



Bedika Oy

**Elintarviketeollisuuden
pitkäaikainen kumppani**



Bedika Oy

Bedika Oy on tuotanto- ja pakkauskoneiden ja tarvikkeiden maahantuonti- ja markkinointiyhtiö. Yhdessä alan johtavien laitetoimittajien kanssa tarjoamme asiakkaillemme laatua ja toimintavarmuutta yksittäisistä koneista koko tuotantolinjan kattaviin projekteihin. Bedika Oy:n toiminta jakaantuu neljään päätuoteryhmään, jotka ovat:

- Leipomoteollisuuden koneet ja laitteet
- Pakkauskoneet
- Pakkausmateriaalit
- Muut prosessi- ja hygienialaitteet

Laajalla tuotevalikoimallaan Bedika Oy palvelee elintarviketeollisuuden lisäksi myös vähittäiskaupan sekä non-food-teollisuuden pakkaavia yrityksiä. Toimittamillamme nestepakkauslinjoilla voidaan pakata myös vaativia ATEX-luokituksen mukaisia tuotteita, mutta myös kosmetiikkaa, elintarvikkeita ja erilaisia kemian- ja biotekniikan tuotteita.

Leipomoteollisuudessa asiakaskuntamme koostuu kaiken kokoluokan leipomoista, valikoimastamme löytyy ratkaisu kaikkeen teollisen leipomisen tarpeisiin.

Pakkausratkaisustamme löytyy myös kattava valikoima laitteita ja ratkaisuja erilaisiin nettikaupan toimituspakkauksiin. Mikäli tarpeena ovat erilaiset pakkauksen tarkistukset, ryhmäpakkaukset tai lavaus, ratkaisu löytyy Bedikalta.

Kauttamme on saatavilla laaja valikoima erilaisia elintarviketekelpoisia pakkausmateriaaleja rasioista kalvoihin. Lisäksi valikoimissamme on merkittävä määrä erilaisia non-food-kalvoja ja pakkauksia.

Huolto- ja varaosapalvelumme auttaa asiakkaitamme erilaisissa ongelmatilanteissa sekä varaosien hankinnassa. Oman huoltomme lisäksi meillä on laaja yhteistyökumppaneiden verkosto, joiden kautta saamme avun paikalle lyhyellä varoitusajalla.

Bedika Oy on perustettu 1989 ja joulukuussa 1999 siitä tuli osa Lektar-yhtymää. Vuonna 2010 sisaryrityksemme Oy Suomen HPK Ab sulautui osaksi Bedikaa, ja keväällä 2021 Hilpac Oy:n liiketoiminta siirtyi niin ikään osaksi Bedikaa. Toimitilamme ja varastomme sijaitsevat emoyhtiömme Lektar Oy:n tiloissa Helsingin Malmilla hyvien liikenneyhteyksien varrella.

Bedika Oy kuuluu Lektar-Yhtymään, joka on kolmesta yrityksestä koostuva perheyhtiö: Bedika Oy, emoyhtiö Lektar Oy ja sisaryhtiömme Lektar Eesti OÜ.

Huolto ja varaosat

Huolto- ja varaosapalvelumme auttaa asiakkaitamme erilaisissa ongelmatilanteissa sekä varaosien hankinnassa. Alkuperäisillä varaosilla koneen arvo ja toimintakyky säilyvät moitteettomina vuodesta toiseen turvaten tuotannon jatkuvuuden juuri sillä kriittisimmälläkin hetkellä. Oman huoltomme lisäksi meillä on laaja yhteistyökumppaneiden verkosto, joiden kautta saamme avun paikalle lyhyellä varoitusajalla. Huoltomme osallistuu jatkuvasti päämiestemme koulutuksiin parhaan osaamisen ylläpitämiseksi.

Huolto- ja varaosatieustelut service@bedika.fi



Yhteystiedot



Bedika Oy
Hiekkakiventie 4
00710 Helsinki



vaihde
09 413 55 300



info@bedika.fi
service@bedika.fi (huolto)
office@bedika.fi (hallinto)



nettisivut
www.bedika.fi



facebook.com/
bedika.fi



linkedin.com/
company/bedika.fi



Jyrki Kantonen
Tuotepäällikkö
Leipomokoneet
050 400 8021
jyrki.kantonen@bedika.fi

Niko Nurminen
Toimitusjohtaja
040 583 4776
niko.nurminen@bedika.fi

Harri Huhtala
Tuotepäällikkö
Pakkausratkaisut
040 033 0786
harri.huhtala@bedika.fi

Ville Mukkala
Huoltoasentaja
Huolto ja varaosat
050 479 3890
service@bedika.fi



Ota
yhteyttä!

Leipomokoneiden tuotevalikoima kattaa kaikenkokoiset leipomot myymäläleipomoista artesaanileipomoihin ja teollisiin tuotantoyksiköihin asti. Kauttamme löytyy prosessiratkaisu siiloista aina pakkauskoneisiin ja lavan muodostukseen asti, ja tietysti kaikki siltä väliltä. Tarjoamme asiakkaillemme laatua ja toimintavarmuutta yksittäisistä koneista koko tuotantolinjan kattaviin projekteihin yhdessä alan johtavien laitetoimittajien kanssa.

Raaka-ainekäsittely

Tarjoamme korkealaatuiset ratkaisut taikinan valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden varastointiin, siirtoon ja annosteluun. Valikoimasta löytyvät siilot ja niiden varusteet, erityyppiset kuivien ja nestemäisten raaka-aineiden siirtojärjestelmät, jäähdytyslaitteet sekä punnitus-, mittaus- ja annostelulaitteet. Siiloja on saatavilla niin ulko- kuin sisäkäyttöön ja ne voidaan toteuttaa räätälöidysti asiakkaan tarpeiden mukaisesti. Siirtojärjestelmien tuotevalikoima sisältää puhallusmenetelmällä toimivia kuljettimia, vakuumi- ja spiraalikuljettimia.

Pystymme tarjoamaan ratkaisun myös siilojen yleisimpään ongelmaan eli jauhojen tms. holvaantumiseen. Ratkaisu perustuu ilmastuksen ja värinän yhdistämiselle. Näiden avulla materiaali saadaan irtoamaan siilon tai säiliön reunoilta ja valumaan alaspäin.



Esitaikinat/raskit

Vaativuudet leipomotuotteiden luonnonmukaisuudelle kasvavat jatkuvasti. Laadukkaat raskit ja esitaikinat ovat myös merkityksellinen osa tätä kehitystä. Tarjoamme soveltuvat ratkaisut kaiken kokoihin tarpeisiin, pienistä kotileipomoista teollisiin ja yksilöityihin toteutuksiin. Nykyaikaisten ratkaisujemme avulla voitte luottaa raskien tasalaatuisuuteen ja ainoastaan kerätä sen tuomat hyödyt tuotteiden ulkonäköön, rakenteeseen, makuun ja säilyvyyteen.



Taikinanteko ja sekoitus

Kauttamme on saatavilla ratkaisut kaikkiin taikinantekoon ja massojen sekoituksen tarpeisiin. Valikoimasta löytyvät kiinteä- ja irtopadalliset spiraalikoneet, alkuperäiset wendel-koneet sekä teolliseen toimintaan tarkoitetut jatkuvatoimiset ratkaisut. Valikoimassa olevien koneiden avulla pystytään tekemään kaikki tyypillisimmät taikinat laadukkaasti ja tehokkaasti. Koneiden kapasiteetit vaihtelevat 12 kilosta aina 400 kiloon. Luonnollisesti pystymme toimittamaan myös koneisiin soveltuvat kippilaitteet ja annosteluyksiköt. Saatavilla on myös yleiskoneet ja visparit, esimerkiksi erilaisten massojen ja täytteiden sekoittamiseen.



Kaulauskoneet ja -linjat

Kaulaus- ja laminoointiprosesseissa, taikinan hellävarainen käsittely on taikinoiden ja tuotteiden laadun kannalta ensiarvoisen tärkeää. Tarjoamiemme ratkaisujen avulla voitte luottaa, että kaulausten laatu on vaaditulla tasolla.

Perinteisistä kaulauskoneista on kauttamme saatavilla laaja valikoima vaihtoehtoja erilaisiin tarpeisiin. Pienistä, manuaalisista ja mekaanisista pöytämallin koneista aina sähköisiin, ohjelmoitavissa oleviin huipputehokkaisiin automaattikoneisiin. Koneiden monipuolisuutta on mahdollista lisätä esim. erillisten leikkausterien tai leikkaus- ja muotoilupöydän avulla. Kauttamme löytyvät myös teolliset ja yksilöllisesti toteutetut ratkaisut, niin makeiden kuin suolaisten tuotteiden valmistukseen.



Ylöslyönti

Vaatumukset koneelliselle ylöslyönnille ovat muuttuneet voimakkaasti viime vuosina. Kauttamme on saatavilla ratkaisut erityyppisille taikinoille, muodoille ja kapasiteeteille.

Tarjoamme korkealaatuiset vaihtoehdot paloitteluun, riivaukseen ja muotoiluun. Myös teollisen mittakaavan räätälöidyt toteutukset ovat päämiestemme vahvuusalueita. Pystymme toteuttamaan myös ratkaisut erityyppisten makeiden ja suolaisten tuotteiden muotoilulinjoista.



Donitsi- ja munkkilinjat

Kauttamme on saatavilla laaja tuotevalikoima perinteisten munkkien ja donitsien valmistamiseen ja paistamiseen.

Pystymme tarjoamaan ratkaisut pienistä, täysin manuaalisista pöytämallisista paistoaltaista aina teollisen mittakaavan täysautomaattisiin paistolinjoihin. Saatavilla myös laaja valikoima lisävarusteita mm. suodattukseen, täyttämiseen ja kuorruttamiseen.



Leivänleikkurit

Kauttamme on saatavilla laaja valikoima erilaisia toteutuksia leipien, sämpylöiden jne. leikkaamiseen. Ratkaisuja löytyy kaikentyyppisille leiville (myös ruisleivät ja erittäin pehmeät tuotteet), kuten myös erilaisiin kapasiteettitarpeisiin.

Pienimmät koneet ovat myymälöihin asiakaskäyttöön soveltuvia ja suurimmat täysautomaattisia teollisia linjoja.



Veden ja jään käsittely

Vesimittareillamme varmistat tuotteen reseptinmukaisen vesimäärän kerta toisensa jälkeen tarkasti ja luotettavasti. Valikoimistamme löytyy vesimittareita jokaiseen kokoluokkaan ja tarpeeseen, myös lämpötilan säädöllä ja ohijouksutusmahdollisuudella. Lisäksi löytyy ratkaisuja veden jäähdytykseen ilman jäätä.

Jään valmistus ja varastointi onnistuvat mainiosti kiitos laajan tuotevalikoimamme, johon kuuluvat monentyyppiset jäätä valmistavat koneet, jään varastointilaitteet, annostelulaitteet ja varaosat. Laitteiden kokoluokka vaihtelee suurista kokonaisuuksista pieniin pöytämalleihin. Ne ovat helppokäyttöisiä, hygieenisia, kestäviä ja hiljaisia. Jäätä on saatavilla useissa kokoluokissa sekä eri lämpötiloissa aina ns. sohjojäästä kuivaan koivunlehtimäiseen jäähän. Tyypillisiä jään käyttäjiä ovat elintarviketeollisuus, laboratoriot ja mm. hyvinvointi- ja kylpylälaitokset.



Jäähdytys, pakastus ja nostatus

Kauttamme löytyy ratkaisu käytännössä kaikkiin nostatustarpeisiin. Saatavilla on nostatus- ja vaihtolämpökaapit aina yhden pinnavaunun kokoisista kaapeista räätälöityihin, usean pinnavaunun vetoisiin nostatushuoneisiin. Teollisiin tuotantoprosesseihin pystymme tarjoamaan ratkaisut sekä ennen muotoilua tapahtuvaan esinostatukseen, että lopulliseen nostatukseen. Nostatusratkaisut ovat aina räätälöitävissä esim. käytettävissä olevan tilan perusteella. Myös se, onko käytössä pellit vai tapahtuuko nostatus koreissa, pystytään huomioimaan.

Tuotteen tehokas jäähdyttäminen ja pakastaminen ovat oleellisia tekijöitä tuotteen aistinvaraiselle laadulle, säilyvyydelle sekä tuotantoprosessin tehokkuudelle. Bedikan valikoimista löytyy kattavasti ratkaisuja tuotteiden jäähdytykseen ja pakastukseen, oli kyse sitten leipomotuotteista tai muista elintarvikkeista, kuten esimerkiksi valmisruoista. Tyypillisin jäähdytysratkaisu on spiraalijäähdytin tai -pakastin, ja huolimatta nimestä spiraali, voi niiden muoto olla välillä hyvin vapaa. Leipomotuotteille löytyy valikoimistamme myös shokkijäähdytys ja -pakastuskaappeja ja -huoneita.



Leivontakankaat

Cleanbake tarjoaa leipomoille mullistavilla ominaisuuksilla varustettuja leivontakankaita. Cleanbake-käsittely antaa puuvilla-, polyesteri- ja sekoitekankaille bakteerien kasvua estävät ja tarttumattomat ominaisuudet. Kankaan erikoiskäsittely takaa, ettei taikina tartu kankaaseen eikä jauhoja ole tarvetta käyttää. Tämä vähentää pölykeuhkon/leipurin astman muodostumista. Tämä innovatiivinen leivontakangas siis edistää huomattavasti leipomon työterveyttä ja siisteyttä.



Uunit

Kauttamme saatavilla oleva uunivalikoima kattaa kaikki tyypillisimmät vaihtoehdot. Saatavilla on erikokoiset pinnavaunu-uunit, kerrosarinauunit (myös panostajat) sekä myymälä- ja paistopistekäyttöön soveltuvat uunit. Uuneihin on saatavilla erilaisia energianlähteitä (sähkö, kaasu, thermoöljy).

Oma tuoteryhmänsä ovat läpiajettavat uunit. Tarjoamamme vaihtoehto on modulaarisen rakenteensa vuoksi helposti muokattavissa yksilöllisiin tarpeisiin. Uunien lämmönsiirtotekniikkaan pystytään vaikuttamaan, energianlähteenä voi toimia sähkö, kaasu tai thermoöljy, erilaisia arinavaihtoehtoja on saatavilla ja lähes kaikille tuotetyypeille löytyy soveltuva ratkaisu. Jos lattiatila on vähissä, niin monikerroksiset uunit ovat myös mahdollisia toteuttaa. Uuneihin on saatavilla soveltuvat laitteet myös panostamiseen ja purkamiseen.



Vuoat ja pellit

Kaak on leipomotarvikkeissa maailman johtava asiantuntija. Laaja tuotevalikoima käsittää runsaasti erilaisia kakkuvuokia, yksinkertaisia ja muotoiltuja paistopeltejä, leipävuokia ja vuokasettejä.

Kauttamme on saatavilla laaja valikoima erilaisia, korkealaatuisia paistopeltejä (sileä ja uritettu), vuokasarjoja sekä leipä- ja kakkuvuokia. Tuotteissa käytettävät kumi-, silikoni- ja teflon pinnoitteet ovat erityisesti leipomotuotteille soveltuvia ja ne kestävät myös kovaa käyttöä.

Vakiomittaisten tuotteiden lisäksi myös räätälöidyt ratkaisut pystytään toteuttamaan. Myös olemassa olevien peltien ja vuokien pinnoittaminen on mahdollista.



Hyytelöruiskut ja voitelulaitteet

Tarjoamme erilaiset vaihtoehdot niin hyytelöiden kuin voiteluaineiden suihkuttamiseen. Valikoimastamme löytyvät ratkaisut pienten käsityöleipomoiden käyttöön soveltuvista manuaalikäyttöisistä ruiskuista aina tuotantolinjoihin integroitaviin ja automaattisiin toteutuksiin. Toimivat ja käyttäjäystävälliset suihkutusratkaisut tuovat selkeää hyötyä leipomoprosessien tehokkuuteen. Tarjoamiamme ratkaisuja hyödyntämällä voidaan poistaa useita perinteisesti käsityönä tehtäviä työvaiheita ja käyttää säästetty aika hyödyllisemmin. Laitteiden avulla saadaan myös kustannussäästöjä käytettävistä hyytelöistä ja voiteluaineista.



Pakkaus- ja tavarankäsittely

Nestepakkaaminen on Bedikan yksi kulmakivistä. Laadukkaat ja monipuoliset nestetäyttölinjat ja yksittäiset laitteet elintarvikkeille, virvoitusjuomille, alkoholijuomille, lääkkeille, kosmetiikalle, kemiateollisuuteen ja muihin non-food-sovelluksiin kaikissa kokoluokissa ja laajuuksissa. Ampulleista IBC-kontteihin ja useita eri tehovaihtoehtoja. Myös ATEX-pakkauslinjat ja -laitteet. Nestepakkauslinja muodostuu yleensä pullon syötöstä tai PET-pullon puhalluksesta, täytöstä ja suljennasta, kaikkiin näihin löytyy ratkaisu Bedikalta.

Jauhepakkauslinjamme soveltuvat hyvin mausteille tai vaikka pienimuotoiseen kahvin pussitukseen. Flowpack-koneillamme onnistuu helposti esim. erilaisten leipomotuotteiden pakkaus, kahvin pakkaus sekä lukuisat muut sovellukset niin elintarvike- kuin non-food-teollisuudessa.

Etiketöinti- ja sleeveöintilaitteistamme löytyvät ratkaisut näyttäviin ja informatiivisiin etiketöintitarpeisiin tai vaikka sinetöintiin. Sinetöinti onnistuu myös induktiosauaajalla, jolla pullojen ja purnukoiden suuaukkoon saadaan liimattu sinetti laadunvarmistukseen ja säilyvyyden parantamiseen.

Lisäksi kauttamme on saatavilla suuri valikoima laitteita tavarankäsittelyyn, kuten laatikonmuodostajaa, ryhmäpakkausta, kutistetunnelia, lavausta jne.

PET-pullolinjat

Preformin aukipuhallus, eli tutummin pullonpuhallus ei ole nykyisin enää vain suurten tuotantoyksiköiden työkalu. Kapasiteetti valitaan riippuen pullon koosta, pienimmät koneet ovat varsin maltillisen kokoisia laitteita. Yksinkertainen tekniikka ja käyttö, lisäksi edulliset muottisarjat ja nopea tuotevaihto.

Mahdollista valmistaa myös säilykepurkit PET-materiaalista peltisellä twist-off-kannella ja standardisuuaukolla tai erilaiset kosmetiikkapurkit.



Pullonsyöttö

Automaattiset pullonpystyttäjät (alistajat) muovipulloille ja muovikanistereille. Saatavilla aina pullokohtaisilla vaihto-osilla tai tarvittaessa myös automaattisäädöillä. Hellävarainen ja naarmuton käsittely myös PET-pulloille.

Saatavilla myös erilaisia tasosyöttöpöytiä ja pyöröpöytiä puoliautomaattiseen pullon tai kanisterin syöttöön.



Huuhtelulaitteet

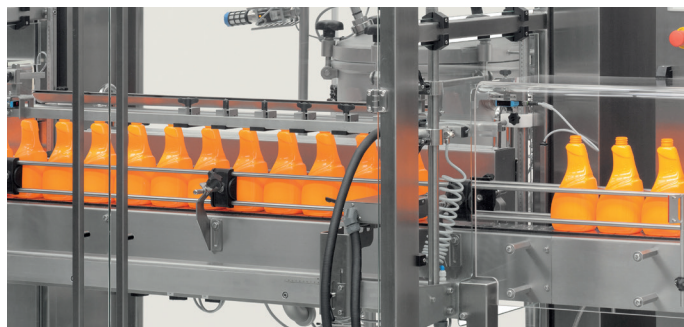
Pullojen ja purkkien tms. puhdistukseen automaattilinjastossa. Pullon puhallus steriilillä tai ionisoidulla ilmalla ja samanaikainen epäpuhtauksien imu. Vaihtoehtoisesti pullon huuhtelu ja kuivaus.



