

Odborné listy specializované firmy
pro farmácii, balení a výrobu potravín

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

Motto čísla:

Člověk má jen jeden život. Pro toho, kdo jej dobře prožil, to stačí.
Mae West

INFORMACE

FachPack 2013

Veletržní centrum v německém Norimberku bude dějištěm veletrhu Fach-Pack 2013 - vše o balení, technologiích, zpracování a logistice. Veletrh se koná ve dnech 24. - 26. 9. 2013.

Formy na tvrdé sýry

Odolné mikroperforované formy, vyrobené vstříkovaním z jednoho kusu, s trojúhelníkovou perforací. Různé tvary: hranaté, pyramidové, okrouhlé...



Povodně 2013

Abychom pomohli oblastem zasaženým povodněmi, díky vstřícnosti výrobce sanitace ANIOS, mohli jsme nabídnout charitativním organizacím dezinfekční a čistící prostředky za mimořádně nízkou cenu.

Malý Flowrap

Nová generace strojů pro hadicové balení, pro malou nebo střední výrobu. Kvalitní italský stroj, může být vybaven automatickým přívodem, potiskem, svítlým sáčkováním atd.



Sanitace v potravinářství

V potravinářském průmyslu je možno čistit a dezinfikovat několika metodami. Důležitý je i výběr vhodného sanitčního prostředku.



CIP - Čištění bez demontáže zařízení, prováděné automaticky speciálním systémem. Vhodné pro potrubí a linky pro tekuté produkty.

Povrchové čištění - čištění podlah a povrchů, čištění demontovaného zařízení. Ručně, nebo pomocí mycích strojů.

Neméně důležitá je následná dezinfekce. Přípravek **Aniosteril EAS eco** je koncentrovaný roztok, používaný na předem očištěné povrchy. Stabílí ve vodě, kyselině i zásadě. Je možno aplikovat jej na téměř všechny druhy povrchů. Baktericidní,



Propagovaná novinka sa mnoho krát lepšie predáva ako pôvodný jednoduchý výrobok, ktorý bol často aj lepší aj lacnejší.

Obchod núti výrobcu, aby inovoval produkty. Tie sú potom lacnejšie vyrobené, drahšie na regáloch a navyše mnohokrát vedú k diskutabilným riešeniam ako napríklad modifikované potraviny. Kedysi si boháči v USA mohli dovoliť krevety, o ktorých sa ľudom v Alpách len snívalo. Špeciality z krevety sa dnes jedia všade. Lenže tradičné sýry ktoré sa nemenia storochia sú síce stále drahšie, avšak boháča nezaujímajú, pretože sú málo prestížne nové. Majú však istú budúcnosť aj bez propagácie.

Ing. Milan Harhovský

fungicidní, virucidní i sporicidní. Aplikace pomocí CIP společně s kyselinou dusičnou, postřikem, nebo namáčením malých částí do roztoku. Výhodami prostředku jsou úspora času, energie a nákladů a efektivnost. Prostředek je šetrný k životnímu prostředí a nekorozivní.



Pařený sýr - specialita italská, česká i slovenská

Pařenica nebo mozzarella - dobrý sýrař ví, že kvalita finálního výrobku je závislá na vhodně vybraném zařízení pro jeho výrobu. Řešení pro malé, začínající výrobce, ukázkové sýrářny a velkoobchodní řetězce.



Malé italské stroje na výrobu pařeného sýru, nejmenší s kapacitou do 120 kg/hod, další až do 600 kg/hod. Stroj nakrájí vloženou surovinu, dodá jí požadovanou vlhkost a formuje různé tvary sýru. Stroj z nerezové oceli splňuje hygienické požadavky, všechny části přicházející do kontaktu s produktem jsou snadno odmontovatelné a čistitelné.

Malé stroje jsou určeny pro sýraře, kteří s pařeným sýrem teprve začínají, pro malé

farmy s ukázkovou výrobou, obchodní řetězce nebo restaurace, kde může zákazník ochutnat sýr, který byl právě před jeho očima vyroben.



TISKOVÁ ZPRÁVA

Projekt Arcil Danone

Projekt Danone Čerstvé produkty Francie vsadil na nový vzhled kelímků vyráběných a plněných na FFS strojích Arcil.



Projekt Arcil "Nový kelímek Danone" je známý jako KISS (keep it simple and safe = zůstat jednoduchý a bezpečný). To znamená 8 nových FFS strojů a přeměnu 11 linek ve stávajících zařízeních. Celkem 19 linek "Nový kelímek Danone" bude dodáno do 4 z 5 závodů skupiny Danone ve Francii.

O uvedení kelímku KISS na trh jako symbolu kvality a odlišení rozhodlo Danone Čerstvé produkty Francie v posledním čtvrtletí roku 2011. První výroba započala již 23. 8. 2012. Na konci roku 2012 bylo naplno spuštěno 7 nových linek KISS díky spolupráci společnosti Arcil s projekčním týmem Danone. Tím byla splněna první fáze projektu.

Přeměna celé řady produktů Activia bude další výzvou, které bude společnost Arcil čelit v roce 2013, protože nutná změna strojů pro projekt nového kelímku KISS bude mít na společnost Arcil dopad až do roku 2014.

"Toto je první povzbudivý krok" říká David Lorimier, projektový inženýr Danone Engineering Worldwide, který má na starosti koordinaci projektu KISS se společnostmi Arcil. "Byli jsme schopni provést společný vývoj se společnostmi Arcil vypracováním seznamu vylepšení, která mají být na strojích provedena. Arcil týmy byly velmi intenzivně zapojeny, pečlivě poslouchaly a snažily se porozumět našim požadavkům a uspokojit je".



Cyril Avare, Arcil prodejní manažer pro Danone Francie dodává: "Tento projekt je velkou výzvou, jak obchodní tak i technickou, protože nový kelímek Danone KISS není snadné tvarovat teplem: má spodní zaoblení s etiketou od poloviny kelímku nahoru a ražení v zaoblené části. Společně s technickým rozvojem jsme řešili cíle pro zlepšení výkonu: ergonomie a bezpečnost potravin na základě HMI EfiDrive, které jsme vyvinuli pro všechny stroje Arcil".

Úspěch může být přičítán speciální organizaci, vytvořené pro podporu tohoto ambiciózního projektu.

Situace přiměla interně Arcil k vytvoření nových koordinací a hledání úspor racionalizací na všech úrovních: projekční kancelář, dodavatelský řetězec, a dokonce i např. reorganizaci patra továrny. Velký krok ke standardizaci pro Arcil, který dosáhl v roce 2012 rekordního obrátu 100 mil. €!



BALENÍ Aseptické stroje

Investičně náročné aseptické stroje jsou opodstatněné pro potraviny, které nemohou být po zabalení sterilovány.

Aseptické balení produktů je dnes v praxi mnohokrát nahrazováno balením ultračistým, které taktéž zajišťuje požadovanou trvanlivost zboží. Stále však existuje potřeba některé choulostivé potraviny nejprve vysterilovat a potom musí být zabaleny v aseptickém prostředí na aseptickém stroji. Významným světovým výrobcem takových strojů je společnost



"Ve společnosti Arcil bude zkušenost s novým Danone kelímek vystupovat jako příklad v oblasti řízení, nástrojů a vztahů se zákazníky. Spolupráce s Danone bude užitečná a my ji integrujeme do našeho procesu neustálého zlepšování" uzavírá Aurélien Marchand.

O společnosti Arcil

Společnost Arcil navrhuje a vyrábí integrované Formovací-Plnicí-Uzavírací, vysoce výkonné teplem formovací linky. S více než 25 linkami dodávanými každý rok na 5 kontinentech, se Arcil stává světovou jedničkou pro osobitě porcované, ultra-čisté balení mléčných produktů a dezertů. Se svými obchodními partnery pro vzhled, plnění, přebal a balení do krabic – Arcil vyvinul organizační strukturu Synerlink, která nabízí svým zákazníkům globální inženýrské návrhy. Arcil začíná spolupráci studiem marketingových požadavků zákazníka a pokračuje přes nastavení kompletní průmyslové výrobní linky s garantovaným výkonem.

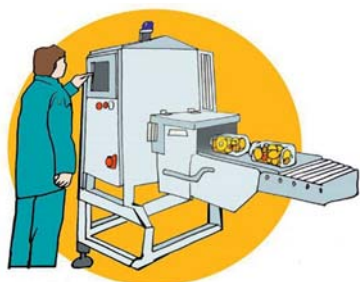


Bosch, která si již před mnoha lety vybrala firmu abala.eu jako zástupce pro prodej svých strojů. Naše společnost splňuje požadavek vysoké odbornosti v této branži.



