



DARIMEX TECHNO are plăcerea să vă invite să vizitați noul său website:

www.darimex-techno.ro

Înființată în 1993, având capital privat româno-olandez, compania are ca obiect de activitate comerțul cu mașini și utilaje pentru industria alimentară, în special pentru industria cărnii.

Lider pe piața din România în furnizarea de soluții complete, Darimex Techno asigură consultanță tehnică și tehnologică, execută lucrări de montaj, punere în funcțiune și servicii în perioada de garanție și postgaranție a utilajelor, echipamentelor, instalațiilor și liniilor de producție livrate precum și instruirea personalului.

Managementul companiei este asigurat de domnul Sorin Korodi, Director General – Economist, care din 2001 și până în prezent a asigurat funcția de Administrator. În luna august din anul 2012, Darimex Techno, fosta companie româno-olandeză, a fost

cumpărată de compania Poly-clip System GmbH & Co. KG, care deține în prezent 95% din acțiuni. Din octombrie 2012, domnul Hans Schoenmaker, director în cadrul companiei Poly-clip System GmbH & Co. KG este, de asemenea, Administrator.

DARIMEX TECHNO reprezintă furnizori importanți la nivel european, în special din Germania, care pun la dispoziția companiilor din industria cărnii, industria produselor din pește, industria laptelui, industria panificației și industria conservelor și sucurilor de legume și fructe, o serie de mașini, echipamente și instalații, la o calitate și un randament tehnologic excepțional.

Compania Darimex Techno lucrează cu peste 100 de clienți, printre ei numărându-se cei mai mari producători de mezeluri și brânzeturi din România.

Furnizori pentru industria cărnii:

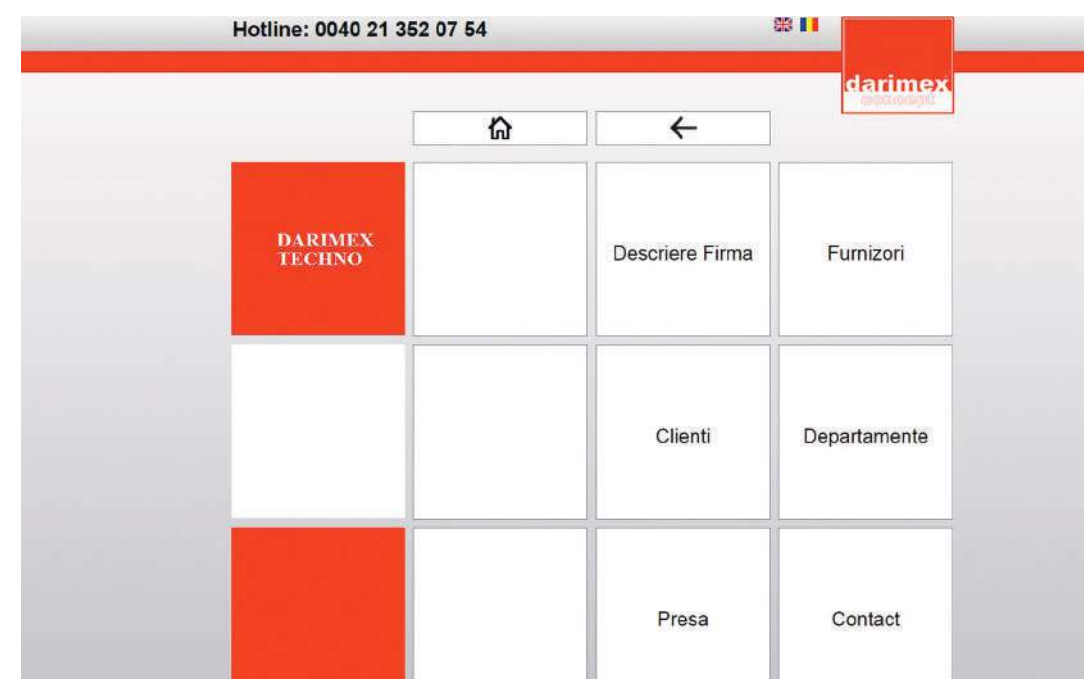
- **POLY-CLIP-Germania:** mașini de clipsat automate și semi-automate, alte echipamente și accesorii pentru activitatea de clipsare precum și elemente de automatizare;
- **BANSS-Germania:** linii complete de abatorizare, linii de transport carne în depozite frigo și elemente de logistică;
- **K+G WETTER-Germania:** mașini de tocat, cutere, malaxoare;
- **VEMAG Maschinenbau-Germania:** echipamente de umplere, porționare și dozare, coextrudare precum și accesorii necesare acestor procedee;
- **VEMAG Anlagenbau-Germania:** instalații pentru procesare termică și condiționare;
- **GEA-Germania:** linii complete pentru procesarea cărnii, linii de felieri și ambalare;
- **GEA-Olanda:** linii de producție pentru produse semi-preparate precum hamburgeri, McNuggets etc.;
- **STEPHAN-Germania:** microcutere;

- **SCHRODER-Germania:** injectoare automate și instalații de masat (tumbler) cu vacuum;
- **ITEC-Germania:** linii de tranșare, echipamente de igienă, logistică și automatizare;
- **MAGURIT-Germania:** cutere pentru blocuri de carne congelată;
- **WEBER-Germania:** depilatoare, mașini de gheață;
- **KOLBE-Germania:** linii de tocare și porționare pentru carne tocată și mititei, fierăstraie;
- **TOP CAN-Italia:** linii complete de producție pentru conserve de carne;
- **HOLAC-Germania:** cutere, feliatoare;
- **INOTEC-Germania:** malaxoare, emulsificatoare, mașini automate de legare;
- **CAROMETEC-Danemarca:** Fat-O-Meat'er și Auto Foam, echipamente ce determină stratul de grăsime al carcaselor de porc și clasificarea acestora;
- **DETECTRONIC-Danemarca:** detectoare de metale;
- **FOAMICO-Danemarca:** sisteme de spălare pentru igienă.

Furnizori pentru industria produselor din pește:

- **VEMAG Anlagenbau-Germania:** instalații pentru procesare termică și condiționare pentru produse din pește;
- **STEPHAN-Germania:** microcutere pentru produse din pește;
- **ITEC-Germania:** echipamente de igienă pentru industria peștelui;

- **VEMAG Maschinenbau-Germania:** mașini de umplut pentru pastă de pește și mașini pentru îndepărtarea oaselor pentru produse din pește;
- **FOAMICO-Danemarca:** sisteme de spălare pentru igienă;
- **TOP CAN-Italia:** linii complete de producție pentru conservele de pește.



Furnizori pentru industria laptelui:

- **POLY-CLIP-Germania:** mașini de clipsat automate și semi-automate, alte echipamente și accesorii pentru activitatea de clipsare pentru brânza topită;
- **VEMAG Maschinenbau-Germania:** echipamente de umplere pentru brânza topită;

- **GEA-Germania:** linii de feliere și ambalare pentru brânză;
- **ITEC-Germania:** echipamente de igienă pentru industria laptelui;
- **HOLAC-Germania:** cutere, feliatoare pentru brânzetur;
- **FOAMICO-Danemarca:** sisteme de spălare pentru igienă;
- **STEPHAN-Germania:** oale de topit brânzetur.

Furnizori pentru industria panificației:

- **VEMAG Maschinenbau-Germania:** mașini de porționat produsele de panificație, inclusiv mașini de coextrudare pentru diferite tipuri de produse de panificație;
- **VEMAG Anlagenbau-Germania:** instalații pentru condiționarea și răcirea produselor de panificație;
- **ITEC-Germania:** echipamente de igienă pentru industria panificației.

Furnizori pentru industria conservelor și sucurilor de fructe și legume:

- **POLY-CLIP-Germania:** mașini de clipsat automate și semiautomate, alte echipamente și accesorii pentru activitatea de clipsare pentru gemuri și paste vegetale;
- **TOP CAN-Italia:** linii complete de producție pentru conserve și sucuri.

Pe lângă vânzarea de mașini, echipamente și instalații profesionale, Darimex Techno oferă următoarele servicii:

- Consultanță tehnică și tehnologică;
- Instalarea și punerea în funcțiune a echipamentelor;
- Service specializat atât în timpul cât și după terminarea perioadei de garanție;

- Teste tehnologice și instruirea personalului;
- Furnizarea de consumabile și piese de schimb originale.

Darimex Techno poate să livreze proiecte la cheie pentru abatoare, unități de tranșarea cărnii, fabrici de preparate din carne și mezeluri, fabrici de salamuri crude și produse crud-uscate, precum și fabrici de conserve de carne și mâncăruri preparate.





CARNEXPO
LET'S MEAT TOGETHER...
23 - 26 OCTOMBRIE 2013

VA AȘTEPTAM LA STAND B6

www.carnexpo.ro

DARIMEX TECHNO – prezență importantă la CARNEXPO 2013

Având în vedere că investițiile în tehnologie de ultima generație și soluțiile pentru eficientizarea producției sunt în centrul atenției, Darimex Techno vine în întâmpinarea producătorilor de carne și preparate din carne cu variante flexibile și personalizate. Astfel, timp de patru zile, participanții în cadrul Târgului Internațional CARNEXPO 2013 au posibilitatea să solicite specialiștilor din acest domeniu, informații despre proiectare și consultanță tehnologică, livrarea

de mașini, utilaje și instalații, montajul, punerea în funcțiune, servizarea și întreținerea lor, asigurarea de piese de schimb și consumabile pe toată durata funcționării, precum și furnizarea de tehnologii pentru prelucrarea cărnii.

În fiecare an Darimex Techno vinde peste 100 de echipamente și utilaje pentru procesarea cărnii, asigurând lanțul de producție de la recepție materie primă până la ambalare și livrare.

La CARNEXPO 2013, DARIMEX TECHNO va prezenta printre multe alte utilaje pentru industria cărnii și:



**FCA 80 - Mașina automată
pentru dubla clipsare**



Pentru calibre de la 38 la 160 mm;

Până la 125 cicluri pe minut;

Mașina robustă construită din oțel inoxidabil cu un design adecvat;

Mașina fiabilă, proiectată pentru o durată de viață lungă;

Productivitate optimă pentru diverse tipuri de clipsare;

Ideală pentru produse cu forme prin clipsarea cu retragere;

FCA 80 include clipsurile tipul R, 15 și 18, tipul maxim de clips folosit fiind 18-14;

Viteza maximă de lucru se obține la calibrul 26, 30, 36 și 44 mm.

Avantajele mașinii sunt:

Reducerea distanței dintre clips și masa produsului;

Productivitate mare corelată cu viteza de lucru;

Deține sistemul de retragere a clipsului final până la 100 mm distanță reglabilă manual;

Robustețea mașinii și garantarea unui service îndelungat;

Mașina este ergonomică, reglare electronică pentru principalii parametri de ajustare;

Banda de eliminare se reglează cu viteza de lucru;

Încărcare simplificată a țevii de umplere;

Zgomot redus în funcționare;

Oțelul inoxidabil rezistă la tratamente de curățare agresive;

Suprafața ext. a mașinii nu permite bălțirea apei după spălare;

Lubrifiere centralizată pentru fiabilitate și durată de viață maxime;
Poate lucra cu membrane fibrous și colagene până la calibrul de 120 mm;
Pentru membrane de plastic (poliamid) poate lucra până la 160 mm.



**FCA 160 - Mașina automată
pentru dubla clipsare**



Pentru calibre de la 38 la 160 mm;

Până la 160 cicluri pe minut;

Automată, procese de autoreglare pentru productivitate maximă;

Noul sistem de clipsare permite o reducere a lungimii batonului în așa fel încât la feliere din baton se poate obține cantitatea maximă de felii, feliile imperfecte fiind reduse la minimum posibil;

Lubrifiere centralizată pentru fiabilitate și durată de viață maxime;

FCA 160 include clipsurile R-ID de dimensiuni: M, L și XL.



**EZ P 600 - Linie de clipsare
cu clipsuri din plastic**

Pentru închiderea pungilor și sacilor;

Detectare ușoară a metalelor;



Clipsuri din plastic de diferite culori;
Dimensiune optimă a ambalajului față de volumul de ambalat, de fiecare dată;
Potrivită pentru clipsuri de următoarele dimensiuni: P 632, P 638.



MO 0122



MO 0122 este o instalație independentă care asigură igienizarea unui spațiu cu o rază de circa 40 de metri, care are posibilitatea să ridice presiunea apei din țevile din fabrici la 23 de atmosfere. Consumul de energie este minim existând posibilitatea controlării funcționării presiunii în timpul procesului de igienizare. Produsul este în întregime din oțel inoxidabil și corespunde cu normele de igienă existente în Comunitatea Economică Europeană.



LPG 208 - Mașina de porționat cârnați, crenwurști, cabanos pe lungime și greutate



Calibrele de lucru: de la 13 la 40 mm;
Mașina se poate regla să funcționeze cu membrane naturale, colagene, poliamide și celulozice;
Capul de lucru al mașinii conține 2 țevi pentru creșterea productivității;
Controlul produselor rezultate prin senzori;
Conducerea procesului prin senzori face posibilă împărțirea porțiilor în funcție de lungimea membranei și asigură tratarea membranei cu atenție;
Monitorizare prin calculator.



VACUUM-BOWL-CUTTER 200 L STL



Vacuum-Bowl-Cutter 200 L STL este un cutter care poate fi folosit pentru producerea oricărui tip de carne tocată pentru mezeli pentru întreprinderile mari de prelucrare a cărnii și pentru producția industrială.

Viteză de mixare înainte și înapoi;

Ax cuțite cu viteză variabilă;
Carcasă cuțit, carcasă pentru reducerea zgomotului și dispozitiv de încărcare operat hidraulic;
Cuterul Vacuum-Bowl-Cutter 200 L STL poate fi folosit și la producerea de brânzeturi tocate, emulsii de brânzeturi, de unt, pastă de pește, dulciuri (marțipan) etc.



MAX 600



Mașina de masat carnea MAX 600 are o capacitate de umplere de până la 600 kg.

Se folosește pentru masarea pieselor injectate, atât pentru carne roșie cât și pentru carne de pasăre.

Mașina este dotată cu pompă de vacuum și sistem de răcire. Acest tumbler este adecvat pentru masarea pieselor mici.



IMAX



Injectoarele IMAX sunt mașini de injectat piese anatomice, carne roșie și carne albă, precum și carcace de păsări.



Mașina automată pentru declipsare salam Tip Clip - EX 2000



Este folosită pentru declipsarea automată a batoanelor de salam în vederea ambalării în vid, batoane cu calibre cuprinse între 25 și 65 mm.

Carcasa mașinii este din oțel inoxidabil cu cadru de susținere pe patru picioare reglabile pe înălțime.

Operarea se face cu ajutorul unui PC-control protejat cu folie.

Mașina este prevăzută cu două sisteme de prindere care fixează capetele clipsate ale batonului, răsucindu-le printr-o mișcare de rotație.

Batonul de salam declipsat este transportat în afara mașinii cu ajutorul unei benzi, urmând a fi transferat către linia de tăiere sau împachetare.

Mașina prezintă următoarele avantaje: nu există pierderi de produs prin declipsare, membrana nu se sparge, filmul/punga în care se face ulterior ambalarea salamului declipsat nu se deteriorează.



Detectorul de metale în linie, cu țevă prin care trece produsul

Poate fi folosit la produse solide cum ar fi carne tocată, cârnați, salamuri, specialități de carne sau la produse vâscoase de genul sosuri, marmelade etc., în general piese care sunt porționate printr-un sistem de porționare care folosește circulația acestora printr-o țevă.

Poate fi dotat și cu un sistem de stopare și eliminare a porțiunilor care conțin piese de metal.



De regulă acesta se montează între mașina de porționare și împingere și mașinile de închis prin clipsare, sudare sau alte sisteme.



Detectorul de metale sistem tunel, cu fereastră



De regulă prin detectorul de metale sistem tunel, cu ajutorul unei benzi, se transportă blocuri de produse cum ar fi blocuri de carne, blocuri de unt, blocuri de brânzeturi, blocuri de fructe și legume etc. La trecerea prin fereastră se semnalizează eventuala existență a pieselor metalice.

Acest sistem se folosește la introducerea produselor în procesul de producție spre deosebire de sistemul pipeline care se folosește la produsele semifinite sau finite.



SC DARIMEX TECHNO SRL

Str. Ion I.C. Brătianu nr.17,
Otopeni – România

Tel.: 021-352 07 54 / 55 / 56
Fax: 021-352 07 59

E-mail:
marketing@darimex-techno.ro;
info@darimex-techno.ro;
office@darimex-techno.ro

Website: www.darimex-techno.ro