

Gémima[®]

CENTRO TECNOLÓGICO



Gémima[®]

Procesos Alimentarios, S.L.

Investigación, Desarrollo e innovación (I+D+i)

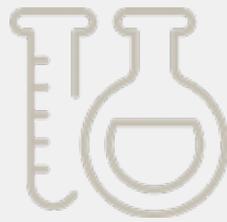


En Gémina somos fabricantes industriales, desarrollando en nuestras instalaciones todas las labores de ingeniería, diseño y fabricación de la maquinaria de proceso y envasado aséptico.

La Investigación, Desarrollo e innovación (I+D+i) es una actividad que en Gémina Procesos Alimentarios se viene priorizando desde hace años. Este hecho, ha contribuido a que sus desarrollos, instalaciones y maquinaria se encuentren desempeñando eficazmente su función en fábricas de alimentos localizadas por todo el mundo.



Planta Piloto y Laboratorio, servicios combinados



Gémina**Food Pilot** + Gémina**Lab**

Servicios desarrollados por un equipo multidisciplinar de ingenieros expertos que hace de Gémina una compañía única en el desarrollo de procesos alimentarios.

Gémina ha canalizado en 2018 parte de su inversión innovadora en la creación combinada de una **Planta Piloto de procesos asociada a un Laboratorio propio** de apoyo a la calidad de los alimentos procesados, dotado de capacidad analítica para caracterizar objetivamente los procesos industriales, nueva maquinaria, nuevos productos y procesos alimentarios, desarrollado por su equipo multidisciplinar de ingenieros expertos en diseño de procesos, fabricación e integración de maquinaria y tecnología de los alimentos.



Gémina FoodPilot

“*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.*”

En la **Planta Piloto Gémina-FoodPilot**, los industriales que así lo deseen, pueden llegar a realizar simulaciones de nuevas líneas de producción sin interferir en sus procesos productivos con el beneficio añadido de ahorrarles tiempo, recursos humanos y técnicos, logrando agilizar su actividad industrial cotidiana sin renunciar a estar a la vanguardia de los sistemas de producción.

También se destina la **Planta Piloto Gémina** a cubrir la necesidad expresada por muchos de los clientes de las industrias alimentarias en el desarrollo de nuevos productos, para afrontar las nuevas demandas de estos nuevos consumidores y las tendencias del sector de forma eficiente.



Entre los objetivos de la Planta Piloto Gémina, se encuentran:

#1

Mejorar eficiencias productivas

#2

Aminorar costes de producción

#3

Cuantificar los riesgos y peligros de sus procesos

#4

Mejorar la calidad de los productos fabricados

#5

Facilitar el acceso de los industriales a la innovación y desarrollo

#6

Cuantificar objetivamente rendimientos de los procesos

#7

Probar nuevos procesos productivos

#8

Desarrollar nuevos productos

#9

Personalizar sus procesos

#10

Optimizar procesos productivos

Laboratorio de Investigación, Desarrollo y Validación de procesos Gémina-Lab



Este nuevo laboratorio está dotado de instrumentación, equipos de análisis y personal técnico altamente cualificado. Dispone de capacidad para cubrir una amplia gama de competencias analíticas aplicadas tanto a la caracterización de los procesos y los alimentos procesados como a las materias primas de partida.

Sus competencias abarcan las técnicas analíticas tanto químicas, físicas, bioquímicas como microbiológicas,

necesarias para la cuantificación y caracterización objetiva de la eficacia de los procesos y de la calidad de los productos procesados emulando las condiciones industriales reales de producción.

Gémina-Lab es un laboratorio con visión aplicada en constante evolución que va dotándose de nuevas infraestructuras y servicios especializados adaptándose en todo momento a las necesidades de sus clientes de la industria alimentaria.



“ Técnicas para la cuantificación y caracterización objetiva de la eficacia de los procesos y de la calidad de los productos procesados emulando las condiciones industriales reales de producción”





Laboratorio de Investigación, Desarrollo, Innovación y Validación de procesos Gémina-Lab

“El servicio combinado Gémina-Pilot y Gémina-Lab es altamente valorado por nuestros clientes por el gran valor añadido que les aporta.”



En definitiva, Gémina-Pilot y Gémina-Lab constituyen un servicio combinado de Gémina Procesos Alimentarios, altamente valorado por nuestros clientes por el elevado valor añadido que les aporta y que complementa armónicamente sus instalaciones industriales, procesos productivos y fines empresariales.



