

HOLIMEX

H Í R M O N D Ó

Tisztelt Partnereink, Kedves Olvasóink!

Az elmúlt két évben hozzászokhattunk az elmaradó rendezvényekhez, a korlátozott kimozdulási lehetőségekhez, de úgy tűnik ez most pozitív irányban fog változni. Ezért idei első számunkban a közelgő eseményekre fektetjük a hangsúlyt.

Indító cikkünkben a magyar élelmiszeripari kiállítást, a március 22 – 24 között megrendezett **Sírhát** vesszük górcső alá, amelyen a Holimex Kft. is képviselteti magát. Itt élőben is bemutatjuk két berendezésgyártó partnerünk eszközeit, amelyekről egy-egy rövid írást talál a kedves olvasó a lapjainkon.

Élelmiszeripari kiállítást nem csak Magyarországon rendeznek, erről tanúskodik a következő cikkünk, amely az **Anuga Foodtech** kölni rendezvényére invitálja az élelmiszeripari gyártó partnereinket.

Hogy olvasóink ne maradjanak gépbemutató nélkül következő cikkünket egy mikroórló berendezés bemutatásának szenteljük, amellyel keletkező selejtet is értékes temékként lehet visszaforgatni.

És végül, talán még ennél is fontosabb eseményekről lesz szó, ugyanis 2022-ben ismét megrendezésre kerülnek a **Holimex Napok**, amelyen gyógyszeripari gépgyártó partnereink bemutatkozását tekinthetik meg az érdeklődők. A rendezvény két felvonásban kerül megrendezésre, május 25-én és október 4-én. Ebben a számunkban a májusi rendezvényünkről olvashatnak egy bővebb ismertetőt.

Onda Péter
ügyvezető



A TARTALOMBÓL

SIRHA	2-5
ANUGA	6
MIKROÓRLÓ	6-7
HOLIMEX napok	8



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

www.holimex.hu

SIRHA Budapest 2022.

2022. március 22-24 között, egy év kihagyással ismét megrendezésre kerül Közép-Kelet-Európa legjelentősebb élelmiszeripari szakkiállítása, a SIRHA. A rendezvényt a HUNGEXPO Budapest Kongresszusi és Kiállítási Központban tartják, a látogatókat 10:00 és 18:00 között várjuk.

A Holimex Kft idén 3. alkalommal lesz kiállító a SIRHA-n. Ez annak is köszönhető, hogy az elmúlt hónapok bebizonyították, hogy hatalmas az igény a személyes találkozókra az üzleti életben is. A helyszínen 3 kollégánk várja Önöket és mindkét gépgyártó 1-1 szakembere is segítségükre lesz.

A korábbi eseményeken bemutattunk kávépörkölőt, automata csokoládé temperáló- és mártógépeket, eszköz- és ládamosó berendezést, zöldség és gyümölcsszeletelő gépet, valamint fűszer-, dió- és sajtreszelőket.

A gépbemutató idén sem maradhat el, de a fókusz most egy csomagoló- és egy térszagoló berendezésre helyezzük, amelyeket élőben is megtekinthetnek két gyártó partnerek, a Colimatic Spa. és a Delfin Srl. jóvoltából. Következzen hát az ő bemutatásuk:

Colimatic Spa.

A COLIMATIC márka közel 50 évvel ezelőtt született Olaszországban. A kis vállalkozás az alapítók szakértelmének köszönhetően exponenciálisan növekedett. Ez vezetett oda, hogy a hazai piacokra összpontosító kis olasz vállalat exportra váltott, és néhány év alatt a csomagolási ágazat nemzetközi szereplőjévé vált.



A Colimatic alapvető választékába tartoznak a thermoformázó sorok, tálcazáró megoldások, amelyek a kínált termékek gerincét alkotják.

Ezen kívül teljes szeletelősorokat, védőgázos csomagolókat, feliratozó, címkéző és cook-in-nek nevezett főzött termékek gyártására szolgáló berendezéseket gyártanak, de termékeik között a zsugorfóliás technológiával kombinált vákuumcsomagolók, az automatizálás és a skin csomagolás is szerepelnek. A Colimatic élvonalbeli megoldások széles skáláját kínálja, amelyeket a megbízhatóság, a nagy teljesítmény és az értékes élelmiszeripari termékek hulladékának csökkentése jellemez.

A COLIMATIC csomagolósorok ma az Olaszországban gyártott technológia, tapasztalat és minőség egyik legmagasabb szintjét képviselik.



Bemutatott berendezés: Thera 100

A Colimatic Thera 100 tipikus thermoforming, azaz hővel formázott tálcagyártó-, záró- és csomagolóberendezés. A készülék alkalmas atmoszférikus, vákuum-, védőgázzal történő zárásra vagy "skin" fedőfóliára, illetve könnyen nyitható tálca zárásra is. A lecsomagolt termékekből többféle mintát is megtekinthetnek a kedves látogatóink!



Thera 100

A Thera 100 nagy előnye, hogy újrahasznosított csomagolóanyagokat is lehet vele használni. Ráadásul a speciális vákuumrendszernek köszönhetően 30%-ot lehet spórolni a fóliahulladékon és záráshoz minimálisan 60 mikron fóliavastagság is elegendő. A felhasznált csomagolóanyag lehet papír alapú, de a zárás feltétele egy bizonyos vastagságban a műanyag réteg jelenléte, „skin” csomagolásnál pedig a fólia nyújtható kell, hogy legyen. A berendezés kisméretű, kompakt, kiváló ár-érték és teljesítmény arányú. A gép váza és a termékkel érintkező részek rozsdamentes acél kivitelűek. Kapacitása 6 ciklus/perc, méretei: 3000 x 1200 x 2000 mm (HxSzxM).



Csomagolások

A Colimatic tálcás, illetve termoforming csomagológépek szigorú higiéniai követelményeknek is megfelelnek, amely elvárás a nyers húsok, felvágottak vagy sajtok, készételek csomagolására alkalmas gépekkel szemben.

Delfin Srl.

Az olasz Delfin Srl több mint 25 éve van jelen a flowpack csomagológépek, valamint a tésztaadagoló gépek piacán berendezéseivel. A cég fókuszában elsősorban élelmiszeripari megoldások állnak. A Delfin dinamikus és rugalmas vállalat, így képes ellátni a nagyipari partnereit csakúgy, mint a kis manufaktúrákat. Ami közös: a személyre szabott, magas minőségű megoldások.



Az igények pontos felmérésére a Delfin és a Holimex csapata közösen nagy figyelmet fordít: összegyűjtünk, megbeszélünk és rögzítünk minden szükséges információt annak érdekében, hogy teljes képpel rendelkezünk az ügyfél igényeiről. A gyűjtött információ részletesen megvitatásra kerül mind a műszaki osztállyal, mind a csomagolóanyag-szakértőkkel is. Ez az eljárás biztosítja, hogy kiváló minőségű terméket szállítsunk ügyfeleinknek.



Személyre szabható, egyedi formázó matricák
és a legyártható teasütemények variációiból válogatás

Minden berendezéssel együtt személyes képzési programot és gyártói tesztet is kínálunk a vevőink számára, ahol a gép az adott termék jellemzőkhöz kerül beállításra és minden termékadatot az érintőképernyő memóriájába és elektronikus fájljainkba mentünk és gondosan tárolunk.

KIEMELT FÓKUSZBAN: SZOLGÁLTATÁS A VEVŐK SZÁMÁRA

Elsődleges cél az ügyfelek legmagasabb szintű kiszolgálása: ennek meghatározó alap-pillérei az értékesítés után nyújtott szolgáltatások. Ma a világ minden pontján képes a Delfin valós időben segítséget nyújtani és szükség esetén beavatkozásokat eszközölni szerződött technikus- és mérnökcsapatával. Az alkatrészszolgáltatásban szintén segítséget nyújtanak a helyi partnerek, így hazánkban a Holimex is, ezzel garantálva a zökkenőmentes termelést.



Galaxy 700 típusú horizontális Box Motion flow-pack csomagológép – a berendezések manuális-, félautomata- és teljesen automatizált termékbetáplálással is elérhetőek

Ezen felül a távoli elérés szolgáltatással (a gépbe telepített modemén keresztül) lehetséges az adatgyűjtés, folyamatok monitorozása és Wi-Fi-n keresztül az esetleges hibák elhárítása is. Minden gép közvetlen kapcsolatban lehet technikusainkkal: a hozzáférés a termelés megszakítása nélkül is megoldható, így lehetővé téve a problémák nagyon rövid időn belüli vizsgálatát és azonosítását. A karbantartási reakcióidő és az általános költségek is minimálisra csökkennek, és ami a legfontosabb, az ügyfelek termelési vesztesége is redukálható.

Összefoglalva tehát, a Delfin gépei megbízható és korszerű megoldásokat nyújtanak tészta-dagolási és csomagolási feladatok ellátására, olasz minőségben, a vevők érdekeit előtérbe helyezve. Ez a legfőbb oka annak, hogy a Holimex is szívesen tudja partnerei között.

Bemutatott berendezés: MINO 400

A MINO 400 egy kis teljesítményű aprósütemény gyártó berendezés, amellyel 40 – 50 kg/h kapacitás érhető el. A berendezés termékkel érintkező részei rozsdamentes acélból és élelmiszeripari műanyagból készültek. Az alapanyagot a berendezés 18 literes garatjába kell betáplálni, ahonnan két szembe forgó henger továbbítja a depozitor fúvókákhoz, amikről az anyag rozsdamentes sütőlemezekre kerül. A berendezés cserélhető fúvókákkal rendelkezik, amik fix vagy forgatott kivitelben készülnek, és huzalos vágóval is kiegészíthetők, így nagyon sokféle termék (linzer, keksz, palacsinta, macaron, habosított massa) gyártására alkalmazható. A berendezés vezérlése 7 hüvelykes színes érintőképernyőn keresztül történik, amely magyar nyelvű menüvel is rendelkezik.



MINO 400 berendezés

MINO 400 berendezés

A MINO 400 berendezésen minden nap előre bejelentett időpontban gyártási bemutatót tartunk. Linzer tésztát adagolunk, hogy demonstráljuk a berendezés működését. Ha szeretne az adagoló bemutatón részt venni, a berendezést kipróbálni, kérjük, érdeklődjön standunknál.

SIRH/+ 2022. MÁRCIUS 22-24.
BUDAPEST HUNGEXPO
BUDAPEST

**Szeretettel várjuk a HolimeX Kft. standján!
A pavilon 17. stand!**



A kiállítás ideje alatt mindkét berendezést meg lehet vásárolni és szállítható a szükséges kiegészítőktől függően.
Standunkon vagy az alábbi e-mail címen kérhet árajánlatot: holimex@holimex.hu

Anuga Foodtec kiállítás: az élelmiszeripari innovációk világa



2022 április 22. és 26. között végre ismét lehetőség nyílik rá, hogy újra kinyissa kapuit a Kölnben megrendezésre kerülő Anuga Foodtec nemzetközi vásár. A kiállítás az élelmiszertermelés minden aspektusát lefedi: élelmiszeripari technológiai gyártó- és csomagológépek, élelmiszerbiztonság és analitika, automatizálás, digitalizáció, környezetvédelem, újdonságok, fejlesztések, találmányok és logisztika.

A Holimex Kft. rendszeres látogatója az Anuga Foodtecnek, mivel több principálisunk is kiállítóként szerepel az eseményen, úgy mint CEPI, Colimatic, Hansa Mixer, Hosokawa Group, Moistech, Niverplast, Pigo, SAS, Ventilex, és még sokan mások.

A vásáron Fejes Tamás és Bruncsics Benjámín kollégánk is ott lesz, akik szívesen segítenek Önöknek megtalálni a megfelelő technológiai csomagológépet a kiállító partnereink berendezései között.

Töltött nápolyi finomra aprítása mikroörlő berendezéssel

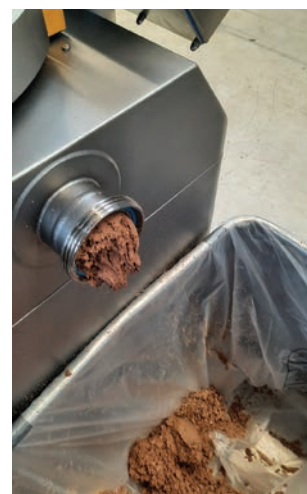
Élelmiszeripari területen gyakori gyártási igény, hogy valamilyen alapanyagot kisebb méretre kell aprítani, vagy a gyártáskor keletkezett mellékterméket, selejtet homogenizálni, őrölni szükséges, ami egyes esetekben a receptúra szerves része. Az esetünkben is egy ilyen igény merült fel, finomra őrölt, töltött nápolyira.

Az ügyfelünk, egy hazai nápolyi gyártó cég azzal keresett meg minket, milyen berendezéssel tudnánk számára optimális szemcseméretet előállítani. A feladat nem volt kicsi, számos kísérletet végeztünk a kapott termékmintával, hogy megtaláljuk a megfelelő gépet és kapacitást. Többféle berendezést, őrlési eljárást megvizsgáltunk és leteszteltünk az alapanyagokkal: golyósmalom, hengerszék, több lépéses darálás stb., amelyek jó eredményt adtak ugyan, de nem elégítették ki ügyfelünk elvárásait: a gyors sarzs-váltást, a termékváltáskor a lehető legkisebb anyagvesztést, a kis helyigényt, a könnyű kezelhetőséget, takaríthatóságot és megfelelő gyártási kapacitást. Mindezt természetesen egy berendezésben!

Végül egy olyan gépgyártó partnerünk technológiája lett a megoldás, akivel korábban már foglalkoztunk hasonló témával (fizikailag sérült, zsíros keksz darálásával), de végül nem került sor konkrét gépvásárlásra. A projekt során kiváló munkakapcsolat alakult ki cégünk és a német gépgyártó partner között.

A mostani projektben a nápolyi gyártásból kikerülő ú.n. vágási selejtet, amely fizikailag sérült töltött nápolyi, kellett 100 mikron alá finomítani.

A mikroörlő garatjában lévő
alapanyag őrlés előtt >



Az őrlendő anyag a berendezés fogadó garatjából részben a gravitáció, részben a turbótöltő szívóhatásának köszönhetően a berendezés aprító egységébe kerül. Az aprító részben a vágógyűrű és a forgó vágófej közé kerül az anyag, és a nyírás-vágás következtében homogenizálódnak az alkotórészek, emulgeálódnak a termék, majd a szállítóegység a terméket a berendezés ürítő kifolyó részéhez továbbítja.



Az aprító rész szerszámai gyártás előtt szétszedve és gyártás után takarítás előtt

A berendezés meghajtásáról egy direkt szervomotor gondoskodik, melynek nyomatéka egy hidraulikus szorító hüvelyen keresztül adódik át a vágófejre. A maximálisan elérhető vágási fordulatszám 4500 fordulat/perc is lehet. A gép sokoldalúságáról többek között a hozzá szállított szerszámkészlet gondoskodik, amellyel a különféle aprítási feladatokhoz választhatjuk meg a megfelelő vágógyűrű-vágófej típust. Ha emulgeált terméket kívánunk előállítani, zárt rendszerben, akkor az a kifolyó csonkra csatlakoztatott csővezetéken keresztül tovább szivattyúzható a gyártási folyamat következő állomására.

A készülék nagyban hasonlít egy húsipari kutterhez, de a különbség mégis jelentős: a kutter szakaszos, egyadagos gyártást tesz lehetővé, míg a mikroörlő berendezésben folyamatos és egyenletes gyártást lehet megvalósítani. Éppen ezért olyan üzembe javasoljuk egy ilyen berendezés beszerzését, ahol óránként minimum néhány 100kg gyártási kapacitásra van szükség.

A berendezés rozsdamentes burkolattal, élelmiszerrel érintkező egységei IP68 védelemmel rendelkeznek. Az aprító egység könnyen szét- és összeszerelhető, kerekeken gurítató és magasnyomású mosóval takarítható.



Az intuitív érintőképernyő segítségével a különféle gyártási receptúrákhoz könnyedén hozzárendelhetjük a korábban letesztelt üzemi paramétereket. A berendezés megvásárlása előtt mindig javasoljuk a tesztek lefolytatását!

A mikroörlő már bizonyított és jól használható más feladatokra: édesipari töltelék gyártására (konyakmeggy, fondant, csokoládé homogén masszává finomítása), olajos magkrémek gyártására, illetve nedves állateledel pátészerűre való emulgeálására.

< A berendezés mobil, könnyen szétszedhető, magasnyomású mosóval eltakarítható

Kérjük, forduljanak hozzánk bizalommal: aprítási, emulgeálási feladataik megoldásában nagyon szívesen nyújtunk szakértői támogatást, hogy kiválasszuk Önök számára a legmegfelelőbb berendezést!

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.

2022. MÁRCIUS

Holimex API nap

Kedves Partnereink!

A Holimex Kft. berkein belül régi hagyománynak számít a Holimex napok megszervezése, melynek keretei között lehetőséget biztosítunk több külföldi partnercégünk megismerésére, és az oly fontos személyes kapcsolatfelvételre. Sajnos, az elmúlt időszak koronavírusjárványa nem tette lehetővé az ilyen jellegű rendezvények megtartását. Hogy bepótoljuk ezen elmaradásokat, 2022-ben egyből két, saját szervezésű rendezvénnyel jelentkezőnk. A május 25-i szeminárium a hatóanyaggyártás témakörével foglalkozik, míg az október 4-i a formulálásra fókuszál. Mostani cikkünkben bővebben az előbbiről ejtünk néhány szót.

A rendezvényünkön négy, nagy múltú gépgyártó partnerünk legújabb fejlesztéseivel ismerkedhetnek meg. A szemináriumot két részre osztottuk, egy délelőtti etapra, amelyben gyártó partnereink előadásait hallgathatják meg a látogatók, és egy délutánira, ahol kötetlen formában lehet megismerkedni a képviselőikkel, és meg lehet tekinteni a kiállított demo készülékeket.

A résztvevő gyártó partnereink:



A gyógyszeripari alapanyaggyártás területén egyre nagyobb hangsúlyt kap az alapanyagok/termékek zártrendszerű bejuttatása, illetve elvétele, az egyes eszközök kiporzásmentes összekapcsolása. Ennek a piaci szegmensnek kiemelkedő gyártója a német Andocksysteme. Többször használatos rozsdamentes/saválló szelepei mellett az eldobható, egyszer használatos szétválasztható pillangószelepek területén is kiváló minőséget képvisel.



A Hosokawa Alpine több, mint 100 éve ismert név az őrlés, osztályozás területén. Portfóliójában megtalálhatók mind a néhány gramm, mind a több tonna anyag feldolgozására szolgáló berendezések. A legmagasabb gyógyszeripari standardok szerint gyártanak csapos malmokat, rögtörőket, mikronizálókat, akár a dolgozó biztonságát védő izolátor rendszerben integrálva.



A Hosokawa Micron BV. máig legismertebb terméke az ún. „Nauta” kúpos-csigás szárító. Szintén száz éves tapasztalatuknak és kitartó munkájuknak köszönhetően a szárítás és homogenizálás területén abszolút szakértőnek számítanak. A gyógyszeripar területén hazánkban is számos referenciával büszkélkedhetnek, akár egyszerű porhomogenizálóról, akár nagy nyíróerejű keverőről van szó.



Aki dolgozott már gyógyszeripari laboratóriumban, annak az IKA-t nem kell bemutatni, hiszen keverő, fűtő, rázó és egyéb berendezései a kutatók mindennapos használati tárgyait jelentik. Emellett az IKA berendezései a gyógyszeripari gyártásból sem hiányozhatnak, komplett gyártóberendezéseivel egy egész sor művelet egy készülékben végrehajtható.

Helyszín: Mercure Budapest Castle Hill
1013 Budapest, Krisztina körút 41-43.

Időpont: 2022.05.25. 8:00 – 16:00

Előzetesen jelentkezni a henriette.markus@holimex.hu e-mail címen lehet.
Szeretettel várjuk minden kedves Partnerünket!



A Holimex Hírmondó megjelenik a Holimex Kft. jóvoltából.

Szerkesztők: a Holimex Kft. dolgozói

©2022 Holimex Kft., Budapest/Magyarország

Megjegyzéseiket szívesen fogadjuk holimex@holimex.hu e-mail címünkön

1125 Budapest, Zrínyi Janka u. 38. • Tel.: 391-4400 • Fax: 391-4401 • Internet: www.holimex.hu