

Odborné listy specializované firmy  
pro farmacii, balení a výrobu potravin

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

### Motto čísla:

**Tvůj čas je omezen. Proto ho neztrácej tím, že budeš žít život někoho jiného.**  
(Steve Jobs)

## INFORMACE

### ANUGA

Potravin v pěti dimenzích – tak je prezentován další veletrh Anuga FoodTec, který se bude konat na výstavě v německém Kolíně ve dnech 24. – 27. 3. 2015. Veletrh je zaměřen na výrobu, balení a bezpečnost potravin, ingredience používané v potravinářství a také služby a řešení pro výrobce. Očekává se 1.400 účastníků ze 45 zemí.



### Těsnění FDA

Pro použití ve farmaceutickém a potravinářském průmyslu jsou magnetické systémy S+S vybaveny silikonovým těsněním FDA, certifikovaným pro potravinářství. Těsnění je instalováno jako jeden kompaktní kus, bez problematických spojů.



### Použité stroje

Jeden z našich zákazníků nabízí k odprodeji udíací pec, plnicí a balicí stroje pro potravinářství a vzduchotechnické zařízení. Fotografie na [www.abala.eu](http://www.abala.eu)/aktuálně/výhodné nabídky.

### SÝRAŘSTVÍ Solení sýrů

Solení sýrů v nasycené solné lázni nebo suché solení povrchů sýrů.



Solení sýrů po jejich vyjmutí z forem probíhá buď v nasycené solné lázni nebo jsou sýry soleny tzv. suchým solením, kdy je sůl rozstříkována na povrchy sýrů.

#### Suché solení

Soličky jsou vyrobeny z nerezové oceli kvality 316L.

Jednoduchý přístup a čištění.

Výkon: až 1.000 ks roštů za hodinu.

Velikost soličky odpovídá velikosti roštu.



#### Solná lázeň

Kompletní solící jednotky, včetně přípravy solného roztoku, skladování solného roztoku, ošetření solným roztokem, mytí a manipulace se stohy roštů.

Vany solné lázně jsou navrženy tak, aby zajišťovaly správné rozprostření soli a konstantní obnovu solné lázně.

Vany jsou vyrobeny z nerezové oceli kvality 316L.

Kapacita van dle přání zákazníka.

CIP příslušenství.



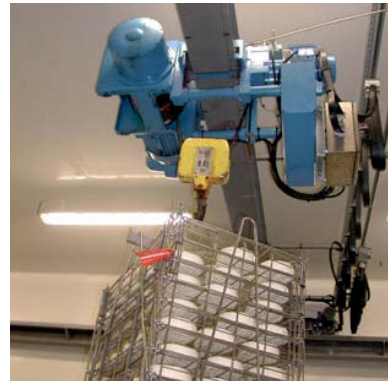
#### Pojízdný jeřáb

Pro manipulaci se stohy roštů.

Vyroben z galvanické oceli (nerezová ocel na vyžádání).

Provedení redukcující použití mechanických částí v prostoru nad produkty.

Pohyb ve 3 směrech.



#### Saturátor

Pro rozpouštění soli ve vodě.

Otevřená nádoba nebo uzavřený cyklónový saturátor.

Roztok přizpůsobený každému druhu výroby.

Saturátor, včetně potrubí CIP, plně čistitelný.

Manuální nebo automatický.



**BALENÍ****Proč FFS stroje?**

Dobrá zpráva pro výrobce zakysaných mléčných výrobků - jogurty mají budoucnost. Vzhledem k nárůstu prodeje, podpořeného médií, propagujícími zdravou výživu, se mnoho výrobců snaží upevnit nebo zlepšit svou pozici na trhu. Při rozhodování, zda přejít na stále populárnější FFS stroje, vyvstává řada otázek.

**1. Co je form-fill-seal (FFS)?**

Liniový systém balení produktů, zejména potravin. Balící folie je přiváděna z role do stroje, kde je tvarována do balení, naplněna produktem a uzavřena další uzavírací folií.

**2. Které potraviny jsou ideální pro FFS balení?**

Jogurty, kečupy, sójová omáčka... všude tam, kde je třeba docílit zabalení jedné porce. FFS stroje minimalizují riziko kontaminace snížením manuálního podílu a redukcí výrobních kroků.

**BALENÍ****SYNERLINK**

Vaše vize převedená do reality. Od prvotní studie po záruku výkonu, SYNERLINK přemění Váš klíčový projekt do vysoce efektivní, kompletní balící linky.



SYNERLINK je poskytovatelem globálních řešení v oblasti balení, podporovaný významnými výrobci strojů. Hlavními partnery jsou společnosti ARCIL, APRIUM, DOSIL a TECMA

**3. Co je vhodné pro mléčné výrobky?**

Pro běžné výrobky ultračisté balení, pro výrobky s delší lhůtou spotřeby a skladované za pokojové teploty pak balení aseptické.

**4. Co přináší FFS stroje výrobcům?**

Větší produktivitu výroby a úsporu nákladů oproti FS strojům. Možnost zvýšení prodaného objemu tvořením multipacků, kdy si spotřebitel zakoupí více jednotlivých porcí naráz. Velká variabilita tvarů kelímků, množství tvarů, které stroj zpracuje, není limitováno jako u FS strojů.

**5. Jaké jsou výhody pro spotřebitele?**

Kromě možnosti koupit jednotlivé porce v různých příchutích a s dlouhou trvanlivostí také eliminace druhotného balení u multipacků, což potěší zejména stále narůstající počet ekologicky smýšlejících konzumentů.



PACK. Velké zkušenosti a ucelený vývojový program umožňuje nabídnout integrovaná řešení pro stroje pro balení potravin. Podpora zákazníků začíná ve fázi designu balení a pokračuje přes optimalizaci a sestavení celé linky po management projektu a záruku výkonu.

**6. Jaké objemy je možno balit?**

Začínající a malí výrobci mohou zůstat bez obav - nejmenší stroj tvoří 4.000 kelímků za hodinu. Rovněž požadavky výrobců velkých objemů mohou být beze zbytku splněny.

**7. Jaké materiály jsou vhodné?**

FFS stroje zpracovávají folie odpovídajícím požadavkům daným vlastnostmi výrobku, teplotou plnění, citlivostí vůči bakteriím, sterilizační metodou, skladovacími podmínkami i životností výrobků. Opět bez omezení, která jsou u FS strojů.

**8. Jaké jsou další úspory?**

Významně se sníží náklady na dopravu obalového materiálu - jeden kamion přepraví množství folie, ze kterého je možno vytvořit tolik kelímků, které by převezly 4 kamiony.

**9. Na koho se obrátit?**

Nejvýznamnějším výrobcem FFS strojů je společnost ARCIL, člen skupiny SYNERLINK, která se postará i o design kelímků, doporučí vhodné dodavatele folií a připraví platební podmínky, které si může dovolit každý zákazník.

**BALENÍ****PET lahve**

Úspora nákladů: PET lahve jsou vyfukovány přímo u výrobce produktu, namísto dovozu a skladování hotových prázdných lahví.



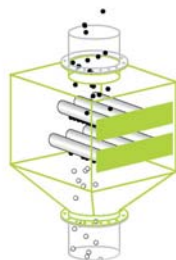
Inovativní tvar láhve - jeden formát umožní buď „klasické“, nebo široké hrdlo pro šroubovací uzávěr.

**DETEKCE A SEPARACE****Magnetické separátory**

Tlak na snižování cen v chemickém a farmaceutickém průmyslu je značný. Snižování nákladů, které by zhoršilo kvalitu produktu, je naprosto vyloučeno. Důležitost prostředků cenové optimalizace vzrůstá. Cestu k redukci výrobních nákladů ukazují magnetické separátory.



V chemickém a farmaceutickém průmyslu jsou požadavky na kontinuitu procesu, čistotu produktu a jeho bezpečnost mimořádně přísné. Kovové kontamináty však mohou znečistit produkt během výroby, například důsledkem opotřebení výrobního stroje, a to i



když je jeho povrch náležitě ošetřen. Kovem znečištěný produkt pak může následně zapříčinit další poškození stroje, takže ke ztrátám na samotném výrobku se přidávají zvýšené náklady na opravu stroje, nemluvě o možném zhoršení reputace výrobce.

Magnetické separátory jsou k dispozici pro téměř všechny specifické požadavky zákazníka. Optimální výběr magnetického systému závisí na vlastnostech produktu (teplota, průtok, propustnost).

Tyčové systémy jsou díky svému designu velmi efektivní. Koncentrátor pólů optimálně spojí a zesílí magnetická pole, která jsou generována

magnety, což umožní dosáhnout velmi vysokou densitu magnetického pole.

Pro splnění přísných požadavků na čistotu citlivých produktů jsou tyto moderní a výkonné magnetické separátory nutností. Aplikace pokrývají široký sortiment kontrolovaných výrobků, od granulovaných syplých materiálů, přes jemné prášky až po čerpatelná média.

Magnetické separátory mohou být kombinovány s indukčními separátory kovů. Zde jsou magnetické separátory instalovány před indukčními, pro zajištění primární separace a snížení zatížení indukčních separátorů. Tato kombinace je ekonomicky i technicky nejefektivnějším řešením.

**OPTIMALIZACE VÝROBY****Šetrné zpracování**

Effektivní sterilizace koření, vertikální mixér pro koření směsi, kompaktní systém pro zpracování osiv: řešení pro křehké a citlivé sypané produkty.

