



INNO ZIT

Zastupstva • Inženjering • nove Tehnologije

**PROCESNA
OPREMA
ZA HRANU
&
OPREMA
I SISTEMI
ZA
PAKOVANJE**

INNO ZIT

O nama

Inno ZIT je spoljnotrgovinska firma specijalizovana za poslove zastupanja inostranih proizvođača:

- procesne opreme za pripremu i preradu hrane i pića,
- mašina i sistema za pakovanje,
- uređaja i mašina za doziranje,
- opreme za flaširanje,
- uređaja za zaštitu i kontrolu kvaliteta proizvoda i pakovanja i
- opreme za automatizaciju kraja linije i paletizaciju.

Kao zastupnici, klijentima ostavljamo izbor načina realizacije posla – direktno sa proizvođačima opreme ili sa Inno ZIT-om kao partnerom koji uvozi i integriše opremu i obezbeđuje potrebnu dokumentaciju i sertifikate.

Na tržištima Srbije, Kosova, Crne Gore, Makedonije, Bosne i Hercegovine, Hrvatske, Slovenije i Albanije, Inno ZIT zastupa četrdesetak renomiranih proizvođača iz Italije, Holandije, Danske, Nemačke, Velike Britanije, Španije, Češke, Poljske i SAD.

Tehnička podrška – servis – rezervni delovi

Inno ZIT ima sopstvenu servisno-tehničku službu koju čine kvalifikovani i iskusni inženjeri i tehničari obučeni od strane proizvođača opreme.

Naši klijenti mogu računati na :

- usluge inženjeringa i vođenja projekta,
- konsultacije pri izboru i definisanju tehnologije,
- montažu i puštanje opreme u rad,
- obuku korisnika za rukovanje i održavanje opreme,
- prevedenu tehničku dokumentaciju,
- servisiranje opreme u garantnom i vangarantnom periodu,
- telefonske konsultacije i podršku,
- snabdevanje originalnim rezervnim delovima i potrošnim materijalom.



Packtech Expo, Beogradski Sajam



Enološki sektor je oduvek bio glavna grana interesovanja i istorijski cilj kompanije VELO. To je razlog da VELO Technologies može da projektuje i proizvede rešenja za kompletne linije, od vinograda do boce. Za sektor enologije, VELO ne predlaže da bude samo dobavljač tehnologije već i partner, koji zahvaljujući opširnom početnom savetovanju, može da proizvede prilagođeno rešenje za svakog klijenta.

U ovoj grani, osnovna snaga kompanije VELO Technologies je:

- Preko 60 godina iskustva u ovom sektoru
- Brzina i fleksibilnost prilikom nabavke pojedinačnih komponenti procesnog sistema, zahvaljujući širokoj mreži partnera.
- Postprodajna podrška (servis i rezervni delovi).

Kompanija je specijalizovana za proizvodnju opreme za industriju vina kao što su: Pneumatske prese, Muljače, Mono pumpe, Peristaltičke pumpe, Pločasti filteri, Flotuatori, Sistemi za Mikrofiltraciju, Cross-Flow filtraciju, Reverznu osmozu.

VELO
Technologies



Pneumatska presa

Standardna verzija ove mašine je izrađena od nerđajućeg čelika AISI304 sa ramom na točkovima. Ulaz u presu je kontrolisan aksijalno, pomoću ventila. Posедуje prekidač za ulazni pritisak i alarm za indikaciju završenog procesa punjenja, kao i zatvoreni tank sa polu-hermetičkim vratima koja se otvaraju uz pomoć pneumatike - sa pneumatskim klipom i membranom koja je od materijala pogodnog za upotrebu u prehrambenoj industriji. Uređaj za naduvavanje i izduvavanje membrane se nalazi na presi i sastoji se iz kompresora - duvaljke, i seta solenoidnih ventila. Klizeći otvor se nalazi na vodičama koje sprovode sok do korita za skupljanje. Poseduje i sliv za skupljanje proizvoda. Opskrbljena je sistemom za automatski start i stop pumpe za vađenje šire. Kontrolna tabla je proizvedena od poliestera i ojačana je fibreglasom i sa PLCom na kom je moguće setovati 18 različitih programa sa "Touch-screen" displejom za kontrolu faza presovanja sa automatskim i ručnim modom. Zaštita kontrolne table je proizvedena od nerđajućeg čelika. Napajanje je standardno 400/3/50 Hz.

Muljače

Muljače, namenjene za prenos kljuka, vina i tečnosti različitih gustina.

STANDARDNA SPECIFIKACIJA:

Osnovna verzija je od nerđajućeg čelika AISI304 sa ramom na točkovima. Sastavni deo muljače je i koš za usip grožđa, "udarač" sa gumenim završecima, puž i korpa od nerđajućeg čelika, posuda za skupljanje šire, Motor-Varijator sa potrošnim koturom kako bi se podesila brzina kaveza, udarača i valjaka za drobljenje. Opremljena je sistemom za korekciju razmaka između udarača i kaveza. Udarčač, kavez i sliv za širu su projektovani tako da se mogu izvlačiti. Droblilica je pokretna i postavljena je na osovinu po kojoj kliza. Razmak između valjaka je podesiv. Valjci se takođe rotiraju kako bi se lakše čistili. Mašinu je moguće podesiti da odstranjuje peteljke i gnječi, da odstrani peteljke i ne gnječi, da samo gnječi. U sastavu mašine je i magnetno termički elektroprekidač za START i STOP. Radi na standardnom naponu 400/3/50 Hz.



Pločasti filter

Osnovna verzija je sačinjena od nerđajućeg čelika AISI304 sa ramom na točkovima i uključuje:

- Fiksnu ploču u čijem je sastavu i cev sa kugla ventilom povezanim na ulaznu pumpu postavljenu na tabli, i izlazna cev sa transparentnim staklenim delom i kugla ventilom,
- Pokretnu ploču,
- Pomoćni bočni ram koji služi kao oslonac pokretnim pločama i/ili filter pločama,
- Poprečnu gredu koja fiksira bočne ramove,
- Ručno zatvaranje pomoću pužnog vratila,
- Posudu koja je napravljena od nerđajućeg čelika AISI304,
- Klipnu pumpu koja je od nerđajućeg čelika AISI304 sa proširenim loncem, merenjem pritska, prekidačem za pritisak i sigurnosnim ventilima i Magnetno termičkim Elektroprekidačem za START I STOP,
- Radi na standardnom naponu 400/3/50 Hz,
- Ploče za talog i filter tkanina su od polipropilena.



Mono pumpa

Osnovna verzija je od nerđajućeg čelika AISI304 sa ramom na točkovima. Izvedba je u celosti od usipnog koša za ubacivanje proizvoda sa pužem i uređajem za redukciju brzine. Telo pumpe je od nerđajućeg čelika AISI304, dok su rotor i stator su napravljeni od gume koja je pogodna za industriju hrane. Sonda PT 100 se nalazi na statoru, kako bi se izbegao rad bez proizvoda. Izlazna spojnica je tipa Garolla. Kontrolna tabla je izrađena od PVC-a. Radi na standardnom naponu 400/3/50 Hz.





Peristaltična pumpa

Osnovna verzija je izrađena od nerđajućeg čelika AISI304 sa ramom na točkovima (dva obrtna točka sa kočnicama). Izvedba pumpe je od nerđajućeg čelika AISI304 sa cevastim elementima od gume koja je pogodna za upotrebu u prehrambenoj industriji (EPDM) i pogodna je za tečne proizvode i proizvode srednje gustine. Brzina pumpe je promenljiva, a promene se vrše pomoću elektronskog invertora integrisanog u kontrolnu tablu. Na električnoj kontrolnoj tabli nalaze se komande za selekciju smera pumpanja, glavni prekidač i taster za trenutno zaustavljanje. Takođe, pumpa poseduje sigurnosni uređaj za zaustavljanje, u slučaju nadpritiska do kog dolazi pogrešnim rukovanjem u cevovodu posle pumpe. Prekidač za pritisak može da se koristi i kao sigurnosni prekidač i kao prekidač za automatsko zaustavljanje kada se puni Barik. Radi na standardnom naponu 400/3/50 Hz.



Flotuator

Diskontinualna mašina za Floataciju je uređaj koji omogućuje pročišćavanje šire na jednostavan način, brzo i bez obaveza da se koristi velika mašina ili postrojenje za prečišćavanje.

Osnovna verzija je sastavljena od:

- ulaznih kugla ventila
- jednog pred filtera od nerđajućeg čelika sa rupama od 2mm za zadržavanje većih čvrstih materija kao što su seme, delovi stabljika i kožice koje se mogu naći u širi.
- merača pritiska koji meri pritisak na ulazu,
- centrifugalne pumpe,
- jedne peristaltičke pumpe za kontinualno doziranje hemikalija (Bentonit, želatin...),
- peristaltičke pumpe sa ručnim reduktorom od 90-583 l/h,
- sistema za ubrizgavanje vazduha pod pritiskom,
- indikatora sa staklom za kontrolu,
- regulatora sa oprugom za pritisak šire na izlazu,
- slavina za uzorkovanje,
- merača pritiska koji meri pritisak šire na izlazu,
- kugle ventila na izlazu.

Uređaj je napravljen na ramu sa točkicama, na istim kolicima je ugrađena i električna kontrolna ploča i pneumatska ploča. Električna ploča se sastoji od glavnog prekidača, prekidača za pumpu pod pritiskom, elektroventila za doziranje kompresovanog vazduha i mogućih pumpi za komande za doziranje hemikalija. Pneumatska ploča obuhvata regulator redukcije pritiska kompresovanog vazduha sa filterom za ulje, elektroventilom za doziranje vazduha i priključak za "Turbo mešač." Radi na standardnom naponu 400/3/5 Hz.



Mikrofiltracija

- Materijal: AISI316L
- Dimenzije kućišta: 750 mm
- Finalna obrada: mehanička za industriju hrane
- Priključci za čaure: "code" 7
- Gornja grupa: AISI304 Manometar, staklo za uvid i kontrolu dn15 (jedno kućište i 4 čaure); dn25 (8 kućišta i 12 čaura), izliveni ventili bsp 1/4"
- Ulazni/Izlazni leptir ventili
- Liven Kugla ventili za ceđenje/uzorkovanje postavljeni iznad ulaznog kolena.



„Cross Flow“

Cross-flow filtracija nudi čistoću i mikrobiološku stabilnost u toku samo jedne operacije, pritom eliminišući fosilne praškove i probleme vezane za dijatomejsku zemlju. Cross-flow filtracioni sistem kompanije Velo je posebno projektovan za klarifikaciju vina i grožđa. Rezultati koji se postignu su omogućeni korišćenjem specijalne polietarsulfonske membrane sa unutrašnjim prečnikom od 1.5mm.

Sistem Vam omogućava upravljanje:

Filtriranjem, ceđenjem, ispiranjem, automatskim pranjem.

- Ulaznom pumpom koja se kontroliše pomoću frekventnog kontrolera koristeći pred-filter od nerđajućeg čelika,
- Recirkulacionom pumpom,
- Kapilarnom polietarsulfonske filter membrane,
- Senzorom za pritisak koji ima digitalni displej na ulazu i izlazu iz filtera,
- Digitalnim meračem protoka,
- Tankom od nerđajućeg čelika koji se koristi u svrhe čišćenja, opremljenim sa filterom za vodu,
- Električnom tablom od nerđajućeg čelika, IP65. PLCom koji reguliše sve faze automatski. Ekranom u boji osetljivim na dodir za setovanje parametara i alarma,
- Modemom za daljinsku podršku.



Kompaniju GAI osnovao je Giacomo Gai sa svojom suprugom Elsom, davne 1946. godine. Nekoliko puta fabrika je menjala mesto, sve do 1985. godine kada je kompanija premeštena u Ceresolo d'Alba, malo mesto pored Torina, gde se i danas nalazi. Od 1972. godine sve poslove firme vodili su sinovi osnivača, Battista i Carlo Gai, a od pre nekoliko godina pridružili su im se i najmlađi članovi porodice: Giacomo, Guglielmo i Giovanni. Za kompaniju kao što je GAI, činjenica da se svim poslovima rukovodi u krugu porodice jeste izuzetno važna, pa stoga njihov moto glasi:

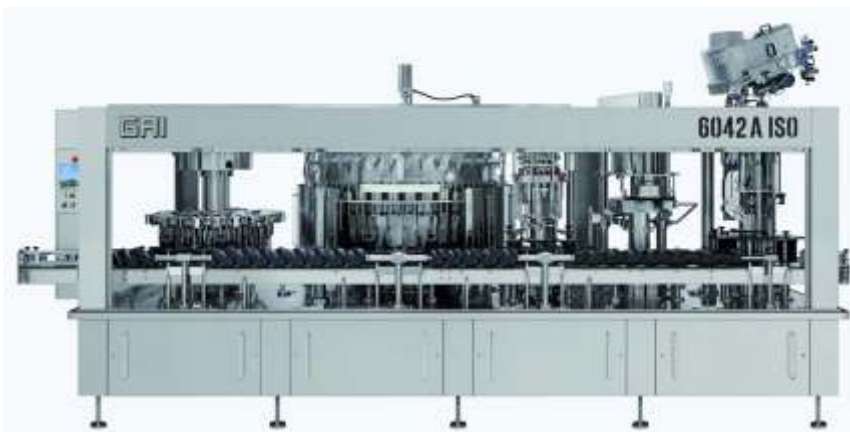
"Mi čvrsto verujemo da pravi kvalitet kompanije leži u kvalitetu ljudi koji u njoj rade, a da najbolja forma treninga leži u znanju koje mladim članovima tima prenose oni koji iskustva imaju više."

Nije potrebno objašnjavati koliko je rada, truda, znanja, veštine i koje čega još potrebno da bi se proizvelo kvalitetno vino koje će kupci prepoznavati i ceniti, ali je bitno skrenuti pažnju na poslednji korak u njegovoj proizvodnji koji vinu donosi prepoznatljivi izgled i pre svega čini da njegova aroma i specifični ukus ostanu netaknuti. Naravno, ovde govorimo o punjenju i etiketiranju boca koje je odavno prestalo da bude obično točenje i lepljenje nalepnica. Samo ako pravilno proučimo sve njegove segmente shvatićemo važnost i neophodnost ove tehnologije:



AUTOMATSKA OPREMA MALIH KAPACITETA

Monoblokovi čija se brzina kreće od **750 - 3.000** boca na čas, a u zavisnosti od zahteva klijenata mogu biti opremljeni od punjenja sa zatvaranjem, uz dodatne opcije, ispiranja, deaerizacije, ubacivanja inertnog gasa i uz mogućnost dodavanja blokova za etiketiranje, kapsuliranje i dr.

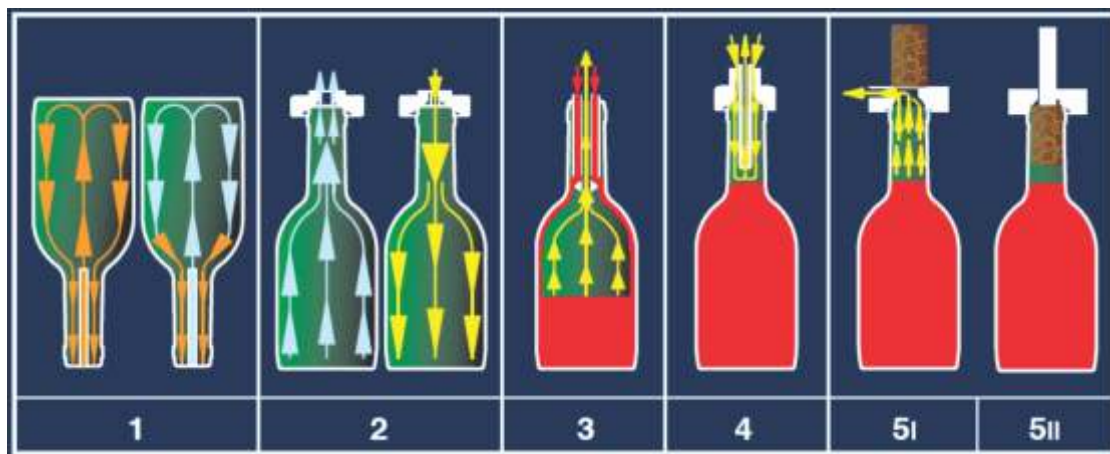







AUTOMATSKA OPREMA VELIKIH KAPACITETA

Uključuje monoblokove za punjenje kao i blokove za etiketiranje sa kapsuliranjem koji uključuju sve gore navedene opcije. Brzine ovih linija su do **15.000** boca na čas.



OPREMA ZA FLAŠIRANJE VINA



 <p>1</p>	<p>1. ISPIRANJE – vrši se filtriranom vodom (filterski sistemi se isporučuju kao opcija), a u specifičnim slučajevima može se vršiti određenim rastvorom hemijskih agenasa ili ozonizovanom vodom. Svrha ispiranja boce je uklanjanje svih eventualnih mehaničkih nečistoća koje se mogu naći u praznoj boci pre punjenja, kao i uklanjanje fine prašine sa unutrašnjih zidova flaše koja može uticati na ukus vina. Patentiranom tehnologijom „penetrating jet“, GAI je drastično umanjio turbulencije vode unutar boce i na taj način omogućio nesmetanu evakuaciju prljave i neprestani protok čiste vode za vreme ciklusa ispiranja. Sušenjem boce vazduhom, koje sledi odmah nakon ispiranja, postiže se uklanjanje najvećeg procenta vode za ispiranje pre njenog punjenja, tako da je krajnja vrednost količine vode u boci napunjenoj vinom manja od 2 gr.</p>
 <p>2</p>	<p>2. DEAERIZACIJA – ciklus u kome se pomoću vakuma iz boce prvo odstranjuje do 90% zaostalog kiseonika, a zatim se u bocu dozira neki od inertnih gasova kao što su azot ili CO2. Korak koji je veoma bitan za segment punjenja koji sledi neposredno posle. Utrošak gasa kreće se do 2 gr/l, a smanjenje troškova postiže se zavisnim doziranjem gasa koje se vrši samo ukoliko je boca prisutna na glavi dozatora.a, tako da je krajnja vrednost količine vode u boci napunjenoj vinom manja od 2 gr.</p>
 <p>3</p>	<p>3. PUNJENJE – vino se dovodi u tank punjača koji se nalazi pod konstantnim vakuumom, a otvaranje ventila za punjenom u tanku punjanje vrši se samo ako je boca prisutna na odgovarajućoj stanici za punjenje, čime se sprečava kontakt vina sa spoljašnjom atmosferom. Tokom ciklusa punjenja vina u bocu dolazi do evakuacije inertnog gasa, doziranog neposredno pre toga, koji kroz telo ventila dolazi do tanka. Iz ovoga se vidi da bi, ukoliko pre punjenja nije izvršena deaerizacija i doziranje azota/CO2 u vino, indirektnim putem dolazilo do kontakta vina sa vazduhom u tanku punjača, što je ovde izbegnuto.</p>
 <p>4</p>	<p>4. DOZIRANJE GASA – izuzetno bitan i efektan korak kojim se drastično umanjuje oksidacija vina, smanjivanjem količine kiseonika u boci sa 1,4 mg do čak 0,25 mg/l. Doziranjem CO2, koji se za razliku od vazduha rastvara u vinu, eliminiše se pritisak, a samim tim i umanjuje rizik od curenja čepa. Takođe, ovaj se korak može koristiti za precizno doziranje vina gde se tolerancije u doziranom nivou, ali i između samih boca, dovode do $\pm 0,5$ mm.</p>
 <p>5I 5II</p>	<p>5. ZATVARANJE – može se vršiti različitim vrstama čepova (plutani, plastični, aluminijumski...), a kao opcija može se koristiti i vakumiranje pre zatvaranja. Prednosti ove opcije ogledaju se u uklanjanju pritiska koji se može javiti prilikom umetanja čepa u bocu, čime se smanjuje rizik od curenja i njegovog pomeranja, kao i u dodatnom smanjenju količine kiseonika u vinu sa 0,25 mg/l na 0,10 mg/l.</p>

Ono što je najbitnije jeste da svaki od ovih koraka punjenja smanjuje prisustvo kiseonika u vinu na najmanji mogući nivo, čime se sprečava oksidacija i vrši zaštita finalnog proizvoda, a upotrebom različite vrste opreme za sekundarno pakovanje ističe njegov dizajn i kvalitet.

Ostali koraci se odnose na finalizaciju izgleda napunjene i zatvorene boce i mogu biti sledeći: PRANJE i SUŠENJE zatvorene boce koje može prethoditi etiketiranju, a preporučuje se nakon dužeg perioda ležanja vina, ANTI-KONDEZNACIONI UREĐAJ koji omogućava aplikaciju etikete, bez bojazni da može doći do njenog odlepljivanja usled pojave kondenzata, KAPSULIRANJE koje može biti izvedeno sa termoskupljajućim ili polilaminantnim kapsulama uz korišćenje automatskog dispnzera kapsula, ETIKETIRANJE uz aplikaciju 2, 3 ili više samolepljivih etiketa na telo ili vrat boce pomoću linearnih ili rotacionih etiketirki, u zavisnosti od zahtevane brzine.

Officine Pesce je italijanska firma, sa tradicijom od preko 20 godina, specijalizovana za proizvodnju poluautomatskih i automatskih mašina za pranje, punjenje i zatvaranje boca u proizvodnji vina, ulja, alkoholnih pića i piva.



Polu-automatska mašina za ispiranje boca

Polu-automatska ispiraćica sa 10 mesta, vrši pranje flaša sterilnom vodom koja prolazi kroz filter.

U potpunosti je napravljena od nerđajućeg čelika AISI 304.

Opremljena sa filterom i kertridžom od 0,45 mikrona.

Izrađena u skladu sa CE normama i montirana na točkicama.

Takođe, na raspolaganju je i model sa 20 mesta, kapaciteta do 1.200 boca / sat.



Polu-automatska punilica

Polu-automatska punilica, poseduje 4 ventila, gde se vino dozira gravitacijski punjačem, izgrađena od nerđajućeg čelika AISI 304. Poseduje pneumatski podizač boca koji podiže boce do ventila, čime počinje proces punjenja boca. Poseduje priključke za povezivanje sa pumpom i mašina je montirana na točkicama što omogućava laku manipulaciju i pozicioniranje po potrebi korisnika.

Dostupna je u različitim verzijama, moguća je i kombinacija sa sapunilicom i zatvaračicom na istom postolju.



Polu-automatska zatvaračica za čepove od plute

Polu-automatska zatvaračica za čepove od plute.

Polu-automatska mašina izrađena od nerđajućeg čelika, montirana na točkovima, radi lakše manipulacije.

Mašina poseduje usipni koš za distribuciju zatvarača, kao i pneumatski podizač boca.

Na zahtev, na raspolaganju su i modeli sa ubacivanjem azota pre zatvaranja boca.

Takođe u ponudi su i zatvaračice za alu čepove sa navojem, krunske ili čepove za šampanjac.

Poluautomatska zatvaračica za aluminijumske čepove

Poluautomatska zatvaračica za aluminijumske čepove sa navojem.

Mašina je u potpunosti izrađena od nerđajućeg čelika, montirana na točkice.

Postavljanje čepova na bocu je manuelno, a zatvaračica poseduje glavu sa 4 rolera koji se mogu menjati.

Kao dodatna opcija, na raspolaganju je i model sa ubacivanjem azota pre zatvaranja boca.



Poluautomatska stona kapsulirka

Koristi se za PVC, poliamitne i aluminijumske kapice.

Instalirana snaga i el.pogon : 220/380V - 50HZ - 0,18 KW.

Brzina : 1,400 obrtaja/minuti.

BARID ➤



Italijanska firma specijalizovana za proizvodnju poluautomatskih mašina za punjenje i zatvaranje penušavih vina dobijenih klasičnom metodom.

Poluautomatske mašine za punjenje

Koristi se za punjenje piva, gaziranih sokova ili mineralne vode.
Postoji mogućnost punjenja staklenih boca ili PET boca zapremine od 375 ml do 1,5 Lt.

Poluautomatski monoblok

Poluautomatski monoblok karakteriše:

- Struktura u potpunosti napravljena od nerđajućeg čelika AISI 304,
- Rezervoar za liker sa komprimovanim vazduhom ili (CO2 ili nitrogen) sa manometrom za kontrolu pritiska,
- Uređaj za postavljanje boce na ventil za kontrolu protoka likera,
- Trokraki ventil, sa manuelnom kontrolom, opremljen uređajem za podešavanje doze likera u boci. Ovaj ventil je u stanju da kontroliše kako rezervoar likera sa pripremom doze tako i ventil na ulazu u bocu,
- Uređaj za postavljanje boce koja se koristi kao rezervoar vina i služi za pretakanje i kao rezervoar vina prilikom nivelacije nivoa,
- Ventil sa ručnom polugom za kontrolu faze nivelacije.

ENOLMAC
Macchine Etichettatrici



Italijanska firma sa više od 50 godina iskustva, u svom programu nudi poluautomatske i automatske mašine za etiketiranje boca različitih oblika i dimenzija.
U ponudi su etiketirke za samolepljive etikete, akcizne markice i dr.

Poluautomatska etiketirka sa postoljem za samolepljive etikete

Etiketirka Saturno mod. S91

Aplicira istovremeno prednju i zadnju etiketu. Etiketirka ima mogućnost apliciranja etiketa na flaše prečnika od 60 do 100 mm. Etikete mogu biti bilo kog oblika i visine do 150 mm. Rastojanje apliciranja prednje i zadnje etikete se može podešavati na mašini. Na ovom modelu se može aplicirati i samo jedna etiketa. Mašina može da se modifikuje za rukovanje kontejnerima koji imaju prečnik ili veći ili manji od onih navedenih.



Poluautomatska mašina za apliciranje etiketa pomoću lepka

Etiketirka Sirio mod. 1

Poluautomatska mašina za apliciranje etiketa pomoću lepka model SIRIO 1 koristi se za boce prečnika od 20 do 160mm. Korisnik postavlja bocu na mašinu, pri čemu jedan roler služi za povlačenje etiketa iz šaržera za etikete, dok drugi par rolera služi za rotiranje boce. Kapacitet je 600-800 b/h.



Poluautomatska mašina za apliciranje akciznih markica

Aplikator akciznih markica model S 70/3

Ova etiketirka može da aplicira akcizne markice na vrat boce ili u "L" obliku preko čepa i vrata boce. Kapacitet je 800-1200 boca/h.

Zastupstva • Inženjering • nove Tehnologije

Zahvaljujemo se na ukazanom poverenju svim našim mnogobrojnim dugogodišnjim klijentima, među kojima su:

Konditori



Pakeraji, prerada voća i povrća, uljare



Prerada mleka



Flaširanje



Mlinari, Proizvodnja šećera, brašna, stočne hrane, semena



Kućna hemija, Kozmetika, Farmacija, Boje i lakovi, Bazna hemija, veštačka đubriva, nemetali



Gradevinski materijali



Pekari, Poslastičari



Ketering...



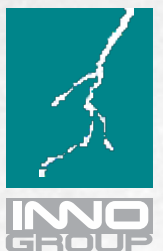
Prerada mesa



i svim drugima, kojih ima blizu dve hiljade, a koji ovde nisu pomenuti što ne znači da su nam manje bitni.

INNO ZIT

Beogradski Sajam
Aneks hale 11
Bulevar vojvode Mišića 14
11040 Beograd, Srbija
Tel. +381.11. 2645.132
Fax. +381.11. 2655.093
info@innozit.co.rs



www.innozit.co.rs