

Installations de Laboratoire

Gemina[®]

www.gemina.es

Installations de Laboratoire

APPLICATIONS

- Pasteurisé et aseptisation en laboratoire de petits échantillons, de produits tels que les jus de fruits, sodas, crème de légumes, soupe...

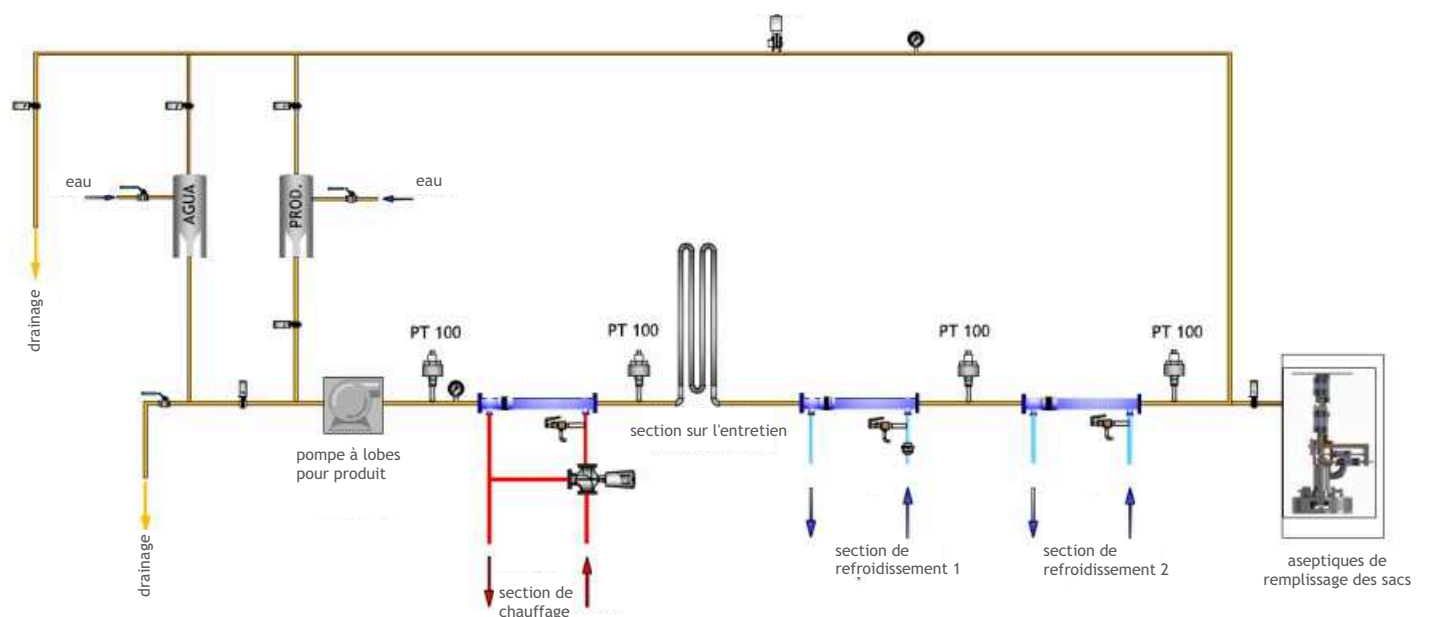
AVANTAGES

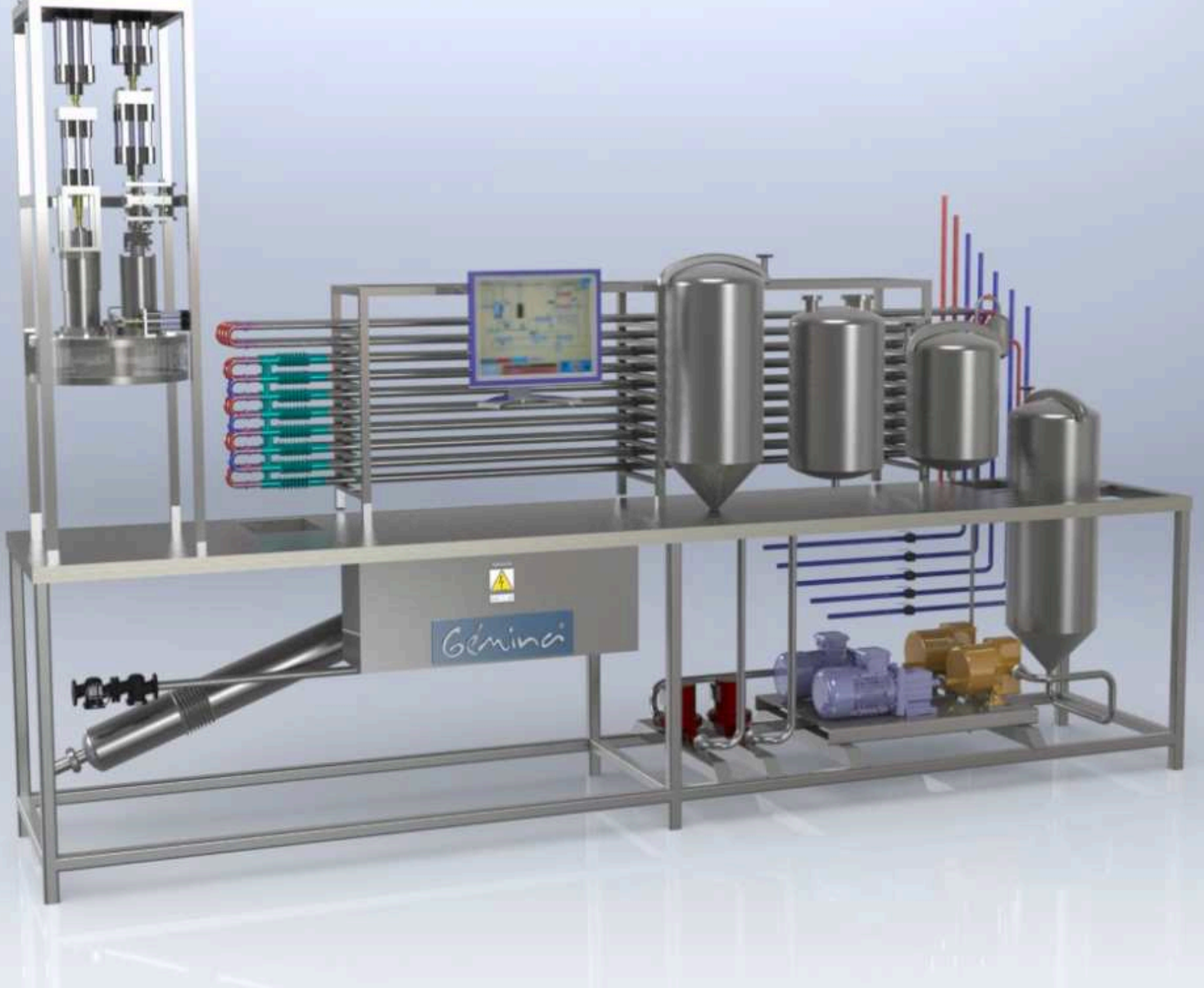
Chez GÉMINA nous sommes conscients que le développement de nouveaux produits est à l'ordre du jour dans toutes les industries alimentaires.

Par conséquent, pour faciliter la tâche de développement de nouveaux produits en évitant les arrêts de production à l'usine, GÉMINA développe des machines spécifiques.

Le développement de nouveaux produits implique des arrêts dans le processus de production, afin de pouvoir obtenir des échantillons de produits dans le processus réel.

Avec les usines de pasteurisation développées à cet effet, les arrêts ne seront plus nécessaires. A partir de maintenant, les tests seront effectués préalablement dans un petit laboratoire qui simulera les conditions industrielles et réalisera des économies et de nombreux avantages.





PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'usine est composée d'un système tubulaire de pasteurisation avec des tubes dont la longueur varie pour les adapter au produit, et donc augmenter ou diminuer la section de maintenance ou de "holding".

