

Odborné listy specializované firmy pro farmacie, balení a výrobu potravin

Denkova ul. č. 3602, CZ-767 01 KROMĚŘÍŽ  
tel. 00420 605 248 314; abala@abala.eu

### Motto čísla:

Napřed si stanov cíl, pak k němu hledej cestu.

## INFORMACE

  
**emballage**  
PACKAGING EXHIBITION-PARIS

Inovace v balení nabízí veletrh EMBALLAGE, konající se ve dnech 17. až 20. listopadu 2014 v Paříži.

### Použitá balička

Jeden z našich zákazníků nabízí k odprodeji již nepotřebný použitý stroj pro balení brynz. Na vyžádání rádi zašleme kontakt.



### Záruka hygieny

Výrobce ultrazvukových krájecích zařízení společnost Döinghaus se stala členem EHEDG, konsorcia kontrolujícího bezpečnost potravin a podporující evropskou legislativu v oblasti týkající se hygienických aspektů v potravinářském průmyslu.



### Naše telefony

Od 09/2014 jsme zrušili naše pevné i faxové linky. Kontaktujte nás na mobilních telefonech, e-mailu a skype.

### SÝRAŘSTVÍ Odlišnosti

**CHALON  
MEGARD**

Konstrukce výrobníků sýřeniny a jejich nástrojů, vakuové plnění sýřeniny a lisování forem ve sloupu solo lisů.

Speciální výrobníky ve tvaru dvojitého O mají vylepšenou geometrii vnitřní části a používají nové tvary sad nástrojů, jak pro krájení sýřeniny ve směru rotace, tak i v opačném směru, pro zajištění promíchávání sýřeniny. Další z hlavních charakteristik výrobníků Chalon Megard je vzdálenost oddělovací osy obou nástrojů. Vany mají ploché dno a jsou výklopné. To vše zabraňuje „mrtvým“



### SÝRAŘSTVÍ

### Bazénové linky - plynulé koagulační systémy

Ideální pro výrobu měkkých sýrů, plisňových sýrů a sýrů FETA.



**TECNAL**

**Pojízdné bazény** s mlékem jsou naplněny objemem dle technologie a jejich rychlost je přizpůsobena typu sýru. Velmi **flexibilní proces** slouží pro krátké i dlouhé časy koagulace a syneréze. Pojízdné mechanické stanice zabezpečí včasné jemné pokrájení a zpracování sýřeniny se stejnými rozměry každého zrna, vytužování, dosoušení nebo dohřívání sýřeniny od 1.000 do 500.000 lit/d.



**Šetřit investície je dôležité, častým kritériom dotácie je najnižšia cena. Za málo peňazí málo muziky. Čo získame takou doťahnou politikou?**

Stúpne počet reklamácií, prestojov, potom sa miesto práce zaoberáme telefonovaním, písaním, hľadaním a sami nevyrobíme kvalitu. Ale super drahé „značkové“ veci už dnes tiež nezaručia večnú spoľahlivosť ako kedysi. Často sú free programy zadarmo lepšie ako komerčné verzie. Našťastie máme vďaka Internetu a mobilu ľahší prístup k informáciám a mnohé si môžeme vopred overiť.

Ing. Milan Harhovský

zónám a prispěje k lepšímu zpracování v průběhu celého procesu, na rozdíl od provedení s kuželovým nebo šikmým dnem. Vyrábějí se otevřené, uzavřené nebo s odnímatelným dvojitým víkem, vnitřní část je měděná nebo z nerez. Vakuová doprava sýřeniny do forem zabezpečí exaktně stejnou kvalitu sýřeniny ve všech formách a vyprázdní výrobek za kratší čas. Stejně tak vertikální lis lisuje každou formu stejným tlakem, ale zabere méně místa v porovnání s klasickou lisovací vanou.



Tyto linky jsou neadaptabilnějšími zařízeními pro průmyslovou výrobu velkého sortimentu sýrů a vyrábí se jako manuální, poloautomatické nebo plně automatické.



TECNAL technologie s dlouhou tradicí zaručují perfektní konzistenci sýru, velkou variabilitu a nejvyšší výtěžnost. Obsahuje linky s vanami, drenážní jednotky, stohovače, destohovače, blokové formy, formovací a odformovací jednotky a solící stroje.

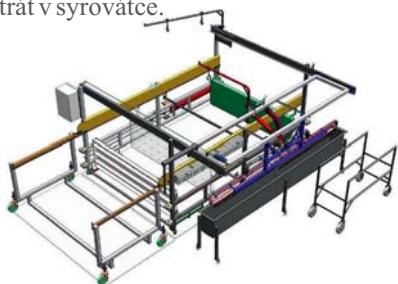
**Také zapůjčuje zařízení pro test výroby.**

**ZPRACOVÁNÍ SUROVIN****Výroba tvarohu**

Místnost pro výrobu tvarohu musí být vybavena lisem, vozíky s pytlíky pro naplnění sraženinou, vozíky pro držící konzole a potrubím pro mytí plnicího systému.



Lis na filtrační pytle tvarohu je klíčový komponent instalace, který umožňuje dokonalé odkapávání tvarohu při zachování struktury produktu a garantování minimálních ztrát v syrovátce.



Princip spočívá v plnění filtračních pytlů sraženinou a jejich lisování proti sobě mezi dvěma deskami po dobu 3 ÷ 9 hodin pod vzestupným tlakem vzduchu kolísajícím od 0,5 ÷ 10 bar, v závislosti na charakteru produktu a jeho sušíně (tvaroh, čerstvý sýr, bílý sýr, sýr z koziho mléka).

Pytle jsou plněny za použití multi-trysovského plnicího zařízení.



Lisovací jednotka je vždy obsluhována ze strany s pevnými deskami, které mohou být odstraněny pro odebrání pytlů.

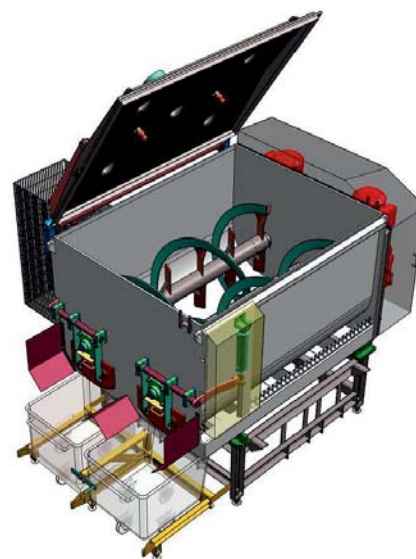
Pytle jsou odebírány jednoduše obsluhou zmáčknutím pneumatického zvedáku po odstranění pevné desky. Pytle poté mohou být vysunuty z lisovacího rámu a naloženy na manuální vozík.

Míchačka tvarohu může být použita pro různé účely:

pro přidávání a míchání soli při výrobě tvarohů

pro přidávání a míchání různých ingrediencí při výrobě potravin jako např.: ochucený čerstvý sýr, omáčky, nebo vařené maso ...

pro míchání čerstvých a zmrazených produktů dohromady, pro získání studené a homogenní směsi.

**NAŠLEHÁVÁNÍ****Kompletní našlehávací systémy pro pekaře a cukráře a topping dezertů**

Hospodárné, účinné a výkonné šlehače pro výrobu hmot a náplní ve vysoké kvalitě.



Mobilní jednotka s kolejnicemi, v nerezovém provedení.

Rozměry: 195 x 145 x 80 cm

Výkon: do 500 lit/hod

Ideální pro: piškotové dorty, krátké pečivo, těsto, sušenky, náplně (šlehačky, krémy, pěny), vaječné bílky, pudink, polevy, jogurt a mnoho dalších produktů.

Excentrické šnekové čerpadlo pro 60 až 300 lit./hod nebo 100 až 500 lit./hod, trychtýř cca 17 lit.

Rotor poháněný ozubeným řemenem s PTC termistorem, IE 2



Magnetický indukční průtokoměr  
CIP čerpadlo pro čištění  
Dotykový displej



**OPTIMALIZACE VÝROBY****Formování sýrů na roštích**

Výborná znalost procesu výroby měkkých a tvrdých sýrů umožňuje nabídnout vám rošty, rámy, regály, vozíky a koše pro sýr z inovativní oceli (patent), šité na míru vašim produktům a výrobním linkám.



Rošty jsou dostatečně pevné, aby udržely váhu sýru a propůjčili mu tvar a texturu.

Dobrá rovinnost a přesnost tvaru pro zabránění jednostranného odkapávání při tvarování.



Rošty pro válcové a hranaté sýrové rolády s různým průměrem.



Tužší nožičky pro přesné stohování:  
kalibrováný drát nožiček  
kovové nožičky  
plastové nožičky, barevné rozlišení  
profilované nožičky

Námi dodávané rošty jsou prototypy, které zajistí požadovaný tvar sýru během zrání.

**OPTIMALIZACE VÝROBY****Svět pekáren**

Patentované nerezové rošty se silikonovými nebo teflonovými sítěmi pro větší pohodlí a snadnější manipulaci, vytvořené na základě dlouholetých zkušeností v práci s nerezovou ocelí ve všech jejich formách.



Rám z nerezové oceli 7

Síť ze nerezové nebo skleněné vaty s obnovitelným silikonovým nebo teflonovým povlakem.

**BALENÍ****Kompaktní dávkovací a balicí stroje**

Malé a ekonomické evropské stroje s cenou konkurující asijským strojům.

**Kompaktní dávkovací a balicí systém**

Nový dávkovací stroj může pracovat manuálně.

Rychlým updatem může být instalován kompletně automatický balicí stroj, umožňující růst zákazníka a snižování nákladů.

Kompaktní linka je vhodná pro výrobu suchých nebo zmražených produktů.

**Flowrap**

Automatický balicí stroj může být instalován na velmi malém prostoru.

Balí „Flowpack“ balíčky automaticky, hygienicky a ekonomicky.

Široký rozsah balení až do 210 mm při maximální výšce balíčku 110 mm.

Vysoce kvalitní stabilní konstrukce.

Jednoduché ovládání přes dotykový displej.

Vhodný pro MAP balení.

**Plnicí stroj**

Díky všestrannosti série je možné splnit požadavky malých, středních i velkých výrobců.

Vhodný pro výrobu mezi 1.000 až 24.000 ks/hod ve 3 různých stupních hygieny.

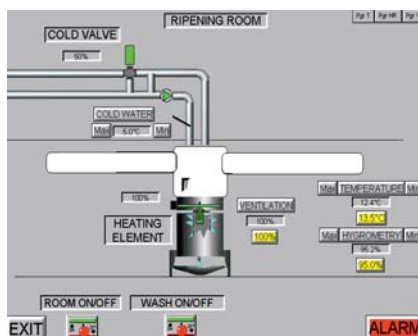


Vysoká všestrannost modelu umožňuje balení širokého spektra tekutých a těstovitých produktů, jako jogurt, sýr, mléko, máslo, marmeláda, med, omáčky, polévky a chemické produkty do různých obalů a lahví (PP, PET, APET, hliník atd.)

**SÝRAŘSTVÍ****Kontrola proudění vzduchu ve zracích místnostech**

Sledování teploty, vlhkosti, mixování vzduchu a kontrola mycího cyklu v místnostech, kde zrají sýry.

Řízení kvality výroby vyžaduje regulaci vylastností vzduchu a zajištění správného proudění kolem uložených potravin ve zracích místnostech.

**Řízení stupně vlhkosti**

Optimální kvalita s velkou vysoušecí kapacitou klimatizačních jednotek pro zajištění nízkého stupně vlhkosti nebo šetrné ochlazování s dlouhými rukávy pro zabezpečení vysoké vlhkosti.

**Provoz**

Nízké provozní náklady (údržba, energie, spotřeba energií).

Max. 2x ročně přerušení chodu klimatizačních jednotek z důvodu údržby.

Malé požadavky na prostor pro vzduchotechnické jednotky ve zrací místnosti.

**Hygiena**

Klimatizační jednotky jsou plně čistitelné. Jednotky přivádějící čerstvý vzduch zabezpečí, že je předem zničena každá nečistota, která by se šířila vzduchem. Ve vzduchotechnických filtrech se mikrobi nemnoží, jsou zničeni, přičemž údržba filtrů je jednoduchá a životnost filtrů je zvýšená. V prostoru nedochází k žádné recyklaci vadného vlhkého vzduchu, nepoužívají se žádné pevné potrubí, které je obtížně čistitelné. Kontrolní stěry a otisky pro důkazy mikrobiální kontaminace zařízení mají negativní výsledky.

**PŘIPRAVUJEME****Systémy na formování sýrů**

Pro výrobu plísňových, polotvrdých a tvrdých sýrů a sýrových specialit o stejné hmotnosti a kvalitě.

**Šetrné zpracování**

Efektivní sterilizace koření, vertikální mixér pro koření směsi, kompaktní systém pro sušení semen.

**Magnetické separátory**

Redukované výrobní náklady v chemickém a farmaceutickém průmyslu.

**Malý, ale skvělý**

Nová generace ultrazvukových krájecích jednotek se zvýšenou bezpečností a hygienou.

**BALENÍ****Inovativní vyfukované PET nádoby**

I známí výrobci, jako např. Heineken, balí své produkty do těchto vyfukovaných lahví o objemu 4 litry. Inspirace pro naše výrobce nápojů.

Nádoba je inovována nejen co se týká vzhledu, ale také prodejních podmínek: je vhodná pro použití v domácnosti, protože může být uchována v lednici, je extrémně praktická a jednoduchá na přepravu.



Nádoby je možné plnit pivem, vínem, lehkými drinky, chemickými

a průmyslovými produkty a dalším.

Skutečnost, že jsou tyto nádoby vyrobené z PET materiálů, které mohou být recyklovány, vybízí k jejich používání namísto polykarbonátových, HDPE nebo ocelových nádob.

