

ASEPSYSTEMS

Путь первооткрывателя и лидера в отрасли асептических технологий

Среди тех, кто работает в области изделий, расфасованных в асептические мешки, Asepsystems - это несомненно известное название фирмы. Широко известен и президент фирмы, господин Понци Ренато, который в Европе был одним из первых, кто применил асептические технологии в пищевой промышленности. Однако рынок быстро меняется, становится все более глобальным и требовательным, ищет индивидуальные подходы, поэтому нельзя останавливаться на уже достигнутом успехе.

По этим соображениям компания Asepsystems не старается приспосабливаться к требованиям рынка, а стремится опережать, и даже направлять их.

Поэтому, каталог продукции Asepsystems, который в упрощенной форме выражает возможности компании, является динамичным и постоянно развивающимся инструментом, который, исходя из производственных потребностей заказчика, сопровождает его в выборе необходимого оборудования для их осуществления. Для того, чтобы описать гибкость компании Asepsystems, можно



попробовать проанализировать ее продукцию с разных точек зрения, используя различные подходы, которые Заказчик может применять в зависимости от собственных требований.

Если взять направление пищевых консервов, то компания Asepsystems утвердила свою технологию в выпуске следующих продуктов:

- натуральный сок и мякоть, концентрат тропических фруктов (таких как манго, гуаява, папайя, и т.д.), обычных фруктов (таких как яблоки, груши, персики, абрикосы, и т.д.), а также овощей (морковь, тыква,

и т.п.);

- изготовление варенья и джемов, а также базовых препаратов для йогурта;

- выпуск всех видов производных продуктов на основе томатов.

Если взять направление производственных и упаковочных линий, то компания Asepsystems утвердилась в выпуске следующего оборудования:

- автоматические линии для выпуска натуральных или концентрированных соков обычных или тропических фруктов;

- автоматические линии для производства нарезанных кубиками фруктов и овощей;

- автоматические линии для производства питьевых фруктовых соков;

- автоматические линии для выпуска

Консервная промышленность

РОСТИТЕЛЬНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ

ЖИВОТНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ



соусов;

- линии для розлива полувязких и вязких жидкостей и/или жидкостей с кусочками в банки или бутылки из стекла, пластмассы или же в жестяные или алюминиевые банки.

Если взять направление оборудования вообще, лишь только в качестве некоторых примеров, компания Asepsystems успешно выпускает следующее:

- молотковые дробилки;
- косточковыбивные машины;
- экстракторы для получения мякоти;
- турбо-рафинеры;
- теплообменники

пластинчатого и трубчатого типа, с концентричными трубами;

- варочные аппараты, работающие при атмосферном давлении и под давлением, вакуумные варочные аппараты;

- выпарные аппараты с принудительной циркуляцией жидкости, с падающей пленкой раствора, турбулентно-

пленочные выпарные аппараты и выпарные аппараты смешанного типа (использующие комбинации указанных выше технологий), однокорпусные или многокорпусные, в зависимости от требований, одноступенчатого или многоступенчатого типа;

- асептические стерилизаторы пластинчатого типа, трубчатого типа и с концентрическими трубами;

- асептические полуавтоматические и автоматические пакетонаполнители для



предварительно простерилизованных пакетов разной емкости и формы;


- асептические моноблочные установки быстрой и легкой установки;

- специальное оборудование по запросу заказчика для выполнения классических или экспериментальных типов обработки.

Придерживаясь своего новаторского призвания, компания Asepsystems сосредотачивает свои усилия на прикладных исследованиях в области новых технологий хранения, для получения продуктов с органолептическими и питательными свойствами, все более близкими к свойствам изначального продукта.

Изученные и применяемые методы направлены на упрощение производственного процесса при щадящей обработке продукта, не забывая о функциональности и безопасности оборудования и обработки.

Глобализация с вытекающим из нее внедрением на развивающиеся рынки – вот цель, стоящая перед компанией Asepsystems, которая постепенно создает сеть коммерческой и технической помощи, предлагая Заказчикам специальные

технологии для создания систем в области пищевых консервов, в том числе "под ключ". 



ASEPSYSTEMS

防腐技术的先锋和领头人的发展

对于在防腐袋产品制造领域工作的人而言，Asepsystems 肯定是一家最著名的公司。

其总裁 Ponzi Renato 先生也很有名，他是欧洲食品工业防腐技术应用的先锋之一。

然而市场变化很快，更全球化、更紧急和更人格化，不能停留在所达到的成果上。

然而 Asepsystems 公司则没有设法应付市场需要，而是提前和尽可能推动它。

简化说明一下公司的各种可能性，Asepsystems 产品的目录采用一种的动态的、连续发展的形式，从顾客生产的要求出发，陪同他选择必要的设备来实现生产。

为了描述 Asepsystems 的通用性，我们试图从不同的角度来调查它的生产，看什么会是顾客依照他的需要可以采取的解决办法

从食品加工方面看，Asepsystems 已经巩固了它自己在生产上的技术：

- 欧洲大陆水果（苹果、梨、桃、杏等等）甚至植物（胡萝卜、南瓜等等）的原汁和浆，但也关注热带水果（象芒果、石榴、番木瓜等等。）；
- 果酱蜜饯的生产，或酸奶倍西饮料的制备；
- 所有各种基于西红柿的产品的生产。

从生产和包装线的方面看，Asepsystems 已经巩固了以下设备的生产：

- 欧洲大陆和热带水果原汁或浓缩物的自

- 水果和蔬菜切片的自动生产线；
- 可饮用水果汁的自动生产线；
- 沙司的自动生产线；
- 半粘稠液体、粘稠或带块产品玻璃罐或瓶、塑料或白铁皮和铝罐的灌装线。

从机器的方面看，Asepsystems 已经巩固了以下机器（只列出了其中某些机器）的生产：

- 锤磨机；
- 去核机；
- 果浆料提取机；
- 涡轮精制机；
- 板式换热器、管-管换热器和管巢换热器；
- 常压、带压和真空蒸煮器；
- 基于压力循环、降膜、湍流薄膜和混合（即前几种工艺组合）技术的蒸发器，按照要求的能力通过单效果到多效果或多阶段实现；
- 板式消毒器、防腐的管-管和“与”门管巢消毒器；



素菜

- 各种不同容量和形式的预消毒袋的半自动和自动防腐灌装机；
- 便易快装的单块式防腐设备
- 根据顾客要求制造的专用机器，用于传统的工艺或按经验的操作。

遵循它自己的创新特点，Asepsystems 更致力于新的保存应用技术的研究，以获得美观和营养的特征更类似于原始产品的产品。



研究和应用简化生产过程的技术，同时保持产品的美味处理,不忘记机器和处理的功能性和安全。

全球化和面对新生市场，这是Asepsystems 面临的挑战，它逐步创造了更细致和更有效的商务和技术支持网络，在食品保藏领域根据顾客对设备的要求提供专门技术，甚至在全盘设计基础上实现。🏭



Ricerca e Tecnologia per il Vostro Processo



Research and Technology for Your Process



Asepsystems S.r.l.

via Aldo Moro n° 6

43038 Sala Baganza

Parma - Italy

Tel +39 0521836254

Fax +39 0521836264

E-mail info@asepsystems.com

Web www.asepsystems.com