

# HOLIMEX

## H Í R M O N D Ó

### Tisztelt Partnereink, Kedves Olvasóink!

Az élet folyamatos változások sorozata. Nem történik ez másként a Holimexnél sem. Onder Péter ügyvezetőnk, cégünknel töltött 8 év után más kihívások elé nézve távozott a Holimextől. Helyét cégünk két aktív mérnök tagja vette át: Bruncsics Benjámin és Kovács Dániel.

A vezetőváltással járó átállás a stabil, személyes háttér csapatnak köszönhetően gyorsan és zökkenőmentesen zajlott le. Bízunk benne, hogy partnereink ebből mit sem érzékeltek! Péternek odaadó munkáját ezúton is köszönjük, illetve sok sikert kívánunk a továbbiakra!

Követve a sok-sok éves gyakorlatot, a mostani Hírmondóból sem hiányozhatnak a projekt beszámolók. Most egy észak-európai, pontosabban litván partnerünkkel, illetve az általuk gyártott berendezések sikeres hazai üzembehelyezésével szeretnénk megismertetni az olvasóinkat.

Hogy ne csak kizárólag az élelmiszeriparról beszéljünk, bemutatjuk egy, az ipar bármely területén jelen lévő japán partnerünk minőségellenőrző berendezéseit, amelyek egyre nagyobb szerepet játszanak a termelő cégek életében. Az Anritsu berendezések minden olyan partnerünk számára érdekes lehet, aki minőségellenőrző berendezésekkel szeretnék fejleszteni folyamatait. Végül pedig a fenntartható csomagolásokról és azok berendezéseiről szeretnénk tájékoztatni kedves olvasóinkat egy rövid cikk formájában.

Töretlen lendülettel, szakmai tudásunk legjavát adva várjuk továbbra is megtisztelő érdeklődésüket.

Üdvözlettel:

Bruncsics Benjámin, Kovács Dániel



### A TARTALOMBÓL

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| ANRITSU               | 2-3 |
| FASA                  | 4-6 |
| LEBOMLÓ<br>CSOMAGOLÁS | 7   |
| HÍREK                 | 8   |



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

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

## RÖVIDEN AZ ANRITSURÓL



Az Anritsu csoportot 1895-ben alapították. Az Anritsu Infivis Ltd. globális vezető szerepet tölt be az élelmiszeriparban a termékellenőrző és idegen anyag felismerő berendezések, köztük a röntgenellenőrző rendszerek, az ellenőrző mérlegek és a fémdetektorok területén.

A vállalat technológiáját úgy tervezték, hogy a világpiacon a legjobb működési hatékonysággal és a legalacsonyabb üzemeltetési költséggel a legkisebb rendellenességeket is felismerje az élelmiszeripari termékekben.

Az Anritsu élvonalbeli élelmiszer-ellenőrző berendezések és minőségbiztosítási megoldások széles skáláját kínálja, amelyek az ügyfél igényeihez igazíthatók. Célja, hogy a helyi előírásoknak és szabványoknak való megfelelés mellett megteremtse, javítsa vagy fenntartsa a minőségi szintjüket.

## AZ ANRITSU IZGALMAS ÚJ VIZSGÁLÓ BERENDEZÉSEKET MUTATOTT BE

Az Anritsu Infivis Ltd., az inline termékelismerő és ellenőrző berendezések globális gyártója az élelmiszer- és gyógyszeripar számára, vadonatúj, kategóriájában vezető ellenőrző berendezések sorát dobta piacra, amelyek jelentősen javítják a szennyeződések felismerését és felülmúlják a szigorú, világszerte érvényes higiéniai előírásokat.



XR75 DualX+ (HR) röntgen

Először is az XR75 DualX+, ami az Anritsu legújabb innovációja. A DualX+ egy új generációs fotonérzékelő technológia, ami speciális algoritmusokkal alkalmas halak és baromfi termékek 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 testek is könnyebben detektálhatóak, még a kisebbek és vékonyabbak is, mint például a kis halszállkák, apró baromficsonatok és kis fémdarabok.

Az élelmiszerekben maradó szennyeződések következtében felmerülő költségek mindenki számára jelentősek lehetnek, így az Anritsu által készített gyártósori ellenőrző berendezések világszerte létfontosságúak az élelmiszeripar számára. A baromfi- és halcsontok aprócska méretűek lehetnek, ezért az ezeket ellenőrző berendezések esetében a legnagyobb érzékenységre van szükség, és az Anritsu ezt nyújtja ezzel az új géppel.

Az Anritsu másik új fejlesztése az IP69K védettségű röntgen. Az egyre népszerűbb XR75 platformra épül és az XR75 megbízhatóságát, könnyű kezelhetőségét és



IP69K röntgen



SSV Combo CW - mérleg -  
fémdetektor kombináció

alacsony üzemeltetési költségét kínálja, robusztus, kis helyigénnyel. Ezt az IP69K besorolással rendelkező higiénikus megoldást kifejezetten olyan vizsgáló rendszerekhez 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, sőt, az előírásoknál szigorúbb paramétereknek is megfelel.

Az Anritsu az idei Interpack kiállításon megnövekedett érdeklődés mellett néhány izgalmas új ötletet, gépet és terméket is bemutatott az iparágnak, köztük az „SSV Combo CW”-t is, ami egy ellenőrző mérleg – fémdetektor kombináció, az iparág legkompaktabb integrált megoldása, amely a pontosság és a megbízhatóság ideális elegyét nyújtja rendkívül kompakt méretű csomagban. A termékcsalád figyelemre méltó funkciókat és előnyöket kínál az élelmiszergyártóknak, és megfelel a piacvezető szupermarketek új követelményeinek is, hogy ne csak a szennyeződések észleljék, hanem igazolják is, hogy azokat eltávolították.

Ezzel a szennyezőanyag-eltávolítással a berendezéscsalád minden olyan biztosítékot megad az ügyfelek számára, amelyre a vállalatuknak szüksége van, hogy a szennyeződések teljes mértékben eltávolítsák és a piacon elérhető legbiztonságosabb termékeket állítsák elő.

Michael Stuart, az Anritsu európai értékesítési igazgatója így nyilatkozott: „Egy új termék bevezetése mindig izgalmas időszak minden vállalat számára. Az Anritsu globális trendteremtőnek számít, innovatív új gépeinkkel, amelyek a piacon most először állnak rendelkezésre. Célunk, hogy ügyfeleink számára eredményt érjünk el, és 2023-ban a versenytársainknál messze kiemelkedőbb új megoldásoknak köszönhetően a profitjukat növelni tudják. Vállalkozásként hosszú, nagy múltra visszatekintő és globális történelmet tudhatunk magunk mögött, technológiai fejlesztéseinkkel és áttöréseinkkel fényes jövő elé nézünk. Reméljük, hogy ügyfeleink is így gondolják és ezeknek a páratlan gépeknek a használatával együtt folytatják velünk az utat.”

Az Anritsu magyarországi képviseleteként állunk meglévő és új ügyfeleink rendelkezésére, hogy együtt találjunk megoldást a felmerülő termékellenőrzési feladatokra. Forduljanak hozzánk bizalommal!



SSV Combo CW selejtezővel

## Főzőkuttertől a vajcsomagolásig



A litván FASA AB több mint 60 éve gyárt adagoló, csomagoló és feldolgozó berendezéseket a tejipar számára, 90 országban számos referenciával rendelkeznek. Mi úgy gondoljuk, hogy ügyfeink körében is érdekes lehet a gépgyártó berendezésének bemutatása, hiszen ezek a vaj, margarin, ömlesztett sajt, túró, jégkrém, tejföl, joghurt és további számos élelmiszer gyártásához, csomagolásához kiváló eszközök. Magas műszaki színvonal, kedvező ár!



Géptávitelre érkezünk a FASA-hoz

A marijanpoli gyárban készül minden kulcsfontosságú alkatrész korszerű szerszámgépekkel szigorú minőségellenőrzés mellett. Rendelkeznek minden szükséges fémmegmunkáló berendezéssel, beleértve a mechanikai megmunkálási technikákat, mint a lézervágás, vízsugárvágás, huzalvágás, esztergálás, marás, fúrás, hajlítás, hengerlés, polírozás, hegesztés, felületkezelés, por- vagy nedves festés, galvanikus feldolgozás és termikus kezelések, egészen a végtermék összeszereléséig és teszteléséig. A megfelelően szabályozott folyamatok és a képzett munkatársak biztosítják az általuk gyártott berendezések magas minőségét és megbízhatóságát.



Ezen termékek gyártásához és csomagolásához alkalmasak a cikkben tárgyalt gépek

## AZ UNIVERZÁLIS FŐZŐKUTTER

Több funkció van egy berendezésbe integrálva, az élelmiszeripar több ágazata számára: aprít (vigyázat! élesek a kések) kever (légbuborékokat vákuum segítségével el tudjuk távolítani), emulgeál, homogenizál, főz („hőkezel”) - légköri nyomáson, nyomás alatt vagy vákuumban - annak érdekében, hogy nagyon rövid idő alatt (néhány perc) végeredményképpen egy steril (csírámentes) homogén terméket kapjunk. A késztermék ürítése ürítőszelepen, zárt rendszerben lehetséges maradékmentesen, a csésze is billenthető. A feldolgozás során további összetevőket egy tölcseren keresztül tudunk beadagolni. Mivel a köpeny duplikált, így a terméket le tudjuk hűteni a szükséges hőmérsékletre, illetve zárt rendszerben forrón letöltjük a terméket („kipoharazzuk”), vagy további műveletek (pl. habosítás) után csomagoljuk. A berendezés CIP-el takarítható, minden magas higiéniai elvárásnak (tej, húsipar!) megfelelően.



Próbáljuk ki az új receptúrát

A csésze fedélén található az a hajtómű, amely az edény faláról egyenletesen lehúzza a feltapadt részeket, egyúttal segíti a hőátadást, a termék homogénné keverését és megakadályozza az alkotórészek, különösen a hőmérsékletre érzékeny összetevők túlhevülését. Az aprító késtengely hajtása a csésze alatt található, kettős tömítésű és vízhűtésű, szárazon futás elleni védelemmel. Az aprítókések sebessége fokozatmentesen állítható, maximálisan 3000 késfordulat /perc értékig.



A magas műszaki színvonalú berendezés kulcsa a steril termék gyártásának

A berendezés 90 literes változatát helyeztük üzembe, különleges sajtkrémek kifejlesztéséhez. Üzemi gőzzel fűtjük a köpenyt és szűrt gőzt tudunk a munkatérbe injektálni a technológiai folyamat érdekében. A receptúrához szükséges folyadékot áramlásmérőn keresztül lehet beadagolni. A termék és köpeny hőmérsékletét Pt100 hőmérséklet távadók segítségével a kívánt értékre tudjuk felmelegíteni. Minden egyes recepthez az üzemi paramétereket 10 lépésben tudjuk beállítani. Az elmentett recepteket a következő gyártás során be tudjuk tölteni és lefuttatni. A receptekben

bármiféle módosítást csak jelszó ismeretében lehet végrehajtani. A berendezést távoli elérésben a gépgyártó tudja felügyelni, amennyiben erre jogosultságot kap.

## A MEGBÍZHATÓ VAJTÖLTŐ -CSOMAGOLÓGÉP

A vaj (illetve ehhez hasonló tulajdonságú élelmiszerek) textúráját meghatározza a feldolgozási hőmérséklet, amelyen jól alakítható és ezt követően megtartja alakját. Ezen tulajdonságot kihasználva fejlesztették ki a vaj csomagológépeket, amelyek segítségével a terméket borítékos hajtogatással a csomagolóanyaggal körbe ölelik és ráhajtogatják. Az előzetesen homogénné gyúrt vajat a fogadó garatból ikercsigás extruderrel négyszög keresztmetszetre formázzák és bevezetik a csomagológép körasztalán lévő formába. Ezt megelőzően formá-

ba (a vaj tömegétől és dimenziójától függően különféle formákat lehet kiválasztani) a csomagológép egy másik egysége a síkfóliát (pl. laminált, pergament, illetve „memóriával” rendelkező fóliák) méretre vágja és kibéleli a formát. Ebbe kerül a vaj betöltésre a kívánt magasságig, amelyet egy húros vágó segítségével állítanak be. A vágást követően a termékáram megáll, a körasztal elfordul a következő fészek kerül sorra, és a töltés újraindul egy új adag betöltésével. Az ARM típusú berendezéseket több mint ötven éve gyártják, és annyira bevált, hogy a '70-es évektől 8300 darab vajcsomagoló gépet exportáltak. 2017-ben korszerűsítették az ARM-et: optimalizálták és egyszerűsítették az üzemeltetését és karbantartását, hogy a modern gyárak igényeinek még inkább megfeleljen.



Vajcsomagoló gép

### PONTOS ADAGOLÁS

Olyan termékeket töltenek és csomagolnak, mint a vaj, a margarin, az étkezési zsírok, ghi, a túró vagy más, pasztajellegű termékek meghatározott adaggal. Az adagolókészülék térfogatadagolással működik, pontosan kitölti a formált „tégeláka”, elkerülve a termék szivárgását. Könnyen váltható az adagsúly a magasság változtatásával, a beállítási pontok méretskálán vannak jelölve. A cserélhető fészek lehetővé tesznek kerekített, domború felületű alakzatban történő csomagolást.

A csomagológép kapacitása a kiszerelés méretétől függően: a „minivaj”, amely egyadagos (10-25 g) 80 db/perc, a népszerű 50-250g-os kiszerelés 70db/perc, a 200-500 g méret 40 db/perc, míg az 500-1000g-os tömbök csomagolása kb. 20 db/perc ütemszámmal tervezhető.

A csomagolt termék alakja lehet: téglalap, rúd vagy félkör alakú. A termék bemeneti hőmérséklete: vaj esetén +10...+14 °C, margarin esetén +8...+14 °C. Az élelmiszerrel érintkező részek és gépburkolatok rozsdamentes acélból készülnek. A csomagológép mechanikus elemeinek kenése automatikus. Vezérlés Siemens PLC-vel HMI az érintőképernyő kezelőfelülettel. Csomagolófólia futás központosítása elektronikusan történik. UV lámpa növeli az élelmiszerbiztonságot. A csomagolás jelöléséhez tintasugaras vagy hőnyomtatót illetve dombornyomós kódolóegységet lehet rendelni. Nagyobb méretű 5, 10, 20, 25kg-os



Szaktanácsadással állunk rendelkezésére

tömegű vajtömbök csomagolásához (bag-in-box) 150 db/óra kapacitású kartonos csomagolóberendezést ajánlunk. Ha érdeklí egyéb vajgyártó berendezés, úgymint: szakaszos (köpülő), vagy folyamatos vajgyártó, különféle kenhető termékeket készítő berendezés, vagy egyéb töltő- vagy csomagológép, örömmel állunk szaktanácsadással rendelkezésére.

## A Fenntartható Csomagolások avagy a Környezettudatos Csomagolási Trendek

A fenntarthatóság az utóbbi évtizedekben egyre fontosabb szerepet kapott életünk minden területén. Az egyik kiemelkedő terület, ahol a fenntarthatóság kulcsszerepet játszik, a csomagolás. Partnereink egyre inkább elkötelezik magukat a fenntartható csomagolások iránt. Természetesen, a Holimex Kft maximálisan igyekszik megfelelni ezeknek a megkereséseknek is.

A fenntarthatóság nem jelenti a csomagolás megszüntetését. A fenntartható csomagolás azt jelenti, hogy a termékekhez használt csomagolások környezetbarátok és minimalizálják a környezetre gyakorolt negatív hatásokat és a hagyományos csomagolással azonos funkcionális szempontokat kínálnak. Ezek a csomagolások lehetnek újrahasznosíthatók, újrahasználatúak vagy akár teljesen lebomlóak. Fontos szempont az is, hogy azok előállítása során csökkentik az energia- és nyersanyagfelhasználást.



Évek óta együttműködünk például az olasz Colimatic gépgyártóval, akinél elérhetőek olyan tálcás csomagolási rendszerek, amelyek képesek megfelelni a környezetvédelmi kihívásoknak is. Fenntartható és ökológiai csomagolással is megoldhatóak a feladatok, a fogyasztónak okozott extra költségek nélkül. Gépeik képesek üzemelni olyan csomagolóanyaggal, amely csökkentett vastagsággal rendelkezik, esetleg újrahasznosított

alapanyagokkal, de akár lebomló csomagolás is lehet. A lebomló csomagolások olyan anyagokból készülnek, amelyek biológiailag lebomlóak vagy komposztálhatóak. Ez azt jelenti, hogy miközben a hagyományos műanyagok századokig a környezetben maradnak, ezek az új típusú csomagolások idővel a természetbe visszavezetik önmagukat. Általában olyan alapanyagokból készülnek, mint kukoricakeményítő, cellulóz, cukornád és más növényi eredetű anyagok.

A Holimex Kft termékskáláján természetesen nemcsak a tálcás csomagolások érhetőek el környezettudatos csomagolások terén, hanem a különböző „zacskós” csomagolások (pl.: stick pack, doy pack), vagy akár automata gyűjtődoboz készítő berendezések is.

A fenntartható csomagolások egyre inkább a jövőt jelentik és a környezettudatos vásárlók, szigorodó jogszabályok miatt a kereslet várhatóan tovább növekszik. A vállalatoknak fontos szerepük van abban, hogy innovatív és környezetbarát csomagolási megoldásokkal álljanak elő, és ezzel hozzájáruljanak a bolygónk megőrzéséhez és a fenntartható jövő kialakításához.



## Hírek

### Powtech:

2023. szeptember 26-28. között idén is megrendezésre kerül Nürnbergben a portechnológiák európai seregszemléje, a POWTECH. A látogatók élöben is találkozhatnak a portechnológiai megoldásokkal, A-tól Z-ig a keveréstől a szárításon, adagoláson, pneumatikus szállításon át a containment rendszerekig bezárólag.

**POWTECH**

### IBA:

2023. október 22-26. között kerül megrendezésre Münchenben az IBA, Európa vezető sütő- és cukrászipari szakvására. Az élelmiszeripar ezen ágának minden jelentős gépgyártója, illetve start-up vállalata képviselteti magát a kiállításon. Kiemelt partnereink: Aasted, Cake Concepts, CEPI, Escher Mixers, Niverplast, Cavanna, Theegarten Pactec.



### Cibus Tec:

A Cibus Tec az egyik leginnovatívabb étel- és italtechnológiai kiállítás, melyet az olaszországi Parmában tartanak 2023. október 24 és 27 között. Egy rendkívül specializált rendezvény prémium helyszínen Parmában, ahol a minőségi ételek iránti szenvedély mélyen gyökerezik, és amely a legjobb technológiákon és know-how-on alapul. A Cibus Tec inspirálta az élelmiszer- és italipar legkifinomultabb megoldásait. Kiemelt partnereink: Colimatic, Frigojollinox, Roboqbo, Velox.

**CIBUS TEC**

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

**Powtech:** Gyenge Zsuzsanna (+36 30 833 1654; [zsuzsanna.gyenge@holimex.hu](mailto:zsuzsanna.gyenge@holimex.hu))  
dr. Somjai Imre (+36 30 343 9187; [imre.somjai@holimex.hu](mailto:imre.somjai@holimex.hu))  
Kovács Dániel (+36 30 670 0160; [daniel.kovacs@holimex.hu](mailto:daniel.kovacs@holimex.hu))

**IBA:** Fejes Tamás (+36 30 210 6107; [tamas.fejes@holimex.hu](mailto:tamas.fejes@holimex.hu))

**Cibus Tec:** Fejes Tamás (+36 30 210 6107; [tamas.fejes@holimex.hu](mailto:tamas.fejes@holimex.hu))



A Holimex Hírmondó megjelenik a Holimex Kft. jóvoltából.

Szerkesztők: a Holimex Kft. dolgozói

©2023 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)