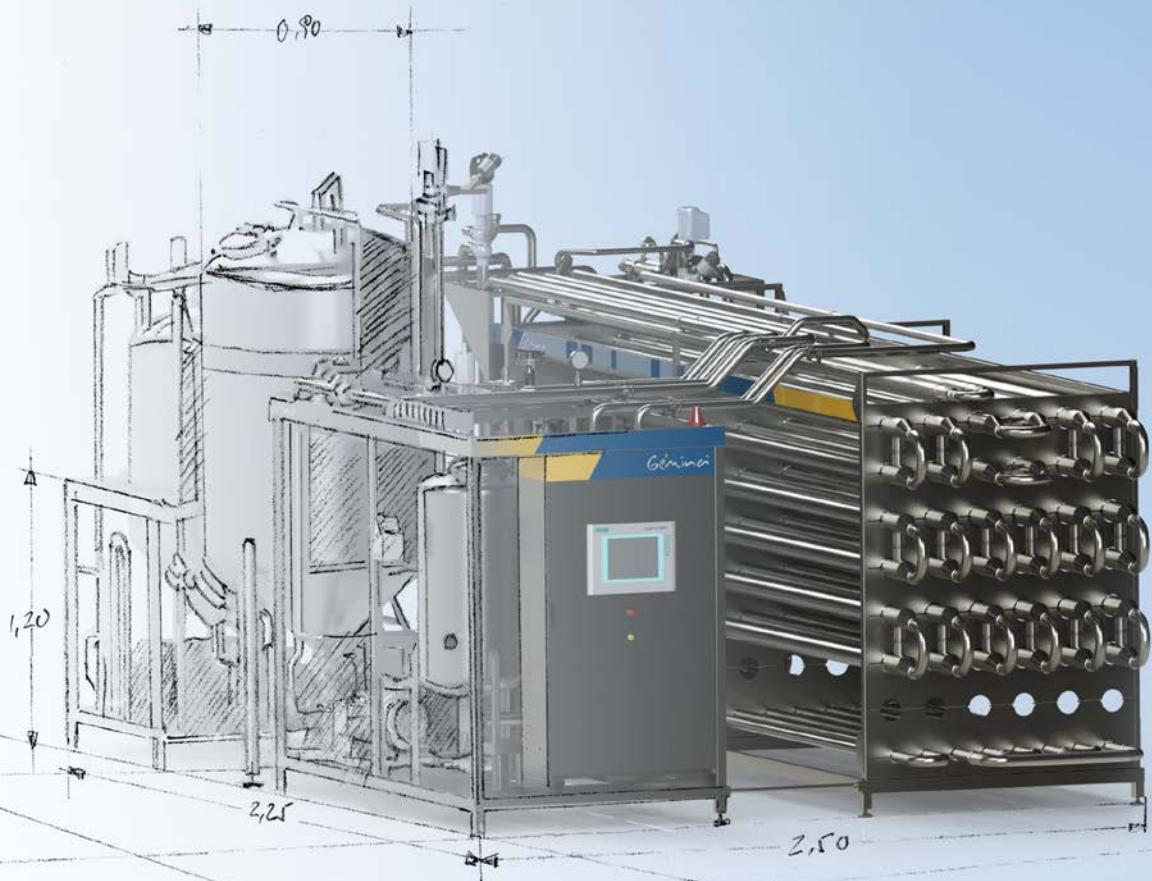


Géminis[®]

CATÁLOGO CORPORATIVO



Tú imaginas, nosotros hacemos.



Geminia[®]
Procesos Alimentarios, S.L.

Somos

GÉMINA Procesos Alimentarios, S.L. ubicados en Jumilla, Murcia, comunidad española de referencia en producción alimentaria, es la empresa española líder en el diseño, fabricación e integración de equipos y sistemas que aportan soluciones innovadoras en procesado y envasado aséptico para la industria del sector alimentario.

25 años de experiencia en el sector de alimentación prestando además servicios de ingeniería, proyectos, diseño y ejecución de fábricas y procesos industriales, proyectos llave en mano y asesoramiento técnico. Fundada en 1992 por Pedro J. Simón García, el equipo humano de Gémina ha adquirido a lo largo de los años un **know-how** que hace de nuestra empresa una compañía única en el desarrollo de procesos alimentarios debido al amplio abanico de sectores que cubrimos, además de la gran variedad de servicios que brindamos.

Nuestro objetivo es que los alimentos sean seguros, por ello nuestras soluciones están diseñadas de forma específica para cumplir todos los requerimientos de las normativas más exigentes. Sector zumos, tomate, cítricos, bebidas, verduras, frutas, lácteos y otros alimentos son ejemplos de los productos que se pueden procesar o envasar en las líneas de procesado y envasado de Gémina.

Nuestros productos se dividen en varias categorías:

- Envasado
- Procesado
- Servicios

“Fabricantes de maquinaria de proceso y envasado aséptico e integradores de proyectos para la industria alimentaria”

Pedro Simón García
Gerente y director técnico



#1

Diseño y fabricación
de maquinaria



En Gémina somos fabricantes industriales, desarrollando en nuestras instalaciones todas las labores de ingeniería, diseño y fabricación de la maquinaria de proceso y envasado aséptico.

En nuestro Catálogo General ponemos a su disposición todos los medios para satisfacer cualquier demanda, ya se trate de maquinaria de serie estandarizada o adaptada a cualquier necesidad.

- 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.

Adaptamos la maquinaria y las instalaciones a las exigencias de nuestros clientes, ofreciendo un trato personalizado y exclusivo a la necesidad de cada uno de ellos. De esta manera, en Gémina no sólo fabricamos equipos, sino que sumamos calidad a los productos de nuestros clientes, optimizando procesos y aportando soluciones funcionales.

Independientemente de las metas y propósitos que pretenda alcanzar en su negocio, en Gémina personalizamos una solución tan única y exclusiva como lo es su negocio, adaptada a la medida de sus necesidades, estudiando cada caso con el esmero que merece.

Robótica

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

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 ($\text{pH} > 4.5$ para leche $\text{pH} > 6.5$) son tratados a $135\text{-}150^\circ\text{C}$ 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

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

#2

Ingeniería, diseño e implementación de procesos





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

El proceso de trabajo llave en mano se complementa con un servicio de atención personalizada a disposición de nuestra comunidad de usuarios para satisfacer todos los requerimientos y demandas que puedan plantear tras la puesta en marcha de las instalaciones.

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. Nuestra amplia experiencia tecnológica garantiza las soluciones óptimas en el procesado de todo tipo de alimentos.

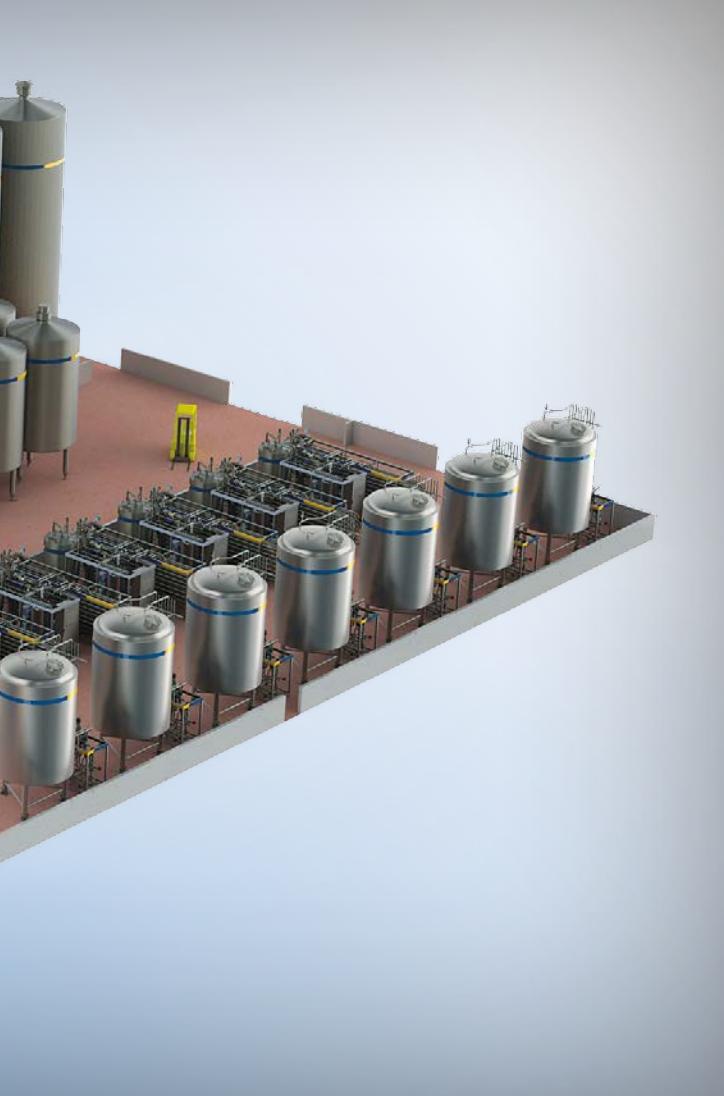
“ 25 años de experiencia en el sector de alimentación prestando servicios de ingeniería, proyectos, diseño y ejecución de fábricas y procesos industriales, proyectos llave en mano y asesoramiento técnico”.

