2021. OKTÓBER 61. SZÁM

HOLIMEX

HÍRMONDÓ

Tisztelt Partnereink, Kedves Olvasóink!

Lassan túl vagyunk az év háromnegyedén, és ez a periódus nem volt eseménytelen. A legfontosabb számunkra a korlátozások feloldása volt, melynek köszönhetően több alkalmunk nyílt a személyes vevőlátogatásokra, gyártó partnereink üzemeinek megtekintésére. Ez ránk is pozitív hatással volt, hiszen egy személyes megbeszélés vagy egy gépsor megtekintése több és mélyebb információ átadására ad lehetőséget, és nagyságrendekkel könnyíti meg a számunkra oly fontos kapcsolatépítést. Röviden összefoglalva, örülünk az új fejleményeknek, és reméljük a jövőben ez így is marad.

A Hírmondónk legújabb számát egy olasz élelmiszeripari gépgyártónk bemutatásával kezdjük, akik a manapság robbanásszerűen terjedő szeletes termékek, müzlik, energiaszeletek, gyümölcsszeletek gyártásához kínálnak berendezéseket olyan partnereknek, akik a saját receptjükkel szeretnének belépni erre a piacra.

A következő cikkünkben egy esettanulmányt mutatunk be, egy tésztagyártó partnerünk meglévő üzemének átalakításáról. Így az addig nehezen és sok élőmunkával kezelhető gyártásközi maradékát már egy hatékony, és az élelmiszeripari higiéniai standardokat maximálisan kielégítő berendezés kezeli. Ezáltal az üzem hatékonysága megnőtt és pontosabb lett a termelés.

Ezután a gyógyszeripar területére, azon belül is első körben a biotechnológia irányába vesszük utunkat. Ezen a területen kiemelkedő jelentősége van az egyszer használatos zsákoknak, amelyekben tenyésztő médiumot, sejteket, vagy akár készterméket is tárolnak. Ezért fontos, hogy a zsákok megfeleljenek a kifejezetten magas, iparági higiéniai követelményeknek, de emellett a felhasználó igényeire szabhatók legyenek. Az itt bemutatott partnerünk mindezen elvárásokat kiválóan teljesíti, ráadásul jellemzően a megszokottnál rövidebb szállítási határidővel, és akár egy darab termék leszállításával.

Végül egy régi gyógyszeripari partnerünkről ejtünk pár szót, akiknek a sikerességét mutatja, hogy tucatnyi, Magyarországon telepített berendezéssel rendelkeznek. Ebben a cikkben a legsikeresebb és legismertebb terméküket, a szűrő-szárító berendezést taglaljuk, és mutatjuk meg, hogy miért is olyan különleges ez az eszköz a gyógyszeripari gyártásban.

A TARTALOMBÓL

MIA Food Tech 2-3

Tészta visszaadagoló 4-5

Meissner 6

Mavag 7

Holimex Hírek 8

Onder Péter
ügyvezető

Cégünkről és az általunk forgalmazott gépipari berendezésekről bővebb információt talál honlapunkon:

www.holimex.hu

MIA Food Tech - Célkeresztben a müzliszeletek

Partnerünk, az olasz **MIA Food Tech** vállalat 2000-ben jött létre. A cég alapítása óta eltelt 20 év alatt a vállalat mérete többszörösére növekedett, és olyan élelmiszeripari gépekre specializálódott, mint az étrendkiegészítők, bevont drazsék, krémek, csokoládék, pralinék, lekvárok, granolák és müzlik feldolgozására szolgáló eszközök. Ezek közül az olajos magvakat feldolgozó, illetve a müzliszelet gyártó berendezések váltak a legsikeresebb termékekké.

A müzliszeletek iránti kereslet folyamatosan növekvő tendenciát mutat -és amik mára jelentős, szinte megkerülhetetlen részét képezik a boltok kínálatának. Számos gyártó törekszik saját recepttel belépni a gabonaszeletek piacára. Partnerünk ezt az igényt próbálja kielégíteni berendezéseivel, legyen szó müzliszeletekről, energiaszeletekről, vagy éppen gyümölcsszeletekről, egészen a kis falatoktól a nagy méretű szeletekig.

Ezen berendezések közül a legtöbbet értékesített a **BARS START UP LINE**, kisüzemi, kézi gabonaszeletgyártó sor. A berendezés óránként 400 - 1 000 db szelet gyártására (a szeletek méretétől és recepttől függően) alkalmas, mindezt teszi egy 20 négyzetméternél kisebb munkaterületen, csupán egy vagy két fős kezelő személyzettel.

Ez az egyszerű, de nagy termelékenységű sor egy 30 literes keverő- és főzőüstből, egy hűtő- és fűtőegységgel ellátott munkaasztalból, valamint egy vagy két kézi vágógépből áll a szeletek végső méretre vágásához. A sor nagy népszerűsége a sokoldalúságának köszönhető. Bármely bevonat nélküli szelet gyártásához alkalmas, mind a kezdő vállalkozások, mind a magas szintű, kézműves manufaktúrák számára, de ezt a készüléket a nagyvállalatok K + F részlegein is előszeretettel alkalmazzák, új receptek kifejlesztése során.

C1 AUTO keverő-, főzőüst

A keverő- és főzőüst lehetővé teszi a termék feldolgozását a szobahőmérséklet és 230 °C közötti széles hőmérséklettartományban elektromos fűtési rendszerének köszönhetően, így biztosítva a precízen szabályozható üzemi hőmérsékletet. A magas hőmérsékletű masszák könnyű feldolgozását és kitárolását az elektromosan vezérelt kiemelhető fedő és billenő mechanizmus teszi lehetővé, amely tovább növeli

Agglomeráló berendezések, alumíniumipari olvasztókemencék, öntödei berendezések, segéd- és adalékanyagok, aprítógépek, benéző üvegek, bepárlók, bevilágító lámpák (Ex), big-bag töltők-ürítők, bioreaktorok, brikettezők, cellás adagolók, centrifugák, CIP rendszerek.

Temperálható munkaasztal, kézi vágógéppel

a kezelőszemélyzet biztonságát is. A berendezés sokoldalúságát bizonyítja továbbá, hogy széles körben alkalmazható krémek és nugátok készítéséhez, lekvár főzéséhez, bevonómassza olvasztásához, valamint homogenizálásához.

A termék megformálására szolgáló munkaasztal a vágógéppel tökéletes választás a Brittle szeletekhez – ezekhez a vékony, ropogós grillázsfalatokhoz, tetszőleges magvakkal – valamint egyéb gabonaszeletekhez egyaránt. A munkaasztal nagy előnyét a zárt fűtési és hűtési rendszer adja, amely lehetővé teszi az asztalfelület hőmérsékletének beállítását (5°C és 70°C között), így biztosítva megfelelő körülményeket a termék nyújtása során. A mechanikus vágószerkezettel pontosan beállítható a szeletek mérete és egységes termékek hozhatók létre, szabályos vágási éllel. A **BARS START UP LINE** tehát ideális választás a manufakturális gyártás gépesítésére. A szeletek gyártása uniformizálható, mindamellett, hogy sokféle összetevő használata lehetséges, egyenletesebb szeletminőség biztosítható. Ez a gép elősegíti a kisvállalkozások fejlődését és növekedését.

A kisüzemi sor mellett számos automata, kulcsrakész megoldást is kínál a Holimex partnere gabonaszeletek előállítására, az óránként 1 500 szeletes termeléstől egészen a 15 000 szeletes ipari megoldásokig. Az automata sorok lehetővé teszik a gépi csomagolást, ezzel is növelve a termelékenységet.

Automata gyártósor 250 kg/óra termelési kapacitással

A fejlesztőmérnökök a tervezés során mindvégig szem előtt tartották, hogy a berendezések ellenálljanak a nagy igénybevételnek és megfeleljenek az ipari üzemeltetés kihívásainak. Erősségeik közé tartozik a gépek rugalmassága, azok könnyen tisztítható kialakítása, amely többek között az elemek masszív, rozsdamentes acél felépítésének köszönhető, ezzel is minimalizálva a karbantartás vagy meghibásodások okozta leállások gyakoriságát.

A berendezéseken felül a Holimex a MIA Food Tech céggel karöltve támogatást nyújt ügyfeleinek, az édesipari termékeik gyártásának elindításában. Például recepteket biztosítunk, szakosodott technikusok tanácsadását, valamint lehetőséget nyújtunk képzéseken való részvételre a MIA Food Tech saját cukrászüzemében.

Maradék tészta visszaadagoló csiga

Multinacionális megbízónk azzal a problémájával keresett meg minket, hogy egyes sütővonalain óránként kb. 50-100 kg nyers tészta keletkezik melléktermékként, amelynek kezelése nem könnyű feladat. A tészta a kiszúrást követően nem jut el a kemencébe, hanem műanyag ládába gyűjtik, majd onnan manuálisan visszaadagolják az egyes dagasztókba. Ez egy munka- és időigényes művelet, ráadásul nehezen megoldható.

Az említett ügyfelünknek korábban egy projekt keretein belül sikeresen szállítottunk egy premix keverővonalat, ezért ismét eszükbe jutottunk és felkérték a cégünket, hogy vizsgáljuk meg, milyen megoldást tudunk nyújtani a nyers tészta egyenletes visszaadagolására a dagasztógépbe. A feladatot nehezítette, hogy a berendezésen kétféle nyers tésztát dolgoztak fel, amelyekből az egyik keményebb állagú, nehezen adagolható, a másik viszont nagyon ragadós, így fennállt az esélye, hogy nem fog tudni maradéktalanul kijönni az adagoló berendezésből. A megoldást két darab, speciálisan erre a célra kialakított duplacsigás adagoló jelentette, amely külsőleg vezérelt, és képes egyenletesen visszaadagolni a gyártásközi maradékot.

A berendezés felépítése a következőképpen néz ki: a keverőtartálytest belső terébe a kihordó csigák fölé egy pálcás keverőelem került beépítésre, ami egy ún. rögbontó vagy dagasztó keverőelem. Ennek az elemnek a fő feladata, hogy a tartálytestbe betöltött tésztát valamilyen mértékben felaprítsa és mozgásban tartsa, majd a csigákra folyamatosan ráforgassa az alapanyagot. A berendezés alján található két, egymással szemben forgó csigalevél, amelyek biztosítják a tészta kihordását a tartálytestből. Ezek egy jobbos és egy balos csigából állnak, melyek forgácsolt kivitelben tömör rozsdamentes acélból készültek.

Fogadó garat a bolygató keverővel és ikercsigával működés közben

Hengerszékek, higiénés, zárt rendszerű portöltők, hőálló tömítőanyagok, ipari és laboratóriumi prések, ipari gáz generátorok (nitrogén, oxigén), ipari porszívók, porkonténerek és kiszolgáló rendszereik, kompaktálók, kristályosítók, kulcsra kész vegyipari, gyógyszeripari üzemek.

A visszaadagolás üteme és mennyisége a vezérlőszekrénybe épített inverter segítségével szabályozható. A berendezés minden szerkezeti eleme WNr.1.4301 minőségű rozsdamentes acélból készült.

A csigák a keverőtartály kitároló csonkja mögött helyezkednek el, amely egy gyorsoldású (karimás tri clamp) csatlakozóval van a tartálytesthez rögzítve, mely a csigák kiszerelésekor egyszerűen eltávolítható és könnyen tisztítható. Így a csigák a tartálytestből kézi úton könnyen eltávolíthatók, a berendezés pedig gyorsan megtisztítható, így gondoskodva a higiéniáról.

A tartályfenék közepén került kialakításra az ürítő csonk, mely egy kívülről könnyen bontható bilinccsel csatlakozik a dagasztó edényhez.

Kézi üzemben folyamatosan történik a kiadagolás, míg automata üzemben a berendezést külső jel vezérli (dagasztó), mely „indít", illetve „leállít" parancsot ad a kiadagolónak.

A kiadagoló garatból távozik a nyers tészta

A kiadagoló csigák és a rögbontó hajtómű fordulatszámát a vezérlőszekrényen lévő potenciométerrel a kívánt fordulatszámra tudjuk beállítani.

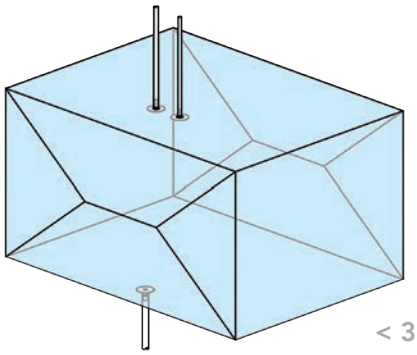
< Az elkészült berendezések a gyári átvételt követően kiszállításra készen

Ha az Önök üzemében is hasonló probléma merülne fel, szívesen állunk a rendelkezésükre!

Meissner Filtration Products

A Meissner vállalat magas minőségű szűrőket és egyszer használatos rendszereket (Single Use System) gyárt. A céget 1984-ben alapították, a központja az USA-ban, Camarilloban van. A Meissner termékek előállítása GMP elvek szerint, tisztatéri környezetben, folyamatos ellenőrzés mellett történik. A vállalat Single Use System termékpalettája széleskörű, ennek a fő elemei a TepoFlex®(PE) és FluoroFlex® (PVDF) biocontainerek, a BioFlex® és Biolink® moduláris csőelemek és csőcsatlakozók.

A TepoFlex®(PE) Single use biocontainer korszerű filmplatformmal rendelkezik, amely állati komponensektől mentes, tisztatérben gyártott és gamma-besugárzással kezelt. Külső részén egy polietilén, belül pedig nagy tisztaságú ULDPE réteg van - ez érintkezik a folyadékkal - a két réteg között EVOH gázzáró réteg helyezkedik el. A termék kiegyensúlyozott AOX-tartalmú és csúszásgátlók nélkül gyártott, falvastagsága 320 µm. A TepoFlex® film biokompatibilitása megfelel az USP, ISO és EP ilyen termékekre vonatkozó szabványainak. A TepoFlex® Single use biocontainer 50ml-1000 literes méretben érhető el, a ki- és bemeneti csatlakozások variálhatóak, és az ügyféligényeknek megfelelően alakíthatók. A Single Use biocontainerek alkalmazása széleskörű a gyógyszeripar, biotechnológia területén, többek között médiumok, sejtek, sejtalkotó elemek, antigének, gyógyszerek, oldatok tárolására megfelelő. Kezelése egyszerű, jelentős energiafelhasználás takarítható meg vele.



TepoFlex® Single use biocontainer típusok:

1. 2D End-Ported, 50 ml - 20 L
2. FlexFill®, 500 ml - 5 L
3. 3D Top-Ported QuaDrumhoz®, 50 L - 200 L
4. 3D Top-Ported FlexStationhoz®, 100 L - 1000 L
5. 3D Top & Bottom-Ported FlexStationhoz®, 100 L - 500 L

< 3DTop&Bottom-PortedFlexstationhoz

3D Top & Bottom-Ported FlexStationhoz®, 100 L – 500 L

QuaDrum szállítótartály, 100 L

A Meissner portfoliója tartalmaz merevfalú szállítótartályokat is - QuaDrum®, FlexStation®. A FlexStation® termékkel megoldható a Single Use biocontainerek gyógyszeripari követelményeknek megfelelő, akár nagyobb távolságra történő szállítása is.

QuaDrum® szállítótartály, 100 L

A Meissner cég képes rövid határidőre, általános és egyedi igényeknek megfelelő Single Use System termékeket (biocontainereket, csőelemeket, csőcsatlakozókat) legyártani és szállítani, akár 1 db esetén is.

Pneumatikus anyagmozgató berendezések, poradagolók, porkeverők, porlasztva szárítók, porleválasztók, porszállító csigák, portöltő vonalak, silórendszerek, sterilezők, szalagszűrők, szélosztályozók, szennyvíztisztító technológiák, szilárd-folyadék szeparátorok.

Szűrő-szárítók - A hatóanyaggyártás hátaslovai

Jelen cikkben egy nagyon fontos technológiai berendezésről ejtünk szót, amely a legtöbb hatóanyaggyártó gépparkjában megtalálható. Ez a multifunkcionális eszköz nem más, mint svájci partnerünk, a MAVAG által gyártott szűrő-szárító.

Na de mi is a rendkívüli haszna egy ilyen gépnek?

A rövid válasz: a berendezés sokoldalúsága.

Egy kicsit bővebben kifejtve, a szűrő-szárító alkalmas a feldolgozott szuszpenzió szűrésére, mosására, oldószercserére, valamint a nedves por szárítására, úgy, hogy közben a feldolgozott anyagban ne alakuljanak ki rögök vagy zárványok. Mindezen műveletek egy zárt rendszerben zajlanak, így biztosítva a termék-konzisztenciát, minőséget és kezelői biztonságot.

Mavazvag szűrő-szárító metszeti ábrája

A berendezés felépítése a következő:
A szűrő-szárító egy függőleges tengelyű tartály, amely az alján egy fém szűrőlemezzel van ellátva. A szűrőlemez jellemzően szinterezett fémből készül, 5 vagy 10 mikron lyukméretű szűrőfelülettel. A berendezés fala duplikált és nyomásálló, így alkalmas közeg segítségével fűthető, és vákuumozható a gyorsabb szárítás érdekében. Az anyag szuszpenzióban tartása, valamint az egyenletes szemcseméret-eloszlás tartása miatt egy változtatható magasságú keverő is elhelyezésre került a berendezésben, amelynek üreges keverőlapátjai fűthetők, így növelve a hőátadás hatékonyságát. Az elkészült por kitárolása a keverő ellenkező irányú forgatása segítségével, alapesetben a berendezés oldalán történik, egy pneumatikus munkahengerrel üzemeltetett ajtón keresztül. Ha a felhasználó az egészségre káros anyagokat dolgoz fel, akkor a szűrő-szárító felszerelhető egy fix falú izolátorral is, amely OEB 5-ös szintű védelmet biztosít a berendezés kezelőjének.

Fix falú izolátorral ellátott szűrő-szárító berendezés

Sziták (száraz, nedves), szivattyúk (minden anyagra), szűrő-szárítók, technológiai légszűrők, töltőcsövek, tűzálló falazóanyagok, vákuumszárítók, vákuumszárító szekrények, vákuumszivattyúk, ventilátorok, zsáktöltő berendezések, zsáktöltő vonalak, használt, felújított berendezések garanciával.

A vevői igényeknek megfelelően a berendezés készülhet standard rozsdamentes acélból, Hastelloyból, vagy más, speciális ötvözetekből. Az extrém korrozív közegek feldolgozásához a készülék belsejét üveg bevonattal látják el. Emellett a készülék tisztítása is teljesen automatikus, a CIP/SIP követelményeknek megfelelő.

A megfelelő berendezésnagyság megtalálásában és a folyamatparaméterek meghatározásában is segítséget nyújtanak a Holimex munkatársai a vevőinknek, igény esetén félüzemi berendezések kölcsönzésével és helyszíni tesztek lebonyolításával.

Ha megbízható, és minden GMP követelménynek megfelelő, multifunkciós berendezést keres, akkor a MAVAG a megfelelő választás!

Holimex Hírek

Kiállítások:
A COVID járvány enyhülésével a nemzetközi kiállítások szervezői is lassan visszatérnek a normál kerékvágásba, és már nem csak az on-line térben tartják meg ezeket az eseményeket, hanem a valóságban is, igaz, gyakran korlátozott létszámmal. Mivel a kiállítások mindig is nagy szerepet játszottak a Holimex Kft. életében, örömmel vettük ezeket a pozitív fejleményeket, és már készülünk is a jövőbeli eseményekre. Elsőként édesipari szakértőinkkel találkozhatnak kedves partnereink a **2022.01.30 – 02.02. között** megrendezett **ProSweets** édesipari kiállításon, majd vegyipari szakértőinkkel a **2022.04.04 – 08. között** megrendezett frankfurti **Achemán**.

Új szolgáltatás:
A Holimex Kft. ahhoz, hogy vevőinek minél szélesebb körű szolgáltatást tudjon nyújtani, az elmúlt években folyamatosan bővítette a tevékenységét. Ennek a bővítésnek egy jelentős eleme a szervizszolgáltatások nyújtása, ami elsősorban a mechanikus és elektromos karbantartását érinti a Holimex Kft. által telepített berendezéseknek. Emellett jól felkészült szervizes kollégáink bátran fognak neki az új kihívásoknak, így ha valamilyen problémájuk adódik a meglévő termelő berendezéseikkel, állunk vevőink szolgálatára e téren is!

A Holimex Hírmondó megjelenik a Holimex Kft. jóvoltából.
Szerkesztők: a Holimex Kft. dolgozói
©2021 Holimex Kft., Budapest/Magyarország
Megjegyzéseiket szívesen fogadjuk holimex@holimex.hu e-mail címünkön
1125 Budapest, Zirzen Janka u. 38. • Tel.: 391-4400 • Fax: 391-4401 • Internet: www.holimex.hu

Amennyiben a felsorolásban szereplő valamely gép, berendezés felkeltette érdeklődésüket, úgy kérjük, vegyék fel a kapcsolatot irodánkkal. Természetesen abban az esetben is várjuk jelentkezésüket, ha az Önök által keresett berendezés (még) nem szerepel a felsorolásban.