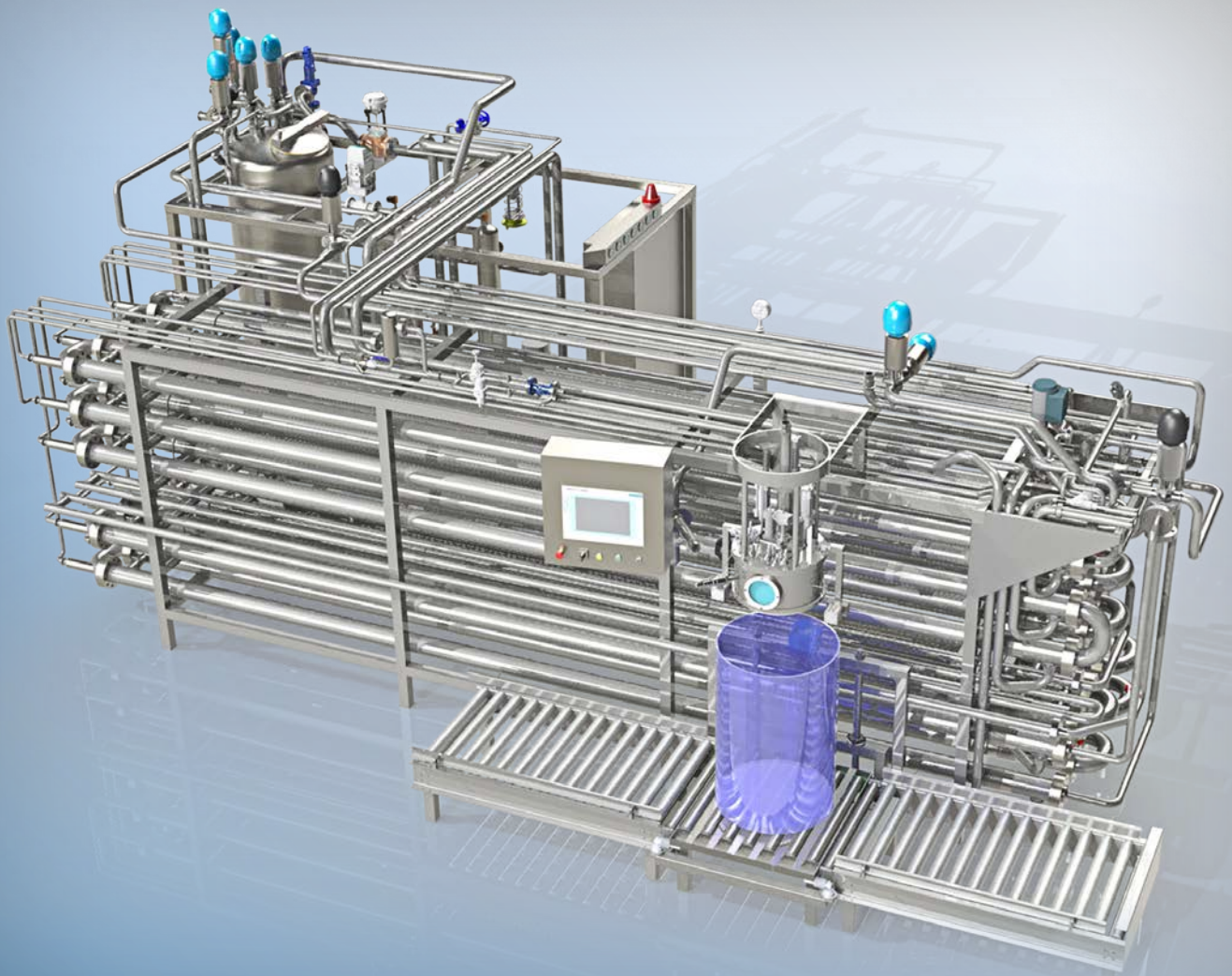


# Gémima<sup>®</sup>

## MONOBLOQUES ASÉPTICOS



Gémima<sup>®</sup>  
Procesos Alimentarios, S.L.

Los monobloques de Gémina, son la solución ideal para pequeñas y medianas producciones. Básicamente, consisten en la integración de una llenadora aséptica en una planta de pasteurización, formando ambos una única máquina, compacta, funcional, versátil y adaptable a un amplio abanico de productos.



Ver video

## APLICACIONES

- Purés de frutas con o sin partículas.
- Concentrado de tomate o cualquier otro tipo de concentrado, como fresa.
- Purés de hortalizas.
- Salsas.
- Sopas.
- Zumos con alto y bajo contenido en fibras.
- Cubitos de frutas.
- Productos formulados.
- Pulpas de frutas.
- Cremas.
- Gazpachos.



## CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

**Dimensiones reducidas**

**Pre-montaje en chasis: facilidad de instalación**

**Facilidad de empleo, flexibilidad y versatilidad**

**Adaptación a distintos tipos de recipientes de llenado: tapón de bolsas de 1" y 2"**

**Integración total a un sistema automatizado CIP**

**Elevadísimo control de automatización y de proceso mediante PLC y pantalla HMI, facilitando el uso y operación y asegurando la funcionalidad y el éxito del proceso**

**Funcionamiento de los cabezales de llenado en continuo y de larga duración**

**Elevado ritmo de producción**

**Control de la planta por un solo operador**

**Impresión y configuración de etiquetas, diseñadas a medida del cliente**

## Modelos de monobloque

Pasteurizador +Llenadora aséptica de bolsas

MODELOS	Capacidad. Litros/ Hora	Producto	Nº cabezales	Esterilizador	Transporte bidones	Volumen bolsa	Tipo bidon	Viscosidad maxima	Productos tipos
PT_AST-AST- /200-B	200	pH<5	1	Multi tubular	Manual	1-a-20	xxxx	600 cps	Cremas de frutas, zumos, cremas de verduras, etc
PT-AST-/1000-A	1000	pH<5	1	Multi tubular	Manual	20-a-200	Metalico	600 cps	
PT-AST-/2000-A	2000	pH<5	1	Multi tubular	Manual	20-a-200	Metalico	600 cps	
PT-AST-/4000-A	4000	pH<5	2	Multi tubular	Manual	20-a-200	Metalico	600 cps	
PT-AST-/6000-A	6000	pH<5	2	Multi tubular	Manual	20-a-200	Metalico	600 cps	



## COMPONENTES

---

- Todos los materiales que entran en contacto con producto son en acero AISI 316.
- Estructura y tanque en AISI 304.
- Supervisión de proceso mediante PLC y pantalla táctil HMI, para el control de recetas y parámetros.
- Control de llenado mediante células de carga o bien mediante caudalímetro.
- Intercambiadores de calor en versión monotubular, pirotubular y anular que forman las secciones de calentamiento, mantenimiento y enfriamiento en el pasteurizador.
- Bomba volumétrica para la alimentación de producto controlada por variador de frecuencia.
- Válvulas de control de proceso automáticas.
- Sellos de vapor en las juntas que garantizan la estanqueidad aséptica.
- Materiales de juntas aprobados por la FDA.
- Cabezales de llenado aséptico totalmente automatizados, fabricados en AISI 316 y esterilizados con vapor.
- Transportes de rodillos, para facilitar la operación, debajo de cada cabezal.
- Impresora de etiquetas.

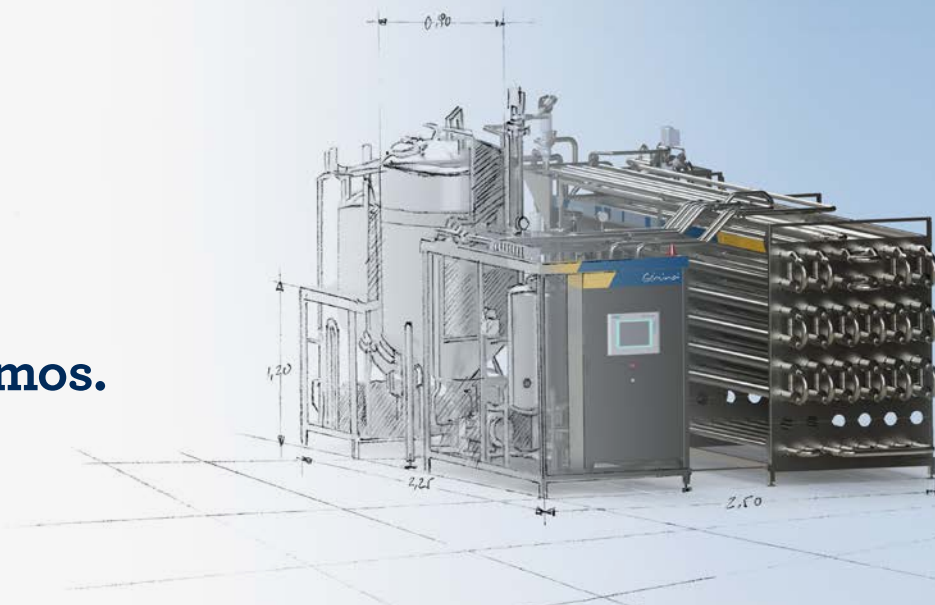
# Nuestra empresa



GÉMINA Procesos Alimentarios, S.L. ubicados en Jumilla, Murcia, comunidad española de referencia en producción alimentaria, es la empresa española líder

con 25 años de experiencia en el diseño, fabricación e integración de sistemas que aportan soluciones innovadoras para la industria del sector alimentario.

*Tú imaginas,*  
**nosotros hacemos.**



## LÍNEAS DE NEGOCIO

### Diseño y fabricación de maquinaria

- Diseño, fabricación e integración de equipos de proceso y envasado aséptico de alimentos.
- Toda la fabricación es completamente realizada en nuestras instalaciones.
- Toda nuestra maquinaria posee certificado de seguridad CE y cumple los estándares más exigentes.
- I+D+i: Apostando por la innovación tecnológica.

### Ingeniería y diseño de procesos: Gestión de proyectos

En Gémina nos gusta lo que hacemos, por este motivo, nuestro departamento de ingeniería engloba desde el diseño y el cálculo, pasando por la fabricación, el montaje, la automatización y la puesta en marcha de sus equipos e instalaciones, abarcando de este modo la gestión global e integral de todos los proyectos abordados.

Tratamos todos los casos con el esmero que merecen, cuidando cada detalle del proceso y asesorándole en la optimización del procedimiento para la elaboración de su producto. Gémina diseña cada proceso adaptándolo a la medida de sus necesidades, consiguiendo que su producto destaque entre sus competidores.

- Versatilidad y flexibilidad: podemos planificar desde una planta llave en mano hasta la simple ampliación de una línea o la instalación de un equipo en un proceso.
- Capacidad de adaptación a diversos entornos y circunstancias.
- Gran capacidad técnica y experiencia de nuestro equipo de ingeniería.
- Garantizamos el éxito gracias a la gestión integral del proyecto que provoca la reducción de riesgos, costes y plazos.

# Servicios ofrecidos

## 1 - servicio de asistencia técnica: Servicio técnico Oficial y Distribuidor Alfa-Laval

- Servicio de mantenimiento.
- Servicio de instalación.
- Calibraciones.
- Servicio de repuestos.
- Servicio de capacitación "training".
- Control online del proceso de producción y resolución de averías.

## 2 - Automatización y robótica

- Automatización procesos a medida: soluciones integrales.
- Control total del proceso: Sistemas SCADA, registro y control de datos.
- Aplicaciones robóticas a medida: una solución para cada necesidad.

## 3 - Calidad integral alimentaria

- Optimización, desarrollo y validación de equipos de proceso y envasado, además de procesos de elaboración de alimentos.
- Consultoría para implantación de los estándares: BRC, IFS: ISO 22.000, FSSC...
- Desarrollo de productos [proceso + fórmula].

# Servicio al cliente

Gémina caracteriza sus servicios profesionales por una exclusiva y permanente atención a todos nuestros clientes. Nuestra vocación es formar parte operativa de las empresas con las que trabajamos, para las que ponemos a su disposición todas nuestras capacidades y aptitudes.

Nuestra cercanía al cliente, competencia técnica, experiencia acumulada y saber hacer son elementos clave que hacen que nuestros clientes nos elijan y depositen su confianza en nuestros equipos y servicios.



# Industrias

Estas son los principales sectores industriales donde GÉMINA desarrolla proyectos:

- **Industria láctea**
- **Industria del tomate**
- **Industria de zumos y bebidas**
- **Industria de frutas y verduras**
- **Industria de cítricos**

# Catálogo de productos

## Llenadoras asépticas

Máquina aséptica para el llenado de bidones metálicos con bolsas pre-esterilizadas con tapón a presión o para el llenado de contenedores de cartón.

## Bag in box

Llenadora aséptica con alimentación automática de bolsas pre-esterilizadas con tapón a presión y de pequeño volumen 1 a 20 litros.

## Extractoras

Procesamiento de una amplia variedad de productos para la obtención de puré libre de semillas y pieles. Distintas modalidades de uso: pasadora o refinadora.

## Intercambiadores de calor

Todo tipo de modelos y diseños, desde monotubos a anulares pasando por multitubulares o superficies rascadas.

## Evaporadores de recirculación forzada

Concentradores de gran capacidad y rendimiento para productos con alto contenido en materia sólida y/o viscosidad. Múltiples etapas, adaptados al proceso y a las necesidades.

## Unidades hot/cold break

Procesan puré de tomate o concentrado de tomate garantizando la desactivación total o parcial de las enzimas pectolíticas, permitiendo la preservación de la pectina.

## Plantas piloto de laboratorio

Pasteurizado y envasado aséptico en laboratorio de pequeñas muestras, de productos como zumos, sodas, cremas de vegetales, sopas...

## Pasteurizadores tubulares

Desarrollo proyectual y constructivo de plantas pasteurizadoras adaptadas a cada necesidad particular.

## UHT

Productos líquidos poco ácidos (pH>4.5 para leche pH>6.5) son tratados a 135-150°C durante unos pocos segundos a través de calentamiento indirecto o inyección directa de vapor.

## Calentadores y enfriadores

Calentamiento de productos previo a tratamientos como el refinado o el mezclado. Enfriamiento previo a tratamientos de pasteurización.

## Plantas de extracción de cremas

Extracción de cremas a partir de todo tipo de frutas y verduras, tanto en el proceso de extracción en frío como en el proceso de extracción en caliente.

## Monobloques asépticos

Integración de una llenadora aséptica en una planta de pasteurización, formando ambos una única máquina, compacta, funcional, versátil y adaptable a un amplio abanico de productos.

## Crusher

Descongelado de productos almacenados tales como zumos de frutas, concentrado de frutas, verduras, cremas, salsas, etc...

## Bombas de pistón

Ideada para bombear productos viscosos, productos con grandes partículas (fruta cubeteada o troceada) o productos sensibles a esfuerzos de cizalladura.

## Equipos de ósmosis inversa

Reducción de salinidad de aguas salobres y de mar.

## Salas de mezclas / blending

Mezclado por recetas desde base de datos y transferencia de parámetros de proceso a pasteurizadores.

## Vaciado de bidones por aspiración

Descarga de bidones metálicos y bolsas asépticas en salas de blending mediante técnicas de vacío en muy pocos segundos.

## Sistemas CIP

Se utilizan para ejecutar la limpieza química de las instalaciones alimentarias de forma totalmente automática.

## Tanques de proceso

Almacenamiento en tanques de envasado aséptico para productos de alto y bajo pH, en productos líquidos o viscosos.

## Tanques de mezclas

Diversa variedad de tanques verticales y horizontales con distintos tipos de agitación y volúmenes. Adaptados a las necesidades del proceso.

## Tanques de almacenamiento

Cantinas de almacenamiento en depósitos de acero inoxidable con capacidades estándar o con capacidades hechas a medida en función de la necesidad del cliente.

## Finisher o despulpadora

Refinado de producto ya triturado para eliminación de pieles, ramas y semillas.

## Molino de martillo

Triturador de alimentos sin hueso, (vegetales entre otros) para procesado de materia prima en bruto.

## Robótica

Aplicaciones robóticas a medida de despaletizado/paletizado para principio y finales de líneas de proceso y envasado.

