

## **Magyarország egyik legdinamikusabban fejlődő vállalkozása CERTUSS gőzfejlesztőt használ**



A 2017-ben 10. születésnapját ünneplő, mosonmagyaróvári telephelyű, tejtermékek feldolgozásával foglalkozó Profood Flexum Kft. 2013-ban elnyerte az Enterprise Investors által alapított Pegazus Díjat, „Feltörekvő” kategóriában, amely a legdinamikusabban fejlődő magyar kis- és középvállalkozások teljesítményét ismeri el.

**A cég több mint öt éve piacvezető a húsüzemekbe szállított ömlesztett sajtok területén,** továbbá a legtöbb hazai **kereskedelmi lánc**hoz szállít be saját márkás termékeket, illetve **kiszolgálója a közétkeztetéssel foglalkozó intézményeknek** is, amelyek köre folyamatosan bővül.

**Domokos Zsolt, a cég tulajdonosa elmondta, hogy a tejipari termékek előállításának minden fázisában szükséges a hőtermelés, s ehhez a leghatékonyabb a gőzfejlesztő gépek használata.**

Jelenleg két **CERTU**

**SS Junior 400 gőzfejlesztő gépet üzemelnek pasztőrözéshez, a sajtókádak melegítéséhez, valamint a ricotta és mozzarella sajtok előállításához**

. Korábban a nyers tejből az ömlesztett alapanyag gyártásához használták a gőzt, 2015-től kezdődően az ebből készített késztermékek előállításához is. Összességében az élelmiszeripari berendezések működtetéséhez

**nagyságrendileg 400-500 kg / óra közötti gőzt használnak fel**

, s a humánerőforrás kapacitás tekintve

**egy műszakban egy kolléga felügyeli a gépek megfelelő működését**

A minimális személyi jelenlét annak köszönhető, hogy a CERTUSS gőzfejlesztők olyan kiegészítő elemekkel működnek, pl. Thermostat-vezérlés, vagy a PLC vezérlés, mellyel a berendezések teljesen automatikusan működnek, s a kezelő gyakorlatilag felügyeleti státuszt tölt be. Továbbá lehetőség van az előre programozott vagy külső jelek, pl. gőzfelhasználók potenciálmentes kontaktusai általi automatikus be- és kikapcsolásra is. A CERTOMAT elektronikus kijelző mutatja az üzemi állapotot, a szervizinformációkat, s tárolható az esetleges hibaüzenet is.

**Domokos Zsolt a német precizitásban bízik, ezért döntött CERTUSS gőzfejlesztő gépek beszerzése mellett már több évvel ezelőtt, s mert számításaik alapján a saját gőzfejlesztő gép használata hosszú távon kifizetődőbbnek bizonyult, mint a gőz más helyről való megvásárlása**

Tapasztalatai alapján az

**ár / érték arányt tekintve üzembiztosnak ítéli működésüket**

, ezért a használt CERTUSS gépek után, 2011-ben új berendezés vásárlása mellett döntött.

Egy munkatársa javaslatára vette fel a kapcsolatot a

**Bepatek Kft.-vel, a német CERTUSS gyár kizárólagos képviselőjével Magyarországon**

A közös munka során kiderült, a Bepatek Kft. szakmai segítségnyújtása hasznosnak bizonyult, Biberika János, energetikai mérnök segítségével az optimális berendezést üzemelték be, 2014-ben, s ezzel a CERTUSS két gőzfejlesztő géppel képviselteti magát a tejfeldolgozó üzemben.

**[Tekintse meg a CERTUSS gőzfejlesztők előnyeit és legújabb, TOUCH CONTROL /érintőképernyős/ típusait](#)**

## Profood Flexum

Írta: Vitéz Éva

2016. március 29. kedd, 14:08

---

