

# HOLIMEX

## H Í R M O N D Ó

**Tisztelt Partnereink, Kedves Olvasóink!**

Az új év lendületével és friss szakmai kihívásokkal érkezünk meg 2025 februárjába, amely időszak sok vállalat számára a tervezésről, fejlesztésről és az első projektek megvalósításáról szól. Jelen számunkban is izgalmas témákkal készültünk, amelyek betekintést nyújtanak az ipari innovációk világába.

Elsőként az IKA-Werke több mint százéves szakértelmével ismerkedhetnek meg, amely élen jár a laboratóriumi és ipari keverési technológiák fejlesztésében. Cikkünkben bemutatjuk, hogyan segítik az IKA berendezései a gyógyszer-, vegy- és élelmiszeripari gyártókat a hatékonyabb és precízebb gyártásban.

A következő írásunkban egy másik iparági újdonságra fókuszálunk: holland partnerünk, a Kuipers Food Processing Machinery olajsütési technológiáit vizsgáljuk, amelyek célja az olajos magvak feldolgozásának hatékonyabbá és fenntarthatóbbá tétele. Az új sütőberendezések nemcsak az üzemeltetési költségeket csökkentik, hanem a végtermék minőségét is javítják.

Végül, de nem utolsósorban, a DST ipari páramentesítő rendszereit mutatjuk be, amelyek kulcsszerepet játszanak az élelmiszer- és gyógyszeripari környezetek szabályozott páratartalmának fenntartásában. Ezek a rendszerek nemcsak a termékek minőségét őrzik meg, hanem hozzájárulnak az energiatakarékos és hatékony gyártási folyamatokhoz is.

**Bízunk benne, hogy februári lapszámunk hasznos információkkal és új ötletekkel gazdagítja Önöket.**

*Kellemes olvasást kívánunk!*

**Bruncsics Benjámín**



**Kovács Dániel**



### A TARTALOMBÓL

IKA	2-3
KUIPERS	4-5
DST	6-7
HÍREK	8



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

[www.holimex.hu](http://www.holimex.hu)



## IKA-Werke – Innováció és minőség 1910 óta



Az IKA-Werke vezető nemzetközi gépgyártó vállalat, amely 1910-es alapítása óta a világ minden táján jelen van, több mint 900 dolgozóval. Az elmúlt évtizedek során az IKA meghatározó szereplővé vált a piacon, magas színvonalat képviselve mind a **laboratóriumi és analitikai eszközök**, mind pedig az ipari akár **komplett gyártóberendezések** terén. Gépeik elsősorban a gyógyszer- és vegyiparban kapnak szerepet, de az IKA eszközei az élelmiszer-, kozmetikai és festékiparban is megtalálhatók. Változatos profiljukban jelen vannak folyadékpor keverők, nagy nyíróerejű homogenizáló berendezések és olyan keverők, amelyek a nagy viszkozitású folyadékokat is könnyen kezelik.

A Holimex Kft-nél büszkék vagyunk arra, hogy több évtizedes kooperáció köt össze minket az IKA-val. Magyarországon az IKA Process Technology hivatalos képviselőként működünk, és több száz sikeres projektet tudhatunk magunk mögött a **gyógyszer-, vegy- és élelmiszeripari** partnereink körében.

Azok számára, akik esetleg még nem ismerik az IKA portfólióját, szeretnénk bemutatni néhány kiemelkedő technológiát, hogy átfogóbb képet nyújtsunk erről a sokoldalúan felhasználható folyadék keverő rendszerről.

### Az IKA technológiák kulcsa: a léptéknövelés

Az IKA berendezéseit úgy tervezték, hogy laboratóriumi mérettől a robotizált ipari méretű gépekig minden elérhető legyen. Így a laboratóriumi tesztekől kezdve az inline gyártásig minden megoldható és pontosan modellezhető. A **Magic Lab**, amely pár literes térfogatú tartályával laborkörülmények között használható, kis méretének köszönhetően egy laborasztalon is elfér és ugyanazokkal az eszközökkel szerelhető fel, mint a gyártósor berendezései. Ez lehetőséget ad arra, hogy jelentősen csökkentse a tesztelés, a termékfejlesztés és az új termék bevezetésének idő- és erőforrásigényét, ugyanis az itt elvégzett tesztek kisebb finomításokkal a gyártósorra is átültethetők.



