

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:

**Kdo chce vyplout až pomine všechno nebezpečí,
ten se na moře nedostane nikdy.**

T. Fuller

INFORMACE

PF 2013

Milí přátelé, do nového roku 2013 Vám přejeme mnoho úspěchů, a aby Vaše pracovní i osobní aktivity přinášely štěstí a radost Vám, Vaším blízkým, i obchodním partnerům.

Snadné oddělování

Společnost Arcil úspěšně uvedla na trh technologii, která lépe vyhovuje pro používání folie PET při balení na strojích FFS. Kelímky jsou lépe vyformovány a ve skupině se snadno oddělují od sebe. Video na www.abala.eu aktuálně > novinky.



Použití stroje

Na našich webových stránkách www.abala.eu v sekci Novinky, události, akce, uveřejňujeme aktuální výhodné nabídky na prodej použitých strojů. Zájemcům vystavíme podrobnější nabídku nebo zprostředkujeme kontakt s prodávajícím.

Help line

Společnost Arcil zřídila pro své zákazníky horkou linku, na které je v pracovních dnech připraven tým zkušených technických specialistů s odbornými radami a podporou.

Balení tekutin do sáčků

Revoluční úspora pořizovacích nákladů! Na stroje BOSCH SPC pro balení tekutin do sáčků umožňuje firma 3-letý kontrakt, během kterého BOSCH zbaví zákazníka všech starostí - dodá stroj, k tomu dodávky BOSCH obalového materiálu, náhradní díly i zajistí servis.



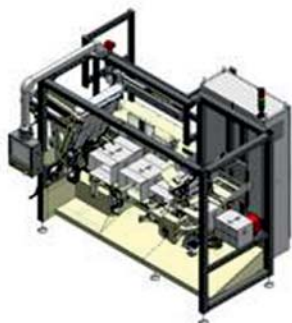
Stroj formuje sáček z folie, naplní jej tekutinou, a uzavře. Sáček se neplní hrdlem, což zajišťuje vysokou hygienu plnění. Ultra zvukově přivařená nalévací hrdlo je z vnější strany sáčku, nebo je možno vytvořit na sáčku místo, do kterého lze zasunout přiložené brčko. Na stroji lze plnit jakékoliv neperlivé tekutiny (vodu, džusy, mléko, alkohol) i hustší tekutiny s nízkou viskozitou (majonéza, kečup, vaječná melanž).

Folie v rolích přispěje k nízkým nákladům na vykládku a skladování, snadné manipulaci a rychlé výměně role, která vystačí na více než polovinu směny.

Skupinové balení

Nedávno konaný veletrh INTERPACK poskytl příležitost představit inovovaná řešení. Video o práci stroje můžete vidět na Internetu po zadání vašeho hesla.

Zákazníkům byl poprvé představen stroj pro balení do kartonů Case Tex 510U s rychlostí 30 ks za minutu a s velmi jednoduchou změnou formátu pomocí optimalizovaných indikátorů. Různé typy a možnosti kartonů.



Pokiaľ svoje zdravie a majetok zverujeme do iných rúk, hľadáme samozrejme najlepšieho odborníka s tradíciou a referenciami.

Naopak odbornosť sa neočakáva od riadiacich menežerov, pre ktorých je určený tento časopis. Musia byť všestranní a potrebujú vidieť čo najviac súvislostí. Pre odpovede na konkrétne detaily a pre riešenia úloh majú svojich odborníkov. Aby ste dostávali prehľad o novinkách, ponecháme formát časopisu v tejto veľkosti, a Vaše otázky radi zodpovieme buď priamo alebo Vás navštívime s technikmi a špecialistami výrobcu. Ďakujeme za dôveru.

Ing. Milan Harhovský

Sáčky jsou pohodlné pro uživatele, mají nízkou hmotnost, snadno se přenáší, po vyprázdnění zabírají méně místa, uzávěr se lehce otevírá. Je možno zabudovat držátko, sáček se nepřevátí, balení je prakticky nerozbitné. Produkt je při prodeji výrazný na pultu, přitahuje pohled tvarem i originální grafikou.

Obal má příznivý dopad na životní prostředí - méně materiálu, který je i recyklovatelný.



Stroj Box Teq 100ET pro balení do krabiček byl vylepšen a dosahuje rychlosti 120 balení za minutu. Téměř neobsahuje formátovací částí, rozsah formátů je snadno nastavitelný. Možné jsou různé přívodní systémy s robotem ovládaným kamerou. Vyhovuje farmácii.



Již po několika letech je velmi úspěšně dodáváno zařízení pro obalování strečovými pásy. Rychlost 60 balení za minutu, dostupná je servo verze, stroj vyhovuje GMP/GHP.



BALENÍ

Tvar pro váš projekt

Vyfukovací stroje pro formování lahví z materiálů PET, PP, PLA a dalších. Velké objemy pro velkoobchod, zajímavé tvary pro maloobchod.



Plně elektrizované, jednoduché stroje s mechanickými a elektronickými komponenty nejvyšší technologické úrovně, zajišťující úsporu energie.

Při výkonu od 150 do 24.000 ks za hodinu je možno formovat lahve o objemu od 100 ml do 30 litrů.



Vedle lahví standardních „klasických“ tvarů pro plnění vody, ovocného džusu, čajů, izotonických a vitamínových nápojů, mléčných produktů, oleje, piva, vína, léčiv, chemických produktů, čistících prostředků nebo kosmetiky, lze také vyfukovat lahve zvláštních tvarů - nepravidelných, asymetrických, oválných, s držátkem tvarovaným při vyfukování lahve, nebo držátkem připojeným po vytvarování.

V potravinářském i chemickém průmyslu lze dobře využít lahve s širokým hrdlem až 180 mm a kapacitou 12 litrů.

Znovu naplnitelné a recyklovatelné „extra large“ barely využijí výrobci balené vody a nápojů nebo oleje.

Speciální zařízení umožňuje tvarovat alternativu sklenic pro produkty, které jsou plněny za tepla: ovocné džemy a marmelády, čaje, rajčatové protlaky, omáčky, nakládaná zelenina nebo mléčné produkty.

Investice do stroje pro tvarování lahví přímo u výrobce produktu minimalizuje náklady na dopravu a skladování nakupovaných obalů.



BALENÍ

Flexibilita pro malé serie

Výrobci jogurtů, mléčných dezertů a dětské výživy, kteří se rozhodli pro plnicí a balicí stroje Arcil, významně upevnili svou pozici na trhu.



Použitím formovacích, plnicích a uzavíracích strojů jsou významně sníženy náklady na balicí materiál, takže investice do nového stroje se vrátí již po 1 roce.

Např. na 1 kelímek klasických rozměrů 63 x 63 mm o objemu 125 ml je třeba méně než 3 gr folie. Jedna role folie vyžaduje 7 až 10 x méně skladovacího prostoru než předpřipravené kelímky. V porovnání se sklenicemi, které nelze stohovat, je úspora místa nesrovnatelná.

Také materiál na víčko (papír+polyester), je výhodnější, a příznivější



k životnímu prostředí než tradiční hliník a pro spotřebitele bezpečnější.

Stroje mohou vytvářet kelímky různých tvarů - např. klasický 63x63, nebo kónický s etiketou, na který má společnost Arcil exkluzivní patent. Lze vytvářet jednotlivé kelímky, nebo skupiny kelímků 2x1, 2x2 nebo 2x3. Spojením kelímků do skupiny již není třeba druhotné balení - papírový přebal.

V jedné skupině kelímků může být plněno několik různých příchutí nebo dokonce druhů výrobků (jogurt + pudink). Tuto výhodu využijí i výrobci, kteří produkují malé série příchutí, výrobci bio produktů a pod. Jediné druhy produktu jsou rozlišeny pomocí etikety.