Procesos

En Gémina estamos especializados en el desarrollo de maquinaria para el control de todos los procesos empleados en los tratamientos alimentarios:

- ESTERILIZADO
- PASTEURIZADO (LTLT, HTST, UP, UHT)
- CONCENTRACIÓN
- ENTRADA MATERIA PRIMA Y LAVADO
- TRITURACIÓN
- REFINACIÓN
- DESHUESADO
- PELADO
- DESACTIVACIÓN ENZIMÁTICA
- EXTRACCIÓN DE CREMAS
- EXTRACCIÓN DE PRODUCTO
- PROCESOS DE MEZCLAS POR RECETA "BLENDING"
- ENVASADO ASÉPTICO
- ALMACENAMIENTO ASÉPTICO
- SISTEMAS CIP
- TRATAMIENTOS DE AGUAS
- DISOLUCIÓN DE POLVOS
- DOSIFICACIÓN





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.

Nuestros métodos de trabajo le permitirán contar con el aliado idóneo para desarrollar e implementar su cadena productiva, detectando las necesidades estratégicas necesarias para la puesta en marcha, además de facilitarle todos los medios operativos para el desarrollo, mantenimiento y optimización de sus sistemas de producción.

Industrias

Estas son los principales sectores industriales donde GÉMINA desarrolla sus actividades:

- INDUSTRIA LÁCTEA
- INDUSTRIA DEL TOMATE
- INDUSTRIA DE ZUMOS Y BEBIDAS
- INDUSTRIA DE FRUTAS Y VERDURAS
- INDUSTRIA DE CÍTRICOS

A technician wearing a white lab coat and a hairnet is focused on adjusting a component of a large, complex industrial machine. The machine features numerous rollers and pipes, and a control panel with a 'TOUCH' screen and a 'RIESGO ELÉCTRICO' warning sign. The background shows a clean, industrial environment with stainless steel structures.

#3

Servicios

- Servicio de Asistencia Técnica.
- Calidad Integral Alimentaria.
- Automatización Integrada.



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Servicio técnico, Distribuidor e integrador Oficial Alfa-Laval

Gémina desarrolla un plan de mantenimiento preventivo personalizado para cada cliente que evita situaciones de paradas, conservando los equipos en un estado óptimo mediante el control on-line de la producción, complementado con un plan de prevención de riesgos de producción ofreciendo kits de actualización y mejora de las piezas y sistemas instalados.

Finalmente, Gémina suministra planes de formación y *Training* de sus equipos, de manera que prepara el personal para el futuro, capacitándolo para resolver problemas y operar correctamente durante los procesos industriales.

- #1** Servicio de mantenimiento.
- #2** Servicio de instalación.
- #3** Calibraciones.
- #4** Servicio de repuestos.
- #5** Servicio de capacitación “training”.
- #6** Control online del proceso de producción y resolución de averías.



Hacemos uso de herramientas digitales de automatización e informática para el control y supervisión de datos de proceso, soporte remoto y planificación de tareas de mantenimiento, para aportar un valor añadido a nuestros clientes. Cuantas más responsabilidades sumamos más garantías ofrecemos.

Automatización y robótica

Los productos con mayor calidad y seguridad, a mejor precio, dominan el mercado. La automatización proporciona una optimización de los procesos de producción que revierten, a la vez, en un ajuste de costes y en un mayor control de los parámetros de calidad y seguridad alimentaria.

La automatización de procesos alimentarios industriales es una apuesta clara en la industria de alimentación. Consiste en controlar y registrar los datos de proceso arrojados por sus equipos durante el funcionamiento, mejorando de este modo el rendimiento de los mismos.

- **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.

Calidad integral alimentaria

Nuestro objetivo es guiar y facilitar a nuestros clientes las gestiones y tareas de adecuación de su factoría y procedimientos para acogerse a los principales estándares de calidad y seguridad alimentaria como BRC, IFS o FSS prestando asistencia en la implantación del



sistema de gestión de la seguridad alimentaria compuesto por sistema HACCP (APPCC), prerrequisitos y control de los procesos fundamentalmente. Ofrecemos asesoramiento y gestión integral en el ámbito de la calidad agroalimentaria tanto a la pequeña y mediana empresa como a los grandes productores del sector.

Disponemos de centro tecnológico propio con planta piloto y equipos reales de proceso para el desarrollo de nuevos productos alimentarios y formulaciones, además de un laboratorio totalmente equipado con tecnología de analítica y control de alta gama que ponemos al servicio de nuestros clientes.

Además, prestamos servicios de validación y control de los procesos para ayudar a nuestros clientes a dotarse de evidencias, objetivas y constantemente actualizadas, para mantener con éxito sus certificaciones en los estándares de calidad internacionales.

- 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 personalizada 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.





Gémina a su servicio

Gémina[®]

Procesos Alimentarios, S.L.

Polígono Industrial Los Romerales
Parcelas 3 y 4 - 30520 Jumilla. Murcia - España
Apartado de Correos 231
T/ + 34 968 716 018 E/ gemina@gemina.es

www.gemina.es



Síguenos en:

