

EDITORIAL

Αγαπητοί συνεργάτες,

Καταρχήν να σας ευχηθώ καλή χρονιά και καλές δουλειές. Οι συνεργάτες μου και εγώ συνεχίζουμε την επιτυχημένη έκδοση του ηλεκτρονικού Newsletter της εταιρείας μας, το οποίο έχει βρεί πολύ μεγάλη απήχηση σε όλους τους συνεργάτες μας στους οποίους αποστέλλεται.

Πρόκειται για μια ηλεκτρονική έκδοση που στηρίζεται στην ομαδική δουλειά και σκοπό έχει να σας ενημερώσει για νέα προϊόντα στην ελληνική αγορά, διάφορες εφαρμογές, έξυπνες λύσεις που δίνει η εταιρεία μας σε συνήθη προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι ελληνικές βιομηχανίες, νέα για συμμετοχές της εταιρείας μας σε κλαδικές εκθέσεις, προτάσεις για περιορισμό του κόστους παραγωγής με νέας τεχνολογίας προϊόντα, εφαρμογές αυτοματοποίησης της παραγωγής, εγκαταστάσεις που πραγματοποίησε πρόσφατα η εταιρεία μας.

Μέσα από το Newsletter μπορείτε πέρα από το να γνωρίσετε νέα προϊόντα που ενδεχομένως να σας ενδιαφέρουν, μπορείτε επίσης να πάρετε ιδέες για τον τρόπο αντιμετώπισης κάποιου προβλήματος που ενδεχομένως αντιμετωπίζετε και το οποίο έχει λύσει η εταιρεία μας με κάποια εγκατάσταση που έχει παρουσιάσει ή ακόμα και να μάθετε για τρόπους βελτίωσης του επιπέδου του ποιοτικού ελέγχου στην παραγωγή σας.

Τέλος σας επισημαίνω τη δυνατότητα να κατεβάσετε προηγούμενα ηλεκτρονικά τεύχη που δεν έχετε λάβει στο download area της εταιρικής μας ιστοσελίδας www.control-technology.gr ή στέλνοντας ένα email στο con-tech@otenet.gr.



Ευάγγελος
Χατζηγιάννης
Διευθύνων
Σύμβουλος

Ευάγγελος Χατζηγιάννης
Διευθύνων Σύμβουλος



Η εταιρεία μας εγκατέστησε πρόσφατα σε μεγάλη βιομηχανία γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ήπειρο, σύστημα δυναμικής ζύγισης και ελέγχου βάρους τύπου **C 20** κατασκευής του Σουηδικού Οίκου **Teltek**. Το συγκεκριμένο μηχάνημα αποτελεί βασικό μέρος της γραμμής παραγωγής που εγκαταστάθηκε στην εταιρεία, καθώς πραγματοποιεί τον τελικό έλεγχο του βάρους των τελικών προϊόντων.



Μετά το σφράγισμα του δοχείου της φέτας ο ελεγκτής βάρους C20 ζυγίζει το δοχείο και κατόπιν απαίτησης της εταιρείας κάνει τις 3 ακόλουθες λειτουργίες

1. Ελέγχει το βάρος του κάθε προϊόντος αν είναι μέσα στα προρυθμισμένα όρια που έχουν οριστεί από τις αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας της εταιρείας.
2. Στέλνει τα δεδομένα και συγκεκριμένα το συνολικό βάρος στον εκτυπωτή Ink Jet για σήμανση του κάθε δοχείου με το ακριβές βάρος του.
3. Στέλνει το συνολικό βάρος των δοχείων προρυθμισμένης παρτίδας παραγωγής σε ξεχωριστή απομακρυσμένη οθόνη μεγάλων διαστάσεων με LED, με σκοπό την συγκέντρωση και αποθήκευση των δεδομένων του βάρους κάθε ημερήσιας παραγωγής

Το μηχάνημα είναι κατασκευασμένο εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι, διαθέτει ιμάντα τύπου Intralox και ενισχυμένη προστασία απέναντι στις δύσκολες συνθήκες περιβάλλοντος της συγκεκριμένης μονάδας παραγωγής. Ο Οίκος **Teltek** έχει τη δυνατότητα κατασκευής custom made μηχανημάτων υψηλής ποιότητας για κάθε απαίτηση και εφαρμογή σε γρήγορους χρόνους παράδοσης.