On peut donc ainsi réaliser des tests de produits dont les propriétés sont différentes. La machine est préparée pour pouvoir lui connecter les services d'eau, de vapeur, d'air et d'électricité.

Le principe de fonctionnement est le même que celui appliqué dans les pasteurisateurs **GÉMINA**, mais à petite échelle. Le produit est chauffé dans la section de chauffage à température requise, en fonction de ses propriétés organoleptiques puis, pour le pasteuriser, il est amené à la section de maintenance où il sera maintenu à la bonne température pour assurer sa stérilisation tout en gardant ses propriétés. Après ce processus, il se refroidit pour passer par l'étape de remplissage aseptique en sac.

L'installation peut être fabriquée avec d'autres paramètres en fonction de la demande du client.

COMPOSANTS

- Tête de remplissage pour sacs aseptiques de 20 à 200 litres. Possibilité de stérilisation à vapeur ou stérilisation chimique.
- Réservoir balance.
- Réservoir Aseptique.
- Réservoir du système de nettoyage.
- Système de ventilation (selon le produit).
- Ecran tactile pour le contrôle et le suivi de toutes les variables de processus.
- Système **SCADA** d'acquisition de données et de contrôle, pour pouvoir imprimer un historique de toutes les données traitées. (*)
- Haut niveau d'automatisation:
 - Capteurs de température PT100 pour contrôler le processus de chauffage, de maintenance et de refroidissement.
 - Contrôle automatique des soupapes.
 - Contrôle du facteur de stérilisation f0.
 - Contrôle du remplissage de sacs aseptiques.
 - Contrôle de vitesse des moteurs avec variateurs de fréquence.

(*) Facultatif

MachinePoint®

Food Technologies

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES est le fruit d'une fusion entre deux entreprises Machinepoint et GÉMINA.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES conçoit, fabrique et intègre les lignes, équipements et processus pour l'industrie alimentaire, plus spécialement pour les systèmes de traitement de boissons, d'industrie lactée et de fruits et légumes.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES appartient au **GROUPE MACHINEPOINT**; groupe international spécialisé dans l'équipement industriel pour les activités plastiques, emballage et alimentation.

Le siège social du groupe se trouve en Espagne à Valladolid. Quant à ses bureaux commerciaux, on les retrouvera en Turquie, Mexique, France, Inde et au nord de l'Afrique. Le centre d'ingénierie de MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES se trouve également en Espagne (Murcie), c'est là que se trouvent nos équipes de fabrication et conception d'équipement et nos usines, tout comme notre centre de recherche et développement.

GEMINA PROCESOS ALIMENTARIOS S.L. est une entreprise leader dans le secteur de la conception et fabrication de systèmes qui apportent des solutions innovatrices pour l'industrie du secteur alimentaire. Plus de 25 ans d'expérience dans la conception, fabrication, automatisation et mise en marche des lignes et processus.

Siège - Europe

Parque Tecnológico de Boecillo
Edificio C.E.E.I. 2.01
E-47151 Valladolid - España
Tel: +34 983 549 900
Fax: +34 983 549 901
Email: foodtechnologies@machinepoint.com

Ingénierie - Europe

Polígono Industrial Los Romerales
Parcelas 3 y 4
30520 Jumilla - Murcia - España
Apartado de Correos 231
Email: foodtechnologies@machinepoint.com

Inde

39, Rajdhani Bungalows,
Near Ramwadi, Isanpur Road
Ahmedabad - 382 443
India
GSM: 0091 997 997 5617
Tel/Fax: 0091 79 65492585
Email: india@machinepoint.com

Afrique du Nord

71, Rue Jilani Marchand 2034 Ezzahra
Ben Arous
Tunisia
Tel: +216 98 31 14 90
Tel/Fax: +216 79 48 45 21
Email: africa@machinepoint.com

Turquie

Tel: +90 212 414 27 49
GSM: +90 554 577 2166
Email: turkey@machinepoint.com

France

Tel: +33 975 181 356
Email: france@machinepoint.com

Mexique

Tel: +52 442 348 6609
Email: mexico@machinepoint.com