

NEWSLETTER

EDITORIAL

Αγαπητοί συνεργάτες,

Όλες οι σύγχρονες επιχειρήσεις έχουν ήδη συνειδητοποιήσει την πρωτεύουσα σημασία της ίδιας της συσκευασίας για την προώθηση των προϊόντων τους και συνεπώς και τη συμβατότητα της με τις νέες δικλίδες ασφαλείας, που ορίζουν οι παγκόσμιοι κανόνες υγιεινής. Εξάλλου η συσκευασία αποτελεί αδιαμφισβήτητα και βασικό παράγοντα αναγνώρισης και ταυτοποίησης ενός συγκεκριμένου προϊόντος από τα ομοειδή και ανταγωνιστικά του στα διάφορα σημεία πώλησης.



Ευάγγελος
Χατζηγιάννης
Διευθύνων
Σύμβουλος

Μέσα σε αυτά τα πλαίσια, οι επιχειρήσεις ωθούνται στις κατάλληλες ενέργειες προκειμένου να πείσουν το καταναλωτικό κοινό ότι το προϊόν τους είναι υψηλής ποιότητας και ασφαλές, προβάλλοντας τόσο μεμονωμένα χαρακτηριστικά της συσκευασίας του προϊόντος, όπως πχ ύπαρξη ταινίας ασφαλείας, συσκευασμένο σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα κλπ, όσο και χαρακτηριστικά και συνθήκες της παραγωγικής διαδικασίας σχετικά με συμμόρφωση με τους κανόνες πιστοποιητικών όπως ISO, HACCP κλπ.

Μια άμεση συνέπεια όλων των παραπάνω, ήταν να προσδώσουν στο ίδιο το παραγόμενο προϊόν ως μεγαλύτερη αξία, την ασφάλεια είτε χρήσης του, είτε κατανάλωσης του από τον τελικό δέκτη. Οι ίδιοι οι καταναλωτές τις περισσότερες φορές προτιμούν ένα προϊόν από ένα ανταγωνιστικό, ανεξαρτήτως κόστους, διότι συνειδητά ή ασυνείδητα νοιώθουν μια μεγαλύτερη ασφάλεια και σιγουριά από την επιλογή του, στηριζόμενοι στην ασφάλεια που τους εμπνέει η ίδια η μπράντα και η εμπειρία χρήσης του κατά το παρελθόν.

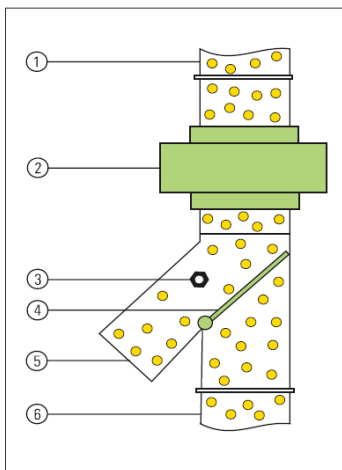
Ακριβώς σε αυτό τον τομέα, η εταιρεία μας στηριζόμενη στη μακροχρόνια εμπειρία της έρχεται να παρουσιάσει στον Έλληνα επιχειρηματία όλα τα νέα τεχνολογικά επιτεύγματα του εκάστοτε κλάδου, που μπορούν να κάνουν την παραγωγική του διαδικασία πιο **εύκολη**, πιο **αποδοτική**, πιο **ποιοτική** και με **χαμηλότερο κόστος παραγωγής**. Νέα μηχανήματα με δυνατότητες υψηλότερων ρυθμών παραγωγή, με υψηλό επίπεδο αυτοματισμού, με ακόμα πιο απλό τρόπο χειρισμού και προγραμματισμού, νέες τεχνικές παραγωγής, νέα υλικά συσκευασίας, νέοι τρόποι προσέλκυσης πελατών είναι μερικές από τις πληροφορίες που προσφέρουν τα στελέχη της εταιρείας μας στους συνεργάτες –πελάτες μας.

