

Odborné listy specializované firmy pro farmacii, balení a výrobu potravin

Denkova ul. č. 3602, CZ-767 01 KROMĚŘÍŽ
tel. 00420 603 562 591; abala@abala.eu

Motto čísla:

Většina lidí dělá všechno po ostatních. Úspěšní lidé dělají před nimi.
(CH. Wilp)

INFORMACE

VÝROČÍ

Společnost abala.eu stroje obaly folie s.r.o., oslavila v roce 2015 výročí 25 let, po které nabízí svým zákazníkům v České a Slovenské republice kompletní služby v oblasti technologie léčiv, potravin, balení a sýrařství.



sesotec GmbH

S+S Separation and Sorting Technology GmbH Schönberg, jeden z největších světových dodavatelů strojů a systémů pro detekci a separaci kontaminantů a pro kontrolu produktů, se od 1. 4. 2015 prezentuje novým názvem i logem.



Nerezové zrací rošty - nabídka

Nabízíme 63 ks nových nerezových zracích roštů za zvýhodněnou cenu 920 Kč/ks.

Rozměry: 980 x 580 mm
Materiál: nerez AISI 316
Výška nožičky: 100 mm, světlá výška 66 mm
Nosnost roštu: 10 kg
Povrchová úprava: elektroleštěno
Hmotnost roštu: 4,2 kg
Ihned k odběru

ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

Odstředění mléka

CremaViva - první odstředivý separátor studeného mléka s extrakčním potrubím



Extrakční potrubí umožňuje odstředění při teplotách nižších než 5 °C, což zajistí jemné zpracování kuliček mléčného tuku při produkci smetany vyšší kvality, při nízkých teplotách, s významnou úsporou energie.

Unikátní nádoba s extrakčním potrubím

Odstředění studeného mléka se dnes stává preferovanějším řešením před odstředěním horkého mléka ve všech mlékárnách, které chtějí zvýšit kvalitu produktů a snížit náklady na energii.



Díky nízké teplotě je vysoká viskozita faktorem, který může mít negativní dopad na kvalitu konečného produktu.

Proto společnost ANDRITZ navrhla speciální a unikátní nádobu bez odstředivých čerpadel.

S odstředivkou CremaViva je zdokonalena kvalita jakéhokoliv sýru - měkkého, tvrdého, čerstvého nebo zralého sýru. U produktů jako je mléčný prášek nebo UHT produkty zabraňuje odstředění studeného mléka dvojitému ohřívání a chlazení smetany.

Výkon

Skutečný výkon se pohybuje v rozmezí 3.000÷14.000 lit. za hodinu.

ANDRITZ Separation

Výhody

- Vyšší kvalita produktu
- Min. poškození kuliček mléčného tuku
- Zvýšení nízké teploty o pouze 1 °C
- Žádná oxidace a mikro pěna
- Bez kontaminace produktu vodou unikající přes těsnění
- Jednoduchá obsluha a údržba
- Minimální prostroje a náklady na údržbu

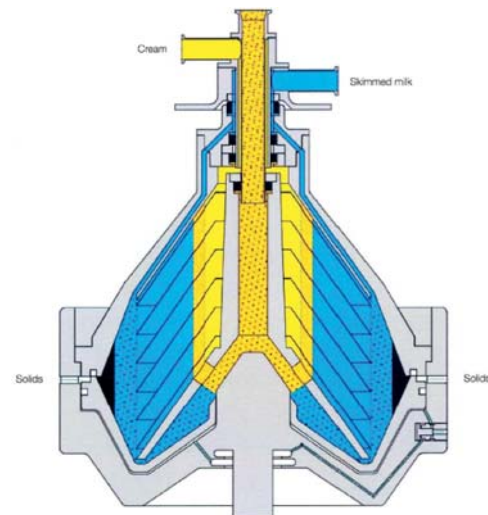
Oblast použití

- Odstředění studeného mléka (min. 5 °C)
- Odstředění přehřátého mléka (při teplotě 12÷20 °C)

VolCon - univerzální objemem ovládané vyprazdňovací zařízení

VolCon je založený na objemovém pístu, který zajišťuje perfektní ovládání vyprazdňovaného objemu.

- Minimalizované ztráty produktu díky kratšímu a preciznějšímu času vyprazdňování
- Vyšší výtěžnost, bez nutnosti odchylek během zpracování, díky krátkým vyprazdňovacím časům
- Nízké ztráty produktu díky vysokému hydraulickému tlaku vody a vysoké rychlosti nádoby, udržovaných během krátkého vyprazdňování
- Nezávislé na výkyvech v dodávkách vody v závodě



DETEKCE A SEPARACE

Separátory kontaminantů pro tekuté a sypané produkty



Separátory detekují všechny magnetické a nemagnetické kovové kontaminanty (ocel, nerezová ocel, hliník, ...) - dokonce i když jsou uvnitř produktu.

Aplikace

- vstupní kontrola (čistota produktu a ochrana stroje) u surového koření, ingrediencí, surových materiálů atd. před zařízením pro zpracování (např. mlýn)
- kontrola kvality (čistota produktu) u bylinek, čaje, koření, chemických přísad (např. vitamín C, činidla), atd. přímo před plněním do velkých pytlů a zásobníků
- kontrola kvality mléčného prášku, mouky, cukru atd., před formováním sáčků, plnicím a svařovacím strojem



Výhody:

Separáční jednotka a materiály v kontaktu s produktem jsou vyrobeny z nerezové oceli 1.4301 (AISI 304).

Nízká montážní výška zaručuje jednoduchou integraci separátoru do stávajících potrubních systémů.

Detekce a separáční jednotky:

- výška volného pádu může být upravena přímo na místě instalace
 - vyřazovací výstup může být otočný, aby se přizpůsobil sběrnému kontejneru
- Nejvyšší citlivost skenování pro všechny kovy.

Separace nerezovou vyřazovací klapkou.

Hygienické provedení.

Vyhovuje IFS a HACCP

OPTIMALIZACE VÝROBY

Více než jen míchání - nové AVA mixéry pro potraviny



Nový mixér AVA zkrátí výrobní čas o 60% v porovnání s jinými technologiemi mixování.

Požadavky na míchání v potravinářském průmyslu jsou extrémně vysoké. Nejedná se pouze o hygienické aspekty, ale také o jednoduchou manipulaci a perfektní čištění.

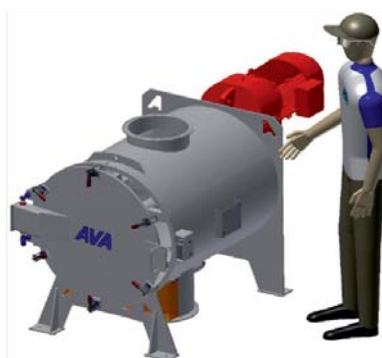
Nabízíme mixéry od 30 do několika tisíc litrů. Mixéry AVA mají cylindrický buben s horizontálním míchacím aparátem. Hlavní charakteristikou mixérů pro potraviny je jednostranné ložisko hřídele.



Okrajové kroužkové těsnění se vzduchovou bariérou zajišťuje spolehlivou těsnost. Strana mixéru oproti pohonu se používá jako inspekční dveře s pohodlným přístupem do interiéru mixéru pro čištění a údržbu.

Ploché inspekční dveře jsou ovládány pomocí uzavírací západky a jsou utěsněny pomocí o-kroužku vhodného pro potravinářský průmysl.

Plnění produktu probíhá shora, např. přes pneumatický systém. Pneumaticky ovládaná vyprazdňovací klapka, přesně zarovnaná se zaoblením mixovacího bubnu, je používána pro vyprazdňování produktu.



Rychlé a bez prostoru "mrtvých" zón
Sestavení a umístění rotačních

ŠKOLENÍ A SEMINÁŘE

Detekce a separace kontaminantů

Významný německý výrobce detekčních a separáčních zařízení pořádá i v r. 2016 řadu školení, která jsou určena jak uživatelům strojů, tak i budoucím zákazníkům.

Školení jsou zaměřena na problematiku detekce kontaminantů v potravinářství nebo plasty zpracovávajícím průmyslu, typy detekčních zařízení a klíč k jejich správnému výběru, obsluha zařízení, použití rentgenů, třídění a recyklace.

Termíny:

- březen, červen 2016 - základní školení - potravinářství
- březen 2016 - základní školení - plasty
- září 2016 - rozšiřující školení - potravinářství
- říjen 2016 - rozšiřující školení - plasty
- červenec 2016 - základní školení - rentgeny
- září 2016 - rozšiřující školení - rentgeny

Trvání školení je 2 - 3 dny, probíhají ve výrobním závodě v Schönbergu v Německu, jazyk školení je německý a anglický. Školení je zdarma, účastník si hradí pouze ubytování, které školitel zajistí hromadně za zvýhodněné ceny.

V případě zájmu je možnost sjednat i individuální školení v závodě spotřebitele, ceny a termín dohodou.

BALENÍ**Od dávkování až po krabičku - všechno od jednoho dodavatele**

Poskytujeme integrované řešení pro farmaceutický, potravinářský a biotechnický průmysl od výrobního informačního systému přes kontrolu, zabalení, po sterilizaci v jedné lince.

1. Přesné dávkování je klíč

Zákazník se může spolehnout na dokonalé řešení dávkování tekutých, sypkých i pevných produktů.

2. Patentovaný formující límeček pro rychlý přísun obalového materiálu

Skládací formovací límeček může být otevírán a uzavírán automaticky. Navíc jednoduché prodloužení plnicího potrubí ušetří čas a zjednoduší čištění.

**3. Bezpečnost investic: nejjednodušší výměna formátu, včetně šířky sáčků (sticků)**

Modulový systém nástrojů je vyroben pro jednoduchou výměnu formátu a adaptabilitu pro budoucí požadavky.

4. Bez pevného propojení balicího a kartonovacího procesu

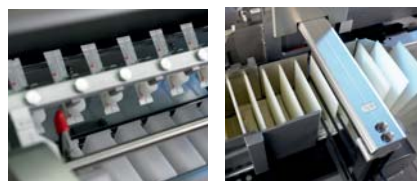
Odstranění propojení zajišťuje vyšší OEE (celkovou efektivnost zařízení).

5. Všestrannost a spolehlivost

Sáčky (sticky) jsou vkládány do skládané krabice rovnoměrně. Zavírání krabice je synchronní s vkládáním sáčků.

6. Flexibilní ve volbě potisku a kontrolních systémů

Linka může být upravena dle požadavků na potisk a kontrolní systémy. Potištěná strana balení je v zorném poli obsluhy. Linka je vybavena stolem pro sekání a lepení.

**7. Uspořádání a flexibilita**

Systém může jednoduše zpracovat větší dávky; výkon se pohybuje v rozmezí od 1÷90 sáčků (sticků) na jednu krabici.

8. Vyhovuje GMP normám a farmaceutickým normám**9. Krabičky se speciálními řešeními se vyrábí i v ČR****KRÁJENÍ****Dokonalé krájení měkkých i tvrdých sýrů**

Modulární krájecí systém, umožňující krájení kruhových sýrů i bloků sýrů na jednom stroji. Vhodný jak pro náročné tvrdé, tak i pro citlivé měkké sýry.

**Krájecí jednotka**

Centrálním komponentem je patentovaný kruhový nůž Helios, krájecí sýr vibračním pohybem až 20.000 vibrací za sekundu.

**Automatické čištění nože**

Čištění nožů během výroby je základním požadavkem. Čerstvá voda stříká na nože za současného ultrazvukového vibrování.

**Hygienické provedení**

Celý stroj odpovídá EHEDG.

Inovativní dopravní systém

Sýry jsou umísťovány na dopravní desky z plastů vhodných pro potraviny.

BALENÍ**Hajek Maschinenbau**

Společnost Hajek Maschinenbau s novým vlastníkem, německou společností GPS Reischer, bude znovu vyrábět ve stávajícím závodě v Bregenzu, Německo. Hajek se zaměří na vývoj, výrobu a prodej strojů a linek na krájení sýrů a termoformovacích balicích strojů.

Společnost se také zaměří na servis a náhradní díly pro stroje, které jsou již nainstalovány po celém světě.

"S vysoce motivovaným týmem chceme, abychom byli viděni jako spolehlivý a efektivní partner" říká vlastník Ulrich Reischer.



SÝRAŘSTVÍ**Lisování sýrů - Odkapávání syrovátky přirozenou gravitací****Formovací a drenážní tácy**

Při formování (a drenáži) je základní součástí stohování následující příslušenství:

- tácy: které podírají celek a umožňují stohování
- podložky: které odvádí syrovátku
- formy: které shromažďují sýřeninu
- vložky: které zvyšují formu během před-drenážní fáze

**Člunková doprava stohů sýrů**

Byla navržena pro získání volného prostoru na zemi, pro jednodušší čištění díky válečkovému dopravníku a pro co nejmenší možný počet mechanických součástí.

Technické provedení:

Vyroben z nerezové oceli

Člunek přenášející 1÷2 stohy

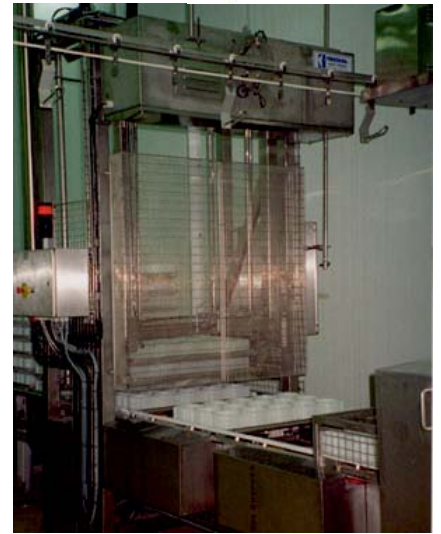
Možnost vstupu a výstupu proti sobě

Rychlost: 2 m/“

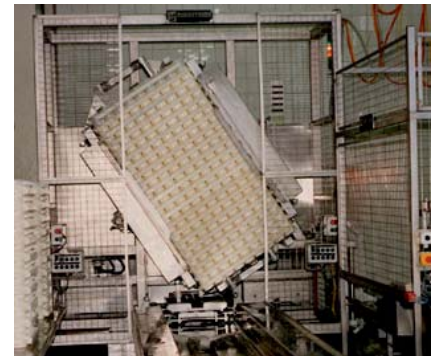
Žádné mechanické a elektronické komponenty na člunku

Automatická rekuperace syrovátky

a vyprazdňování

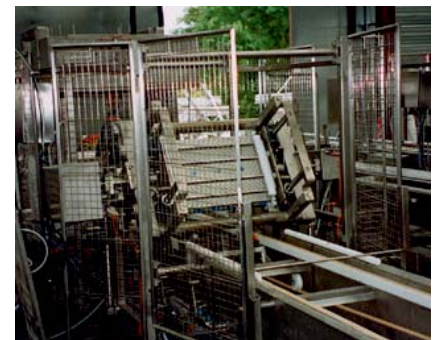
**Obraceč stohů táců**

- umožňuje otáčení stohů 20 ÷ 24 táců
- bezkartáčové motory
- progresivní regulované pohyby

Obraceč individuálních táců

Technické provedení:

- konstrukce: nerezový trubkový rám
- bezkartáčové motory umožňující akceleraci/deceleraci
- vysoká rychlost: 700 táců/hodinu
- příčný přívodní dopravník
- systém upínání umožňuje různé rozestupy a různou rychlost sad

**PŘIPRAVUJEME****Lattomatic**

Automatický systém pro standardizaci mléka zajistí přesný obsah tuku.

Doselec

Dávkovací systémy, plnicí a uzavírací linky pro potravinářství.

Nová generace Arcil

Arcil představuje nový FFS stroj A7 - rychlá reakce na požadavky trhu.

Instantní nápoje

Míchání směsí pro instantní nápoje bez prachu pomocí sprejové trysky.

Vakuové systémy

Od stolních vakuovaček až po profesionální termosvařovací stroje.

Raycon H+

Kontrola kontaminace kusových produktů a objemových materiálů v „mokrých“ provozech - čištění proudem vody a desinfekční pěnou.

Klarifikátory

Pro hroznový džus, vinařský průmysl a výrobu piva.

Destohovač

Tácy plné sýrů jsou stohovány do skupin po 6 ÷ 15 kusech, v závislosti na procesech během před-drenážování a drenážování; takový systém umožňuje zmenšit podlahové prostory nutné pro skladování a zvýšit přepravní rychlost.

Pracovní princip destohovače je následující:

- stoh je vyzdvihnut až na poslední táč
- poslední táč je přesunut odváděcím dopravníkem
- stoh se sníží
- zvedací nožiny zdvihnou stoh, kromě nejnižšího tácu atd.