Nestetäyttökoneet ja -linjat

Nestetäyttökoneet elintarvikkeiden, alkoholin, kemian ja teknokemian tuotteiden pakkaukseen. Tarvittaessa toimitamme laitteet myös ATEX-hyväksyttyinä.

Täyttökoneiden annostelu on toteutettu joko virtaus- tai tilavuusmittauksella. Koneiden puhdistettavuus ja täyttötarkkuus ovat huippuluokkaa.



Suljentakoneet

Joustavat suljentavaihtoehdot erityyppisiin tarpeisiin:

- Muovi- tai lasipullot
- Sangot tai kanisterit
- Kierre- tai painotulpat
- Suihke- tai pumpputulpat

Saatavilla niin lineaari- kuin karusellikoneet.

Servomoottorikäyttöiset suljentapäät, tarkat suljentamomentit ja tulppien kiinnityksen tarkistus. Suljentakoneet myös räjähdysvaarallisiin tiloihin (ATEX).



Sinetöinti

Linjaan asennettava induktiosauamaaja sinetöi pullon tai purkin suuaukon automaattisesti. Optiona tulpan- ja sinetintarkastus, sekä tarvittaessa hylkäys. Saatavilla myös käsikäyttöinen malli pienempään tuotantoon tai tuotekehitykseen.



Flowpack-koneet

Kauttamme laaja valikoima flowpack-pakkauskoneita. Yleisimpiä sovelluksia ovat erilaiset kuivat tuotteet, kuten leipomotuotteet, jauhot, kahvit, mausteet jne. Saatavilla myös stanp-up-pakkaukset.



Jauhepakkaus

Annostelukoneet jauhemaisten tuotteiden tarkkaan annosteluun. Ruuvi- tai kuppiannostelu. Annostelukoneeseen saa integroitua kierre- tai painotulpan suljennan.



Pussituskoneet ja saumaajat

Pussituskoneita käytetään laajalti esim. nettiostosten pakkaamiseen, metalliteollisuuden osille ja elintarvikkeille. Kokoluokkia on useita, ja sovelluksia vielä enemmän.

Saumaajien tyypillisimmät kohteet ovat erilaiset suojaavaat tuotteet, kuten vaatteet, metalli- ja muoviteollisuuden tuotteet, laudat, levyt ja muuta puujalosteet sekä elintarvikkeet. Saumaajia löytyy niin käsikäyttöisenä, kuin linja-asenteisina L- ja sivusaumaajina. Ratkaisuja myös paperipohjaisille pakkausmateriaaleille, jopa täysin ilman muovia.



Etiketöinti ja sleeveröinti

Laadukkaat etikettikoneet mahdollistavat pakkauksen etiketöinnin yksi- tai kaksipuoleisesti tarraetiketillä. Nopeus pakkauksesta ja etiketistä riippuen. Tarvittaessa etiketti voidaan myös kohdistaa erilaisten muotojen ja tarpeiden mukaan. Etiketöinti on mahdollista kaiken mallisiin pakkauksiin: kanisterit, pyöreät pullot, ovaalin muotoiset pullot, laatikot ja purkit, kahvalla tai ilman. Etiketteihin voidaan myös tulostaa EAN-koodit, päivämäärät ym. tiedot. Myös printtaavat etiketöintilaitteet tuotetietojen ja informaation tulostukseen.

Sleeve-etiketöinti mahdollistaa näyttävän ja edullisen pakkauksen. Sleever voidaan kohdistaa haluttuun kohtaan pakkausta, joko koko pakkaukseen tai vain osaan pakkausta, esim. kaulaosaan.



Bedikan valikoimista löytyy ratkaisu moneen elintarviketeollisuuden prosessitarpeeseen. Erityisesti esille nousee liha- ja valmisruokateollisuus, johon on tarjolla ratkaisuja niin jäähileen valmistuksen ja varastoinnin kuin erilaisten jäähdytys- ja pakastusratkaisuiden osalta. Kastikkeiden annostelu ja vesimittarit ovat jokapäiväisiä teollisuuden tarpeita, ja yhtä lailla tuttuja meille. Vaativampaan prosessitarpeeseen löytyy radioaaltoteknologiaa käyttävät tunnelit, joiden avulla temperointi, kuivaus ja kuumennus ovat helposti toteutettavissa nopeasti ja tasalaatuisesti.

Non-food puolella ratkaisumme kattavat erilaiset kosmetiikkatuotteiden sekoitustarpeet sekä kumi-, vaate- ja puunjalostusteollisuuden kuumennus- ja kuivatusratkaisut radioaaltoteknologian avulla.

Keittopadat

Italialainen Roboqbo valmistaa laadukkaita ja monipuolisia keittopatoja ja mikseriä moneen käyttöön. Oli kyseessä esimerkiksi suklaakonvehtien valmistus, artesaanijäätelöt, tai valmisruuat, kaikki onnistuvat, vaikka yhdellä ja samalla laitteella. Jos sinulla on tuote, kysy meiltä Roboqbon mahdollisuuksista sen valmistamiseen.

Roboqbon laitteistot valmistetaan laadukkaista osista ja ne on tarkoitettu kestäväseen käyttöön pitkään. Hygienia ja käytettävyyden ovat huippuluokkaa. Laitteistoja löytyy eri kokoluokkiin, aina ravintola- ja tuotekehitys-kokoluokasta teollisen mittakaavan laitteisiin. Laitteet voidaan konfiguroida tarpeen mukaan, valittavana on mm. suora höyry- ja vaippakuuminen, jäähdytys, erilaisia leikkauksia ja sekoitustyökaluja, vakuuminen- tai ylipainekeitto jne.



Täyttökoneet

Adelphin Response Filler on mäntätoiminen täyttökone, joka toimii nestetäyttökoneen lisäksi monipuolisena neste-, kastike- ja liemiannostelijana. Kompakti ja tarkka laite on yksinkertaista sijoittaa erilaisiin tuotantolinjoihin esim. valmisruoka-, säilyke-, leipomo- tai kosmetiikkateollisuudessa.

Laite on hygieeninen ja helppo pestä. Tuotevaihdot sujuvat nopeasti ja annostelualue on 4...1000 ml.



Jäähdytys ja pakastus

Tuotteen tehokas jäähdyttäminen ja pakastaminen ovat oleellisia tekijöitä tuotteen aistinvaraiselle laadulle, säilyvyydelle sekä tuotantoprosessin tehokkuudelle. Bedikan valikoimista löytyy kattavasti ratkaisuja tuotteiden jäähdytykseen ja pakastukseen, oli kyse sitten leipomotuotteista tai muista elintarvikkeista, kuten esimerkiksi valmisruoista. Tyypillisin jäähdytysratkaisu on spiraalijäähdytys tai -pakastin, ja huolimatta nimestä spiraali, voi niiden muoto olla välillä hyvin vapaa. Leipomotuotteille löytyy valikoimistamme myös shokkijäähdytys ja -pakastuskaappeja ja -huoneita.



Hygienia ja laadunvarmistus

Kattavalla tuotevalikoimalla Bedika Oy edesauttaa niin pienten elintarvikeyritysten kuin suurten teollisuusyritysten tietä puhtaampiin tuotantotiloihin ja -laitteisiin. Kauttamme on saatavilla erilaisia läpikuljettavia hygienia-asemia ja tehokkaita läpiajettavia laatikonpesukoneita niin leipomo- kuin elintarviketeollisuuteen.

Teolliseen käyttöön tarkoitetut pesukoneet ja -linjat ovat tärkeä osa tuotantoa. Valikoimistamme löytyy kattava valikoima erilaisia läpiajettavia ns. tunnelimallisia pesukoneita ja panostyyppisiä pesukoneita. Tyypillisimpiä käyttökohteita ovat esimerkiksi allasvaunut (eli tuttavallisemmin mollarit), liha- ja poolilaatikat, leipomolaatikat, muuttolaatikat, taikinapadat jne. Pesukoneita löytyy useita vakiokokoja, mutta myös asiakkaan tarpeet ja toivomukset voidaan ottaa suunnittelussa huomioon varsin joustavasti. Leipomoteollisuuteen saatavilla lisäksi peltien puhdistuskoneita niin panostoisena kuin läpiajettavana.

