

Partenerii DARIMEX la IFFA 2010



Timo KRÜGER -
Director VEMAG
Anlagenbau

Târgul IFFA 2010 a avut o răspândire largă pe diferite segmente de aplicații pentru industria cărnii cât și pentru domeniile conexe ale acestui business. VEMAG apreciază foarte mult această tendință, deși concentrarea târgului este încă — și trebuie să rămână — segmentul de industria cărnii.

Noutățile și cele mai recente inovații ale companiei noastre au fost axate asupra aplicațiilor privind produsele de tip convenience precum și a diferitelor noutăți privind liniile de cârnați și liniile de umplere șuncă.



Industria mezelurilor va continua îmbunătățirea procesului de fabricație al produselor din carne în scopul de a reduce anumite etape de producție; astfel producătorii de mezeluri vor câștiga timp și bani fără a fi afectată calitatea.

VEMAG este o companie concentrată pe clienți, găsind soluțiile tehnologice necesare în cooperare cu aceștia. Cunoaștem clienții din România ca fiind persoane extrem de interesate de un serviciu de top calitate, iar VEMAG apreciază acest lucru.

anul acesta, târgul internațional IFFA a depășit de departe așteptările VEMAG Anlagenbau în ceea ce privește numărul de vizitatori și de comenzi realizate. De asemenea, am observat un număr mai mare decât oricând de clienți din străinătate, mai ales din Europa de Est, zonă care a devenit de mai multe decenii piața noastră de bază. Pentru prezentarea noastră inovativă a gamei de produse noi pentru automatizare, igienă, economie de energie, procese de documentare și trasabilitate, toate pe o suprafață mai mare de 900 m², am fost onorați să primim o mulțime de complimente.

Credem că IFFA și-a demonstrat poziția impresionantă de lider mondial, fiind cea mai mare expoziție internațională pe segmentul de carne și preparate din carne din întreaga lume.

Noutățile pe care VEMAG Anlagenbau le-a dezvoltat la IFFA 2010 au fost în strânsă legătură cu subiectele principale ale expoziției, și anume: automatizarea, energia și mediul înconjurător, igiena și siguranța alimentară. Astfel, am prezentat în cadrul standului nostru o serie de soluții și utilaje noi tuturor celor care ne-au vizitat pe durata întregului eveniment.

Considerăm faptul că automatizarea cât și economiile de energie și resurse de mediu, vor constitui cele două tendințe majore în viitorul apropiat. Industria cărnii se dezvoltă din ce în ce mai mult, se creează fabrici imense în care aproape toate procesele sunt complet automatizate, în scopul de a realiza economii pe o scară cât mai mare. Efectul obținut va fi o scădere în ceea ce privește consumul de energie și o îmbunătățire a condițiilor de igienă din cauza lipsei de contaminare a factorului uman. În aceste condiții, de mai mulți ani de zile, VEMAG Anlagenbau s-a concentrat asupra dezvoltării unei strategii în acest sens cu scopul de a putea oferi clienților săi diferite soluții inovatoare.

Înainte de toate, VEMAG Anlagenbau — principalul producător de utilaje și echipamente pentru uscare, afumare, pasteurizare, răcire, decongelare și maturare de produse alimentare în România — dorește să mulțumească tuturor clienților și colaboratorilor români pentru parteneriatul îndelungat cu aceștia. Un număr mare dintre produsele noastre inovative au fost realizate în urma unor idei excelente provenite de la specialiștii din România. Astfel, intenționăm continuarea relațiilor de colaborare de pe aceeași poziție „win-win” cu toți cei care au deja produse VEMAG Anlagenbau și îi invităm și pe ceilalți potențiali clienți să vină la showroom-ul nostru de prezentare aflat în Germania pentru a vedea și a testa ultimele noastre inovații, potrivit principiului „A vedea înseamnă a crede”.



Niclas RATHMANN -
Director VEMAG
Maschinenbau





Frank HASSELBACH - Director POLY-CLIP System

Încă o dată, IFFA 2010 a demonstrat că este cel mai mare târg al industriei de procesare a cărnii. Mai mult de 900 de expozanți din peste 48 de țări și-au prezentat inovațiile la IFFA. Peste 56.000 de vizitatori din peste 100 de țări au fost prezente. A fost prezentată o gamă variată de produse unicat incluzând toate segmentele carne și preparate din carne.

Participarea POLY-CLIP la acest târg a fost marcată printr-un grad înalt de eficiență în ceea ce privește promovarea mașinilor de clipsat.

POLY-CLIP s-a prezentat la acest târg cu mașini de clipsat îmbunătățite care conferă automatizare și eficiență procesului de producție precum ar fi ultima generație a mașinilor de clipsat FCA 50, cea mai rapidă mașină de clipsat din lume cu posibilitatea clipsării a 300 de cârnați pe minut, cu un calibru cuprins între 18-50 mm. Mașina poate funcționa cu o varietate întreagă de membrane artificiale.

O alta generație de mașini prezentată a fost FCA 160/120, FCA 160 cu un calibru cuprins între 38-160 mm, cu până la 160 de cicluri pe minut, FCA 120 cu un calibru cuprins între 24-120 mm, cu până la 250 de cicluri pe minut. Procesul de producție cu o astfel de mașină este complet automat și este supravegheat de un calculator pentru a-i asigura un grad optim de funcționare.



De asemenea, au fost prezentate liniile automate de atârănare a cârnaților pe bețe, încărcarea automată pe troler, ca mai apoi produsele să fie introduse în celulele de fierbere și afumare.

În viitor, din punctul nostru de vedere, va continua dezvoltarea procesului de automatizare a producției atât din motive economice, cât și din motive sanitar-veterinare,

munca omului fiind înlocuită de mașini și roboți specializați.

Mesajul companiei POLY-CLIP pentru producătorii de carne din România este de a continua modernizarea activităților de producție ca și până în ultimii ani, în scopul de a crește calitatea și competitivitatea produselor din carne românești.





Thomas HAGMEIER - Director KOLBE

Sentimentul nostru vis-a-vis de târgul IFFA 2010 este per total bun. Numărul de vizitatori a fost mulțumitor, au fost mulți factori de decizie printre vizitatorii expoziției. Târgul internațional IFFA a arătat, încă o dată, că aici se stabilesc trendurile tehnologice ale branșei.

Firma KOLBE a prezentat la târgul IFFA o nouă generație de ferăstraie cu banda (tip banzic). Această nouă serie ridică standardele referitoare la siguranță, igienă precum și folosirea multifuncțională.

Seria de mașini de tocat a fost optimizată din punct de vedere tehnic, interconectarea cu porționatorul duce la integrarea într-o linie prin care KOLBE oferă un program ce acoperă necesitățile de producție a micilor/cărnii tocate în porții ce urmează a fi ambalate. Spectrul de productivitate pornește de la 500 kg până la 4.000 kg zilnic și acest lucru se realizează cu un excelent raport calitate-preț/productivitate.



MAGURIT este lider mondial și cel mai mare specialist în procesarea produselor congelate, care reușește să ofere clienților săi eficiență și productivitate la cel mai înalt nivel. Clientul este centrul filozofiei noastre și ne considerăm mai degrabă un partener decât un furnizor de utilaje al acestuia.

IFFA 2010 a fost o foarte bună expoziție la care a participat un număr extrem de mare de specialiști din întreaga lume. Compania Magurit a prezentat la această expoziție modele variate de utilaje noi din gama proprie de tăiere pentru carnea congelată și nu în ultimul rând mașina inovativă.

Calitate sau cantitate, aceasta este decizia pe care clienții noștri trebuie să o facă pentru întregirea portofoliului lor de produse. Producția de masă va fi din ce în ce mai mult „centralizată” către fabricile automatizate, iar pe cealaltă parte va exista un trend clar din partea companiilor mici și mijlocii care vor produce preparate și specialități de o calitate deosebită, produse cu care se vor adresa pieței locale.



La IFFA 2010, cea mai mare expoziție pe domeniul industriei cărnii din întreaga lume, am avut oportunitatea să lansăm în premieră noile noastre echipamente și utilaje pentru procesarea, felierea și ambalarea cărnii în vederea creșterii performanțelor producătorilor de carne.

La această expoziție am prezentat în premieră mai multe mașini performante, precum: noua linie compactă de mașini de termoformare CFS PowerPakST, o linie de ambalare compusă dintr-un robot pentru încărcare și o mașină de termoformare PowerPakNT și, nu în ultimul rând, mașinile CFS MegaSlicer, CFS PowerGrind și CFS CutMaster.

Din punctul nostru de vedere, siguranța alimentară și asigurarea unor standarde de igienă ridicate vor fi temele cele mai importante pentru viitorul industriei cărnii.

K+G WETTER

Chiar dacă traversăm o perioadă de criză economică internațională, IFFA 2010 a fost marcată de o atmosferă pozitivă, astfel numeroși experți din diferite țări au vizitat standul nostru, mai ales în primele patru zile de târg când am făcut față cu greu numărului mare de vizitatori. În ciuda unui număr mai mic de vizitatori față de ediția din 2007, am avut cu aproape 50% mai mulți vizitatori la standul nostru! Prin urmare, IFFA a fost o expoziție de succes pentru K+G WETTER. Am dori să mulțumim tuturor vizitatorilor pentru încrederea acordată în noi și pentru interesul în mașinile noastre, cât și pentru discuțiile interesante și întâlniri avute pe întreg parcursul expoziției.

Printre noutățile prezentate la IFFA s-au numărat un cutter de 360 litri și o mașină industrială de tocat automată. După ce am introdus pe piață Vakuüm-Cutmix VCM 550 la ultima ediție IFFA în 2007, și Vakuüm-Cutmix VCM 360 a fost prezentat cu ocazia Anuga Foodtech, gama noastră de mașini industriale a fost acum îmbogățită cu o altă mașină CM Cutmix 360. K+G WETTER oferă acum o gamă completă de cuttere de 33 până la 360 litri și cuttere cu vacuum de 65 până la 550 litri. Mașinile din gama Cutmix dispun de dotări inovatoare, cum ar fi panou de afișare sau program de control. Datorită materialelor și pieselor pe care le utilizează K+G WETTER, mașinile se bucură de o longevitate excelentă și au un grad redus în oscilație.

Noua mașină automată de tocat AW 280 excelează prin înaltă performanță și un design robust. Aceasta este capabilă de a toca atât carne proaspătă cât și carne congelată, garantând consum minim de materiale. O instalație de spălare specială și de curățare permite economisirea de timp și igienizarea zonelor critice. Se poate beneficia acum de calitatea dovedită a mașinilor de tocat K+G, ele fiind disponibile în dimensiunile B 98 mm până la K 280 mm.

În industria cărnii, putem observa că tendințele tehnologice se îndreaptă către automatizare și informatizare. Automatizarea permite producerea continuă a produselor finite de înaltă calitate și conduce, datorită costurilor mai mici de producție, la o mai bună exploatare a resurselor. Informatizarea permite utilizatorului să-și supravegheze calitatea produselor, precum și detectarea abaterilor de la procesele de producție încă de la un stadiu incipient. Astfel, se poate asigura o calitate constantă și

Volker LAUBER (stânga) - Director K+G WETTER și
Andreas WETTER (dreapta) - Director K+G WETTER

documentată. Ambele tendințe pot fi puse în practică imediat cu programe software testate deja (CutControl și CutVision) de la K+G WETTER. În cele din urmă, software-ului K+G WETTER i-a fost acordat premiul European Foodtec Award 2009 pentru rezultatele remarcabile ale acestui produs.

Mașinile de înaltă calitate K+G WETTER au fost utilizate cu succes de mai mulți ani de zile de către producătorii de carne din numeroase țări. Partenerii noștri locali, Darimex Techno, ne-au reprezentat cu succes timp de aproape 20 de ani în România oferind producătorilor români consultanță tehnologică și un service specializat de încredere.



Str. I.C. Brătianu nr. 17
(fosta Vasile Roaită), Otopeni

Tel.: 021 352 07 54; 021 352 07 55;
021 352 07 56

Fax: 021 352 07 59

E-mail: office@darimex.ro

info@darimex.ro

www.darimex.ro