třetí trubici proudí médium, takže produkt je tepelně ošetřen rovnoměrně „z obou stran“ a na všech místech produktu je dosaženo stejné teploty.

Tento způsob umožní zpracovávat



na jedné lince postupně různé druhy produktu s různými vlastnostmi a nároky na ošetření a také tvorbu velmi osobitých produktů.

Zařízení je vybaveno softwarovým ovládním teploty. Při změně produktu dochází jen ke krátkým prostojům, zařízení je rychle a účinně sterilizovatelné, samozřejmostí je rychlé čištění CIP.

TECHNOLOGIE POTRAVIN

Míchání AVA

Všichni naši zákazníci, kteří využili možnost v německé laboratoři firmy AVA vyzkoušet míchání komponentů sypkých nebo kapalných, dosáhli vynikajících výsledků promíchání. Během pár dnů budeme instalovat další míchačku AVA pro homogenní promíchání velmi náročné směsi. Míchačky jsou vhodné i pro farmaceutické účely.



SANITACE

Nové prostředky



Od francouzské firmy ANIOS dodáváme čisticí prostředky a dezinfektanty pro čištění a dezinfekci v potravinářských výrobních i ve výrobních léčiv a kosmetiky. Dezinfektanty jsou efektivní, bohužel kvalitní čisticí chemie všech výrobců na světě má velmi vysokou obchodní marži. Ve spolupráci s tuzemskou firmou přicházíme na trh s novými prostředky, které mají podstatně nižší cenu a lepší parametry. Konkrétně kyselý čisticí prostředek má menší pěnovitost a v laboratorních testech jsme dosáhli velmi dobrých výsledků.

BALENÍ

Káva ve vakuu

Vakuový balicí stroj s pokrokovým technickým řešením zajišťuje vysokou produktivitu. Poskytuje dokonalou efektivitu pomocí rychlé a bezporuchové změny formátu.

Pracuje rychlostí do 35 balení za minutu.

Je vhodný nejen pro balení kávy, ale také např. rýže, sušeného droždí, mouky, vloček nebo sušeného ovoce.

Stroj může být vybaven přívodem a aplikací pro jednocestný vakuovací ventil, systémem pro přívod inertního plynu, termální tiskárnou, jednotkou pro tisk dat.

Lineární vážení nebo šnekový plnič se servopohonem jsou jeho součástí.



KRÁJENÍ**Přesný řez**

Zařízení pro velmi přesné krájení potravinářských produktů - různých druhů pečiva, jako jsou housky, koláče, dorty, i s krémovou či ovocnou náplní, polevou, posypáním, ořechy - jakož i cereálních tyčinek s obsahem ořechů, sušeného ovoce, masných a uzenářských výrobků, sýrů atd.

Nový krájecí systém využívá metodu zpracování obrazu k rozpoznání produktu, který má být krájen. Kromě polohy a uspořádání produktu instalace rozeznává také vlastnosti produktu, dle



kterých stroj automaticky nastaví krájecí proces. Stačí prostě položit produkt do stroje, (nebo, v případě vybavení přívodním dopravníkem, na jeho pás) a stroj zajistí vše ostatní, včetně automatického zvolení programu. Vzhledem k laserovému polohování produktu není třeba vodících ploch, čímž je sníženo riziko kontaminace. K obsluze stroje stačí jedna osoba.

Do stroje je také možno uložit několik programů krájení a zvolit postup dle názvu programu. Stroj rozezná a signalizuje produkt, jehož charakteristika neodpovídá zvolenému programu, nebo je deformovaný.

Zabudovaná kamera zajišťuje kontinuální dokumentování krájecích procesů.

Díky ultrazvukové technologii nože není třeba brousit a jejich životnost je podstatně delší, než u konvenčních nožů. Ostří se samo čistí tak, že automaticky zajede do čistící stanice po provedení určitého počtu řezů.

Krájecí zařízení je schopno krájet produkty na podnosech nebo volně ložené, okrouhlé produkty (koláče, dorty) na výseči, tvořit plátky nebo vykrajovat trojúhelníkové tvary. Lze krájet teplé, chlazené nebo mražené produkty, rozmezí teplot je od + 85 °C do - 20 °C.

Modulární provedení zařízení umožňuje v budoucnu jeho rozšíření.

**NAŠLEHÁVÁNÍ**
Vyšší nášleh

Před několika dny jsme úspěšně spustili výrobu na našlehávacím stroji Aeromix, který ihned po CIP čištění bez ztráty na surovině produkoval našlehané krémy do tržní sítě a nášleh byl o 50% vyšší než u našlehávacího stroje konkurence. Výhodou stroje Aeromix je, že má speciální řešení umožňující našlehávání teplého produktu a sterilizaci produktu ve sterilizačním okruhu, čímž je předurčen pro výrobu krémů s dlouhou trvanlivostí.

**TECHNOLOGIE POTRAVIN**
Sterilizace

Pro výrobu sterilizovaných produktů jsme prodali a v březnu 2012 úspěšně nainstalovali první sterilizátor od firmy Steriflow, kterou zastupujeme.

Všichni jsme byli příjemně překvapeni mnohými výhodnými technickými řešeními uplatněnými na sterilizátoru, které ani nebyly uvedeny ve smlouvě, ale Steriflow je automaticky instaluje, aby sterilizátor byl co nejlépe a dlouhé roky fungující.

Efektivní výroba
pařeného sýru

Sýrárna rodiny pana Voleka na Oravě má dobrou duši, dobrou ekonomiku a dobrou perspektivu. Vyznačuje se kvalitními výrobky a jedinečným přístupem k zákazníkovi.

O našem pařicím stroji COMAT se pan Volek vyjadřuje, že to je paráda, že stroj funguje výborně a na rozdíl od původního pařicího stroje, kdy z 1 kg sýřeniny získal 900 g sýru, dnes dostane i 1100 g šťavnatého sýru, který má pak nižší cenu proti konkurenci a víc chutná zákazníkovi.



DETEKCE

Testy účinnosti detektorů

Pravidelné ověřovací testy zjišťují, zda detektor kontaminátů pracuje dle určených norem citlivosti. Test prokazuje, že jsou kontamináty spolehlivě detekovány a že v případě kontaminace produktu je aktivován separační mechanismus.

Ověřovací testy musí být provedeny vždy s nejvyššími nároky na detektor. Je třeba použít typ kontaminátu, který je předpokládán, nebo který je nejméně snadno identifikován, a umístit jej do

produktu tam, kde je identifikace nejobtížnější. Test je třeba provést s několika produkty za sebou a 3x s každým tělískem.

K testování se používají železná, nezelezná a nemagnetická tělíska obsahující tyčinky a kostky z plexiskla, nebo plastové kuličky.

Jak často se mají testy provádět? Při



změně směny a na začátku denní výroby, při změně produktu nebo šarže, při změně nastavení stroje, po zastavení stroje, např. z důvodu opravy, a také v pravidelných intervalech během výroby. Pro kontrolu provádění testů obsluhou doporučujeme instalovat zařízení pro přenos dat z výroby na pracoviště vedoucího.

ZAJÍMAVÁ NABÍDKA

Použití stroje

Jeden z našich zákazníků nabízí výhodně k prodeji starší našlehávací stroj používán pro tvarohové dezerty, kde při teplotě 8°C dosahuje nášleh do 50% a pracuje s výkonem 500÷700 kg produktu/h.



Dále je na prodej balicí stroj **Laudenberg PMP RP 8BT** pro balení do stojatých nebo plochých sáčků. Rok výroby 2009, stroj byl málo používán. Vhodný pro balení prášků, granulátů, kusových či pastovitých produktů nebo tekutin. V servisním závodě je možno upravit stroj pro balení do předhotovených sáčků. Šnekové dávkovací zařízení je oddělené, takže je možno použít jiný dávkovací systém.

SANTACE

Zpracování vajec

Také v závodech, kde jsou zpracována vejce, je třeba vytvořit podmínky k dodržování správné hygienické praxe a hygienických požadavků.

Společnost Anios vyvinula vhodné přípravky pro čištění a dezinfekci jednotlivých částí výrobního závodu. Pro nádrže a potrubí lze použít chloridový čistič Penngar a následně dezinfekci Aniosteril EAS nebo Oxy Anios. Při čištění pasterizéru je vhodné přidat do hydroxidu sodného aditivum Anios ADT2S, které zajistí lepší čištění, a v další fázi použít opět AniosterilEAS, pro úsporu času, vody i energie. Navíc, při běžném čištění pastéru, který má často po skončení produkce horký povrch, použitím kyseliny dochází často ke korozi. Pro povrchy se doporučuje Alcanios SF20B nebo Aniosteril DDN.

SKLADOVÁ MANIPULACE

4-osový paletizér



Speciální robotická verze může pracovat i v teplotách do -30°C se zatížením 180 kg.

Vhodné pro až 5 různých produktů, ve velkých oblastech operace. Stohuje europalety do maximální výšky 2,5m, nejvyšší dosah 3,2 m, výkon 2.400 cyklů za hodinu.

PŘIPRAVUJEME

BOSCH TFM

Jogurty, mléčné dezerty i dětská výživa s dobou použitelnosti až 12 měsíců bez chlazení.

Magnetické separátory

I pro hořlavé nebo výbušné produkty.

Představujeme

Stroje pro plnění a balení tekutin, pro balení kávy a čaje do kapslí, vakuové balení kávy...