Léptéknövelés

### IKA Stator-Rotor technológia – a homogenitás csúcса

Az IKA Stator-Rotor elven működő keverőit a lehető legmagasabb homogenitás elérésére fejlesztették ki. A technológia lényege, hogy az álló és forgó rész közötti kis réseken áthaladó folyadékot olyan erőhatások érik, amelyek a cseppeket rendkívül apró méretűre bontják, így tartósan homogén oldatot eredményeznek keverés közben. Ez a technológia segít elkerülni az agglomerátumok kialakulását, illetve lebontani a már meglévőket, továbbá elősegíti a szemcseméret csökkentését, felgyorsítja a kémiai reakciókat és az oldási időt.

Ennek a technológiának a legmeghatározóbb berendezése az **Ultra Turrax** keverő, amely elérhető állványos kivitelben, tartályba felülről vagy alulról beszerelve.

### Speciális por-bekeverési megoldások CMX és MHD

Az IKA kiemelt figyelmet fordított a nehezen oldódó porok folyadékba juttatására. A CMX és MHD **porbenedvesítő és diszpergáló gépek** gyors, csomómentes benedvesítést és diszpergálást biztosítanak különféle porok vagy granulátumok számára folyadékokban. A CMX berendezés például a tartályból kiáramló folyadékaramba adagolja a port, majd recirkulációval biztosítja a kívánt oldat elérését. Azok számára, akik folyamatos üzemben dolgoznak, az IKA kifejlesztette az MHD berendezést, amely ugyanezt in-line módban képes megvalósítani egy áthaladással a berendezésen.



Ultra Turrax keverő

### 2024. legnépszerűbb terméke: a Kolloid Malom

Az IKA Kolloid Malom 2024-ben szép sikereket aratott. Két ilyen berendezést is értékesítettünk egy gyógyszeripari és egy vegyipari partnerünk számára. Ez a malom egy nagy teljesítményű berendezés, amely képes kemény és szemcsés nyersanyagok nedves és finom őrlésére. Az MK 2000 különösen alkalmas kolloid oldatok vagy rendkívül **finom emulziók és szuszpenziók** előállítására. Kiváló diszperziós teljesítményének köszönhetően in-line folyamatokban is használható, és egyetlen áthaladás során **szűk részecske-eloszlási tartományt** biztosít. Kihívást jelentő őrlési feladatok esetén a kolloid malom recirkulációs üzemmódban is használható, ahol a rész méret fokozatos csökkentésével érhető el a kívánt szemcseméret csökkenése.

### Tesztelési lehetőségek Staufenben és Budapesten

Partnereink számára lehetőség van meglátogatni az IKA tesztüzemét Staufenben, ahol élőben is megtekinthetik a berendezéseket, vagy saját anyagukkal végezhetnek tesztek. Emellett budapesti irodánkban is rendelkezésre áll egy Magic Lab, amellyel többféle konfigurációban is végezhető teszt. Azoknak a partnereinknek, akik hosszabb tesztelési időszakra vágnak, lehetőségük van kibérelni az IKA berendezéseit helyszíni teszt idejére.

Ha az IKA technológiái felkeltették az érdeklődésüket, keressék szakosodott kollégánkat bizalommal az alábbi elérhetőségen, aki készséggel áll az Önök rendelkezésére:

**Teszárik Ádám – projekt vezető**  
**+36 70 61 66 084**  
[adam.teszarik@holimex.hu](mailto:adam.teszarik@holimex.hu)



## Bemutatjuk a holland Kuipers partnerünket:

**KUIPERS**  
FOOD PROCESSING MACHINERY

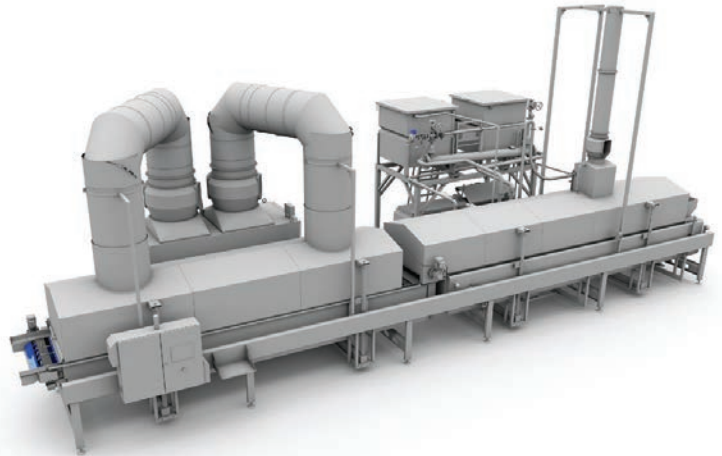
## Hatékonyabb olajhasználat az olajos magvak feldolgozásában

A diófélék piaca az elmúlt években dinamikusan növekedett, különösen Európában. A földimogyoró például **antioxidánsokat, egyszerűen telítetlen és esszenciális többszörösen telítetlen zsírsavakat** tartalmaz, amelyek jótékony hatással vannak az emberi egészségre. A feldolgozás azonban megváltoztatja a nyers alapanyag természetes tulajdonságait, ezért a snackgyártóknak olyan modern technológiákra van szükségük, amelyek garantálják a minőség és az élelmiszerbiztonság fenntartását.

Holland partnerünk, a **Kuipers Food Processing Machinery** immár **több mint 35 éve** fejleszt innovatív élelmiszerfeldolgozó berendezéseket, kiemelve a burgonyafeldolgozást és az olajos magvakat. A világ **60 országában** jelen lévő vállalat testreszabott megoldásokat kínál a snackipar számára hatékony és biztonságos feldolgozások révén.

### A magvak feldolgozásának technológiai kihívásai

A diófélék két főbb feldolgozási módszere a **pörkölés vagy olajsütés**, melyek közül az utóbbi számos előnyt kínál. A forró olaj gyors hűtadása **lerövidíti a sütési időt**, növelve ezzel az üzem hatékonyságát. Emellett a sütés **biztonságosabbá és tartósabbá** teszi a terméket azáltal, hogy csökkenti a mikrobiológiai szennyeződések kockázatát.



Az ipari olajsütés egyik legkritikusabb tényezője a **sütőolaj minősége**, amely közvetlen hatással van a végtermék **ízére, színére és állagára**. Az olaj minőségének fenntartása érdekében elengedhetetlen a rendszeres olajcsere és az **olajcsere ciklusidejének**, azaz a frying oil turnover time figyelemmel kísérése. Ez azt mutatja meg, milyen gyorsan frissül az olaj a rendszerben, hogy elkerüljük a lebomlást és a káros anyagok felhalmozódását. **A földimogyoró feldolgozása különösen nagy kihívást jelent, mivel az olajcsere ideje hosszabb, mint más snackek esetében.**

### Kuipers innovációi a hatékonyabb olajsütés érdekében

A Kuipers forradalmi sütőrendszere lehetővé teszi, hogy a snackgyártók **csökkentsék az olajcsere idejét akár 50%-kal**, ezzel növelve az üzemeltetési hatékonyságot. A fejlesztések alapja az **áramlási optimalizálás, a hő- és tömegátviteli egyensúly**, valamint az olaj minőségének fenntartása az **FFA (szabad zsírsavak) és TPM (teljes poláris anyagok) szintjének szabályozásával**.



A Kuipers új sütőberendezései akár **40%-kal csökkentik a rendszerben lévő olaj mennyiségét**, ami gyorsabb olajcserét és alacsonyabb lebomlási kockázatot eredményez, így közvetlenül is **javul a végtermék minősége**.

### Fejlett szűrési és olajkezelési technológia

A diófélék feldolgozása során keletkező **apró maradványok és égéstermékek gyorsan szennyezik az olajat**, ami lerövidíti annak élettartamát. A Kuipers erre a kihívásra egy speciális, **optimalizált termékszállítási és szűrési rendszert** dolgozott ki.

- **Szabadalmaztatott szállítórendszer:** Hatékonyan továbbítja a földimogyorót a sütőben, miközben folyamatosan eltávolítja a nem kívánt részecskéket.
- **Speciális szűrési technológia:** **Minden egyes sütési ciklus során megsűri az olajat**, így minimalizálja a lebomlás és az oxidáció esélyét.
- **Automatikus olajminőség-menedzsment:** Folyamatosan monitorozza az **FFA és TPM szinteket**, így biztosítja az olaj hosszabb ideig tartó frissességét és használhatóságát.

Napjainkban a snackgyártók számára előírás, hogy az FFA koncentráció **2% alatt maradjon**, míg a TPM értékeket folyamatosan figyelemmel kell kísérni. Mivel az olajminőség romlása **közvetlenül befolyásolja a termék eltarthatóságát és ízét**, a Kuipers technológiai segítenek a snackgyártóknak **biztosítani a prémium minőséget és csökkenteni a veszteségeket**.

### Fenntarthatóság és költségmegtakarítás

A Kuipers nemcsak a feldolgozási hatékonyságot növeli, hanem **jelentős éves megtakarítást** is biztosít ügyfelei számára. A legújabb fejlesztések révén a nagyobb üzemek évente **több tízezer eurót** takaríthatnak meg, miközben **csökkentik az olajfelhasználást és az energiaköltségeket**.

### Holimex és Kuipers: Együtt a hatékony snackgyártásért



A Kuipers magyarországi partnereként örömmel ajánljuk figyelmükbe a vállalat innovatív megoldásait. Partnerünk **rugalmas és ügyfélközpontú megoldásokat** kínál, legyen szó középvállalatokról vagy multinacionális snackgyártókról, akiknek a Holimex csapatával közösen biztosítjuk a hatékony, fenntartható és költségkímélő megoldásokat.

**Ha Ön is szeretne lépést tartani a legmodernebb olajos magvak feldolgozási technológiáival, a Kuipers berendezései biztosítják a legjobb megoldásokat a piac számára!**

Lemezelő dobok, légsugár malmok, membránszűrők, mosófejek, monolit kromatográfiás oszlopok műanyag granulátum szál- és pormentesítők, oldószer regeneráló berendezések, olajipari nagynyomású ikerszűrők, őrlőberendezések, palettázók, pelletezők, pikkelyezők.

2025. FEBRUÁR



**DST: az ipari páramentesítés élvonalában**

A DST egy 40 éves tapasztalattal rendelkező nemzetközi páratlanító készülékeket gyártó vállalat, amely Stockholm északi részén, Svédországban található. A cégcsoportnak világszerte 4 leányvállalata van: Lengyelországban, Kínában, az USA-ban és Kelet-Afrikában.



A DST hordozható készülékektől egészen a hatalmas ipari páratlanítóig egyaránt gyárt berendezéseket. Az alapvető nedvességmegtartó páratlanítástól a teljes klímaszabályozó rendszerig minden megtalálható a portfólióban. Gyártóüzemeik ISO 9001-es tanúsítvánnyal rendelkeznek, és gondoskodnak arról, hogy készülékeik megfeleljenek ügyfelek igényeinek. Így az összesen 41 000 négyzetméter alapterületű gyártóüzem lehetővé teszi számukra, hogy egyszerre sok nagyvolumenű megrendelést is kezeljenek. A DST a világ közel 50 országában képviselteti magát, így Magyarországon is a Holimex Kft. közreműködésével.

Partnerünk az ipari páramentesítő berendezések gyártása során, a pontosságra és a testreszabhatóságra összpontosít. Az igényfelmérés az Ön konkrét igényére szabott pontos számításokkal kezdődik, így biztosítva az optimális teljesítményt.





Csapatunk ezután olyan tervet készít, amely megfelel az Ön specifikációinak, irányelveinek és helyi előírásainak.

Holimex színeiben is segítünk az üzembe helyezési és indítási folyamatokban a zökkenőmentes integráció és működés biztosítása érdekében. Átfogó szerviz- és karbantartási megállapodásaink révén gondoskodunk a rendszerek zavartalan működéséről. Helyi támogatást és konzultációkat biztosítunk, hogy a lehető legjobb útmutatást és segítséget kapja. Emellett a páratlanító egységeik távolról is vezérelhetők interneten keresztül, amely asztali és mobil eszközökön egyaránt elérhetőek, kényelmet és rugalmasságot kínálva Önnek. Szakértelmünkkel és a minőség iránti elkötelezettségünkkel a DST Group az Ön megbízható partnere minden ipari páratlanítási igények esetén.

A DST több mint 100 000 páratlanítót gyártott a legkülönbözőbb alkalmazások és iparágak számára, beleértve a **lítiumakkumulátorok gyártását, a gyógyszeripart, az élelmiszeripart és a hűtőházakat**. A páratlanítás ezekben az ágazatokban nemcsak szükséges, hanem nagyon hasznos befektetés is a levegőben lévő nedvesség okozta károk megelőzése érdekében.

A **lítiumakkumulátor-üzemekben** a páratlanítás létfontosságú, mivel a lítium erősen reagál a nedvességgel. Az alacsony páratartalom fenntartása biztonságos környezetet biztosít mind az üzemeltető személyzet, mind a kész lítiumakkumulátorok számára. A lítiumakkumulátor-gyártás szigorú minőségi előírásainak betartásához elengedhetetlen a gyártási létesítményekben a levegő és a páratartalom pontos szabályozása.

A **gyógyszeriparban** a nedvesség hatással van a higroszkópos anyagokra, megváltoztatja a tabletták tömegét, szilárdságát és a termék általános minőségét. A helyben szabályozott páratartalom elengedhetetlen a kísérletek ellenőrzött módon történő elvégzéséhez. A hatékony páratlanítás az **élelmiszeriparban** is létfontosságú a biztonság és a minőség biztosítása érdekében. A DST páramentesítő berendezéseket kínál hústermelő létesítményekhez, élelmiszerszáritási folyamatokhoz, bevonatkeverő környezetekhez, tejipari termelési beállításokhoz és sörfőzdekhez, beleértve a pneumatikus szállítórendszereket is. Ezeknek a termékeknek a tárolása és szállítása saját kihívásokkal jár: a jég, a köd és a fagy befolyásolhatja az optimális tárolási körülményeket. A nedvességmegkötő páratlanítók telepítése száraz levegőt vezet be, biztonságosabb és kellemesebb munkakörnyezetet teremt, ami a termelékenység növekedését eredményezi.

A DST egy jól ismert márka, olyan ügyfelekkel, mint a **Tesla, az AstraZeneca, a Nestlé** vagy akár a **Tetra Pak**. Kiterjedt tapasztalatunkkal és a minőség iránti elkötelezettségünkkel a DST Group és a Holimex Kft. megbízható partnerei az ipari páratlanítási igényeinek megoldásában.





## Holimex Hírek



Büszkeséggel és örömmel tudatjuk minden kedves Olvasónkkal, hogy a Holimex Kft. idén ünnepli fennállásának 35. évfordulóját. Sok minden történt velünk az elmúlt 35 évben, voltak magaslatok és voltak hullámvölgyek is, de csapatunk összefogva, egymást segítve mindig túltette magát a legnehezebb kihívásokon is. „Mindenki egyért, egy mindenkiért!” elvet követve várjuk a következő 35 év kihívásait.



A jeles évfordulót egy évindító vacsorával egybekötvén, ünnepeltük meg jó hangulatban közösen, hogy ezzel is lendületet szerezzünk a 2025-ös évre!

**Örömmel értesítjük kedves partnereinket, hogy cégünk 2024-ben 3 új kollégával bővült.**



**Kolossy László Béla** régi-új kollégánk, aki korábban már dolgozott a Holimex Kft.-nél. László más iparágakban is kipróbálta magát tapasztalatoakat gyűjtve, majd sok éves kihagyás után szíve tavalay visszahúzza hozzánk. Feladata élelmiszeripari mérnökként elsősorban az új ügyfelek felkutatása, illetve az élelmiszeriparban nyújt támogatást meglévő és új ügyfeleink részére.

**Kálmán János** szervíztechnikusként segíti különböző gépek és berendezések telepítését, beüzemelését, karbantartását és szervizelését. Sok évtizedes tapasztalattal a háta mögött hatalmas segítséget és támogatást nyújt nemcsak a kollégáknak, hanem a vevők számára is.



**Teszárík Ádám** fiatal titán a csapatban, egyetemről frissen kikerült biomérnök, aki rátermettségét és precizitását már projekt vezetőként is bizonyította. Szakmai tudására bizton számíthatnak kedves ügyfeleink.

***Ezúton is kívánunk nektek sikerekben gazdag és hosszú pályafutást cégünk csapatában!***

# HolimeX

A Holimex Hírmondó megjelenik a Holimex Kft. jóvoltából.

Szerkesztők: a Holimex Kft. dolgozói

©2025 Holimex Kft., Budapest/Magyarország

Megjegyzéseiket szívesen fogadjuk [holimex@holimex.hu](mailto:holimex@holimex.hu) e-mail címünkön  
1125 Budapest, Zirzen Janka u. 38. • Tel.: 391-4400 • Internet: [www.holimex.hu](http://www.holimex.hu)