Pro výrobu uzenin, masových a rybích výrobků, jakož i pro další potravinářské produkty, se používá velké množství různých druhů koření. Přichází z různých zemí a klimatických oblastí a může obsahovat velké množství nežádoucích mikroorganismů. Sterilizace koření obvyklou metodou - ohřevem po dlouhou dobu - je nepřijatelná,



protože koření ztrácí svou vůni a chuť. Byly vyzkoušeny dvě metody: přetlaková sterilizace, kdy je koření vystaveno přetlaku a zvýšené teplotě, a mechanická sterilizace nasycenou párou, kdy je koření přivedeno do přehřáté vertikální sušičky, vytvořeno vakuum a na několik sekund přivedena nasycená pára. Obě metody se prokázaly jako úspěšné, každá vhodná pro určitý druh koření. Vertikální sušička je natolik flexibilní, že může kombinovat různé hodnoty tlaku, teploty a času, dle specifických požadavků na zpracování každého druhu koření.

Pro vytváření speciálních směsí koření a soli je vhodný vertikální mixér. Na obrázku vlevo je zařízení dodané v letošním roce, které zpracuje více než 5.000 litrů produktu na dávku.

Řešení pro novou aplikaci - první kompaktní systém pro zpracování osivových směsí byl letos dodán výrobcí osiv. Ústředním bodem systému je horizontální sušička z nerezové oceli, s ocelovou konstrukcí, okruhem a 5 pohyblivými kontejnery pro plnění, včetně spojovacího systému. Jednotlivá dávka je naplněna do kontejneru, který se připojí k mixéru. Jakmile jsou komponenty šetrně smíchány, dávka je vyprázdněna do kontejneru na spodní straně mixéru.



Mixéry i sušičky jsou konstruovány tak, aby došlo k dokonalému vyprázdnění obsahu, bez zvýšených nároků na prostor.

SIS

**SÝRAŘSTVÍ****Systémy na plnění a formování sýrů**

Vakuový plnicí a formovací systém je určen pro plnění a formování velkoformátových kruhových nebo čtvercových tvrdých nebo polo-tvrdých sýrů.

**Základní údaje:**

- pro kruhové nebo čtvercové formáty
- doba vyprázdnění kratší než 5 minut
- plnicí cykly 20÷25 minut
- formování se syrovátkou
- CIP čistitelné vakuové zvony
- zachytávání syrovátky

**Princip fungování vakuového plnicího a formovacího systému:**

- jakmile je výrobce sýreniny připraven k vyprázdnění jsou formy umístěny pod vakuové zvony. Poté se ve zvonech vytvoří vakuum.
- každý vakuový zvon odpovídá sýru

nebo sýrové hmotě velkého sýrového bloku nebo bochníku



- všechna sýřenina i syrovátka jsou vakuem přeneseny do zvonů. Tento transfer je extrémně krátký, vždy méně než 5 minut
- formování je dokončeno usazením sýřeniny pod syrovátkou bez „vaků syrovátky“, což umožňuje kompletní a rychlé odkapávání bloku sýřeniny.

**CHALON  
MEGARD**

Víceúčelové vakuové plnicí a formovací systémy jsou určeny pro výrobu menších sýrů, cca 6÷8 kg.



Vakuové plnicí a formovací systémy s nerezovým zakrytím, plně CIP čistitelné.



K dnešnímu dni bylo nainstalováno již více než 200 těchto zařízení.

**PŘIPRAVUJEME****Lisování sýrů**

Přesnost, flexibilita a kvalita do posledního detailu

**Detekce a separace**

Separátory kontaminátů pro tekuté a sypané produkty

**Více než jen míchání**

Nový mixér pro potravinářské produkty zaručuje dokonalé vmíchání i nejmenší částice do produktu

**Dokonalé krájení sýrů**

Modulární krájecí stroj vhodný jak pro náročné tvrdé, tak i pro citlivé měkké sýry

**KRÁJENÍ****Malý, ale skvělý**

Kompaktní a multifunkční ultrazvukový kráječ ve „stolní“ velikosti, nabízí funkce jako velký průmyslový stroj.

Rozměry stroje jsou 1.100x850x720 mm, a je možno na něm krájet pravoúhlé produkty 200x600 a 400x660 mm, nebo okrouhlé s maximálním průměrem 300 mm. Přes malý rozměr je stroj



rychlý: 1,5 sekundy na takt. Stroj je vybaven bezpečnostní světelnou clonou a jednoduchým dotykovým displejem pro nastavení a uložení parametrů. Na přání zákazníka jsou dodána různá krájecí ostří a čistící stanice s využitím čerstvé vody.

