

HOLIMEX

H Í R M O N D Ó

Tisztelt Partnereink, Kedves Olvasóink!

Régóta ismételt közhely, hogy ha itt a nyár, akkor mindenki nyaralni megy, próbálja a munkát maga mögött hagyni, és csak a kikapcsolódásnak élni. Így jelenlegi Hírmondó számunkban nem hozzájuk kívánunk szólni, hanem azon partnereinkhez, akik most éppen a szabadságon lévő kollégák helyett tartják a frontot. Nekik külön köszönet. De azon olvasóinknak is szívesen írunk, akik hosszúnak érzik a három hét szünidőt, és vágnának egy kis munkára...



Jelen írásunkban nagyobb hangsúlyt kapnak a már ismert és kevésbé ismert gyártási technológiák. Első cikkünkben egy új partnerünket mutatjuk be, akik kiváló folyadéktöltő berendezéseket szállítanak a kozmetikai és az élelmiszeriparba, elsősorban kis- és közepes kapacitású gyártásokhoz.

A második írásunkban a minőségbiztosítási berendezéseket vesszük górcső alá, így olvasóink megtudhatják, mi fán terem a fémdetektor, vagy, hogyan lehet a már becsomagolt, de törött termékeket kimutatni, mindezt japán partnerünk berendezései segítségével.

A következő cikkünkben szintén egy új fejlesztést mutatunk be: egy alkoholadagoló rendszert, amivel a sütőipari termékek hosszú ideig frissek és csíramentesek maradnak. De azért megnyugtatóan kedves partnereinket, a másnaposságtól nem kell tartani!

A következő, talán legfontosabb írásunkban az október 4-én tartandó Holimex Napról ejtünk néhány szót, amelyen újabb négy gyártó partnerünkkel vehetik fel személyesen is a kapcsolatot az érdeklődők, és tekinthetik meg a kiállított berendezéseiket.

Ouder Péter
ügyvezető



A TARTALOMBÓL

Adelphi	2-3
Minőségellenőrző berendezések	4-5
Sütőipari termékek	5-7
HOLIMEX Hírek	7-8



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

www.holimex.hu

Adelphi folyadéktöltők és társai

Az Adelphi Manufacturing gépgyártó partnerünkkel a közelmúltban kezdtük meg együttműködésünket, ezért fontosnak tartottuk, hogy a Hírmondó olvasóival is megismertessük tevékenységüket. A vállalat hosszú múltra tekinthet vissza, hiszen 1947-ben alapították Londonban, majd a fővárostól délre fekvő Haywards Heath-be költöztek át, ahol ma is üzemelnek. Kiemelendő a 2021-es év, ugyanis ebben az évben lett magyarországi képviselője a Holimex Kft. A cégcsoport négy vállalatból épül fel, amelyek közül elsősorban az Adelphi Manufacturing és a Pharma Hygiene Products termékeire fókuszálunk.

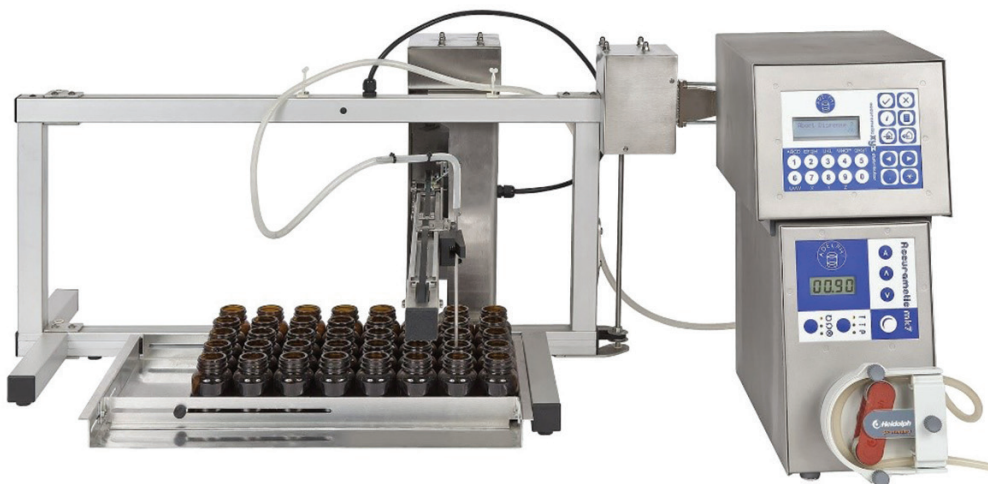


RESPONSE folyadéktöltő

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. Termékviszkózitást tekintve víztől egészen a nehezen folyó krémekig alkalmas folyadékok töltésére. Termékkel csak AISI 316L acél, PTFE és FDA által jóváhagyott elasztomerek érintkeznek, ezen kívül a higiénikus használatot elősegíti, hogy néhány perc alatt szétszedhető a teljeskörű tisztításhoz. Pneumatikus működtetésének hála a globális chiphiány sem érinti a gyártását, ennek is köszönhetően rövid határidővel szállítható, általában raktárról. Világszerte használják, elsősorban az élelmiszer- és kozmetikai iparban, de rendelkezik sok gyógyszeripari és vegyipari referenciával is. 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 alapkeretre, utóbbi esetében pedig kupakzáróval és egyéb kiegészítőkkel építik össze a töltőgépet.

A Response félautomata töltőn kívül az Adelphi Manufacturing gyárt laboratóriumi méretű és belépő-szintű berendezéseket is. Ilyen berendezés például az XYZ Distributor, amelynek furcsa neve rögtön érthető lesz, ha észrevesszük, hogy a perisztaltikus szivattyúhoz csatlakoztatott töltőfeje X, Y és Z koordinátatengelyek irányában is képes mozogni és folyadékot tölteni az alá helyezett fiolákba. Töltési sebessége akár 36 ml/s is lehet, $\pm 0,5\%$ -os pontossággal. Kapcsolódó berendezésként gyártanak félautomata és kézi kupakzárókat, krimpelőket, tubus- és ampullazárókat, valamint a gyógyszeripari előírásoknak megfelelő Apollo I és II folyadékvizsgálókat.



XYZ Distributor

A cégcsoport Pharma Hygiene Products ága rozsdamentes acél termékek gyártásával és forgalmazásával foglalkozik, amelyek közül a különböző tartályokat tartjuk legfontosabbaknak. Térfogatot tekintve 5 – 2500 literig terjed a portfólió, kialakításukat és felszereltségüket tekintve teljes mértékben a felhasználó igényeit igyekeznek kielégíteni. Rendelhető atmoszférikus és nyomásálló kivitelben is; sima vagy duplafalú kialakítással hűtéshez és fűtéshez (100°C fölé is); fedélbe szerelt vagy különálló propellerrel, horgony vagy nagy nyíróerejű keverővel; tetszőleges kialakítású tartályfenékkal és tartályfedéllel, akár kerekre szerelve is.



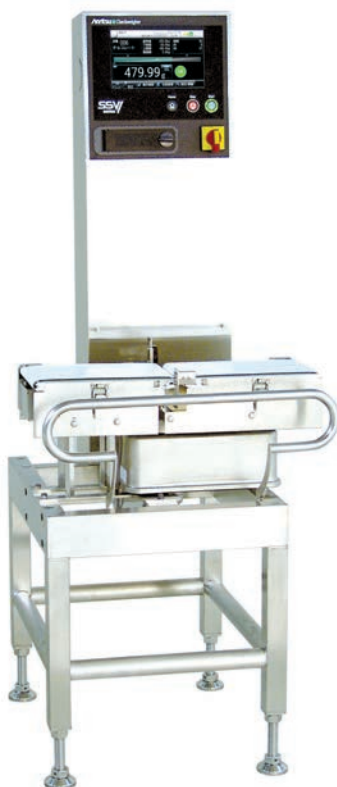
Keverővel ellátott mobil tartály

Amennyiben úgy gondolja, hogy valamelyik bemutatott berendezés érdekes lehet az Ön számára, keressen minket bizalommal! Irodánkban rendelkezésre áll egy demonstrációs célokat szolgáló Response töltőgép, amelyet örömmel megmutatunk partnereinknek és igény szerint akár termékkel történő tesztre is tudunk lehetőséget biztosítani. Az Adelphi kiállítóként részt vesz az augusztusiACHEMA kiállításon Frankfurtban, ahol személyesen is meg lehet tekinteni a gyártó berendezéseit.

Minőségellenőrző berendezések az élelmiszeriparban

Az elmúlt 1 – 1,5 év során egyre több megkeresést kaptunk az élelmiszeripari gyártó partnereinktől idegenanyag ellenőrző berendezésekre, ezért úgy véljük, hogy érdemes egy cikket szentelni a témának. Íme hát:

Az élelmiszeripar területén számos technológia áll a felhasználók rendelkezésére a megfelelő minőség biztosítására. Mivel mindezen folyamatok bemutatása bőven meghaladná a cikkünk terjedelmét, ezért az alábbiakban három technológia ismertetésére szorítkozunk. Ezek nem mások, mint az automata tömegmérés, a fémdetektálás, valamint a röntgenvizsgálat. A berendezésekben a közös pont, hogy mindezeket az Anritsu Infvis Co. nevű japán partnerünk gyártja, akiket már több, mint 10 éve képviselünk Magyarországon.



Automata szalagmérleg

képesek a mágnesezhető és nem mágnesezhető fémek kimutatására. A fémdetektorokat úgy alakítják ki, hogy a környezetből érkező rezgések és elektromos zaj ne befolyásolják a teljesítményüket. A termékek regisztrációja egyszerűen elsajátítható, a kezeléshez nincs szükség komoly képzésre. A fémdetektorok ezen túl a mérlegekkel egybeépítve is elérhetők. A berendezésből létezik egy speciális kivitel, az úgynevezett M-Series, ami alkalmas az alumínium gőzölt fóliába csomagolt termékek fém szennyezőinek kimutatására is.

A technológiák közül elsőként mindenképpen az automatikus üzemű mérlegeket kell megemlíteni, hiszen ezek a leginkább elterjedt minőségbiztosító eszközök. Mindez az egyszerű és biztos mérési eljárásnak köszönhető. Az úgynevezett checkweigher-ek képesek a szalagon érkező termékek automatikus mérésére, a mérés kiértékelésére, és egy rejektor segítségével a súlyhibás darabok kilökésére. A berendezés kifejezetten sokoldalú, memóriájában 200 különböző termék eltárolására ad lehetőséget, és maximum 400 termék/perc sebességgel képes üzemelni, súlyhatártól függően. IP66-os kivitelüknek köszönhetően kifejezetten nyirkos közegekben is használhatók. A berendezések hatóság által hitelesíthetők, az e jelöléshez szükséges, egalizált mérés, azaz EEC funkcióval is rendelkeznek.

Következőként a fémdetektorokról kell néhány szót ejtenünk, hiszen ezeket is széles körben használják, ráadásul az elmúlt időszakban megnövekedett érdeklődést tapasztaltunk a berendezések iránt. Az Anritsu fémdetektorai szintén automatikus üzeműek, szállítószalag rendszerekbe telepíthetők, de önállóan is használhatóak. A nagy teljesítményű detektorfejek, valamint a feldolgozó algoritmusnak köszönhetően nagy érzékenységgel



Fémdetektor



Röntgen berendezés

Végül ejtsünk néhány szót a legkomplexebb minőségellenőrző berendezésekről, a röntgenekről. Ezek legfőbb előnye, hogy segítségükkel nem csak a fém szennyezők, de a vizsgált anyag tulajdonságaitól függően az üveg, kerámia, gumi, csont és bizonyos műanyagok is kimutathatók. A berendezés ezen túl számos hasznos funkcióval rendelkezik, képes ugyanis a csomagolt termékek esetén a hiányzó, vagy törött darabok selejtezésére, illetve a konzerveknél élmászk felvételére a fals detektálás elkerülése érdekében, sőt még digitális súlymérésre is. Az Anritsu röntgenek segítségével mind csomagolt termékek, mind ömlesztett áruk, például fűszerek, szárítottanyagok is könnyen ellenőrizhetők. A vizsgált termékek mérete széles körben változhat, akár egy leves zacskó méretűtől a tejeskartonig.

A fent felsorolt készülékeket az élelmiszeripar számos területén használják, kiemelt alkalmazási területek a szárzészta gyártás, sütőipar, tejipar és húsipar, de léteznek gyógyszeripari alkalmazások is. Konkrét igény esetén lehetőséget biztosítunk a berendezések tesztelésére is. Termelési kihívásával forduljon hozzánk bizalommal.

Etil-alkohol adagoló sütőipari termékek tartósításához légmentesen záró csomagológéppel

A frissen kisült pékáru a csomagolást megelőzően a környezetéből - a levegőből, a gépekkel érintkező felületekről, csomagolóanyagról, vagy az operátortól közvetítve - beszennyeződhet különféle nemkívánatos mikroorganizmusokkal, amelyek a minőségmegőrzés ideje alatt romlási folyamatot indíthatnak el. Általában a sütőipari termékeknek magas nedvességtartalmuk van, amit a csomagolás még jobban fokozhat. Így ezek a termékek a penészek és a gombák szaporodásához ideális táptalajt biztosítanak oxigén jelenléte mellett.

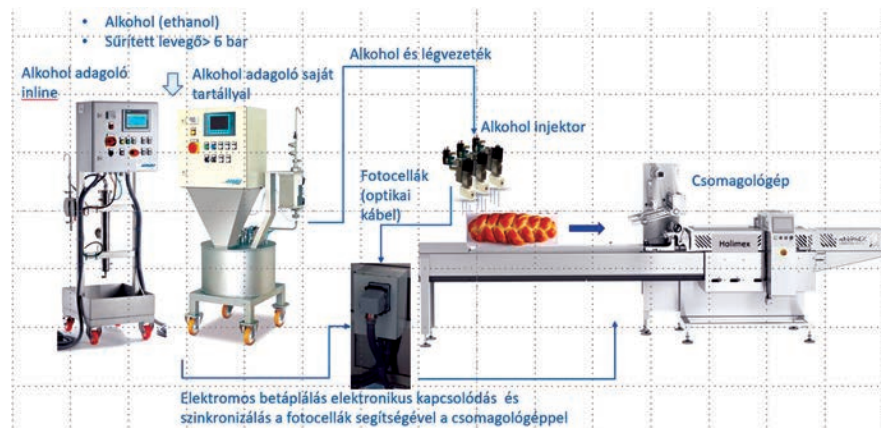
A fenti problémára nyújthat megoldást, ha a termékek felületét csomagolás előtt etil-alkohollal permetezzük le, majd ezt követően légmentesen lezárjuk. Ekkor a csomagoláson belül az elpárolgó alkohol fertőtleníti a termék felületét és a zacskóba bezárt levegőt, ezzel pedig elpusztítja a mikroorganizmusokat. Az ilyen módon légmentesen becsomagolt friss kenyér, kalács, péksütemény, pizza és sok más pékáru hosszabb ideig eltartható, megőrzi frissességét.



Sütőipari termékek tartósítása alkohollal

Jelenleg az EU-ban elfogadott szabályok szerint az élelmiszer felületére a tömege alapján arányosan maximálisan 2% etil-alkohol (amely min. 80 térf.%-os) kijuttatása engedélyezett. Ezt jelezni kell a csomagoláson.

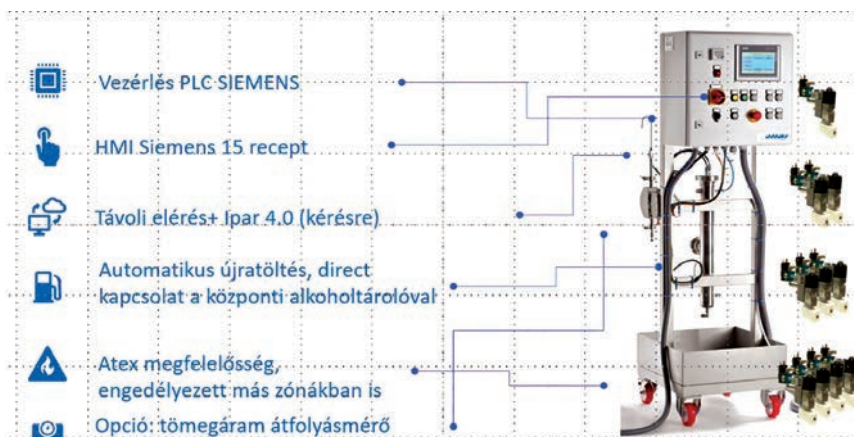
Az alkohol adagolót a csomagológéppel kell összekapcsolni (lásd alábbi ábra), ami a csomagológépre érkező termék felületére az adagolótartályból az alkoholt injektoron keresztül automatikusan adagolja.



Csomagológép behordószalagjára telepített fotocellák érzékelik a terméket és indítják el az alkohol adagolását a termék felületére

A termék helyét fotocella azonosítja és ez alapján indítja a berendezés az adagolást. A gépet minden esetben két fotocellával szállítják, hogyha az egyik meghibásodna, akkor se keletkezzen selejt. Az adagoló alkalmas percenként akár 100-500 adagnyi alkohol kijuttatására, amely egysatornás csomagológépeken már ipari kapacitás. A jellemző alkoholmennyiség 0,15 – 20 g termékenként.

Az általunk forgalmazott etil-alkohol adagoló berendezést a gyártó több mint 20 éve fejleszti és több mint 200 darabot sikeresen telepített. Adagolási pontosság tekintetében a standard 5%, de tömegáram-mérő műszer segítségével garantálható az 1%-os adagolási pontosság.



Az alkoholadagoló részei

Az adagoláshoz 0,3 bar nyomású levegő elegendő, gravitációs esés szimulálása a cél, nem aeroszolos porlasztás. Az alkohol cseppek jól irányíthatók, 99,9%-ban a termék felületére jutnak. Tilos a csomagolóanyagra permetezni, mert az alkohol akadályozza a

csomagolóanyag zárását. A csomagológéppel szemben követelmény, hogy alkalmas legyen zacskók légmentes lezárására. Kisebb csomagolási kapacitásokra (20-40 db percenként) és nagyobb teljesítményűre is megkeressük az Önök számára megfelelő berendezést. Ha a záráskor védőgázt is juttatunk a csomagolt termék mellé a zacskóba, erre nincs feltétlenül szükség, de terméktől, receptúráktól függ, hogy milyen eredményt lehet elérni. A jó gázzárást például a BW Felxible Systems Schib CO 50 TG flowpack csomagológépe képes biztosítani.

Az alkohol adagolásának mennyiségéhez tapasztalati alapon célszerű elindulni. Mivel az alkohol elpárolog, nem épül be a termékbe. Ugyanakkor lényeges, hogy a minőségmegőrzési idő végén a jó fizikai, kémiai és mikrobiológia tulajdonságok mellett a termék élvezhető is legyen. A sütőipari termékek alkoholos tartósítása során pl. kenyerek esetén átlagosan 60-90 nap minőségmegőrzési idő érhető el.



Flowpack csomagológép atmoszferikus légmentes-, védőgázas- (MAP), vagy alkoholos záráshoz

Amennyiben szeretné termékét hosszabb szavatossági idővel ellátni, kérjük, keressen meg bennünket. A fent bemutatott alkohol adagolót meglévő berendezésre, utólagosan is fel tudjuk szerelni, de új gyártósor esetén légmentesen csomagolóberendezést is tudunk javasolni az Önök alkalmazásához.



Holimex Formulálás Nap

Kedves Partnereink!

Mint azt a korábbi Hírmondónkban már említettük, idén, több év kihagyás után ismét lehetőségünk nyílt a Holimex napok megszervezésére. 2022-ben ezért egyből két rendezvényt jelentkeztünk. A májusi Holimex API nap nagy sikert aratott a résztvevőink között, erről egy rövid összefoglalót találhatnak a honlapunkon. Ebben a cikkünkben viszont a következő, Holimex Formulálás nappal foglalkozunk, amelyet október 4-én tartunk a budapesti Mercure Hotelben.

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 képviselőkkel, és meg lehet tekinteni a kiállított demo készülékeket.

A gyártó partnereink:

IWK a csomagolástechnika egy speciális területére gyárt berendezéseket, mégpedig a nagy viszkozitású krémek, paszták, kenőcsök tubusba töltésére. Berendezéseik egyértelműen tükrözik a német precizitást, a sokszínű, innovatív gondolkodásmódot, amely őket az élvonalba juttatta. A töltőberendezé-

IWK

Szíták (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.

2022. AUGUSZTUS

sek kiegészítő- és kiszolgáló egységeit is saját fejlesztésből kínálja, mint például a kartonozó eszközöket.

Az **I.W.T. Srl.** olasz vállalatot 1991-ben hozták létre, kifejezetten az ipari-, ezen belül a gyógyszeripari mosóberendezések gyártására. Az azóta eltelt 3 évtizedben partnerünk Európa egyik vezető gyártójává vált saját szakterületén; termékpalettája a legmagasabb igényeket is kielégítő mosóberendezéseket foglalja magában a korábban már említett iparágak számára.



A **Solidfog** nevű belga partnerünk speciális hidrogén-peroxidos fertőtlenítő berendezéseket gyárt, amelyeket nagy tisztaságú terekben, mikrobiológiai laboratóriumokban, tisztaterekben lehet alkalmazni. A Solidfog berendezéseinek kiváló tulajdonsága, hogy száraz, hideg H₂O₂ ködöt permeteznek a fertőtleníttendő térbe, ezért nincs szükség forró felületre az elpárologtatáshoz, valamint alkalmazása nem igényel előzetes hőmérséklet- és páratartalom beállítást.



A **Telstar S.A.** céget 1963-ban a Barcelona melletti Terrassában alapították. Kezdetben vákuumszivattyúk és egyéb vákuumtechnikai berendezések (pl. liofilizálók) gyártásával foglalkoztak. Az eltelt évtizedek során számos más területen vetette meg lábát a cég és különféle egyedi, vagy szériában gyártott berendezéseket hozott a piacra. Partnerünk által ajánlott berendezések, valamint szolgáltatások tehát az egyszerű vákuumszivattyúktól a liofilizáló berendezéseken, sterilizáló autoklávokon, tisztatéri légtechnikai berendezéseken át komplett, kulcsrakész létesítményekig terjednek.



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

Időpont: 2022.10.04. 8:00 – 16:00

Előzetesen jelentkezni a henriette.markus@holimex.hu e-mail címen lehet.

Szeretettel várjuk minden kedves Partnerünket!



Hírek

Achema: 2022-ben kissé rendhagyó időpontban, augusztus 22 – 26. között kerül megrendezésre Európa legnagyobb vegyipari kiállítása, az Achema. Az eseményen közel négyezer kiállító standjait látogathatják meg az érdeklődők, ahol a legkülönbözőbb technológiákat láthatják, a szivattyúktól a rövidutas bepárlókig.

Powtech: A közeljövőben egy másik, a portechológiában érdekelt gyártók számára fontos kiállítást tartanak szeptember 27 – 29. között Nürnbergben, ami nem más, mint a jól ismert Powtech. A kisebb, koncentrált kiállításon a látogatók élőben is találkozhatnak a portechológiai megoldásokkal, A-tól Z-ig.

*A Holimex csapata a hagyományokhoz híven idén is részt vesz mindkét kiállításon.
A személyes találkozók lebonyolításához, partnerlátogatásokhoz bátran keresse kollégáinkat.*



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

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.