Η εταιρεία μας εγκατέστησε πρόσφατα σε μεγάλη μονάδα παραγωγής **μπαχαρικών** σύστημα ανίχνευσης και αυτόματου διαχωρισμού μετάλλων σε **ελεύθερη κάθετη ροή προϊόντος** στο στάδιο πριν τη συσκευασία σε μεγάλους ασκούς (big bags), τύπου **Rapid 5000 Metal Separator**.



Η συγκεκριμένη μονάδα αντιμετώπιζε προβλήματα από την ύπαρξη μετάλλων στην πρώτη ύλη, τα οποία αποτελούσαν κίνδυνο τόσο για τη **φήμη** και την **αξιοπιστία** της εταιρείας στην αγορά, όσο και για τα **μηχανήματα** της περαιτέρω επεξεργασίας των μπαχαρικών.

Ως απώτερη συνέπεια των παραπάνω η εταιρεία ήταν υποχρεωμένη να οδηγείται σε συχνές διακοπές και άρα **μειωμένη παραγωγή, υψηλά έξοδα επισκευής των μηχανών και εκπρόθεσμες παραδόσεις παραγγελιών**.



Τα στελέχη της εταιρείας μας, μετά από μεθοδική εξέταση όλων των παραμέτρων της παραγωγής, εγκατέστησαν με απόλυτη επιτυχία το σύστημα αυτόματης ανίχνευσης και διαχωρισμού μετάλλων τύπου **Rapid 5000 Metal Separator**, με σκοπό τον αυτόματο διαχωρισμό όλων των μεταλλικών σωματιδίων μεγέθους ακόμα και **0,5 mm** από την πρώτη ύλη.

Σε περίπτωση ανίχνευσης μετάλλου, ενεργοποιείται με προγραμματιζόμενη χρονοκαυστέρηση ένα ηλεκτροπνευματικό κλαπέτο απόρριψης, το οποίο εκτρέπει μέρος του προϊόντος που περιέχει το μέταλλο προς ξεχωριστή δίοδο μαζί με μικρή ποσότητα υλικού. Ο συγκεκριμένος ανιχνευτής πληροί όλες τις προϋποθέσεις για τα πιστοποιητικά IFS, ISO9001 και HACCP και είναι κατάλληλος για έλεγχο προϊόντων όπως **ρύζι, αλεύρι, ζωοτροφές, όσπρια, ζυμαρικά, σουσάμι, ελιές, δημητριακά, καφές, ζάχαρη κλπ.**

[Πατήστε εδώ](#)
Για
[περισσότερες](#)
[πληροφορίες](#)



Οι κάμερες υψηλής ανάλυσης και ευκρίνειας προσφέρουν σήμερα άπειρες δυνατότητες τόσο στον **οπτικό** και **ποιοτικό έλεγχο** όσο και στην **αυτοματοποίηση διεργασιών** σε όλους τους κλάδους της βιομηχανίας. Λειτουργίες που απαιτούσαν στο παρελθόν την φυσική παρουσία πολλών χειριστών, την αδιάκοπη εργασία τους με πιθανότητα δημιουργίας λαθών λόγω κούρασης και επαναληψιμότητας, αλλά και λειτουργίες που απαιτούν πολύ χρόνο, μπορούν σήμερα να αντικατασταθούν **εύκολα** και με **εγγύηση ορθής, αδιάκοπης και σωστής λειτουργίας** από οπτικά μέσα τελευταίας τεχνολογίας. Μια συνηθισμένη εφαρμογή είναι η αυτόματη παρακολούθηση μιας γραμμής εμφιάλωσης .

Οι προδιαγραφές λειτουργίας είναι οι εξής :

- Το σύστημα μπορεί να ελέγχει μέχρι 12.000 τεμάχια ανά ώρα.
- Έλεγχος για την ύπαρξη της ετικέτας sleeve.(Υπάρχει δεν υπάρχει)
- Έλεγχος για τη θέση της ετικέτας sleeve. (Έχει φορεθεί πάνω στο καπάκι)
- Έλεγχος για ύπαρξη πώματος.
- Έλεγχος για στραβά βιδωμένο πώμα.
- Έλεγχος για πώμα που δεν είναι βιδωμένο μέχρι τέρμα.
- Έλεγχος κάτω ορίου στάθμης.
- Ενεργοποίηση εξόδου με την ανίχνευση του σφάλματος



Οι κάμερες τοποθετούνται σε βάση μεταβλητού ύψους σε απόσταση περίπου 300 χιλιοστών από την ταινία μεταφοράς. Διαβάζουν αυτόματα μετά τον σκανδαλισμό από τον αισθητήρα μια φορά την κάθε φιάλη και έχουν και τη δυνατότητα ελέγχου και του γραμμωτού κώδικα (barcode). Η όλη εγκατάσταση περιλαμβάνει επίσης οθόνη αφής με πρόγραμμα απεικόνισης και χειρισμού, βάσεις με κατάλληλο φωτισμό και πίνακα αυτοματισμού.

Νέος Controller για έλεγχο 8 ή 16 ανεξάρτητων καναλιών

GEFRAN

Ο Ιταλικός Οίκος **GEFRAN** παρουσίασε πρόσφατα το νέο controller πολλαπλών λειτουργιών τύπου **GF LOOPER**. Αυτή η μικρή μονάδα δίνει τη δυνατότητα ελέγχου 8 ή 16 λειτουργιών ταυτόχρονα μέσω μια εύκολης στον προγραμματισμό και χειρισμό οθόνης αφής 5,7". Με δυνατότητα λειτουργίας PID διαθέτει 8 ή 16 εισόδους, δυνατότητα ταυτόχρονης προβολής των παραμέτρων σε μια οθόνη ή ξεχωριστά, 2 αλαρμ (min,max) για κάθε ζώνη και δυνατότητα κλειδώματος για αλλαγή των παραμέτρων μόνο από συγκεκριμένο χρήστη με τη χρήση κωδικού.



Το νέο **GF LOOPER** δίνει τη δυνατότητα αποθήκευσης των παραμέτρων του προγραμματισμού του σε USB key και διαθέτει πρωτόκολλο επικοινωνίας για Ethernet, Modbus RTU, Modbus TCP, Profibus DP. Χρησιμοποιείται κυρίως σε εφαρμογές ελέγχου θερμοκρασίας σε μηχανές πλαστικών

τύπου extruders, τύπου injection, σε μηχανές διέλασης αλουμινίου αλλά και σε έλεγχο της θερμοκρασίας των αντιστάσεων σε μηχανές συσκευασίας.

[Πατήστε εδώ](#)
Για
[περισσότερες](#)
[πληροφορίες](#)

Είδη Ρουχισμού εργαζομένων ανιχνεύσιμα από ανιχνευτές Μετάλλων!

DETECTAMET®

Πολλές φορές μια απλή απροσεξία ή ακόμα και το σκίσιμο ενός γαντιού μπορούν να οδηγήσουν σε μόλυνση ενός παραγόμενου προϊόντος με σοβαρές επιπτώσεις για τη φήμη και την αξιοπιστία μιας εταιρείας. Με αυτό το σκεπτικό ο Οίκος **Detectamet** Μεγάλης Βρετανίας διαθέτει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων και ειδών ρουχισμού, τα οποία είναι ανιχνεύσιμα από τους ανιχνευτές μετάλλων!

Γάντια, προστατευτικά σκουφάκια, μαρκαδόροι, τραυμαπλάστ περιέχουν ίνες μετάλλων έτσι ώστε και το παραμικρό κομμάτι τους που ανακατεύτηκε κατά λάθος με κάποιο προϊόν να ανιχνευτεί από τον ανιχνευτή μετάλλων.

[Πατήστε εδώ](#)
Για
[περισσότερες](#)
[πληροφορίες](#)



Η **Control Technology** στα πλαίσια της **φιλοσοφίας** της αλλά και των **βασικών αρχών** της για συνεχή ενημέρωση πάνω στις νέες εξελίξεις, τα νέα μηχανήματα και τις νέες τάσεις και πρακτικές στον τομέα της επεξεργασίας και συσκευασίας των τροφίμων θα πραγματοποιήσει επίσκεψη στη Διεθνή Έκθεση Μηχανημάτων Επεξεργασίας Τροφίμων **CIBUSTEC 2009**, που θα λάβει χώρα στο εκθεσιακό κέντρο της Πάρμα στην Ιταλία από 26-30/10/2009.



Σκοπός της επίσκεψης πέραν από την ενημέρωση είναι και η συνάντηση με τους εκπροσώπους των Κατασκευαστών Οίκων που αντιπροσωπεύει η εταιρεία μας στην Ελλάδα για χάραξη από κοινού νέων στρατηγικών και παρουσίαση των νέων προϊόντων που λάνσαραν στην αγορά.

Μήπως σας λείπουν τεύχη του Control Technology Newsletter ;

Η εταιρεία μας από τον Οκτώβριο του 2005 διανέμει σε ηλεκτρονική και έντυπη μορφή το **Control Technology Newsletter** σε τριμηνιαία βάση, με σκοπό την ενημέρωση των στελεχών της Ελληνικής Βιομηχανίας πάνω σε:



- ✓ παρουσιάσεις νέων προϊόντων
- ✓ νέα της εταιρείας μας
- ✓ έξυπνες εφαρμογές σε βιομηχανίες
- ✓ νέους κανονισμούς και νόρμες
- ✓ λύσεις προηγμένης τεχνολογίας για κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

Αυθάνες των τροφίμων παραγωγής	Έχει χαμηλό κόστος, ανθεκτική B λειτουργία
Εξοικονομεί την ενέργεια παραγωγής	Ανταλλάξιμο τα απορριμμάτα
Αυθάνες της B-Stream Oikos των τροφίμων που ψύχονται πολύ πιο γρήγορα από ένα απλό κενό κενό	Δίνει γύρω από το περιβάλλον λίγη από την μόνωση θέρμανση για ελάχιστη απώλεια

Το **Cold Stream Air Gun** μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πολλές εφαρμογές ορισμένες οι οποίες είναι:

- ✓ Επεξεργασία μετάλλων, πλαστικών, ξύλου
- ✓ Συναλλάξεις: υψήλ στις φάσεις συντηρίων τροφίμων, υψήλ των σκευάστων με υπέρηχο
- ✓ Τρόφιμα εργαλείων
- ✓ Φασερίωση, Τσίχλας
- ✓ Ψύξη αερίων, hot water

Μήπως δεν λάβατε τα προηγούμενα τεύχη και επιθυμείτε να σας τα στείλουμε; Στείλτε το email σας στο info@control-technology.gr ή τηλεφωνείστε μας στο 210-6547886 και οι συνεργάτες μας θα φροντίσουν για την αποστολή όλων των τευχών που επιθυμείτε.



Προστατευτική μεμβράνη που εφαρμόζει με το βίδωμα του καπακιού



Η τοποθέτηση προστατευτικής μεμβράνης στα τρόφιμα και ποτά βασίζεται στα νέα στάνταρτ ασφαλείας σε παγκόσμια κλίμακα. Η ύπαρξη προστατευτικής μεμβράνης και η αεροστεγής σφράγιση της, **δεν επιτρέπει την είσοδο οξυγόνου στο προϊόν και συνεπώς αποτρέπει τη δημιουργία μικροοργανισμών και μεγιστοποιείται η διάρκεια ζωής του.**



Ο Γερμανικός Οίκος **Meyer Seals GmbH** διαθέτει στην ελληνική αγορά μέσω της Control Technology νέου τύπου προστατευτικές μεμβράνες, οι οποίες κολλούν πάνω στα χείλη του δοχείου με την άσκηση πίεσης από το βίδωμα του καπακιού του δοχείου. Είναι κατάλληλες για δοχεία με:

- ✓ Μπαχαρικά, σκόνες, σόδα, αλάτι, τσάι, κακάο, καφέ κλπ
- ✓ Σάλτσες, μερέντα, μαρμελάδες, γλυκά κουταλιού κλπ
- ✓ Οτιδήποτε προϊόν συσκευασμένο σε πλαστικό ή γυάλινο δοχείο

[Πατήστε εδώ
Για
περισσότερες
πληροφορίες](#)

Νέα συσκευή ελέγχου περιεκτικότητας CO2 χωρίς καταστροφή του δείγματος



Ο Οίκος **MOCON Inc** από τις ΗΠΑ εξειδικεύεται στην παραγωγή φορητών οργάνων και οργάνων εργαστηρίου για τη βιομηχανία τροφίμων και ποτών. Το **Permatran C** αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες καινοτομίες και τη **μοναδική συσκευή παγκοσμίως** της μέτρησης της περιεκτικότητας CO2 σε πλαστικές φιάλες χωρίς την ανάγκη τρυπήματος και καταστροφής της φιάλης.



Ο έλεγχος γίνεται με την τοποθέτηση της φιάλης μέσα στο καλούπι και την εισαγωγή ορισμένων παραμέτρων. Μέσα σε 2-3 ώρες η συσκευή εμφανίζει το ρυθμό διαπερατότητας του CO2 από την φιάλη και συνεπώς μπορεί να υπολογίσει και τη μέγιστη διάρκεια ζωής του προϊόντος στο ράφι.

[Πατήστε εδώ
Για
περισσότερες
πληροφορίες](#)



ΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ

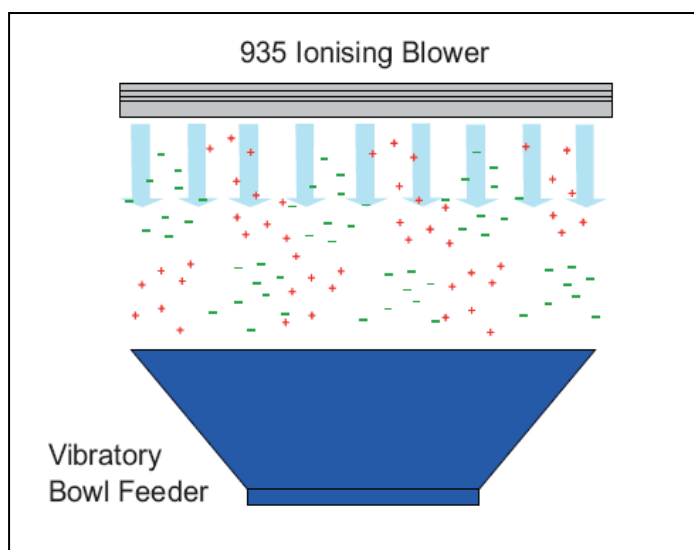
Κατά τη διαδικασία συσκευασίας **κοκκωδών προϊόντων** και προϊόντων σε **μορφή σκόνης (ζάχαρη, αλεύρι, τριμ. σοκολάτα, παιδικές τροφές)** είτε σε κάθετες συσκευαστικές μηχανές, είτε σε πλαστικούς περιέκτες ένα σύνηθες πρόβλημα που παρουσιάζεται είναι να κολλάει το υλικό στο **χωνί τροφοδοσίας** ή να κολλάει πάνω στο πλαστικό **φιλμ** στο σημείο συγκόλλησης, με αποτέλεσμα να έχουμε κίνδυνο για κακή συγκόλληση και διαρροή αλλά και άσχημο οπτικό αποτέλεσμα της τελικής συσκευασίας.



