

Pivo, Bier & Ale

ČÍSLO 87 | 2020 | X. ROČNÍK



Jak dobře nachmelit krnovskou opici ■ Václav Berka: Čepované pivo je fenomén
■ TOP 50 pivovarských hotelů a penzionů ■ EBS 2020: Česká desítka jako světový pivní styl

CENA | 68 Kč | 3,39 € | 5 \$ | 3 £





Plnič plechovek GAI MLE CAN v Pivovaru PERMON

Plnicí linky GAI svého majitele zpravidla přežijí

Rozhovor s Pavlem Synkem, obchodním ředitelem firmy Unimarco

Vaše společnost v České republice prodala více než 300 linek italské značky GAI. Jak vznikla tak velká důvěra k italské značce, když jsou ceny těchto automatických plničů lahví a v současnosti také plechovek vyšší než od konkurenčních firem?

V dnešní době už spousta lidí sází na kvalitu, kterou upřednostní před nižší cenou. A značka GAI je především o kvalitě, ať už se jedná o technologii, nebo o perfektní zpracování jak plničů, tak etiketovaček. V počtu prodaných strojů hrají důležitou roli reference. Pokud je zákazník spokojený

nejenom s dodanou technologií, ale i s úrovní servisu, málokdy si to nechá pro sebe. S kvalitou jde ruku v ruce dlouhá životnost strojů. Důkazem toho jsou americké pivovary, které již dlouhé roky plní na linkách GAI.

Lze automatickou linku vnímat nejenom jako dobrou investici z pohledu zajištění kvalitnějšího nápoje, ale také z pohledu návratnosti peněz při jejím pozdějším prodeji?

Linky GAI si díky své kvalitě drží vyšší hodnotu, i když jsou už

starší. Jednak se stěžejní části strojů neopotřebovávají, ale hlavně – linky GAI umějí i po letech nalahvovat veškerý produkt do poslední kapky. Na ceně proto rozhodně neztrácejí.

GAI tvrdí, že 90 % součástek do plnicích linek vyrábí sama ve vlastní továrně. Co to znamená z hlediska chodu zařízení a poskytování servisu?

Nejenom že to tvrdí, skutečně je vyrábí. A velkou výhodou toho je, že i na staré modely, které se již standardně nevyrábějí, je GAI

schopný vyrobit náhradní díl. Zároveň je výhodou i jeho rychlé dodání. To je také jedním z důvodů, proč zůstávají zákazníci této značce věrní. Standardně opotřebitelné díly drží GAI skladem, takže expedice těchto dílů je okamžitá. Ne nadarmo jejich firemní slogan zní: „We are not assemblers – we are manufacturers.“

Jaký rozsah servisu vaše společnost Unimarco jako dovozce pro Českou republiku poskytuje?

Servis poskytujeme kompletní od A po Z, to znamená od předání strojů a zaškolení obsluhy až po záruční a pozáruční servis. U nejnovějších strojů je možnost vzdáleného přístupu technické podpory, která pomůže obsluze s nastavením, diagnostikováním chyby nebo s updatem softwaru. V případě pozáručního servisu tak zákazník může ušetřit na výjezdu servisního technika. Pokud je nutný servisní zásah, většina našich servisních výjezdů se uskuteční do 24 hodin. Nesmíme ale zapomenout říci, že díky velmi dobrým vztahům a dlouhodobé spolupráci máme okamžitou podporu také od společnosti GAI.

Jaký rozsah servisních prací je potřeba po třech, pěti a po deseti letech?

Základem jsou servisní prohlídky po 500 hodinách provozu. Pokud zákazník často nelahvuje, pak je dalším intervalem roční servisní prohlídka. Mezi nejčastější servisní zásahy patří výměna standardně opotřebitelných dílů, výměna oleje, filtrů atd. Jak již bylo řečeno, velkou výhodou pro zákazníky je vysoká kvalita a dlouhá životnost. Pokud tedy zákazník nepotřebuje vyměnit linku z důvodu vyššího výkonu nebo modernizace technologie, vydrží stroje s nadsázkou nadosmrti.

Můžete srovnat parametry plnění skleněné lahve při ručním stáčení a při automatickém stáčení?

Tyto dvě věci jsou nesrovnatelné. Automatické plnění na linkách GAI probíhá bez přístupu vzduchu, tudíž dochází k minimální oxidaci produktu. Automatické plnění do inertního

prostředí zajišťuje dlouhodobé zachování vlastností produktu, jako je chuť, aroma, a minimální oxidaci. Většina automatických linek je vybavená programy pro sanitaci, které eliminují chyby, k nimž dochází při ručním sanitování.

Jaké velikosti lahví lze na automatické lince používat a co takováto změna znamená z hlediska nastavení zařízení?

Pokud je stroj v maximální výbavě, tak je výměna formátových dílů opravdu záležitostí v řádu několika minut. Až na výjimečné odchylky zvládnou stroje GAI pracovat se všemi typy lahví.

Má smysl pořizovat etiketovačku lahví?

Smysl to určitě má. Aby se lahev dostala do prodeje, je v některých případech, kdy se na lahev aplikuje více než jedna etiketa, nutné vzít lahev do ruky až 8krát nebo 10krát. A právě automatizace přináší velkou časovou úsporu a také preciznost aplikace. Etiketovací linky GAI nabízejí možnost aplikace i více etiket v jednom procesu. Lahev tak může jít okamžitě do prodeje. Lahev lze orientovat, tedy natočit tak, aby byla etiketa nalepena přesně tam, kde má být. Navíc lze etiketovací stroj vybavit tiskárnou, takže je etiketa potíštěna datem spotřeby.



Karuselový plnič piva GAI

Proč je potřeba pořídit jiný plnič piva na lahve a plechovky?

Plechovka je specifický obal, který vyžaduje specifický přístup. A přesně tak k tomu GAI přistupuje a nedělá kompromisy. Vyrábí špičkové stroje, které jsou přesně navrženy pro svůj účel, a pokud má být garantována kvalita, tak nelze dělat kompromis univerzálním strojem.

Můžete popsat jednotlivé fáze plnění piva do plechovky?

Plnicí linka GAI MLE CAN naplní plechovku v šesti hlavních krocích: vystřikování, plnění, nasazení víčka a jeho uzavření, kontrola hmotnosti a mytí plechovky na výstupu. Prvním krokem je vystřikování plechovky vodou s následným ofukem plynem, který podstatně snižuje zbytkové množství kapaliny v plechovce. Následuje plnění v pěti fázích: detekci přítomnosti plechovky, vstřikování inertního plynu, vyrovnání tlaku uvnitř plechovky a v zásobníku, plnění, srovnání hladiny a odtlakování plechovky. Pod nasazovačem probíhá vstřikování plynu a nasazení víčka na plechovku, která je poté ve dvou krocích mechanicky uzavřena uzavíracími rolnami. Po uzavření je plechovka přesunuta na

hmotnostní čidlo, které kontroluje váhu plechovky. Pokud je hmotnost plechovky menší nebo větší, než byla přednastavená hodnota, plechovka je vyřazena z dopravníkového pásu. Na výstupu z monobloku je plechovka opláchnuta vodou pomocí trysek.

Která z nich je nejnáročnější?

Není to o tom, která je nejnáročnější, ale která z nich je nejdůležitější. Stejně je nastavení parametrů plnění podle typu piva tak, aby se vytvářelo optimální množství pěny již při sestupu plechovky z plnicího ventilu. Důležitými faktory pro nastavení charakteristiky plnicího ventilu jsou stupňovitost piva, intenzita chmelení, teplota piva a jeho sycení.

Musí si pivovar pořizovat měřicí přístroj nebo laboratoř?

Pořizovat si ho asi přímo nemusí, ale věříme, že spousta minipivovarů má své vlastní měřicí přístroje, protože analýza jejich piva je pro ně více než důležitá. Pro nás je u stáčení podstatné měření rozpuštěného kyslíku. Zde je více než namísto poděkování společnosti Anton Paar, kterou jsme oslovili s žádostí o spolupráci v rámci instalace první plnicí linky na plechovky a která nám vyšla velmi vstříc. Po sérii měření,



Automatický sklad náhradních dílů UNIMARCO a.s.

kdy se měřily hodnoty v tancích, na vstupu do plniče i v naplněné plechovce, jsme se rozhodli pro zakoupení přesného přístroje pro měření obsahu O₂ od firmy Anton Paar tak, abychom mohli našim zákazníkům poskytnout maximální servis. Měření rozpuštěného kyslíku náš servis provede nejenom při předání strojů, ale i při běžných servisních návštěvách. Ještě jednou společnosti Anton Paar děkujeme a doufáme, že nešlo o poslední spolupráci.

Jaký je pocit z instalace první plnicí linky na plechovky v České republice?

Zřejmě není tajemstvím, že instalace první plnicí linky na plechovky proběhla v Pivovaru Permon. Základem je pro nás spokojený zákazník, a jelikož obsluhou plnicí linky v Permonu je zároveň i jeden z majitelů, pan Michal Sás, bezproblémový provoz a maximální funkčnost byly pro něj prioritou. Proto jsme se mu snažili vyjít maximálně vstříc, ať už šlo o úpravy stroje dle jeho přání, nebo o propojení plniče se stávajícími zařízeními. Náš pocit z první instalace je velmi dobrý a jsme na tuto referenci více než hrdí.

Budou následovat další?

Ano, čekají nás další předání strojů do pivovarů, a to jak plničů na sklo, tak i plničů na plechovky nebo etiketovacích strojů. Podrobnosti ale prozrazovat nebudeme a třeba se čtenáři v některém z příštích čísel časopisu dozvědí, jak jsou další pivovary spokojeny s technologií plnění a etiketování GAI. ■



Měření rozpuštěného kyslíku ihned po stočení v Pivovaru PERMON