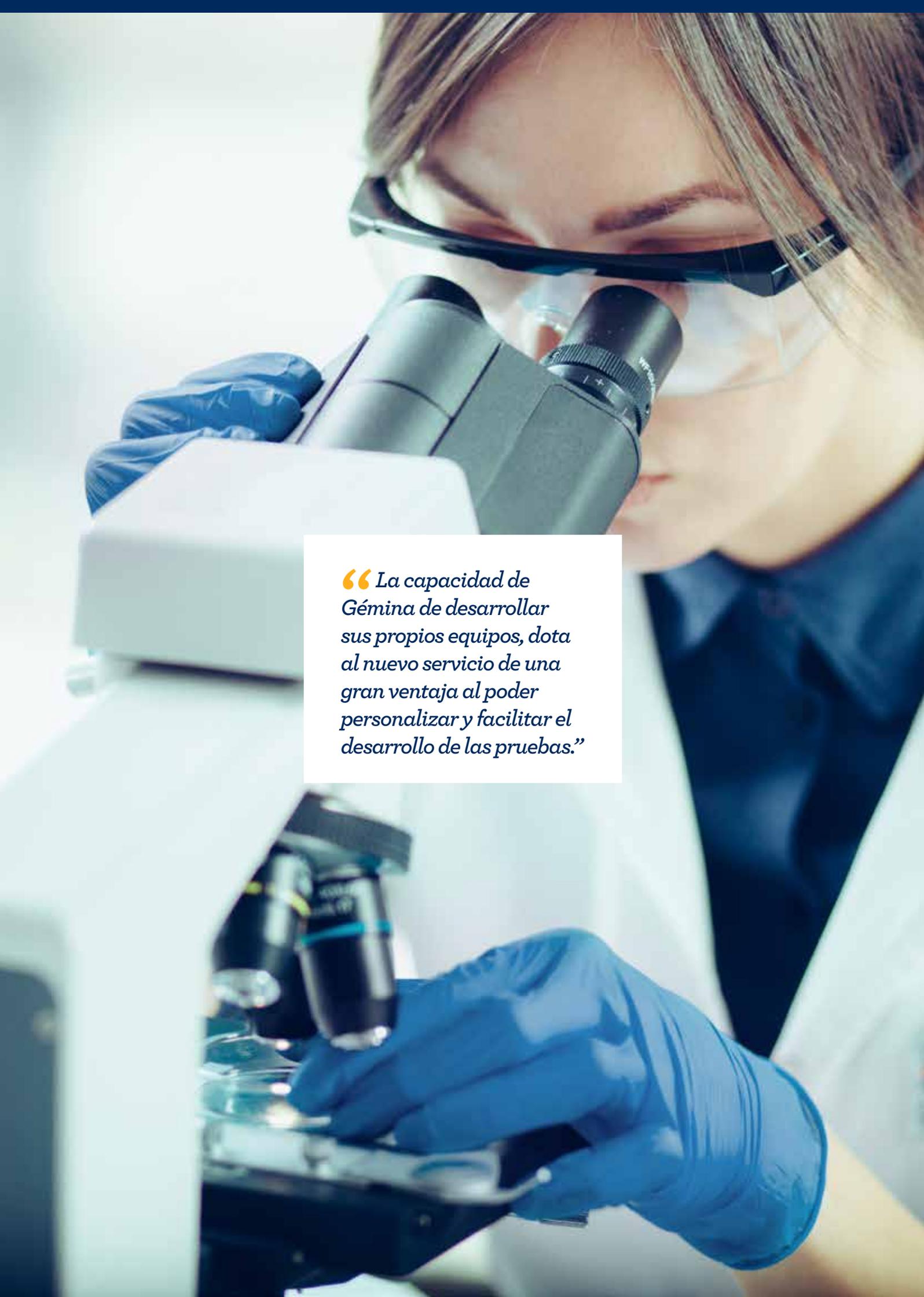
“Laboratorio y planta de pruebas para investigar y desarrollar tecnologías que mejoren los procesos de producción de alimentos.”

Principales equipos del Laboratorio de Procesos y Planta Piloto de procesamiento

El nuevo servicio de Gémina integrado por la combinación de estos dos elementos, el laboratorio y la planta piloto, concebidos para la investigación y desarrollo de nuevos procesos para la industria alimentaria, están dotados de equipos en su versión PLANTA

PILOTO, de forma que representen los procesos más importantes y evaluables de las líneas de fabricación. Tanto el laboratorio como la planta piloto están en constante evolución incorporándose de forma continua equipos nuevos que en algunos casos son de fabricación propia.





“ La capacidad de Gémina de desarrollar sus propios equipos, dota al nuevo servicio de una gran ventaja al poder personalizar y facilitar el desarrollo de las pruebas.”



La importante capacidad que Gémina Procesos Alimentarios tiene para desarrollar sus propios equipos y maquinaria, hace que este servicio adquiera una personalización y adaptación a los requerimientos que cada proyecto necesite con el objetivo de realizar los estudios y pruebas con mayor facilidad y eficacia. Gracias a la flexibilidad de poder contar con la fábrica en las instalaciones contiguas, el servicio combinado incrementa la posibilidad de encontrar las soluciones necesarias para todo tipo de pruebas de procesos alimentarios.

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 repuestos.
- Servicio de instalación.
- Servicio de capacitación "training".
- Calibraciones.
- 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

Tritrador 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:

