



**USPRAWNIAJĄC PROCESY
USPRAWNIASZ BIZNES**

TECHNOLOGIE PAKOWANIA

www.weindich.pl





**USPRAWNIAJĄC PROCESY
USPRAWNIASZ BIZNES**



**TECHNOLOGIE
PAKOWANIA**

OPIS TECHNOLOGII

PAKOWANIE W WORKACH

To ceniona i uniwersalna metoda pakowania stosowana w różnych gałęziach przemysłu. Swoją popularność zawdzięcza prostocie, niskim kosztom i szerokiej gamie zastosowań. W wielu przypadkach jest to technika, która otwiera proces pakowania. Dzięki niskim kosztom samego urządzenia, jak i jego eksploatacji, wprowadza inwestora w możliwości wynikające z zastosowania próżni, czy próżni oraz gazu.

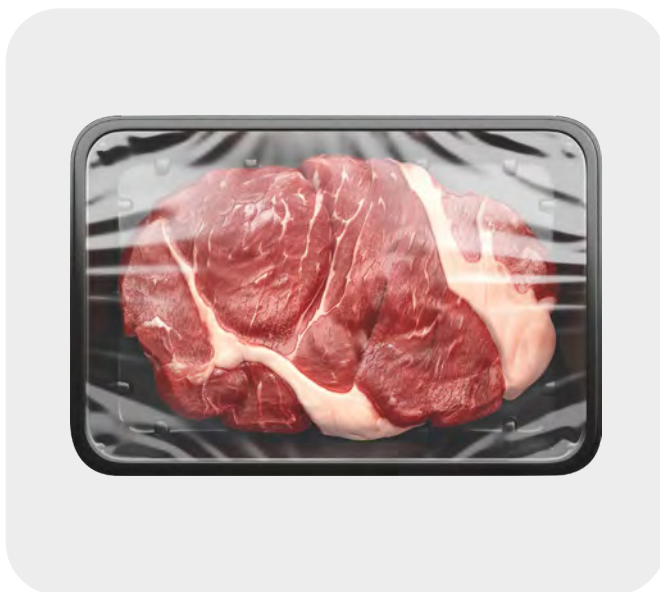
Wszechstronność tej metody, umożliwia pakowanie produktów spożywczych nieprzetworzonych, garmażeryjnych oraz cateringowych. Kompaktowość urządzeń pozwala na wykorzystanie możliwości pracy z próżnią, również podczas optymalizacji procesów w kuchni tj. marynowanie, czy infuzowanie. Wykorzystanie odpowiednich funkcji tj. systemu ESD i zgrzewu BI-Active umożliwia stosowanie worków aluminiowych do pakowania np. elementów elektronicznych nie dopuszczając do powstania wylądowań elektrostatycznych, narażających na zniszczenie pakowanych komponentów.



PAKOWANIE W TACKACH

Jest to zdecydowanie najbardziej popularna metoda pakowania produktów spożywczych w ostatnim czasie. Rozwój diet pudełkowych, systemów cateringowych, czy produktów garmażeryjnych, wymaga bezpiecznego dostarczenia produktu przy zachowaniu odpowiedniej estetyki i terminu przydatności. W przypadku dostarczenia dań gotowych przez restauracje oraz firmy oferujące diety pudełkowe niezbędne jest zachowanie odpowiedniej higieny i estetyki, którą jesteśmy w stanie zapewnić poprzez zastosowanie odpowiedniego systemu zgrzania folii.

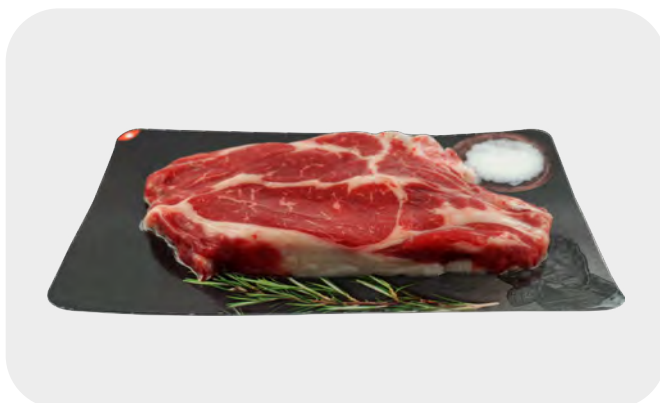
Przemysł spożywczy ma coraz większe oczekiwania wobec systemów pakowania. Dążymy do maksymalnego wydłużenia terminu przydatności poprzez wyciągnięcie tlenu z opakowania i wpuszczenia odpowiedniej mieszanki gazowej. Na popularności zyskuje również forma pakowania typu SKIN, która poprzez maksymalne przylgnięcie folii do produktu, pozwala wyeksponować najistotniejsze wartości produktów, podnosząc jego jakość i estetykę do segmentu premium.



PAKOWANIE W TECHNOLOGII SKIN

Na popularności zyskuje również forma pakowania typu SKIN, która poprzez maksymalne przylgnięcie folii do produktu, pozwala wyeksponować najistotniejsze wartości, podnosząc jego jakość do segmentu premium. Technologia ta pozwala na pakowanie zarówno na tackach plastikowych, jak i płaskich papierowych.

W celu uzyskania najlepszych efektów pakowania konieczne jest maksymalne wyciągnięcie powietrza z produktu, co pozwala na uzyskanie długiego terminu przydatności do spożycia.





PAKOWANIE TERMOKURCZLIWE

Technologia ta jest przeznaczona przede wszystkim do sektora cukierniczego, warzywnego oraz niespożywczego. Formapackowania zapewnia maksymalne zabezpieczenie przed kontaminacją produktu, poprzez szczelne zamknięcie go w folii i obkurczenie pod wpływem temperatury lub gorącej wody. Pomimo wielokrotnego przenoszenia i dotykania produktu, jest on zabezpieczony przed bakteriami zewnętrznymi i wilgocią.

Technologię termokurczliwą można wykonać zarówno na urządzeniach specjalistycznych, jak i dzięki wykorzystaniu pakowarki próżniowej komorowej i zanurzeniu zapakowanego produktu w gorącej wodzie przy użyciu maszyny typu Diptank.



PAKOWANIE W OPAKOWANIA TERMOFORMOWANE

Jest to najczęstszy wybór firm poszukujących bardzo dużej wydajności przy zachowaniu niskich kosztów eksploatacji. Maszyny poprzez wykorzystanie dwóch rodzajów folii, w pierwszej kolejności formują opakowanie, a następnie po umieszczeniu produktu wewnątrz i zastosowaniu odpowiedniej aplikacji (zgrzew, próżnia, próżnia+gaz) zgrzewają folie górną, zamykając szczelnie opakowanie.

Unikatowość tej technologii zapewnia możliwość formowania opakowania zarówno z miękkiej, jak i twardej folii. Pozwala na wykorzystanie maszyn w wielu gałęziach przemysłu, na przykład w przemyśle spożywczym, medycznym, kosmetycznym, czy motoryzacyjnym.

Zastosowanie technologii termoformowanej zmniejsza koszt związany z koniecznością zakupu tacek oraz ich magazynowaniem. Brak konieczności umieszczania tacki na linii oraz efektywność maszyny znacznie zwiększa wydajność pracy w stosunku do urządzenia typu traysealer.



PAKOWANIE W TECHNOLOGII FLOWPACK

Umożliwia wykorzystanie jednej rolki folii do stworzenia opakowania wykonując dwa zgrzewy poprzeczne i jeden wzdłużny. Ten sposób pakowania jest wykorzystywany zarówno do pakowania tacek, jak i bezpośrednio produktu.

Zaletą maszyn typu flowpack jest ich automatyzacja, ponieważ jedynym działaniem wykonywanym przez operatora jest układanie produktu w strefie załadunkowej. Technologia ta w większości przypadków jest stosowana z przedmuchem gazu lub w naturalnej atmosferze, jednak przy zastosowaniu dodatkowego rozwiązania pakowarki komorowej, istnieje możliwość uzyskania próżni wewnątrz opakowania.

Maszyny typu flowpack mają zastosowania w wielu gałęziach przemysłu spożywczego: pakowanie tacek z warzywami lub mięsem, wędlin, kanapek, batonów, chipsów czy makaronów oraz przemysłu niespożywczego tj. klocki, artykuły chemiczne, medyczne, muzyczne, artykuły szkolne i wiele innych.

HORECA

PAKOWARKI STOŁOWE

Przedłużenie terminu przydatności produktu i towarzyszące temu oszczędności, związane ze zmniejszeniem strat produktowych, to już podstawowy element wykorzystywany w szeroko pojętej branży HORECA. Urządzenia zajmujące niewielką powierzchnię, umożliwiają odpowiednie zagospodarowanie półproduktów już na etapie zakupu, poprzez umiejętne wykorzystanie dłuższego terminu przechowania żywności. Porcjowanie, przechowywanie i ponowne wykorzystanie nie zużytych produktów, to tylko część procesów, przy których wykorzystanie pakowarki próżniowej, realnie przekłada się na oszczędności w portfelu.

Najwyższej jakości urządzenia umożliwiają wykorzystanie pracy z próżnią do optymalizacji procesów na kuchni tj. marynowania, tenderyzowania i infuzowania.

W celu uzyskania najlepszych efektów produkt marynowany w standardowy sposób powinien wchłaniać smak min. 24 godziny. Próżnia wykorzystana do tego procesu otwiera strukturę produktu umożliwiając łatwe przeniknięcie smaku i uzyskanie idealnego efektu nawet w kilka minut.

Proces ten również jest wykorzystywany przez barmanów do produkcji drinków i napojów. Dzięki możliwości zastosowania zewnętrznego pojemnika GN do pakowania próżniowego, możemy znacznie zwiększyć pakowane pojemności, zmniejszając zużycie plastiku.



PAKOWARKI TERMOKURCZLIWE

Zabezpieczanie produktów przed czynnikami zewnętrznymi poprzez owijanie folią spożywczą, to częsty proces wykonywany w każdej kuchni. Pakowanie w tradycyjny sposób zużywa dużą ilość materiału oraz zajmuje czas. Wykorzystanie odpowiedniego urządzenia pakującego pozwoli na zmniejszenie kosztów eksploatacyjnych oraz zwiększy walory estetyczne opakowania.

Technologia pakowania termokurczliwego jest idealnym rozwiązaniem do przechowywania i transportowania produktów cukierniczych, kanapek, owoców czy produktów w tackach. Szeroka oferta urządzeń pakujących pozwala na wybór odpowiednio urządzeń o mniejszej wydajności, idealnie pasujących do lokalów gastronomicznych lub wysokowydajnych linii przeznaczonych dla bardziej wymagających klientów.



PAKOWARKI DO TACEK

Sprzedaż dań gotowych na wynos jest nieodłącznym elementem prawie każdej restauracji. Podstawą jakości dostarczenia posiłku jest odpowiednie zapakowanie i transport. Pakowanie w tackach to forma najczęściej wykorzystywana zarówno w przypadku dostarczania produktów na bieżąco przy użyciu samego zgrzania tacki folią, jak i w przypadku dostaw planowanych przy wykorzystaniu technologii próżni z gazem.

Restauracje korzystające z dostaw a la carte wykorzystują zgrzewarki, których głównym celem jest prawidłowe zamknięcie tacki folią tak, aby produkt w trakcie transportu nie uległ zniszczeniu. W tym celu, aby uniknąć poparzeń i zapewnić silny i trwały zgrzew warto korzystać z urządzeń szufladowych, które są najbardziej bezpiecznym rozwiązaniem na rynku.

PRZEMYSŁ

LINIE TRAYSEALER

Ciągły rozwój systemów cateringowych oraz zwiększające się zapotrzebowanie na produkty garmażeryjne, zmusza producentów do poszukiwania automatycznych maszyn pakujących w tacki. Linie pakujące zapewniają znacznie większą wydajność i umożliwiają zastosowanie systemów automatyzujących. Wykorzystanie odpowiednich rozwiązań do podawania i napełniania tacek umożliwia utrzymanie powtarzalności i efektywności, a uzupełnienie linii

o elementy ważące czy etykietujące zapewnia największą wydajność produkcyjną. Rozwiązania te są przeznaczone zarówno dla małych przedsiębiorstw, jak i dla firm oczekujących wydajność nawet do 7500 tacek na godzinę. Wybierając dostawcę warto zwrócić uwagę na możliwości przebrojenia linii w przyszłości oraz szybkość wymiany matrycy, która może mieć znaczny wpływ na ewentualne straty poniesione w wyniku przestoju.



LINIE FLOWPACK

System pakowania flow-pack, ze względu na swoje przeznaczenie do wydajności przemysłowych w większości przypadków wykorzystywany jest w formie wysokowydajnej linii pakującej lub automatycznej maszyny pionowej z systemem dozowania.

Technologia ta może zostać zautomatyzowana z systemem napełniania produktów płynnych lub stałych oraz z robotem podającym produkt na taśmę.

Wszechstronność urządzeń umożliwia stosowanie w różnych sektorach przemysłu oraz zapewniają wydajność od kilku do kilkuset opakowań na minutę.



LINIE TERMOFORMUJĄCE

Wysokowydajna sprzedaż produktów spożywczych do sieci handlowych wiąże się z zapewnieniem najwyższej jakości standardu pakowania oraz odpowiednio długiego terminu przydatności produktu do spożycia. W celu utrzymania odpowiedniej formy pakowania, przy równoczesnym zmniejszeniu kosztów zakupu materiałów eksploatacyjnych oraz magazynowania, warto skorzystać z linii pakujących wyposażonych w maszyny termoformujące.

Pakowanie produktów na linii termoformującej, wpływa zarówno na oszczędności związane z materiałem, jak i pozwala na zautomatyzowanie procesu o systemy napełniania, dozowania płynów, detekcję i etykietowanie. Przy wykorzystaniu jednego rodzaju folii, linia posiada możliwość automatycznej pracy do różnych rozmiarów oraz głębokości opakowań.

PAKOWANIE W WORKACH



HENKELMAN POLAR

Wysokawydajnośćinajwyższajakość.PakowarkizseriiPolar, zlistwamizgrzewającymsięgającyminawet1100mm,tourządzenia przeznaczone dla najbardziej wymagających klientów. Zarówno komory jak i pokrywy urządzeń są wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej o grubości 5 mm, zapewniają bezawaryjność nawet przy długiej i intensywnej pracy. Płaski blat w serii Polar pozwala na bardzo szybkie i bezproblemowe zadbanie o najwyższą higienę urządze-

nia, a zastosowanie nowoczesnego panelu sterowania ACS, umożliwi wykonanie takich procesów jak marynowanie i infuzja. Wydajność i najwyższą jakość próżni w pakowarkach Henkelman zapewniają niezawodne pompy firmy Busch. Urządzenia są dostępne zarówno w wersji jedno jak i dwukomorowej z możliwością dodatkowego wyposażenia.

HENKELMAN AURA

Intuicyjna, nowoczesna, bezkonkurencyjna, to tylko kilka określeń opisujących nową linię pakowarek Aura firmy Henkelman. Urządzenie wyposażone w dotykowy panel sterowania z wstępnie zaprojektowanymi programami, zapewnia prawidłowe pakowanie nawet najbardziej wymagających produktów takich jak mięso mielone, makaron, pieczywo czy warzywa.

Specjalny program do pakowania zup zabezpiecza produkt przed wrzeniem, nie dopuszczając do wydostania się plynów poza worek, a przy tym odpowiednio zabezpieczając pompę.

Dzięki funkcjom marynowania, infuzowania, tenderyzowania i osuszania, urządzenie pozwala zoptymalizować procesy produkcyjne w kuchni, będąc dodatkową pomocą podczas przygotowywania dań. Konstrukcja urządzenia zapewnia maksymalną higienę dzięki bezszwowym spawom, a różne wielkości komory pozwolą dostosować wydajność dla każdego użytkownika.





ITALIAN PACK ATLANTIS

Automatyzacja pakowania produktów w workach próżniowych. Seria Atlantis firmy Italian Pack, to idealne rozwiązanie dla klientów poszukujących zautomatyzowanego procesu pakowania produktów w workach. Po ułożeniu worka z produktem na taśmie załadunkowej, urządzenie automatycznie transportuje worek do komory próżniowej, gdzie dzięki wysokiej wydajności 300m³/h pompy firmy Busch osiąga próżnię na poziomie 99,9%.

Po zapakowaniu resztki folii są wyciągane przez specjalny odkurzacz (opcja), a worek jest transportowany do pojemnika zbiorczego lub w przypadku połączenia z maszyną DT 1000 automatycznie obkurczany.

Pakowarki z serii Atlantis mogą być wyposażone w zależności od modelu w listwę 1000 mm. lub 1350 mm. Obsługa urządzenia jest wygodna i przejrzysta dzięki zastosowanemu 7,2 calowemu ekranowi dotykowemu.

HACONA

Idealne rozwiązanie do pakowania produktów wielkogabarytowych, niemieszczących się w komorowych pakowarkach próżniowych. Firma Hacona to wiodący węgierski producent maszyn pakujących przeznaczonych do przemysłu spożywczego oraz sektora non-food.

Specjalne wykonanie maszyny bez wykorzystania komory próżniowej oraz listwy zgrzewające o długości do 2520 mm z zastosowanym systemem Bi-Active, pozwalają na jednorazowe pakowanie produktów w skrzynkach E2 lub pojemnikach Big-Box o wymiarze pełnej palety w workach o grubości do 1000 mikronów.

Maszyna umożliwia pakowanie produktów w głębokiej próżni lub przy zastosowaniu odpowiedniej mieszanki gazowej w technologii próżnia+ gaz, z możliwością pracy w mieszance wysokotlenowej. Indywidualne podejście do każdego klienta, sprawia, że maszyny firmy Hacona są szyte na miarę potrzeb nawet najbardziej wymagających użytkowników.



PAKOWANIE W TACKACH



ITALIAN PACK

Szeroki asortyment włoskiego producenta firmy Italian Pack umożliwia pakowanie produktów w tackach, zarówno w maszynach półautomatycznych jak i automatycznych. Specjalnie wykonane matryce umożliwiają bez konieczności ich wymiany, pakowanie produktów w różnych technologiach tj. zgrzew, próżnia+gaz czy SKIN na plastiku lub płaskiej tacy papierowej.

Konturowe płyty zgrzewające w połączeniu z specjalnym systemem zgrzewania convex (opcja), umożliwiają pakowanie zarówno tacek plastikowych jak ekologicznych tacek papierowych. Najczęściej wybierany przez klientów półautomatyczny Olympus, dzięki zastosowaniu obrotowego stołu, osiąga wydajności zbliżone do linii automatycznej - 5 cykli/min w technologii próżnia + gaz, natomiast najnowszy model ARGO, przy wykorzystaniu transportu za pomocą specjalnych chwytaków osiąga nawet 18 cykli/min.

Wykorzystane w urządzeniach pompy próżniowe firmy Busch zapewniają najwyższą wydajność oraz umożliwiają przy wykorzystaniu specjalnej wersji pompy, pakowanie produktu w mieszance wysokotlenowej.

Specjalny system modułowy linii pakujących pozwala na rozbudowę urządzenia o dłuższą strefę załadunkową lub wyładunkową, nawet po kilku latach pracy.

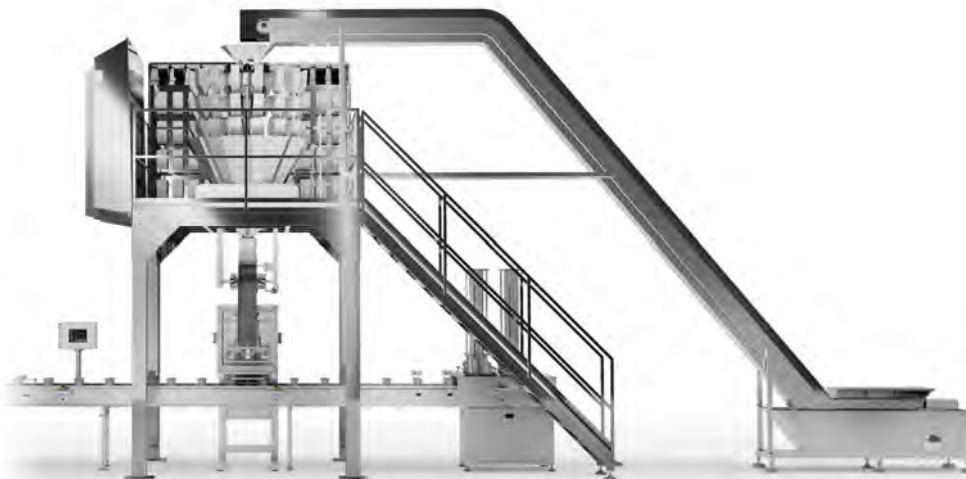
SCANDIVAC

Wiele lat doświadczeń w serwisowaniu i produkcji maszyn termoformujących przez lotewską firmę Scandivac, pozwoliło na wspięcie się marki do sektora premium maszyn przemysłowych. Najwyższej jakości podzespoły tj. pompy próżniowe firmy Busch, pneumatyka Festo, czy elektronika firmy Schneider, od ubiegłego wieku są gwarantem precyzji działania maszyn. Indywidualne podejście firmy Scandivac do każdego projektu pozwoliło dotrzeć do szerokiego grona klientów pakujących: mięso, owoce, warzywa, produkty mleczne i medyczne. Możliwe zastosowanie czerwonych pomp firmy Busch, zapewnia bezpieczeństwo podczas pakowania surowego mięsa w mieszance gazowej powyżej 21% tlenu.

Maszyny termoformujące Scandivac to nie tylko pakowanie w próżni, czy przy użyciu mieszanki gazowej. Rozwiązania stosowane przy produkcji maszyn, dzięki zastosowaniu technologii SKIN na formowanych tackach, umożliwią przedostanie się pakowanym produktom w sektor premium. Niezależnie czy jesteś klientem poszukującym rozwiązań pakujących na skalę światową, czy dopiero rozpoczynasz swoją podróż z pakowaniem, szeroki asortyment firmy Scandivac umożliwi Ci znalezienie urządzeń skrojonych do Twoich potrzeb.



AUTOMATYZACJA I ROBOTYKA



DOZOWANIE PRODUKTÓW STAŁYCH

Jednym z podstawowych elementów zapewniających powtarzalność i zwiększających wydajność pakowania jest odpowiednie automatyczne napełnianie tacek produktami stałymi.

Naważarki wielogłowicowe to najbardziej popularny system, który jest wykorzystywany do automatycznego dozowania: warzyw, owoców, mięsa, makaronów i słodczy. Maszyny naważające są dostosowywane do dozowanego produktu, biorąc pod uwagę jego cechy tj. rozmiar, wagę, szybkość przepływu i przyczepność. Zastosowanie takich rozwiązań jest szeroko spotykane od maszyn pakujących w workach, poprzez maszyny typu traysealer, termoformujące, czy pionowe pakowarki typu flow-pack.

Dozowanie stałych elementów jest wymagające. Dlatego niezbędne jest znalezienie indywidualnego rozwiązania do każdego projektu. Produkty stałe o dużej gramaturze lub z możliwością zniszczenia struktury produktu podczas dozowania w naważarce wielogłowicowej, należy dostarczyć do opakowania pojedynczo. Automatyzacja technologii SKIN, również wymaga precyzji ułożenia produktu na opakowaniu. W celu zapewnienia najwyższej jakości i utrzymania wysokiej wydajności nakładania produktów, wykorzystujemy rozwiązania technologiczne firmy Veserka. Taśmociągi transportujące produkt, mogą zostać automatycznie połączone z systemami dozowania tacek, aby przy pomocy jednego urządzenia, na niewielkiej przestrzeni dokonać automatyzacji całego procesu.

DOZOWANIE PRODUKTÓW PŁYNNYCH

Kolejną możliwością przeprowadzenia procesu automatyzacji na linii pakującej jest dozowanie płynów. Maszyny dozujące firmy Italian Pack są dostosowywane indywidualnie do produktu. W celu zapewnienia odpowiedniej przepustowości, wydajności i gramatury produktu stałego w stosunku do płynu, niezbędne jest określenie cech dozowanego płynu tj. stosunek produktów stałych do płynu, gęstość produktu i wielkość elementów stałych w płynie.

Specjalistyczne maszyny mogą być wykorzystywane zarówno w trybie automatycznym na liniach pakujących lub półautomatycznym dla maszyn pakujących o mniejszej wydajności.

Asortyment dozowników Italian Pack obejmuje: pneumatyczne dozowniki objętościowe, dozowniki serwo z silnikami bezszczotkowymi, elektropneumatyczne dozowniki grawitacyjne z czasowym sterowaniem do dozowania płynów konserwujących i solanki, systemy mikrodozowania zapewniające najwyższą dokładność i skuteczność w medycynie i dziedzinach fitosanitarnych.



ROBOTYKA SINGER&SOHN

Najwyższej jakości komponenty oraz nowoczesna myśl techniczna, wykorzystana do produkcji rozwiązań automatyzujących proces nakładania produktu na maszynę pakującą, to gwarancja sukcesu firmy Singer&Sohn. Od pokoleń firma koncentruje się na rozwiązaniach inżynierii mechanicznej dla przemysłu spożywczego, a efektem tego są maszyny do podawania produktów za pomocą mechanicznych ramion na strefę załadunku.

Rozwiązania łączone, takie jak system VGE, zapewniają kompleksową automatyzację procesu pakowania kielbas i parówek, poprzez rozdzielenie produktów ze zbiornika zbiorczego na pojedyncze sztuki, następnie wyrównanie, odwrócenie w odpowiednią stronę i nałożenie odpowiedniej grupy produktu do opakowania na maszynie pakującej. Integracja procesu z maszyną pakującą zapewnia bezproblemową obsługę całego procesu z jednego panelu sterowania. Wydajność linii sięga ok. 600 parówek na minutę.

Unikatowość rozwiązań firmy Singer&Sohn umożliwia wykorzystanie kolejnego systemu jakim jest SAC Loader do produktów takich jak ryby, burgery i produkty cukiernicze. Specjalnie wykonane uchwyty w ramionach zapewniają przeniesienie produktu bez ryzyka zniszczenia jego struktury.



TRANSPORT I AUTOMATYZACJA VESERKAL

Od wielu lat hiszpańska firma Veserkal specjalizuje się w rozwoju urządzeń automatycznych, zarówno w zakresie kompleksowych rozwiązań, jak i małych maszyn wspomagających procesy pakowania. Producent zapewnia rozwiązania łączące system automatycznego dozowania tacki wraz z bezpośrednim nakładaniem produktu, indywidualne rozwiązania oparte na przenośnikach taśmowych do nakła-

dania produktu w opakowania oraz system liniowania i kontrolę wagi. Zaletą firmy Veserkal jest indywidualne podejście do każdego projektu i chęć realizacji nawet najbardziej nietypowych rozwiązań, dlatego firma może pochwalić się współpracą z największymi producentami maszyn pakujących na całym świecie.



DETEKCJA, KONTROLA WAGI I ETYKIETOWANIE

DETEKCJA LOMA

Dostarczanie pakowanej żywności wiąże się z koniecznością zapewnienia najwyższych standardów jakościowych. Istotna jest ochrona konsumenta przed cząsteczkami metalu, szkła, kości i tworzyw sztucznych, które mogą przedostać się do opakowania na linii produkcyjnej.

W celu wykrycia ewentualnych zanieczyszczeń wykorzystujemy rozwiązania brytyjskiej firmy Loma, która dzięki ponad 60-letniemu doświadczeniu, zapewnia najwyższą jakość urządzeń wykrywając najmniejsze elementy zarówno w systemach detekcji metali jaki i RTG.

W swojej ofercie firma może również się pochwalić innowacyjnym rozwiązaniem, jakim jest połączenie detektora metali z systemem kontroli wagi.



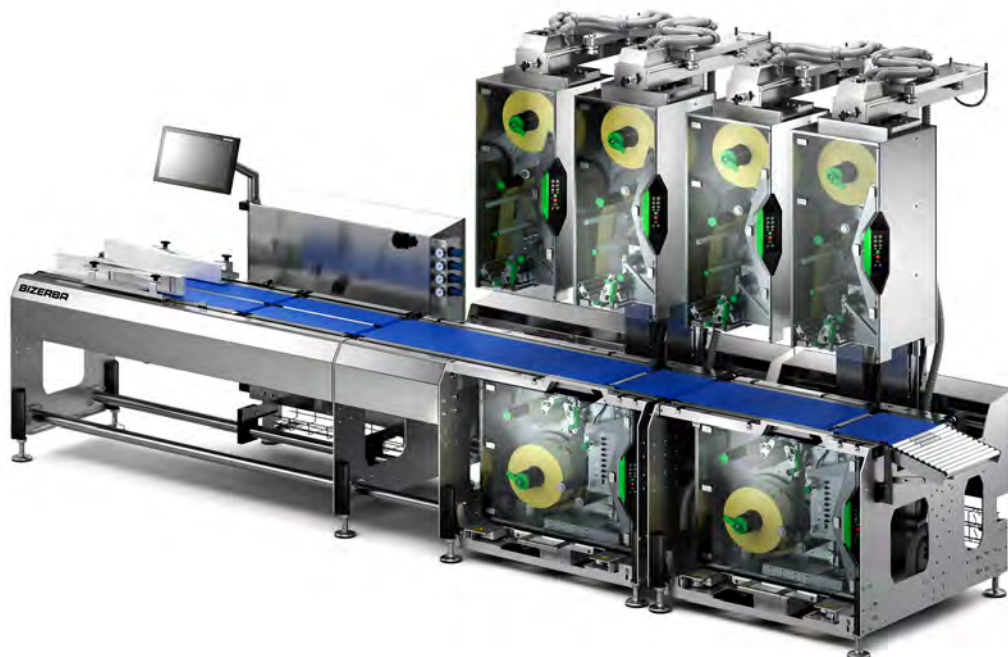
ETYKIETOWANIE ZMIENNO-WAGOWE BIZERBA

Dostarczanie pakowanej żywności wiąże się z koniecznością zapewnienia najwyższych standardów jakościowych. Istotna jest ochrona konsumenta przed cząsteczkami metalu, szkła, kości i tworzyw sztucznych, które mogą przedostać się do opakowania na linii produkcyjnej.

W celu wykrycia ewentualnych zanieczyszczeń wykorzystujemy rozwiązania brytyjskiej firmy Loma, która dzięki

ponad 60-letniemu doświadczeniu, zapewnia najwyższą jakość urządzeń wykrywając najmniejsze elementy zarówno w systemach detekcji metali jaki i RTG.

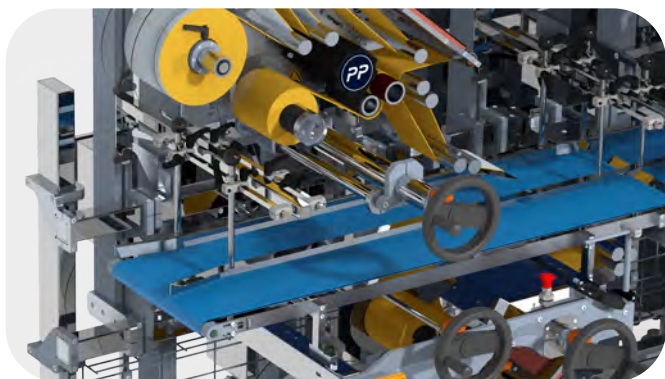
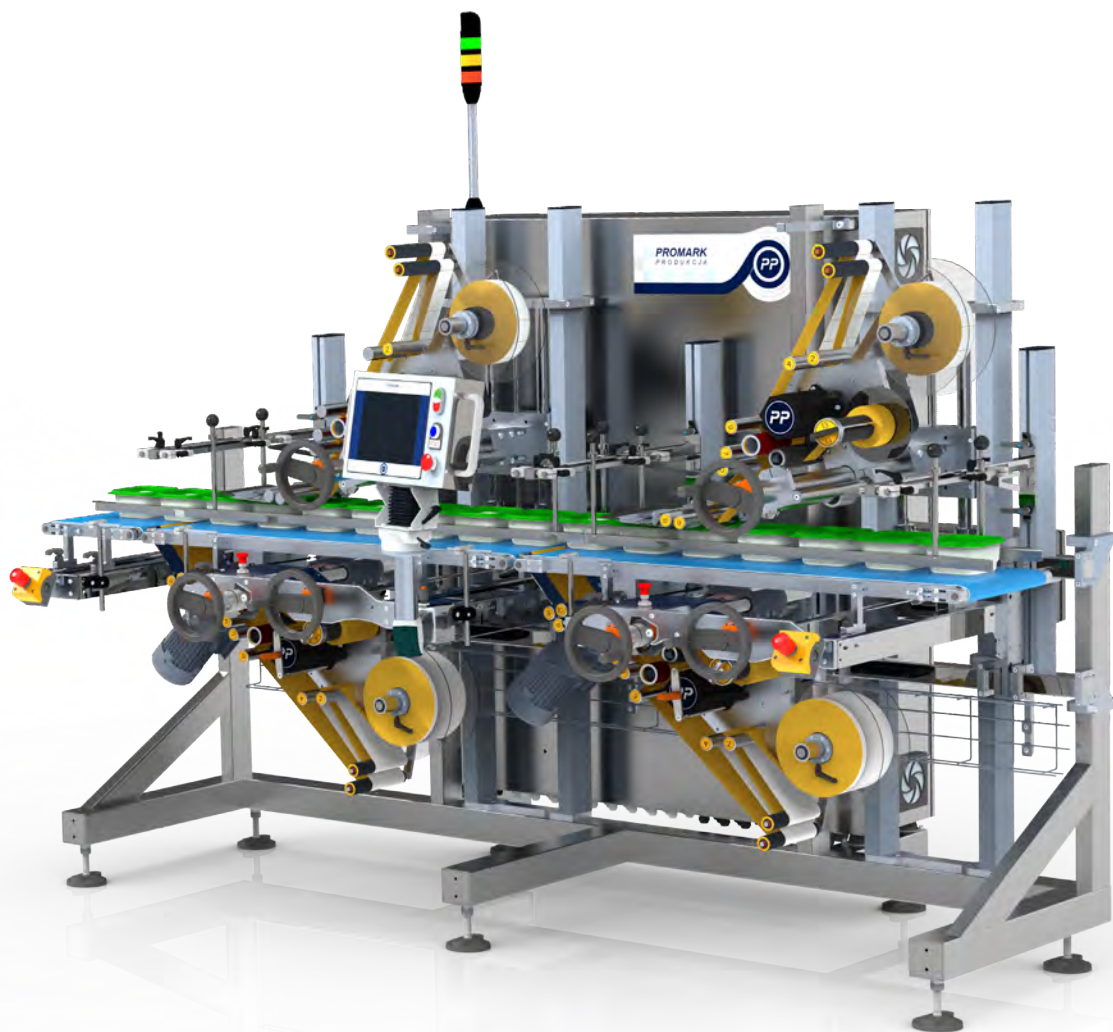
W swojej ofercie firma może również się pochwalić innowacyjnym rozwiązaniem, jakim jest połączenie detektora metali z systemem kontroli wagi.



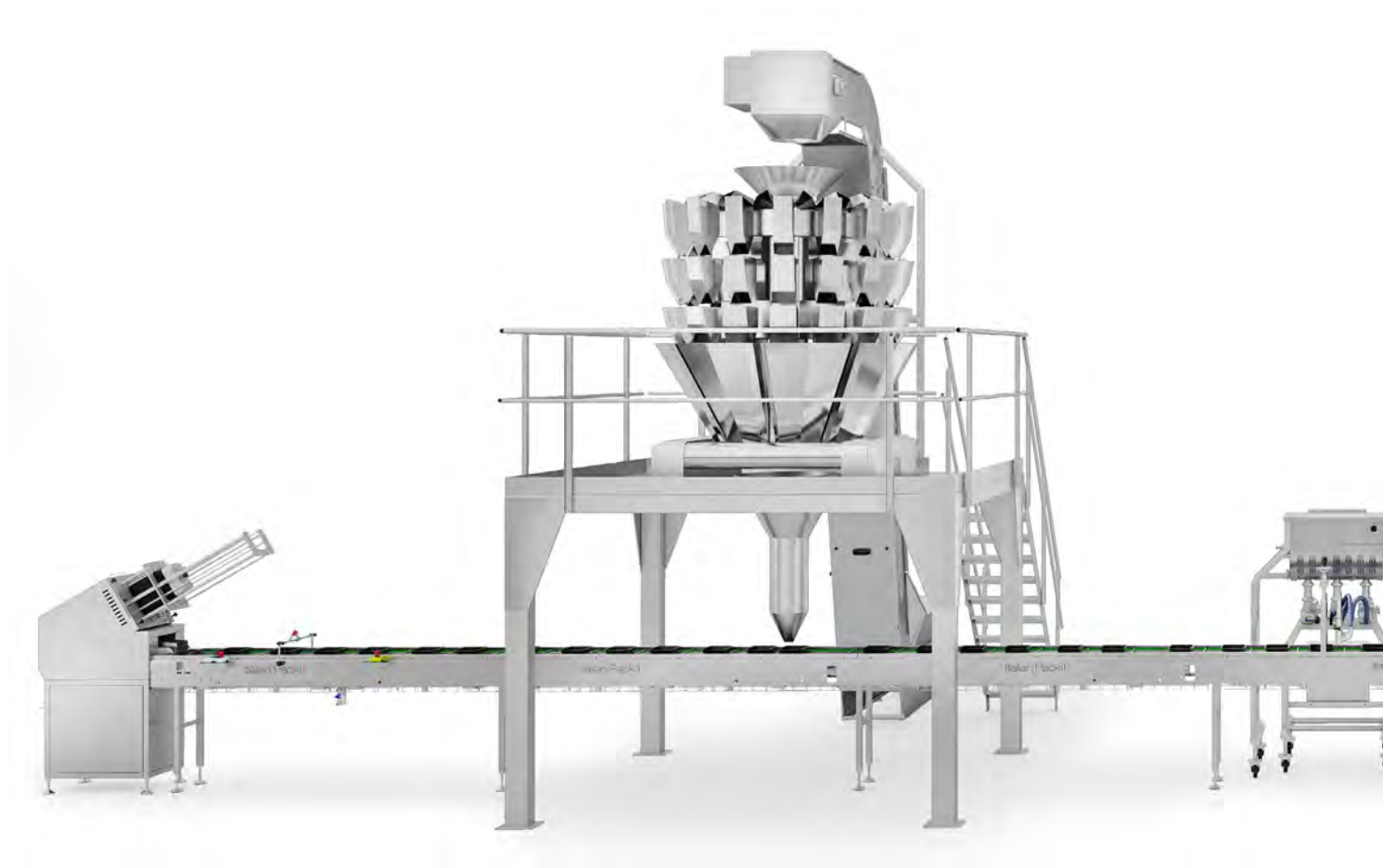
ETYKIETOWANIE STAŁO-WAGOWE PROMARK PRODUKCJA

Również w przypadku produktów stało-wagowych etykietowanie to proces, który zapewnia nie tylko zgodność z regulacjami prawnymi, ale też wpływa na estetykę produktu i jego rozpoznawalność na rynku. Promark Produkcja to polski producent maszyn do automatycznego etykietowania i znakowania z ponad 20-letnim doświadczeniem. Profesjonalne podejście firmy zapewnia szczegółową analizę potrzeb klienta oraz testy technologiczne.

Szeroki zakres asortymentu pozwala na etykietowanie zarówno w małych zakładach produkcyjnych jak i tych poszukujących wydajności nawet 18 000 tacek/godz. Urządzenie etykietujące może być wyposażone w dwie, trzy lub cztery głowice etykietujące. Etykieciarki Promark Produkcja wyróżniają się najkrótszym czasem przestoju w przypadku zmiany materiałów eksploatacyjnych oraz umożliwiając zastosowanie pracy naprzemiennej etykiet.



INTEGRACJA LINII PAKUJĄCYCH



AUTOMATYZACJA LINII PAKUJĄCYCH

To kolejny krok zwiększający wydajności produkcyjne, przy znacznie mniejszym zaangażowaniu czynnika ludzkiego. Przemysł oparty na działaniach automatycznych ma za zadanie wesprzeć człowieka stojącego w centrum procesu produkcyjnego, wykorzystując jego potencjał i usprawniając procesy przy użyciu maszyn.

Efektywność maszyn pakujących jest uzależniona od kilku do nawet kilkunastu osób, pracujących w strefie załadunku oraz rozładunku. Dzięki możliwościom, jakie zapewnia dzisiejsza technologia, przy wykorzystaniu wybranych rozwiązań jesteśmy w stanie zastąpić pracę grupy osób, jedną linią.

Centralizacja obsługi z poziomu jednego oprogramowania, umożliwia kontrolę linii pakującej przez jednego operatora. Procesy związane z załadunkiem tacki, produktu stałego czy płynnego, detekcja metali, kontrola wagi, ważenie i etykietowanie oraz paletyzacja wykonywane są automatycznie.



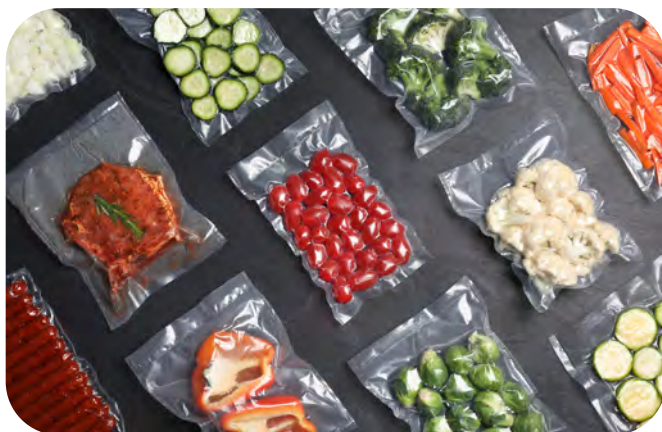
Wszechstronność i dostęp do technologii produkcyjnej oraz pakowania umożliwia firmie Weindich na połączenie wielu procesów łączących te dwa segmenty. Jako jeden z nielicznych dostawców, jesteśmy w stanie połączyć technologie krojenia, mielenia, gotowania i pieczenia bezpośrednio z systemami pakowania.

Przeprowadzanie automatyzacji w zakładzie produkcyjnym jest oparte profesjonalnymi konsultacjami, projektami technologicznymi i testami produktów, tak aby realizacja każdego projektu niosła za sobą spełnienie oczekiwań najbardziej wymagającego klienta.



DORADZTWO W WYBORZE OPAKOWAŃ

Oferujemy kompleksowe doradztwo w zakresie profesjonalnej technologii pakowania, pomagając naszym klientom w doborze odpowiednich tacek, folii oraz gazów spożywczych, aby zapewnić optymalną trwałość, estetykę i bezpieczeństwo pakowanych produktów.



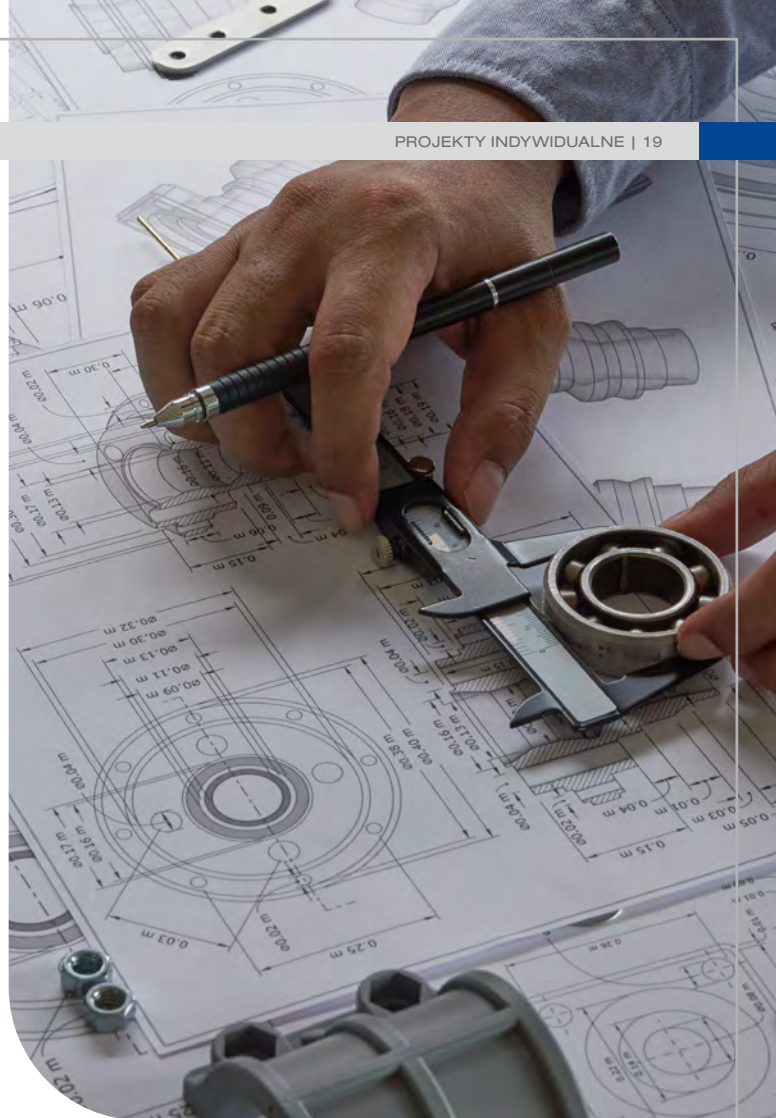
PROJEKTY INDYWIDUALNE

PROJEKTUJEMY, INTEGRUJEMY I WDRAŻAMY

Budowa całych linii technologicznych dla branży spożywczej to nasza specjalność. Projektujemy od podstaw dedykowane rozwiązania, które podnoszą efektywność i funkcjonalność linii produkcyjnych, maszyn i urządzeń dla przemysłu mięsnego i przetwórstwa spożywczego.

Nasz zespół wykwalifikowanych fachowców – inżynierów produkcji, operatorów maszyn CNC, spawaczy, ślusarzy, monterów – jest w stanie sprostać nawet najtrudniejszym zadaniom konstrukcyjnym. Ciągły rozwój naszej firmy, inwestycje w nowoczesne technologie i kompetencje naszej załogi, pozwalają nam być w krajowej czołówce wiodących dostawców specjalistycznego wyposażenia dla zakładów przetwórstwa spożywczego, jak i ekspertem w zakresie innowacyjnego podejścia do produkcji, biznesu i ekologii.

Zaprojektowane przez nas rozwiązania znacząco podnoszą efektywność i funkcjonalność zakładów produkcyjnych naszych partnerów biznesowych.



OPTIMALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

Rozpoczynamy od audytu parku technologicznego maszyn, który jest podstawą do przygotowania projektu optymalizacji. W oparciu o tę wiedzę, doświadczenie i projekty własne optymalizujemy linie technologiczne i automatyzujemy procesy produkcyjne. W praktyce oznacza to, że możemy rozbudować Twoje stare linie o nowy sprzęt i komponenty, dzięki którym zyskujesz większą wydajność. Ulepszamy także wydajność maszyn i urządzeń poprzez zmiany mechaniczne (np. wymianę podzespołów).



PROJEKTOWANIE PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

Oferujemy profesjonalne doradztwo, nadzór inwestorski, serwis i szkolenia techniczne oraz pełne wsparcie w całym procesie projektowania linii technologicznych.



AUTOMATYZACJA I ROBOTYZACJA

Oferujemy profesjonalne usługi doradztwa technologicznego w zakresie robotyzacji procesów produkcyjnych na wszystkich etapach realizacji projektu.



PROJEKTOWANIE I BUDOWANIE LINII TECHNOLOGICZNYCH

Nasze linie produkcyjne oparte są na sprawdzonych komponentach znanych producentów. Dzięki szerokiemu portfolio marek, z którymi współpracujemy, możemy dowolnie dobrać i dostosowywać maszyny, tworząc w ten sposób kompletną i wydajną linię technologiczną.



PROJEKTOWANIE I WYPOSAŻANIE WNĘTRZ

Świadczymy usługi konsultacji, planowania, projektowania i wyposażenia wnętrza w sprzęt dla branży HoReCa na terenie całej Polski.

WEINDICH

TRADYCYJNIE RZETELNI

Ponad 30 lat doświadczenia i dwa pokolenia, które wypracowały markę największego w Polsce centrum przemysłu spożywczego i gastronomicznego.

W oparciu o rzemieślnicze tradycje (właściciel i założyciel Jerzy Weindich zaczynał biznes z tytułem Mistrza w rzemiośle rzeźnictwo i wędliniarstwo), znaną na Śląsku rzetelność i odwagę w podejmowaniu ryzyka, Weindich jest dziś jedną z cenionych i zaufanych firm rodzinnych w Polsce oraz zaufanym partnerem biznesowym na rynku międzynarodowym. Od lat wyposażamy w specjalistyczny sprzęt lokale gastronomiczne, obiekty hotelowe oraz firmy cateringowe.

Nasza kompleksowa oferta obejmuje cały proces, począwszy od projektu i doboru sprzętu, aż po montaż, szkolenia oraz serwis i naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne. Naszym celem jest aktywny rozwój branży HoReCa. Łączymy doświadczenie i wiedzę ekspertów tworząc kompletne projekty małych i dużych lokali, punk-

tów zbiorowego żywienia, zapleczy gastronomicznych. Stale rozwijamy naszą ofertę w oparciu o własną produkcję oraz asortyment największych międzynarodowych dostawców urządzeń i rozwiązań branżowych.

Jako rzetelny partner zapewniamy satysfakcję z obsługi klientów potwierdzoną setkami udanych wdrożeń. Każdą inwestycję poprzedzamy szczegółową usługą inwentaryzacją, aby jak najdokładniej sprostac wymaganiom klienta. Nasze rozwiązania, zgodnie z wyzwaniem przemysłu 4.0, dotyczą nie tylko technologii, ale też nowych sposobów pracy i roli ludzi w procesach produkcyjnych.

ZESPÓŁ ZARZĄDZAJĄCY



**Mirosław Weindich, Jerzy Weindich (założyciel),
Monika Weindich | Udziałowcy**



Michał Malordy | Prezes Zarządu



**Grzegorz Langer
Wiceprezes Zarządu**



**Rafał Szelc
Wiceprezes Zarządu**

CO MOŻEMY DLA CIEBIE ZROBIĆ

Sukces to nasze drugie imię! Lata wytężonej pracy pozwoliły nam uzyskać niezbędną wiedzę i kompetencje, aby sprostać dosłownie każdemu zadaniu. Poznaj nasze atuty już teraz!



DOSTARCZAMY

Dostarczamy maszyny, urządzenia, kompletne linie dla przemysłu mięsnego i przemysłu spożywczego, a także dla branży gastronomicznej.



WYPOSAŻAMY

Wyposażamy w specjalistyczny sprzęt największe zakłady mięsne i przetwórnice, a także małe i duże lokale gastronomiczne oraz obiekty hotelowe.



BADANIA I ROZWÓJ

Łącząc ekspercką wiedzę i trzydziestoletnie doświadczenie projektujemy i realizujemy kompletne linie technologiczne w przemyśle spożywczym.



SERWIS

Oferujemy pełne wsparcie naszego serwisu w zakresie przeglądów okresowych oraz napraw maszyn i urządzeń. Prowadzimy stałą sprzedaż części zamiennych do oferowanych przez nas maszyn i urządzeń.



DORADZAMY

Wspieramy naszych klientów w realizacjach inwestycji w pełnym zakresie. Począwszy od projektu poprzez dobór urządzeń i technologii po finalne wdrożenie produkcyjne.



KOMPETENCJE

Działamy wielowymiarowo w międzynarodowym środowisku na płaszczyźnie biznesu oraz świata nauki.



DOBRO CZYNNOŚĆ

Pomagamy – jako firma społecznie odpowiedzialna wspieramy m.in. osoby z niepełnosprawnościami dzięki grupie organizacji pożytku publicznego „Weindich – pomagaj z nami!” w ramach fundacji Sedeka.



PROFESJONALNY SERWIS

7 DNI W TYGODNIU, 24 GODZINY NA DOBĘ!

Nasz niezawodny dział serwisu jest gotowy do działania przez **7 dni w tygodniu, 24 godziny na dobę**. Wykwalifikowani serwisanci posiadają wszelkie niezbędne uprawnienia i działają na terenie całej Polski, dzięki czemu nasi **Klienci mają gwarancję szybkiej i fachowej obsługi każdego zakupionego urządzenia**. Ponadto dysponujemy magazynem części zamiennych do wszystkich rodzajów maszyn i urządzeń w będących w portfolio firmy Weindich.

Lata rozwoju i gromadzonych doświadczeń sprawiły, że jesteśmy jedną z największych firm dostarczających części zamienne do urządzeń z branży mięsnej, spożywczej i gastronomicznej. Obecnie w asortymencie posiadamy części do urządzeń **ponad 200 największych światowych producentów**. W naszym magazynie posiadamy ponad 10 000 części gotowych do wysyłki od ręki. Większość z nich dostępna jest do zakupienia online na dedykowanej stronie internetowej www.serwis24h.info



WSPARCIE SERWISOWE

Udzielamy wsparcia serwisowego przez 7 dni w tygodniu, 24 godziny na dobę. Dysponujemy aplikacją umożliwiającą diagnostykę przez Internet, dzięki której możemy dostarczać usługi serwisowe szybko i sprawnie



POMOC LOGISTYCZNA

Dysponujemy specjalistyczną flotą pojazdów oraz posiadamy duże doświadczenie w przeprowadzkach maszyn przetwórczych, a nawet całych linii technologicznych.



OSTRZENIE NARZĘDZI TNĄCYCH

Wszelkiego rodzaju narzędzia tnące wymagające specjalistycznego ostrzenia zostaną u nas przygotowane do dalszej produkcji.



CZĘŚCI ZAMIENNE

Posiadamy bogato wyposażony magazyn części zamiennych do maszyn i urządzeń z branży przemysłu mięsnego, spożywczego i gastronomii.



REFERENCJE I WYRÓŻNIENIA

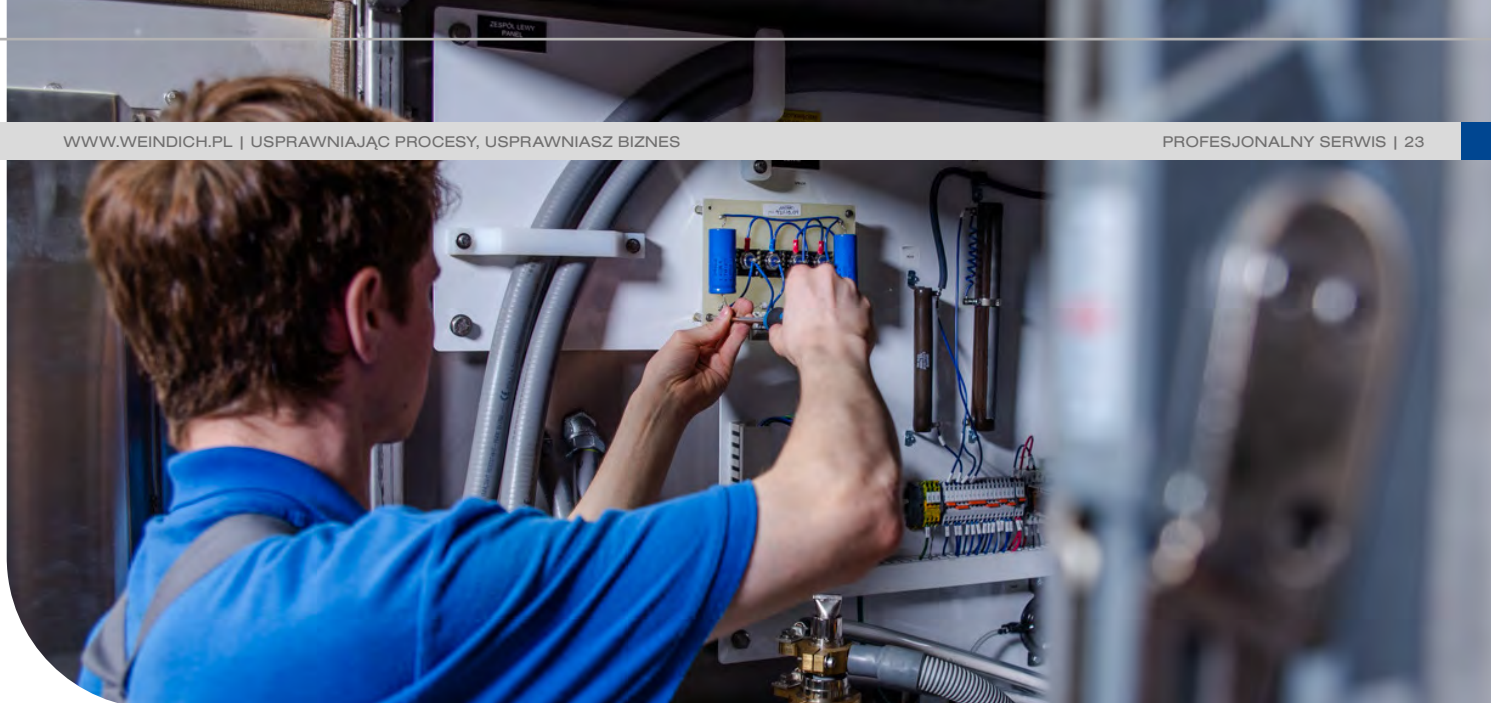
O wysokiej jakości oferowanych produktów i usług najlepiej świadczą referencje klientów oraz przyznane naszej firmie wyróżnienia i nagrody.

ZAMÓW SERWIS

+48 502 301 401
serwis@weindich.pl
www.weindich.pl serwis

CZĘŚCI ZAMIENNE

info@serwis24h.info
+48 32 746 91 92
www.serwis24h.info



JESTEŚMY AUTORYZOWANYM SERWISEM MAREK:





DORADZTWO | SPRZEDAŻ | INTEGRACJE
BADANIA I ROZWÓJ | PROJEKTOWANIE | SERWIS

www.weindich.pl

WEINDICH

Adamieckiego 8
41-503 Chorzów

+48 32 746 91 00
info@weindich.pl