Na jednom stroji je také možno vytvářet produkty s různým objemem.

Na obrázku vlevo jsou kelímky ploché 75x100 mm ve 3 objemech: 100, 225 a 400 g, vyrobené na stejném stroji. Max. objem kelímku, tvarovaného, plněného a uzavřeného strojem Arcil, je 500 g.

Čerstvé mléčné produkty, skladované v chladu, mají díky ultračistému plnění životnost 30 až 45 dnů, přičemž si zachovávají vlastnosti „živých“ mléčných výrobků. Ovocná dětská výživa má vzhledem ke svému vlastnostem dobu trvanlivosti 6 měsíců.

Soukromá společnost Arcil byla založena r. 1978, specializovala se na velké stroje, ale před několika lety uvedla na trh stroje s výkonem 4.300 a 6.500 kelímků za hodinu, určené pro výrobce malých sérií, kteří chtějí vstoupit na trh a co nejvíce snížit své výrobní náklady.



SÝRAŘSTVÍ**Jaký je sýr budoucnosti?**

Přírodní versus pařené - čím se budou sýraři zabývat?



Jaká je budoucnost sýrařství? Je to tzv. bezformové sýrařství, výroba sýrů bez forem?

Při výrobě „klasického“ přírodního sýru je třeba investovat do forem a porcovacího zařízení, a pro náročnou manipulaci s formami přidat stohovače, obrabeče, zařízení na vybírání sýru z forem, zařízení na mytí forem před jejich novým použitím a příslušné čisticí roztoky, dále vany a manipulační zařízení k nim. Při zvýšení produkce je třeba odpovídajícím způsobem navýšit počet forem.

Pařené sýry, jako je oštiepok nebo mozzarella, jsou naproti tomu formované na formovacím bubnu, takže odpadá náročná práce s formami. Při výrobě pařených sýrů lze dobře regulovat obsah vody podle toho, jaký typ pařeného sýra má vzniknout. Sýr je navíc pařením tepelně upravený, takže má lepší předpoklady pro trvanlivost než sýr bez tepelné úpravy. Sýřenina je formovaná v kovových chlazených formičkách, rychleji vychládá a zachovává si svůj tvar v solné lázni.

U pařených sýrů je ovšem značně omezen sortiment. Nelze u nich pracovat s mlékárenskými kulturami, umožňujícími jeho zrání, a např. sýr s modrou nebo bílou plísní lze vyrábět



pouze ve formách, s přidáním ušlechtilých plísní.

Proto bude nadále existovat i klasické sýrařství. Pařený sýr je vynikající, protože je sytý - na druhé straně nepodporuje trávení enzymy. Gurmáni budou i nadále končit oběd kouskem „živého“ sýru pro dobré trávení. Proto na regálu zůstane místo pro všechny klasické dobré sýry.

**TECHNOLOGIE POTRAVIN A LÉČIV****Mixéry a separátory pro potravinářství i farmácii**

Technologie pro míchání kořeních nebo bylinných směsí.



V poslední době jsou kořenící směsi na trhu velmi žádané. Při jejich výrobě je hlavní důraz kladen na jemnou homogenizaci komponentů s různými vlastnostmi. Velmi důležité je zabránit lámání křehkých částí. Speciální sekací zařízení musí zamezit tvorbě shluků v produktech, jejichž složky obsahují tuk, nebo malé množství aditiv.

Dále je možno přimíchávat malé množství tekutých aromat nebo pří-

chutí, které jsou homogenizátorem dokonale rozptýleny a současně zakomponovány v hlavním produktu.

Toto míchací zařízení je s úspěchem vyráběno již mnoho let a může být přizpůsobeno každému zákazníkovi na míru.



Nový projekt pro extrakci rybího tuku.

Ve spolupráci s výživovými odborníky byly provedeny testy termálního zpracování zbytků z výroby rybích produktů. Materiál byl ohříván

a sterilizován pomocí vysoce výkonných sušiček s prouděním. Separátor (odčeřovač nebo odstředivka) mechanicky rozdělí materiál na tři části: tuk, vodu a sušinu. Tak je získán materiál pro výrobu kvalitního rybího masa, a po čisticím procesu je tuk využit jako kvalitní rybí olej.



KLIMATIZACE

Samostatná jednotka

Nové klimatizační jednotky s vnitřními částmi z nerezové oceli a trojitým dnem.



V nových samostatně stojících klimatizačních jednotkách je ohřivací výměník umístěn nad chladicím výměníkem. Tato inovace umožňuje zvýšit průtok vzduchu až o 30%, bez zvětšení průměru zařízení a zvýšení nákladů. Sušící a odvlhčovací funkce jednotky je optimálně efektivní, stejně tak jako ostatní funkce: chlazení, zvlhčování, ventilace a čištění.

Horní ohřivací výměník je vyroben za použití stejného patentovaného principu jako chladicí výměník: cirkulace vzduchu uvnitř uzavřené baterie nerezových trubek, obklopených horkou nebo studenou vodou. Horní čistící rameno zajišťuje při CIP 100% vnitřní čistotu jak baterií, tak i vnitřních povrchů jednotky.

Výkon nové jednotky je založen na asociaci několika inovací designu a specifických operačních vlastností. Významné zvýšení hygieny umožňuje trojitě dno (dva šikmé sklony a jeden



podélný) v plášti, které je vyrobeno z nerezové oceli. Nejsou zde žádné duté prvky nebo nepřístupné povrchy, což zajišťuje zvýšení mikrobiální kvality. Efektivitu a činnost větrací jednotky podporuje 75 mm silná nehořlavá izolace z kamenné vlny, absence termálních prostupů a celkové utěsnění. Tento systém a přímá spojka větráku zajišťují rovnoměrnou rychlost vzduchu (např. 2,5 m/s) nad chladicí, ohřivací nebo nad kombinovanou baterií, a také přetlak v sifonu na trubkách odvádějících kondenzát z baterie při redukci vnitřních chladicích a tím i kondenzačních povrchů.

PŘÍRAVUJEME

Inteligentní krájení

Správné technologie pro krájení vašich potravinářských výrobků. Jak pracuje ultrazvukové zařízení.

FS balení do sáčků

Horizontální stroj pro balení do různých druhů sáčků, se zipem, s konturou, s bočním nebo středovým hrdlem....

Rentgenový detektor

Nový typ, který skenuje produkty ze strany.

Káva v kapslích

Stále oblíbenější typ balení jednotlivých porcí kávy a možnost balení velkých sáčků ve vakuu.

DETEKCE A SEPARACE

Magnetické separátory pro explozivní produkty

První plně automatický systém v souladu s nejvyšší klasifikací ATEX pro zónu 20/21.

Společnost S+S vyvinula know-how pro všechny aplikace v oblastech, kde je riziko exploze prachu nebo plynu. Takové riziko vzniká za určitých okolností např. při zpracování mouky, cukru, sušených bylin nebo farmaceutických ingrediencí. Separáční magnetický systém ROTOBX AUTO-CLEAN pracuje spolehlivě i za těchto podmínek.



Separátor kovů PROTECTOR-XHT ve verzi pro vysoké teploty pracuje i při zpracování materiálů při teplotě 200°C. Spolehlivě detekuje a odstraňuje kovové kontamináty, čímž ochraňuje stroje, na kterých jsou materiály dále zpracovávány.

S+S investuje do vývoje inovovaných strojů s vysokou kvalitou i do pravidelného školení zaměstnanců, vyvíjejících stroje dle nejnovějších technických požadavků. S+S je přední světový výrobce systémů pro kontrolu, separaci a třídění.