Η ΛΥΣΗ

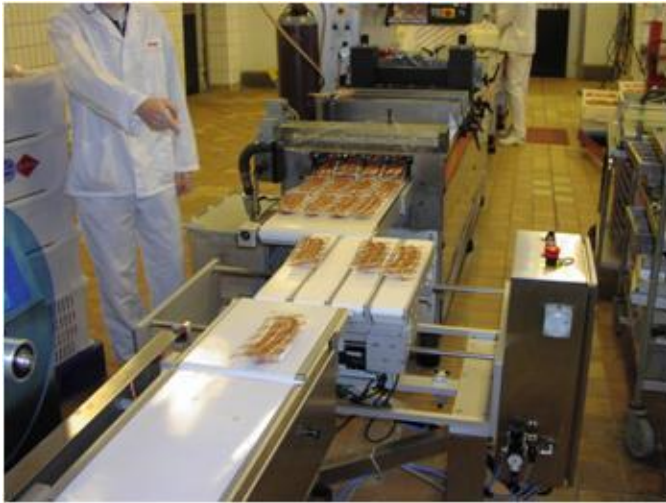
Η προσεκτική τοποθέτηση αντιστατικών ανεμιστήρων τύπου **935** του Αγγλικού Οίκου **Meech International Ltd** πάνω ακριβώς από το χωνί τροφοδοσίας της συσκευαστικής μηχανής για καλή διακίνηση του υλικού και πάνω από τους **πλαστικούς περιέκτες** πριν πέσει το προϊόν ή πάνω από το **σακουλάκι** πριν πέσει πάλι το προϊόν, εξουδετερώνουν πλήρως τα φορτία στατικού ηλεκτρισμού από ολόκληρη την επιφάνεια. Κατά αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται τόσο καλή διακίνηση του υλικού ώστε να μην κολλάει στα τοιχώματα του χωνιού τροφοδοσίας, όσο και απομάκρυνση του υλικού από το σημείο συγκόλλησης της πλαστικής σακούλας.

[Πατήστε εδώ](#)
Για
[περισσότερες](#)
[πληροφορίες](#)



Στη διαδικασία παραγωγής και συσκευασίας κυρίως τυροκομικών προϊόντων, κρέατος και αλλαντικών παρατηρείται συχνά το φαινόμενο της εμφάνισης δυσκολιών στη διακίνηση των προϊόντων. Αυτή η δυσκολία προκύπτει λόγω του γεγονότος ότι οι περισσότερες συσκευαστικές μηχανές τύπου **thermoforming** σε κάθε κύκλο συσκευάζουν ταυτόχρονα 3-4 περιέκτες με προϊόν, οι οποίοι κινούνται παράλληλα πάνω στον μεταφορικό ιμάντα.

Στη συνέχεια της γραμμής παραγωγής σε περίπτωση που οι περιέκτες πρέπει είτε να ζυγιστούν αυτοτελώς για έλεγχο του βάρους τους σε



τυποποιημένες συσκευασίες, είτε να ζυγιστούν πάλι αυτοτελώς με σκοπό να τοποθετηθεί η ετικέτα με το βάρος και την ανάλογη αξία του προϊόντος, το πρόβλημα παραμένει το ίδιο. Πρέπει με κάποιο τρόπο να γίνει οργάνωση της παραγωγής ώστε κάθε συσκευασία να

κινηθεί **μόνη της** πάνω στο ιμάντα ζύγισης του ελεγκτή βάρους και της ετικετέζας.

Τη λύση σε αυτό το πρόβλημα έρχεται να λύσει ο Σουηδικός Οίκος **Teltek** ο οποίος κατασκευάζει αυτόματα συστήματα διαλογής και ευθυγράμμισης προϊόντων, με διαστάσεις και λειτουργία πάντοτε βασισμένες στην εκάστοτε εφαρμογή. Ανάλογα με



τον αριθμό των συσκευασιών ανά παρτίδα, ο Σουηδικός οίκος κατασκευάζει αυτόματα μηχανήματα με 3-4-5 μεταφορικούς ιμάντες με αυτόνομη κίνηση stop and go έτσι ώστε να γίνεται διαχωρισμός των προϊόντων ένα προς ένα και να οδηγηθούν στον ελεγκτή βάρους ή τη ζυγιστική ετικετέζα ξεχωριστά. Επιπλέον ο Σουηδικός Οίκος κατασκευάζει μια μεγάλη γκάμα υψηλής ποιότητας και αξιοπιστίας ελεγκτών βάρους με δυνατότητα αυτόματης απόρριψης των υπέρβαρων και των ελλειποβαρών προϊόντων.

[Πατήστε εδώ](#)
Για
περισσότερες
πληροφορίες