DETEKCE A SEPARACE**Rentgeny pro potravinářskou výrobu**

Potravinářský průmysl je vystaven stále větším zákonným i spotřebitelským nárokům, proto je třeba zavádět spolehlivé metody kontroly potravin pro zajištění jejich bezpečnosti a hygieny. Rentgenové technologie jsou pro potravinářství bezpečnou cestou, jak odhalit kontamináty a dostát nárokům na kvalitu.



V potravinářství je k dispozici více metod - metal detektory, optické kamerové systémy, magnetické rezonátory, ultrazvuk a rentgen. Použití určité technologie závisí na povaze potraviny a požadavcích na kontrolu. Rentgeny jsou vhodné tam, kde je omezeno použití optických třídících systémů, např. kdy má kontaminát stejnou barvu jako čistý produkt.



Rentgenem lze nalézt kovy, kameny nebo sklo už o velikosti 0,6 mm.

Rentgenové paprsky pronikají potravinou, aniž by ji poškodily. Kontaminát má vyšší hustotu než kontrolovaná potravina, a jakmile jím paprsek pronikne, zobrazí jej jako tmavší místo, čímž umožní jeho identifikaci.

Rentgenové systémy dokáží odhalit také poškozený, deformovaný nebo chybějící výrobek, průnik vzduchu, městnání materiálu a nižší nebo vyšší hmotnost.



Použití rentgenové záření je tak nízké, že neohroží bezpečnost, kvalitu ani nutriční hodnotu potraviny. Obsluha stroje je v přímém kontaktu s nižší úrovní radiace, než jaké je vystavena v přirozeném okolí.



Rentgenové systémy Raycon jsou nejlepší technologií, která splňuje vysoké požadavky na čistotu potravinářských produktů. Snadné ovládání systému umožní jeho použití běžně zaškolenou obsluhou, stroj je snadno čistitelný a udržovatelný.

KRÁJENÍ**Jak pracuje ultrazvukové zařízení**

Krájení ultrazvukovou technologií využívá vysokofrekvenčních vln. Pomocí ultrazvukové vibrace a kontinuálního pohybu na povrchu ostří jsou díly krájeného produktu velmi přesně odděleny, nevznikají drobky a produkt se nepřichytí na krájecí nástroj. Poloha a uspořádání produktu se během krájení nemění.



Ultrazvukové krájecí zařízení se skládá z generátoru, konvertoru, krájecího ostří a v některých případech z regulátoru. Ultrazvukový generátor produkuje ultrazvukovou vlnu jako



elektrický signál. Kabel přenáší tuto vlnu ke konvertoru. Konvertor pomocí piezokeramických disků generuje z elektrické vlny mechanickou vibraci. Tato vibrace je konvertorem koncentrována a poté přenesena na připojený krájecí nástroj.

Mechanická vlna má stejnou frekvenci a amplitudu jako vlna elektrická. Nejčastější frekvence používané u krájení potravin jsou 20kHz, 30kHz a 35kHz.

Před krájením je třeba posoudit vlastnosti krájeného výrobku, a tak vybrat správné krájecí zařízení.

Krájení ultrazvukem přináší řadu výhod - díky tomu, že produkt neulpívá ani se nedrobí, je čištění krájecího nástroje i celého zařízení snadnější. Řez je na povrchu hladký, nevznikají žádné nerovnosti, produkt není krájecím nástrojem stlačován a samotný krájecí nástroj není tolik opotřebován.



BALENÍ**Výborný výkon v kontinuálním provozu**

Díky inteligentnímu ovládání a robustní konstrukci jsou formovací, plnicí a uzavírací stroje HDG ideální pro kontinuální provoz v různých podmínkách.



Díky vysoce kvalitním materiálům a dynamickým servopohonům mohou být stroje používány pro široký sortiment produktů v potravinářské i nepotravinářské oblasti. Je možno tvořit velký počet typů a velikostí sáčků (plochý, stojatý, trojúhelníkový, s euro slotem, s držátkem....) z různých druhů materiálu. Přesná délka sáčku je zajištěna i při změně rychlosti.

Proces balení je optimalizován programovatelným tlakem svařovacích čelistí a citlivým systémem pro detekci produktu v oblasti svařování.

PŘIPRAVUJEME**Kousek sýru...**

Krájení sýru pomocí ultrazvukového zařízení na plátky, kostičky i jiné tvary.

10 důvodů...

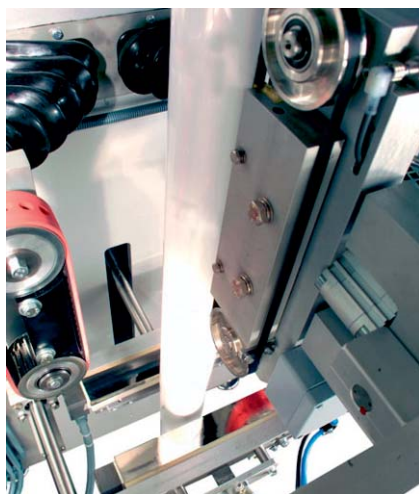
... proč se rozhodnout pro FFS stroj při balení mléčných produktů.

Bezpečnost potravin

Detekce a odstranění kontaminátů zajistí bezpečnost potravin. Řešení pro všechna odvětví potravinářského průmyslu.

Hygiena rukou

Široký sortiment Anios umyvadel a příslušenství pro zajištění požadovaného stupně hygieny pracovníků.



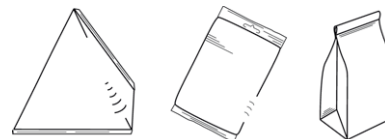
Stroje jsou synchronizovány pro všechny typy dávkovacích zařízení

(vážící systémy, šnekové dávkování, počítací zařízení, čerpadla atd.).

Snadné ovládání s vizualizací na dotykovém panelu.

Rychlá a snadná změna velikosti sáčků bez použití nástrojů, zařízení pro měření délky sáčku bez potiskové značky, synchronizace s tiskárnou, etiketovacím a dávkovacím zařízením.

Stroje mohou být vybaveny automatickým sledováním folie, detekcí konce folie, vstřikováním plynu, ionizací, vibračním zařízením, zařízením pro vybavení sáčku zpětným uzavíráním (ZIP), rohovým svařováním.

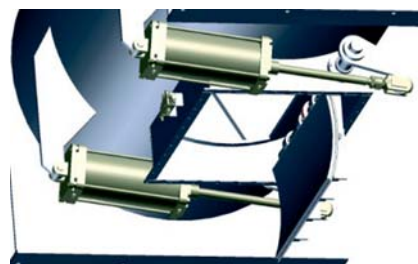
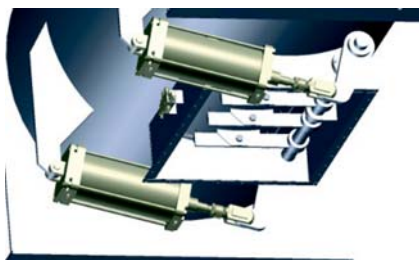
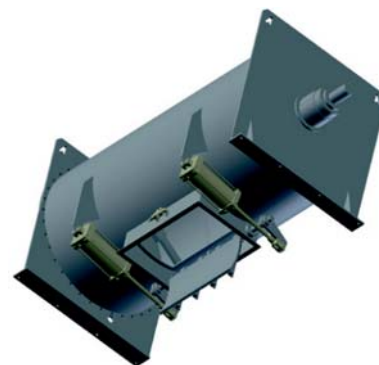
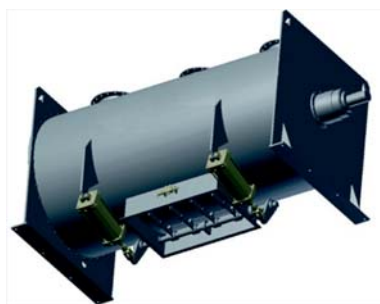
**MÍCHÁNÍ****Vypouštěcí klapka pro dokonalé vyprázdnění**

Při použití míchacích zařízení je nutné po skončení výroby nádobu kompletně vyprázdnit. Zbytky mohou způsobit kontaminaci nové dávky.

Obrázky ukazují činnost zlepšené vypouštěcí klapky AVA. Velikost

klapky může být nastavena dle konkrétních požadavků.

Díky speciální úpravě dosahují AVA mixéry stupeň vyprázdnění nádoby až 99 %. Klapka je utěsněna pomocí speciálního rámového profilového těsnění.



Zavřená vypouštěcí klapka

Otevřená vypouštěcí klapka