

Géminis[®]

SERVICIO TÉCNICO



Géminis[®]

Procesos Alimentarios, S.L.

Servicios de instalación, puesta en marcha y mantenimiento

(Servicio técnico – GÉMINA Procesos Alimentarios)



Gémina Servicio Técnico, es el departamento de servicios de asistencia técnica de la compañía Gémina Procesos Alimentarios; con 25 años de experiencia en el sector de alimentación prestando servicios de instalación, mantenimiento, repuestos, calibraciones, capacitación, control online del proceso de producción y resolución de averías.

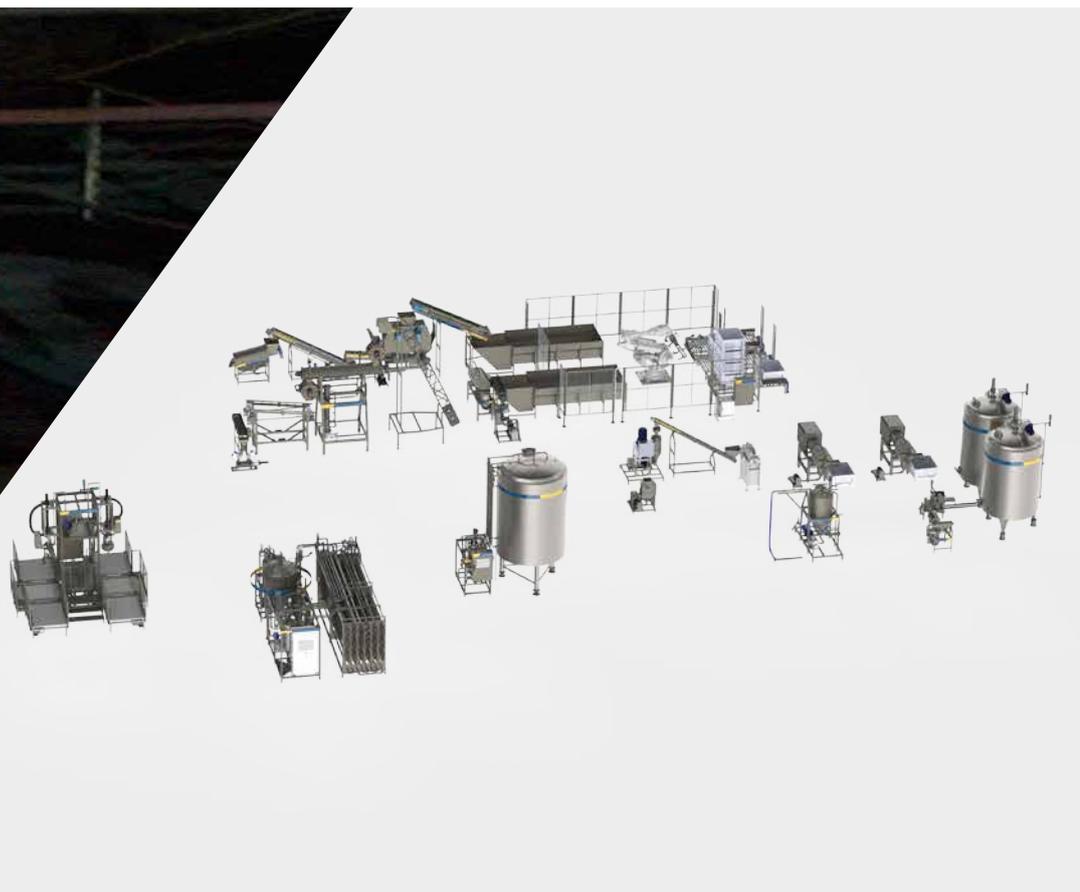
Gémina Procesos Alimentarios SL es servicio técnico oficial de alfa-laval.

Iniciar un nuevo proyecto genera oportunidades para su negocio, sacarles el máximo rendimiento es nuestro objetivo. Con Gémina a su lado, puede estar seguro de que recibirá una solución adaptada a sus necesidades,

módica y eficaz.

La gran cartera de servicios ofrecidos por nuestro servicio de asistencia técnica, cubre todo tipo de necesidades, garantizando la operatividad continua de su negocio. De este modo, abarcamos desde la instalación y puesta en marcha del proyecto, hasta la resolución de averías y establecimiento de planes de mantenimiento preventivo, con el objetivo de minimizar las paradas productivas, optimizando de este modo el rendimiento de su planta y los periodos de producción.

El servicio técnico de Gémina ofrece una puesta en marcha eficaz, flexible, rápida y sin interrupciones. Bien se trate de iniciar un nuevo proyecto o ampliar uno existente, no sólo ofrecemos, sino que garantizamos, que



sus equipos serán instalados, adaptados y puestos en marcha eficientemente.

La experiencia demuestra la necesidad de los planes de mantenimiento preventivo, pues tras su implementación, se obtienen resultados positivos, como son: respaldar objetivos a largo plazo, incrementar la productividad, disminución de costes, cumplimiento de los plazos de entrega con sus clientes, aumento en la vida de funcionamiento de sus equipos, etc. Nuestro plan de mantenimiento puede configurarse adaptándose a sus necesidades, ofreciendo diversos servicios:

- 1 Mantenimiento de los equipos.
- 2 Asistencia en producción.
- 3 Control del proceso online y resolución de averías.
- 4 Kits de repuestos adaptados a sus necesidades.
- 5 Calibraciones de equipos.
- 6 Training y planes de formación.

Servicios



#1

Servicio de mantenimiento

Sus beneficios empresariales son directamente proporcionales a la cantidad de producto que puede producir en un periodo de tiempo dado, por tanto, el rendimiento, la fiabilidad y disponibilidad de sus equipos son las claves para el funcionamiento óptimo de su producción.

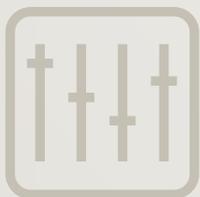
Las paradas de producción significan pérdidas. Por ello Gémina implementa planes de mantenimiento preventivo adaptados para cada cliente, que evitan situaciones de paradas de producción, conservando los equipos en un estado de producción óptima.



#2

Servicio de instalación

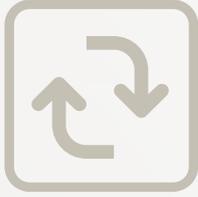
Garantía de una puesta en marcha eficaz y rápida, ya se trate de una nueva planta o de alguna expansión de una línea existente, aportamos soluciones flexibles, instalando todos los equipos y servicios auxiliares necesarios para operar.



#3

Calibraciones

Con el objetivo de asegurar la fiabilidad de las mediciones en los procesos productivos y por lo tanto, en la calidad de su producto, nuestro servicio técnico ofrece un servicio de calibración y mantenimiento de instrumentación industrial, para garantizar el cumplimiento de todas las normas alimentarias más actuales.



#4

Servicio de repuestos

Cuando nosotros formamos parte de su negocio, colaboramos manteniendo un plan de **prevención de riesgos de producción**. Para ello ofrecemos todos los repuestos originales de Gémina para que obtenga lo que quiere cuando lo necesite.

Si usted desea asegurar la calidad de su producto, no se arriesgue ni malgaste tiempo en buscar sustitutos a los componentes adecuados y certificados que le suministramos, póngase en contacto con nosotros e identificaremos las partes que necesita de repuestos asegurando la larga vida de funcionamiento de su equipo sin importar los años que éste tenga.

Todas nuestras piezas, tanto las originales de Gémina como componentes adquiridos, cumplen rigurosamente todos los estándares más exigentes en calidad de la industria alimentaria.



#5

Servicio de capacitación “training”

Un entrenamiento adecuado es la forma de asegurar la correcta operación de su planta. Gémina suministra **planes de formación** de sus equipos para los futuros empleados, de manera que prepara a su personal para el futuro, capacitándolo para resolver problemas y para operar correctamente durante el proceso de fabricación.

#6



Control online del proceso de producción y resolución de averías

Para que nunca se encuentre solo, como parte de los planes de mantenimiento, se incluye la asistencia online ante averías y paradas productivas.

Reacondicionamiento de Intercambiadores de Placas

Descripción de los trabajos		Tipo de reacondicionamiento				 Procesos Alimentarios, S.L.
		Premium	Premium (solo placas)	Standard	Standard (solo placas)	
	Inspección previa a la limpieza					Motivos de la inspección previa: - Ver naturaleza de suciedad - Descartar placas defectuosas - Chequear material placa y juntas que necesitamos
	Retirada de juntas con Nitrógeno					Retirar las juntas con los procedimientos adecuados para evitar dañar las placas y dejar la su peñicie adecuada para asegurar un buen asentamiento de las nuevas juntas.
	Limpieza hidrojet					Para placas con alto grado de suciedad se debe realizar un hidrojet para retirar todos los sólidos posibles antes de entrar al baño.
	Limpieza química con ultrasonidos					Procedimiento de limpieza de placas con productos químicos adecuados y ultrasonidos para mayor eficacia.
	Detección micro-poros en cámara ultravioleta					Procedimiento que permite detectar poros imperceptibles a simple vista.
	Sustitución de placas defectuosas hasta el nivel acordado con el cliente					Alfa Laval tiene stock de placas y juntas para ofrecer un servicio más rápido.
	Montaje de juntas nuevas originales Alfa Laval con curado al horno					Alfa Laval garantiza la utilización de repuestos originales. Cuando son juntas pegadas, el curado se realiza en horno para aumentar el sello y permitir más aperturas v cierres del equipo.
	Mantenimiento básico de bastidor					- Limpieza externa del bastidor. - Engrase de pernos. - Inclusión de fundas a los pernos.
	Reacondicionamiento de pernos de apriete					Facilita la apertura/cierre del equipo. Existe la opción de sustitución de pernos por unos de mayores prestaciones para un mantenimiento más rápido.
	Pintura del bastidor					Mejora la resistencia a la corrosión por agentes externos (placa de presión y bastidor).
	Conformado de placas					Restauración del canal de asentamiento de la junta para lograr que ésta se adapte perfectamente y permita un cierre óptimo.
	Rediseño del intercambiador					Mejora de la eficiencia térmica del equipo y/o reduce la tendencia al ensuciamiento.
	Prueba de presión					Garantiza la estanqueidad del equipo al finalizar los trabajos.
	Informe de reacondicionamiento					Entrega de un informe detallado de las tareas realizadas incluyendo fotografías del antes y después y una descripción del estado general del equipo.

10 Consejos clave

para mantener su intercambiador de calor de placas en buenas condiciones

- 1** Compruebe las condiciones de trabajo (temperaturas y flujo de caudales) de acuerdo con las especificaciones de diseño.
- 2** En la puesta en marcha ventilar el intercambiador de calor, abrir y cerrar las válvulas lentamente para evitar las subidas de presión y el golpe de ariete.
- 3** Utilice filtros para eliminar las partículas de ensuciamiento y proteger el intercambiador de calor.
- 4** Compruebe periódicamente cualquier cambio en la temperatura y la presión y observe signos de fugas externas.
- 5** De manera regular mantenga los pernos limpios y bien lubricados.
- 6** Utilice técnicas de monitorización para evitar tener que abrir el intercambiador de calor de placas para una inspección.
- 7** Utilice los equipos CIP (Cleaning In Place) para evitar la necesidad de abrir el intercambiador para una limpieza.
- 8** Mantenga siempre los equipos en parada limpios y secos. Si un intercambiador está fuera de servicio, enjuáguelo con agua dulce y séquelo completamente.
- 9** Proteja los intercambiadores de calor contra las salpicaduras y la lluvia. Evite la exposición a los rayos ultravioletas y el ozono habitualmente generado por fuentes de electricidad.
- 10** Sólo utilice repuestos originales para garantizar el rendimiento, fiabilidad y vida media del equipo. Mantenga un stock de repuestos esenciales y siga las instrucciones de almacenamiento.



Gémima®

es servicio técnico oficial de





Alfa Laval certifica que **Gémina Procesos Alimentarios SL** es nombrado **proveedor de servicio autorizado**, por lo que **Gémina** prestará sus servicios en equipos de alfa-laval utilizando repuestos originales suministrados directamente por alfa-laval Iberia SA y que además su personal (Gémina) ha asistido a formaciones específicas en mantenimiento y reparación de equipos y componentes Alfa-laval para asegurar el nivel de competencia adecuado.

Dicho contrato de servicios cubre las siguientes aplicaciones:

- **Aplicaciones alimentarias.**
- **Aplicaciones farmacéuticas.**
- **Aplicaciones de cosmética y de productos de cuidado personal.**

Además con servicio a los siguientes equipos:

- **Equipos alimentarios (manejo de fluidos).**
- **Equipos para tanques.**
- **Intercambiadores de calor.**
- **Material de instalación.**

Cobertura geográfica: **España y Portugal.**

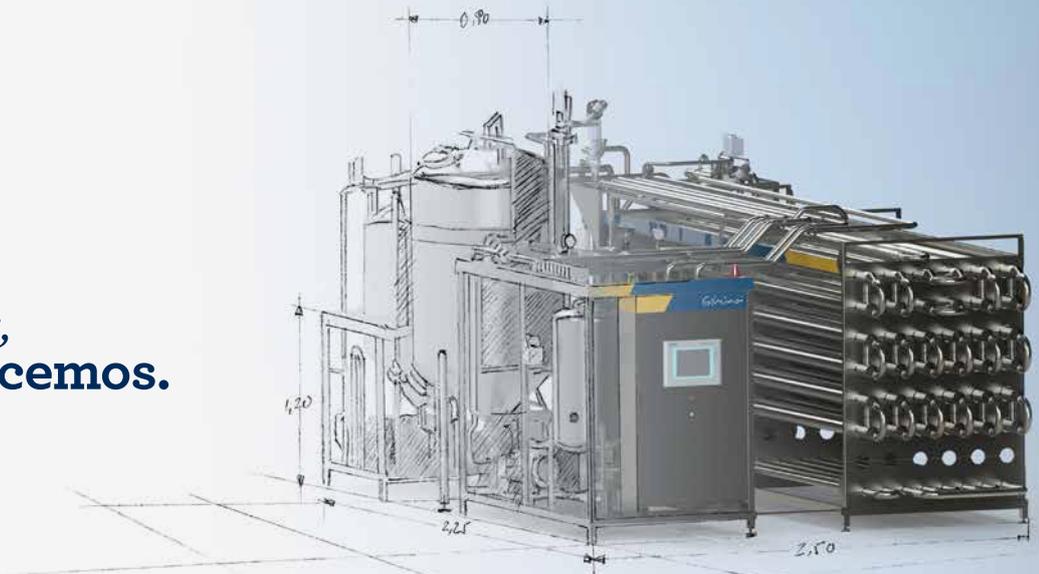
Nuestra empresa



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 ($\text{pH} > 4.5$ 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

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.



Gémina® a su servicio

Gémina®

Procesos Alimentarios, S.L.

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:

