

# HOLIMEX

## H Í R M O N D Ó

### Tisztelt Partnereink, Kedves Olvasóink!

Holimexnél egyértelműen tapasztaljuk, hogy mind a személyes találkozók, mind pedig a szakmai rendezvények száma mostanra visszatért a járványhelyzet előtti szintre, talán túl is szárnyalta azt! Ennek köszönhetően 2024-es első számunkban a szakmai kiállításokra helyezük a fő hangsúlyt.

Indító cikkünkben a magyar élelmiszeripari kiállítást, a március 5 – 7 között megrendezésre kerülő SIRHA Budapest kiállítást vesszük górcső alá, amelyen a Holimex Kft. saját standdal is képviselteti magát. Itt élőben is bemutatjuk több berendezésgyártó partnerünk eszközeit, amelyekről egy-egy rövid írást talál a kedves olvasó a lapjainkon. A magas szintű vevői kiszolgálást támogatja, hogy mindegyik külföldi partnerunktől személyes képviselet is lesz a standunkon.

Ezt követően egy rövid beszámolót olvashatnak, elsősorban az ömlesztett anyagokat kezelő partnereink, a Powtech kiállításról, Nürnbergből, ahol három kollégánk vett részt és kalauzolta helyszínen az érdeklődőket gyártóink standjain.

Élelmiszeripari kiállítást pedig nem csak Magyarországon rendeznek. Erről tanúskodik utolsó cikkünk, amely keretein belül a nagyobb léptékű Anuga Foodtech kölni nemzetközi kiállításra invitáljuk az élelmiszeripari gyártó partnereinket.

Üdvözlettel:

*Bruncsics Benjámín, Kovács Dániel*

Holimex



### A TARTALOMBÓL

SIRHA	2
ANRITSU	3
TERMÉK- BEMUTATÓK	4-5
POWTECH	6-7
ANUGA	8



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

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



## Meghívó

A HolimeX Kft. tisztelettel meghívja Önt a

### SIRHA Budapest 2024

Közép-Kelet Európa legjelentősebb nemzetközi élelmiszeripari és HoReCa szakkiallítására.

HUNGEXPO Budapest Kongresszusi és Kiállítási Központ  
1101 Budapest, Albertirsai út 10. (Expo tér 1.)

HolimeX Kft. standja: A pavilon H13

#### A kiállítás nyitvatartása:

2024. március 5. kedd	10.00 - 18.00
2024. március 6. szerda	10.00 - 18.00
2024. március 7. csütörtök	10.00 - 18.00

A kiállításon a látogatók megismerkedhetnek a HolimeX Kft. tevékenységével, és élöben is megtekinthetik gyártó partnereink termékeit, mint:

- a japán **Anritsu Infvis Ltd.** legújabb fejlesztésű ellenőrző röntgenét és kompakt méretű fémdetektor – mérleg kombinációját,
- a svájci **Brunner Anliker** zöldség és gyümölcs aprítására, szeletelésére alkalmas kompakt, közepes kapacitású berendezését,
- az **Adelphi Manufacturing** félautomata folyadéktöltő gépét,
- a svéd **DST Seibu Giken** ipari páramentesítő berendezését,
- valamint a tajvani **Kwang Dah** tablettá- és kapszulabeszámoló berendezésünket, amelyet elsősorban táplálékkiegészítő és vitaminyártó partnereink figyelmébe ajánljuk.

#### Megközelítés:

- A sűrítve közlekedő 10-es busszal az Örs vezér teréről. Leszállás a 3-as kapu megállónál vagy a Vásárközpont Főbejárat megállónál.
- 37-es villamossal Kőbánya felső vasútállomásig, onnan gyalogosan.
- Pillangó utca metró megállótól gyalogosan.
- Személygépkocsival a belváros felől a Kerepesi útról.

További információért, kérjük, látogasson el a SIRHA weboldalára (<https://sirha-budapest.com>).

**Szeretettel várja Önöket a HolimeX Kft.!**

## Anritsu Infvis Ltd. DualX+ IP69K Röntgenrendszer & fémdetektor-mérleg kombináció

# Anritsu

A japán Anritsu Infvis Ltd., az inline termékelismerő és ellenőrző berendezések kiemelkedő, globális gyártója.



Anritsu DualX+ IP69K

A kiállításon is megtekinthető DualX+ néven megjelenő, új generációs fotonérzékelő technológia, ami speciális algoritmusokkal alkalmas halak és baromfitermékek ellenőrzésére is - a képek lényegesen élesebbek, ami kiváló detektálási képességet és alacsonyabb téves selejtezési arányt biztosít. A céltárgyakon lévő szennyeződések egyértelműen megjelennek és azonosíthatóak az általuk vetett árnyékok alapján, és az idegen anyagok is könnyebben detektálhatóak, még a kisebbek és vékonyabbak is, mint például a kis halszállkák, apró baromficsonatok és kis fémdarabok. A berendezés kiemelkedik IP69K védettségével. Az egyre népszerűbb Anritsu XR75 platformra épül és annak megbízhatóságát, könnyű kezelhetőségét és alacsony üzemeltetési költségét kínálja, robusztus, kis helyigénnyel. Ezt az IP69K besorolással rendelkező higiénikus megoldást kifejezetten olyan vizsgálórendszerekhez tervezték, amelyek a gyártósor feldolgozási területére kerülnek - szemben a csomagolási területtel. A modell megfelel az amerikai és európai nagynyomású mosási és higiéniai követelményeknek hús vagy nedves termékek esetében.

A röntgen vizsgáló berendezés mellett megtekinthetik az Anritsu kiemelkedően helytakarékos Combo rendszerének egyik típusát is, ami ötvözi kiemelkedő fémdetektálást a precíz mérlegelési technológiával.

### A DualX+ IP69K röntgen főbb jellemzői:

- HD képalkotó dupla érzékeléssel
- IP69K védettség
- Higiénikus kialakítás
- Hosszú élettartamú röntgen generátor és detektor
- Öntanuló termékbeállítás
- Szerszám nélküli, egyszerű és gyors szétszerelhetőség tisztításhoz

### A Combo főbb jellemzői:

- Pontos, megbízható, kompakt, gazdaságos
- Akár 400 termék/perc kapacitás
- Közel 150 000 berendezés telepítve világszerte
- Az egyike a legkompaktabb méretű rendszereknek a piacon
- Lényegesen kedvezőbb költségek, mint két külön berendezés megvásárlása esetén
- A szabadalmaztatott jelfeldolgozás és a fejlett mérnöki tervezés biztosítja a kiváló ellenállást a környezeti zavarokkal, zajjal és rezgésekkel szemben
- Horizontális és vertikális felépítés az ellenőrizendő terméknek megfelelően, IP30 vagy IP66 védettségű osztály, számos detektor méret és szalagpálya szélesség



Anritsu M6 combo

A SIRHA kiállításon, a standunkon mindkét berendezés megtekinthető és lehetőség van tesztelésre is. Erről további információkat kaphat a honlapunkon megtalálható elérhetőségünkön.

**További kérdésekkel forduljon hozzánk bizalommal!**

Csőhajlítók, diszpergálók, dobszáritók, drázsírozók, emulgeátorok, fermentorok, fóliázók, folyadékkeverők, folyadékszűrők (szűrőprések, lapszűrők, vákuum dobszűrők, gertyás szűrők), folyadék- és pasztatöltők, folyadéktöltő karok, golyós malmok, granulálók, gyöngymalmok, száritók.

## Brunner Anliker GSM – Multicut Nagykonyhai zöldségszeletelő



A Multicut név arra utal, hogy a felhasználó 50 különböző vágási opció közül választhat. A berendezés szeletel, kockáz, csikoz, reszel, széles mérettartományban, hullámos vagy cakkozott felszínnel. A garatba betöltött zöldség alatt forog az a tárcsa, melyben a speciális kések vannak elhelyezve. A vágóélek kialakítása egyedi, így a növényi sejt nem roncsolódik, nem ereszt levet a paradicsom, nem barnul a gomba, minimálisan oxidálódik a termék. A készülék oldalába épített fiókba tehető a leggyakrabban használt 6 darab vágótárcsa. Természetesen a berendezés rozsdamentes acél, ezenkívül a termék csak kerámiával vagy teflonnal érintkezhet. A gépen semmi nem rozsdásodik, minden ipari mosogatógépben tisztítható.

### A GSM – Multicut főbb jellemzői:

- képes minden olyan alakra, formára vágásra, amelyekre a zöldségfeldolgozás során szükség lehet
- tiszta, vitaminokban és tápanyagokban gazdag végtermék érhető el és hosszú ideig fenntartja a termék frissességét
- egyszerűen, folyamatosan működtethető
- állítható magasságú
- gyors és könnyű a tisztítás átállításkor

**Műszaki adatok:** A berendezés kapacitása 600 kg/óra, mérete 0,8×0,8×1,1 méter, tömege 110 kg, a motor teljesítménye 0,75 kW.

## Adelphi Manufacturing Response semiautomata filler Félautomata töltőgép



Partnerünk, az Adelphi Manufacturing elsősorban kis és közepes kapacitású folyadéktöltő berendezésekkel, és a hozzájuk tartozó kiegészítőkkel foglalkozik. A termékpaletta zászlóshajója a Response félautomata asztali töltőberendezés. Gyakorlatilag bármilyen tárolóeszköz töltésére alkalmas, fioláktól tubusokon át flakonokig, 3 ml-től 1 l-ig, akár 40 db/perc kapacitással. Kiemelkedő pontosságának ( $\pm 0,25\%$ ) köszönhetően jelentős mennyiségű terméket tud megtakarítani felhasználójának. Termékviszkozitást tekintve víztől egészen a nehezen folyó krémekig alkalmas folyadékok töltésére.

### A Response Félautomata töltőgép főbb jellemzői:

- Tiszta, biztonságos, higiénikus környezet, gyors termelés
- Többféle termékhez és tartályhoz beállítható
- Gyors töltés, akár 40 tartály percenként
- Fokozatmentesen állítható töltési térfogat



**Műszaki adatok:** Számos kiegészítővel rendelhető a berendezés, többek között különböző méretű és kialakítású adagolótolcsérekkel, és különféle töltőcsövekkel. Igény szerint ATEX-es kivitelben is elérhető. Nagyobb kapacitásigény esetén a Response Automation Base és a Response Monobloc 250/1000 berendezéseket tudjuk javasolni. Mindkettő „lelke” a Response töltő, amelyből előbbi esetében akár 4 db is felszerelhető egy vezérléssel ellátott alappokeretre, utóbbi esetében pedig kupakzáróval és egyéb kiegészítőkkal szereljük fel a berendezéseket.

## DST Seibu Giken DR-20B Dehumidifier Recusorb Páramentesítő készülék



Svéd partnerünk, a DST ipari szilikagél rotokkal szereli fel páramegkötő berendezéseit. A hatékony és biztos megoldás elvi alapja a szilikagél reverzibilis vízmegkötő képessége. Szobahőmérsékleten a gél saját tömege 20-30%-ának megfelelő vizet képes megkötni a felületén. Magas hőmérsékleten a folyamat megfordítható, a víz deszorpciója megy végbe. Az adszorbens védelme érdekében a beszívott levegőt szűrjük, tehát járulékos előny, hogy a munkatérbe nemcsak száraz, hanem tiszta levegőt fújunk be. Ez a tisztaság mikrobiológiai szempontból is értendő. Az élelmiszeripari felhasználásra gyártott rotorra ezüst ionokat visznek föl, melynek mikrobaölő hatása higiénikus levegőt biztosít a munkatérben.

### DR-20B Páramentesítő készülék főbb jellemzői:

- Mosható rotor
- Védett kezelőpanel
- Rozsdamentes acél váz
- Önszabályozó fűtőtest
- Hosszú élettartam
- Könnyű hozzáférés a szűrőhöz

### Műszaki adatok:

DEHUMIDIFIER MODEL	DR-20B
Nominal capacity (kg/h)	0,8
Dry air flow (m <sup>3</sup> /h)	330
Wet air flow (m <sup>3</sup> /h)	60
Heater current (A)	4,5
Maximum electric consumption (kW)	1,2
Supply fuse 230V/50Hz (A)	10
Weight (kg)	15

## KDV-7 kapszulaszámláló berendezés

A kiállításon is megtekinthető, illetve megvásárolható egy új, forgóasztalos elvű tablettá-/kapszulaszámláló berendezés. A berendezés új, gyártásban még nem használt, amelyet kifejezetten táplálékkiegészítő és vitaminyártó partnereink figyelmébe ajánljuk. A számláló berendezés a kiállítás ideje alatt is megvásárolható.

### KDV-7 automata kapszulaszámláló berendezés főbb jellemzői:

- Flakonadagoló egységgel: változtatható sebességű szállítószalaggal, pneumatikus munkahengerrel a flakon cseréjéhez, a számláló alatt.
- KDC-101 fotocellás számlálórendszerrel
- KDK-500 vibrációs kupakadagolóval ellátott, kupakzáró géppel felszerelve
- Kupakzáró rápatintós kupakhoz, kiegészíthető csavaros kupakhoz
- TT-60 körasztallal az üres flakonok tárolására
- Flakonmérethez állítható terelő és magasság

### Műszaki adatok:

- Kapacitás: 30.000 kapszula/h (kapszulamérettől, -fajtától függően).
- Kemény- és lágyzselatin kapszulákhoz is használható.
- Teljesítmény igény: 4,3 kW
- Méretek: 6.200 x 1.700 x 1.750 mm

A berendezés Magyarországon azonnal elérhető, igény esetén gyártási tesztre is van lehetőség. A berendezésre 6 hónap garanciát biztosítunk. Származási ország: Tajvan

**További kérdésekkel forduljon hozzánk bizalommal!**

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

2024. FEBRUÁR

Nürnberg, 2023. szeptember 26-28.

## POWTECH



# POWTECH

A POWTECH a feldolgozóipar, a gyártástechnológia, analitika kiállítása és vására a por, granulátum és ömlesztett anyagok technológiájának területén, ahol a gumi- és kozmetikai ipartól kezdve a gyógyszer-és vegyiparont az élelmiszeriparig bezárólag tájékozódhatnak a szakértők az ágazat jövőbemutató innovációról. A szakvásáron kiemelt hangsúlyt kapnak az energiahatékonyság, a fenntarthatóság, a kímélő feldolgozási megoldások és a folyamatoptimalizálás kérdései.



A 2023-as POWTECH kiállítást az alábbi számokkal jellemezhetjük: összesen 28 ország 553 cége képviselte magát. A kiállítók 43 százaléka érkezett külföldről. A POWTECH ezekkel a számokkal megalapozta pozícióját a világ vezető por-, ömlesztett anyag- és részecsketechnológiával foglalkozó gyártóinak piacán. A több mint 9.261 látogató- köztük a 65 külföldi országból érkező nemzetközi közönség- is meggyőződhetett erről.

A POWTECH a legfontosabb találkozási pont az ömlesztett szilárd anyagok közösségének számos ágazatában, elsősorban az élelmiszer-, a gyógyszer- és a vegyiparban. A HOLIMEX Kft ezért most is jelen volt a kiállításon, felkerestük képviselt gyártói partnereinket, találkoztunk a kiállítást meglátogató honfitársainkkal és kalauzoltuk őket a partnereink között.

### Néhány kiemelt partner a teljesség igénye nélkül:

**IKA®** Vendégeinknek bemutattuk az IKA standján a még mindig újnak számító CMX 2000 porbekeverő, homogenizáló berendezést, mely nagy viszkozitású keverékek, szuszpenziók előállítására is kiválóan alkalmas. Nagy sikert aratott az újonnan fejlesztett technológiai VR-túra is az IKA teljes portfolióján.



**HOSOKAWA  
ALPINE GROUP**

A Hosokawa-csoport ezúttal is kített magáért. Standja ismét a legnagyobbak között volt, melynek jelentős részét a csoport viszonylag új tagja, a Hosokawa Solids foglalta el, akik főként az ömlesztett termékek kezelésében kínálnak változatos megoldásokat partnereink számára. A hagyományos Hosokawa Alpine és Hosokawa Micron termékeket holografikus kivetítőn lehetett megsejmelni.



A PIAB önmagához hűen ismét működő modellen szemléltette a porok, granulátumok, tabletták és kapszulák szállítására használható berendezését. Bemutatásra került a PIAB legkisebb modellje is.



A ILC Dover containment kialakítású rögtörő berendezést állított ki, ahol részletes információkkal és „tárlatvezetéssel” álltak partnereink rendelkezésére. Különleges bárpultjuk élőben szemléltette a JetFeeder injektoros port folyadékba / folyadékot folyadékba keverő rendszert. A vásárlátogató számára gombnyomásra keverte ki a megadott arányban hígított szörpöt.



Az Andocksysteme G. Untch GmbH régi partnerünk, aki a megszokott többször és egyszer használatos containment osztott pillangószelepei mellett kihozott egy egyszer használatos AVAX és ACUBE rendszeren alapuló porkonténer megoldást, amely lehetővé teszi a műanyag porkonténer tisztítás nélküli újrahasználatát egy ACUBE bélészsák segítségével.



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



Régi partnerünk, a holland TBMA is kiállított a POWTECH-en. Standjukon az ömlesztett termékek kezelésében alkalmazott speciális cellás adagolókkal és a pneumatikus szállításban alkalmazott útváltókkal jelentek meg.



A Covid után a POWTECH 2023-ban ismét megmozgatta és összefogta az iparág összes jelentősebb szereplőjét.

**A következő kiállítás másfél év múlva, 2025. szeptember 23-tól 25-ig kerül megrendezésre.**

**TALÁLKOZZUNK AKKOR IS!**



### **Anuga Foodtech kiállítás, az élelmiszeripari innovációk világa**

Mire lapunk Olvasóink kezébe jut, már kevesebb mint két hónap lesz hátra, hogy újra megnyissa kapuit március 19. és 22. között Kölnben az élelmiszeripari gyártók Mekkája, az Anuga Foodtech 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.

Holimex Kft több principálisa kiállítóként szerepel, akik közül kiemelnénk:

Coligroup/COLIMATIC, Döinghaus, Hansa Industry Mixer, Hosokawa Alpine/Micron/Solids, Kreyenborg, Krüger & Salecker, Moisttech, Mpac Langen, Niverplast, Panini, és még sokan mások.

A vásáron három kollégánk biztosan ott lesz, akik szívesen segítenek Önöknek eligazodni és megtalálni a megfelelő technológiai és csomagológépeket, valamint bemutatni kiállító partnereink berendezéseit.

**Várjuk megkeresésüket!**



A Holimex Hírmondó megjelenik a Holimex Kft. jóvoltából.

Szerkesztők: a Holimex Kft. dolgozói

©2024 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)