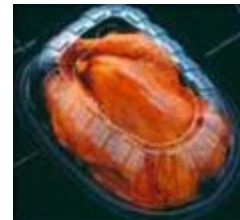
Για περισσότερες πληροφορίες κάντε κλικ εδώ





Η εταιρεία μας προχώρησε πρόσφατα σε μια πολύ σημαντική νέα συνεργασία αποκλειστικής διανομής των προϊόντων του πολυεθνικού ομίλου **Pregis** στην Ελλάδα. Η **Pregis** δραστηριοποιείται με απόλυτη επιτυχία στον τομέα της εύκαμπτης συσκευασίας, των προδιαμορφωμένων πλαστικών περιεκτών τροφίμων και των νοσοκομειακών προμηθειών με 47 εργοστάσια σε 18 χώρες.

Η εταιρεία μας ανέλαβε την διανομή και την προώθηση στην Ελλάδα των συσκευασιών τροφίμων μιας χρήσης από PET και RPET για βιομηχανίες, βιοτεχνίες, εργαστήρια, catering, καταστήματα παραγωγής τροφίμων. Στην πολύ πλούσια γκάμα της εταιρείας περιλαμβάνονται περιέκτες για έτοιμα γεύματα, sandwich, σαλάτες, είδη ζαχαροπλαστικής, αρτοσκευάσματα,



Σύμφωνα με τις νέες τάσεις της εποχής αλλά και την ανάγκη για γρήγορο και έτοιμο φαγητό, λόγω έλλειψης χρόνου από τους καταναλωτές, όλο και περισσότερες εταιρείες παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων προσφέρουν έτοιμα για κατανάλωση ή μαγείρεμα γεύματα. Είναι ένας εύκολος τρόπος για τον καταναλωτή να κερδίσει χρόνο αλλά και να δοκιμάσει νέες γεύσεις.



Επικοινωνήστε με την εταιρεία μας για να σας στείλουμε τον **αναλυτικό κατάλογο προϊόντων**, καθώς και **δείγματα δωρεάν** από τα προϊόντα που σας ενδιαφέρουν.

Για περισσότερες πληροφορίες κάντε κλικ εδώ



Παρά τις δύσκολες οικονομικές συγκυρίες για τη χώρα μας, η **Control Technology** στα πλαίσια της φιλοσοφίας της για προβολή των προϊόντων της σε εμπορικές εκθέσεις και για διαπροσωπική επαφή με τα στελέχη της ελληνικής βιομηχανίας, παραμένει πιστή στο ραντεβού της και θα συμμετέχει στην μεγαλύτερη διεθνή έκθεση **Τροφίμων, Ποτών και Μηχανημάτων Εξοπλισμού DETROP 2011**, που θα πραγματοποιηθεί μεταξύ **11-14 Μαρτίου 2011** στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο **HELEXPO** στη Θεσσαλονίκη. Η παρουσία σας θα είναι τιμή μας στο περίπτερο της εταιρείας μας στο **περίπτερο 2** και στο **stand No 21**.



Καταγραφικά θερμοκρασίας μιας χρήσης κατά τη μεταφορά προϊόντων



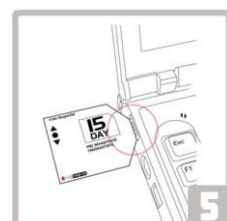
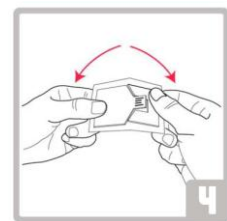
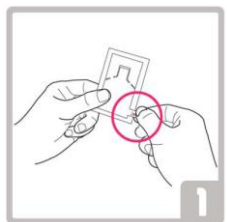
Το αυτοκόλλητο-καταγραφικό θερμοκρασίας **Itag** αποτελεί την νέα καινοτομία που παρουσιάζει η εταιρεία μας στην παρακολούθηση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της παραγωγής, της μεταφοράς, αλλά και της αποθήκευσης των τροφίμων και των ευπαθών προϊόντων. Η θερμοκρασία αποτελεί παράγοντα αποφασιστικής σημασίας στη βιομηχανία τροφίμων.



Με την αδιάλειπτη

παρακολούθηση της θερμοκρασίας σε όλα τα στάδια παραγωγής μπορεί να προληφθούν απρόβλεπτα δυσμενείς καταστάσεις όπως αλλοίωση των τροφίμων, δηλητηριάσεις αλλά και μη τήρηση των προβλεπόμενων παραμέτρων στη διαδικασία επεξεργασίας ενός προϊόντος.

Το **Itag** έχει εύρος καταγραφής -40 έως $+70^{\circ}\text{C}$ με ακρίβεια μέτρησης $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$, διάρκεια καταγραφής 1 έως 60 ημέρες, συχνότητα καταγραφής από κάθε 60 δευτ. έως κάθε 60 λεπτά, μνήμη 2800 μετρήσεων, βάρος 13 γρ, βαθμό προστασίας αδιάβροχο IP67. Τα δεδομένα μεταφέρονται μέσω θύρας USB στον Η/Υ του τελικού παραλήπτη.





Η εταιρεία μας εγκατέστησε πρόσφατα σε μεγάλη εταιρεία παραγωγής και εμπορίας κατεψυγμένων προϊόντων σύστημα αυτόματης παρακολούθησης και ασύρματης μετάδοσης θερμοκρασίας σε 12 ψυκτικούς θαλάμους και σε 8 φορητά ψυγεία της εταιρείας. Το σύστημα αποτελείται από τα κάτωθι:



✚ 4 αυτόνομες μονάδες 4 εισόδων καταγραφής θερμοκρασίας και **ασύρματης μετάδοσης** με ενσωματωμένο πομπό τύπου Datanet DNL του Οίκου Fourier systems, οι οποίες τοποθετήθηκαν σε κεντρικά σημεία και συνδέθηκαν με θερμοστοιχεία τύπου PT100 με τους ψυκτικούς θαλάμους.



✚ 8 αυτόνομες μονάδες 1 εισόδου καταγραφής θερμοκρασίας και **ασύρματης μετάδοσης** με ενσωματωμένο πομπό τύπου Mini Datanet, οι οποίες τοποθετήθηκαν στα φορητά ψυγεία σε ειδικά αδιάβροχα κουτιά.

✚ 1 κεντρικό δέκτη σήματος, ο οποίος λαμβάνει τα δεδομένα από όλα τα καταγραφικά θερμοκρασίας

✚ 1 λογισμικό αποθήκευσης και καταγραφής των δεδομένων με φιλικό στο χρήστη περιβάλλον εργασίας.

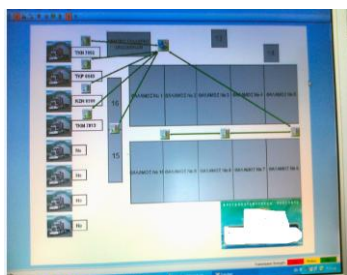
Με την ολοκληρωμένη εγκατάσταση του συστήματος, η εταιρεία έχει τη δυνατότητα συνεχούς παρακολούθησης σε πραγματικό χρόνο (**on line**) της θερμοκρασίας σε όλους τους ψυκτικούς θαλάμους για 24 ώρες την ημέρα με δυνατότητα αποστολής **SMS** σε προρυθμισμένο κινητό για άμεση ειδοποίηση σε περίπτωση που η θερμοκρασία ξεπεράσει ή πέσει κάτω από προρυθμισμένα όρια



Επιπλέον τα δεδομένα της θερμοκρασίας που είχαν σε όλη τη διαδρομή τους τα φορητά ψυγεία, αποστέλλονται ασύρματα και αυτόματα στο κέντρο συλλογής δεδομένων, κατά την επιστροφή των φορητών και την επικοινωνία των καταγραφικών με το δέκτη του Η/Υ.

Μεγάλο πλεονέκτημα της εφαρμογής είναι ο εύκολος και γρήγορος τρόπος εγκατάστασης, καθώς και η αποφυγή χρησιμοποίησης πολλών καλωδίων. Επίσης μια βλάβη σε έναν ψυκτικό θάλαμο και η πρόληψη της καταστροφής των προϊόντων που περιέχει μπορεί να οδηγήσει στην αυτόματη απόσβεση της συγκεκριμένης επένδυσης.

Για περισσότερες πληροφορίες κάντε κλικ εδώ



**INDUSTRIAL
SCIENTIFIC**

Η εταιρεία μας σε συνεργασία με τον Οίκο **Industrial Scientific** διαθέτει στην ελληνική αγορά σταθερά και φορητά όργανα ανίχνευσης και παρακολούθησης αερίων. Η παρακολούθηση του επιπέδου ορισμένων αερίων αλλά και η ανίχνευση εκρηκτικών αερίων είναι ιδιαίζουσας σημασίας σε βιομηχανίες Χημικών, Φαρμάκων, Πετρελαιοειδών, Τροφίμων κλπ. Η ανάγκη έγκαιρης παρακολούθησης συνίσταται στην προστασία των εργαζομένων και στην πρόληψη ατυχημάτων με καταστροφικές συνέπειες.



Υπάρχουν όργανα που μετρούν από 1 έως 4 αέρια όπως LEL, O₂, CO, H₂S, CI, NH₃, SO₂, PH₃, CLO₂, HCN, NO₂, NO, CO/H₂S, VOCs, κ.α. τα οποία διαθέτουν ενσωματωμένο ηχητικό αλάρμ, καθώς και κλιπ για εύκολη προσαρμογή στο ρουχισμό των εργαζομένων. Διαθέτουν επίσης ευδιάκριτη οθόνη LCD και είναι ιδιαίτερως μικρά σε μέγεθος και ελαφριά.

Για περισσότερες πληροφορίες κάντε κλικ εδώ



Σημειακή ψύξη -60 ° C απλά με ένα ... φύσημα

Meech

Το **Cold Stream Air Gun** του Οίκου Meech International, αποτελεί ένα πρωτοποριακό εργαλείο σημειακής ψύξης. Η λειτουργία βασίζεται στην ύπαρξη ενός **Vortex Tube** στο εσωτερικό του, το οποίο στροβιλίζοντας τον αέρα σε ιδιαίτερα υψηλές ταχύτητες παγώνει τον αέρα στιγμιαία, σε θερμοκρασία ως και -60° C.



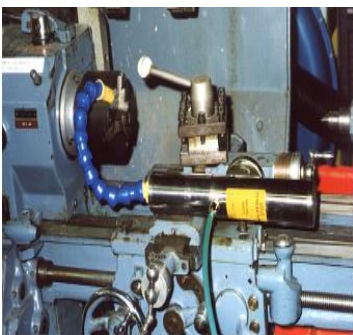
Τα πλεονεκτήματα του **Cold Stream Air Gun** είναι:

Αυξάνει την ταχύτητα παραγωγής	Έχει χαμηλό κόστος απόκτησης & λειτουργίας
Βελτιώνει την ποιότητα παραγωγής	Αντικαθιστά τα σαπουνέλαια
Αυξάνει τη διάρκεια ζωής των εργαλείων	Δίνει τέλος στα υπολείμματα λάδια κλπ
Δεν φθείρεται καθώς δεν έχει καθόλου κινούμενα μέρη	Έχει μαγνητική βάση για εύκολη εγκατάσταση

Για περισσότερες πληροφορίες κάντε κλικ εδώ

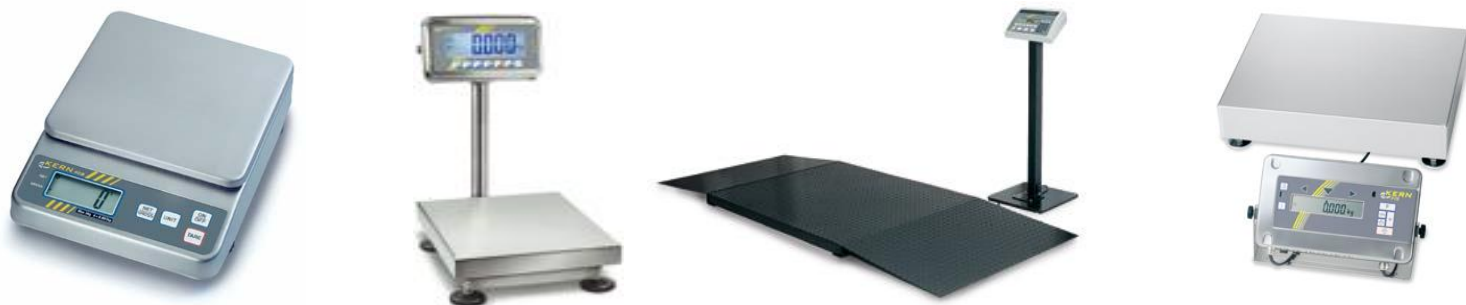
Το **Cold Stream Air Gun** μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ποικίλες εφαρμογές ορισμένες εκ των οποίων είναι:

- ✓ Επεξεργασία μετάλλων, πλαστικών, ξύλου
- ✓ Συγκολλήσεις: ψύξη στις ραφές συσκευασιών τροφίμων, ψύξη horn συγκόλλησης με υπερήχους
- ✓ Τόρνευση εξαρτημάτων, Ακόνισμα εργαλείων
- ✓ Φρεζάρισμα, Τρύπημα, Ψύξη κολλήσεων, hot melts





Ο Γερμανικός Οίκος **KERN** διαθέτει μια μεγάλη γκάμα από υψηλής ποιότητας και μεγάλης ακρίβεια στατικούς ζυγούς για κάθε εφαρμογή. Με εύρος ζύγισης από 10 gr ως 600 Kg και με υποδιαιρέσεις μέτρησης από 0,01 mg, υπάρχει μια μεγάλη ποικιλία ζυγών ανάλογα με τη διάσταση της πλατφόρμας ζύγισης, που επιθυμεί κάποιος, το υλικό κατασκευής, τη δυνατότητα επικοινωνίας με Η/Υ, το περιβάλλον εργασίας κλπ.



Για περισσότερες πληροφορίες και να διαλέξετε το σωστό ζυγό για την εφαρμογή σας, συμβουλευτείτε το τμήμα πωλήσεων της εταιρείας μας.

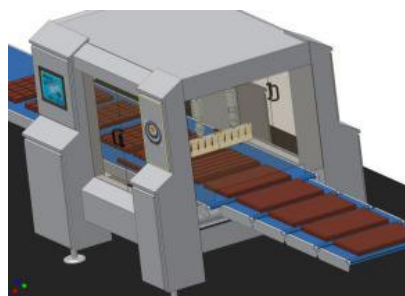
Μηχανήματα Κοπής Τροφίμων με Υπερήχους



Η κοπή με υπερήχους αποτελεί μια νέα τεχνολογία στη βιομηχανία τροφίμων η οποία προσφέρει μια σειρά από νέες δυνατότητες, καθώς και πλεονεκτήματα σε σύγκριση με τους συμβατικούς τρόπους κοπής. Το μεγάλο της πλεονέκτημα βρίσκεται στην υψηλή ταχύτητα, στη δυνατότητα κοπής κολλωδών προϊόντων με μεγάλη ακρίβεια και χωρίς να μένουν υπολείμματα πάνω στο ηλεκτρόδιο-λεπίδα κοπής, καθώς και στη δυνατότητα κοπής πολύ λεπτών φετών χωρίς να χαλάει το υπόλοιπο προϊόν.



Βρίσκει εφαρμογή σε πληθώρα εφαρμογών όπως κοπή τυριών(φέτα & σκληρά τυριά), αρτοσκευασμάτων, γλυκών, χαλβά, π. αστελιών, sandwich, μπισκότων, κέικ, σοκολάτας, ζύμης, ψωμιού, pizza, λουκουμιών, μαντολάτου.





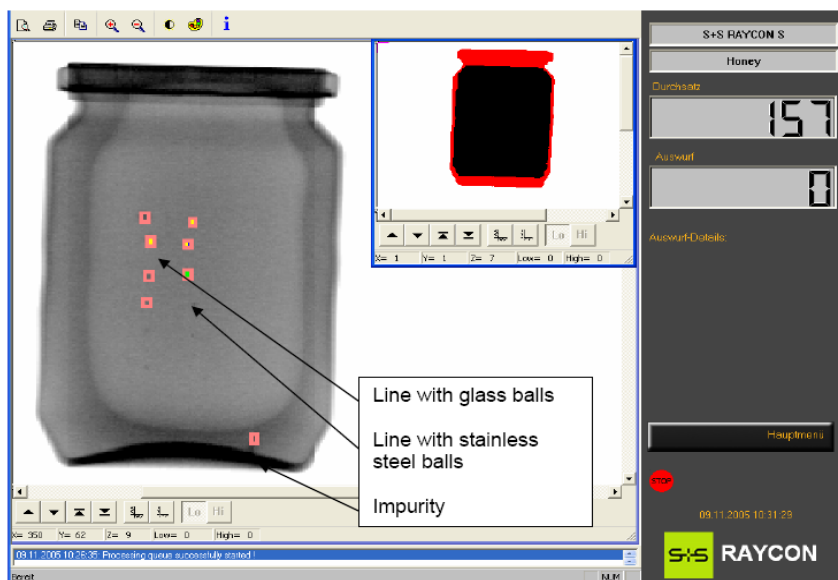
Οι νέες τεχνολογίες μας δίνουν εξαιρετικές δυνατότητες στην άνοδο του επιπέδου του ποιοτικού ελέγχου και λύσεις σε προβλήματα που δεν μπορούσαν να λυθούν στο παρελθόν. Ο Γερμανικός Οίκος **S+S Separating and Sorting Technology GmbH** διαθέτει μια πλήρη σειρά ανιχνευτών μετάλλων και ανιχνευτών ξένων σωματιδίων για όλα τα στάδια μιας μονάδας παραγωγής τροφίμων. Με δυνατότητα ανίχνευσης σε τρόφιμα που είναι συσκευασμένα σε κονσέρβες, μεταλιζέ φιλμ, γυάλινα βάζα με μεταλλικό καπάκι, πλαστικό δοχείο με μεταλιζέ καπάκι, ταψάκι και οποιαδήποτε είδους συσκευασία, δεν αφήνει κανένα περιθώριο για ύπαρξη ξένου σώματος μέσα στα τρόφιμα.



Με ιδιαίτερα μικρό μέγεθος, έγχρωμη οθόνη αφής 12'', εύκολο τρόπο προγραμματισμού και υψηλή ευαισθησία ανίχνευσης το **Raycon** έχει δυνατότητα ανίχνευσης κάθε είδους και μεγέθους



- μέταλλο
- γυαλί
- πέτρα
- σκληρό πλαστικό (PVC)
- κεραμικό
- κόκκαλο
- λάστιχο



Σε απόλυτη συμβατότητα με τις αρχές του **HACCP** και του **IFS (International Food Standards)**, το **Raycon** διατίθεται σε διάφορα μεγέθη και για όλες τις ταχύτητες παραγωγής. Επιπλέον έχει τη δυνατότητα λειτουργίας και ως **ζυγιστικό** και με δυνατότητα ανίχνευσης **έλλειψης προϊόντος** από τη συσκευασία.

Για περισσότερες πληροφορίες κάντε κλικ εδώ