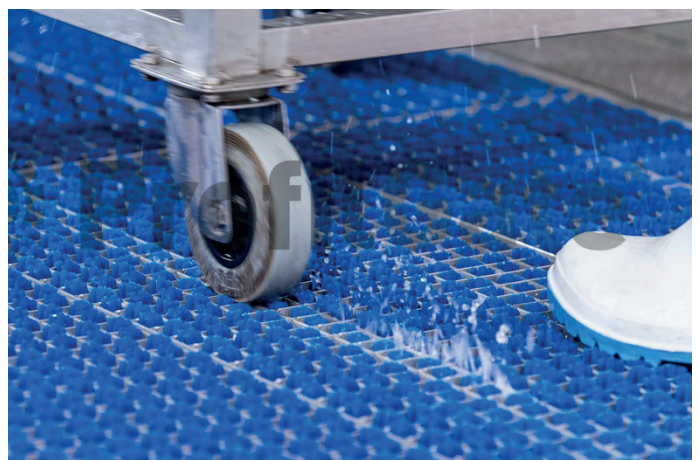
Laadun varmistaminen on tuotannon yksi tärkeimmistä osa-alueista, vaikka helposti se mielletäänkin tuotantoprosessin kuulumattomaksi. Laadua voi varmistaa monella tapaa, ja niihin työkalut löytyvät Bedikan valikoimista. Kauttamme on saatavilla kattava valikoima erilaisia hygienia-asemia ja -portteja, erilaisia pesukoneita laatikoille, allasvaunuille ja altaille. Vierasesineiden tunnistaminen onnistuu helposti valikoimistamme löytyvillä metallinpaljastimilla tai röntgenlaitteilla. Eikä markkinoille pääse yli- tai alipainoisia tuotteita, kun käytössä on laadukas ja helppokäyttöinen linjavaaka.

ProfilGate® – Luotettava puhdistusratkaisu teollisuuden hygieniavaatimuksiin.

Puhtaat kuiva- ja märkäkulkuratkaisut teollisuuden ja logistiikan vaativiin ympäristöihin. Varmista häiriötön tuotanto, korkea laatu ja tyytyväiset asiakkaat ProfilGate® puhdistusharjasten avulla.

ProfilGate® on patentoitu, erittäin korkealaatuinen harjapuhdistusratkaisu. Saatavilla myös märkäpuhdistusratkaisuja. ProfilGate® tuotteet ovat valmistettu Saksassa.

ProfilGate®-puhdistusratkaisut pysäyttävät jopa 80 % liasta jo ennen kuin se kulkeutuu tuotanto- ja logistiikkatiloihin. Ratkaisumme eivät ainoastaan vähennä puhdistustarvetta, vaan parantavat tuotannon laatua ja mahdollistavat korkeiden hygieniastandardien täyttämisen eri toimialoilla, kuten BRC, IFS, HACCP, GMP, ISO 22000, GMP+ ja FDA.



Bedikan valikoimassa on kattava valikoima lavankäärintä- ja kiristekalvoja, sekä lisäksi erikoiskalvoja kaikkeen käyttöön, myös elintarvikkeille. Lisäksi valikoimistamme löytyy erilaisia rasioita elintarvikkeille, niin valmisruuille, deli-tuotteille kuin leipomoiden tarpeisiin. Osaan tuotteista on mahdollista saada asiakaskohtaisia painatuksia.

Muovirasiat

Polypropeenista (PP) valmistettu nk. Dyno-rasiat soveltuvat elintarvikkeiden säilömiseen, pakastamiseen ja kestävät myös mikrossa lämmityksen. Toimitamme myös polypropeenista (PP) valmistetut vuoat GN-mitoituksella. Maailmanlaajuisesti käytössä oleva Gastronorm-mitoitus määrittelee ammattikeittiössä käytettävien vuokien ulkomitat.

Läpinäkyvät, kirkkaat leipomorasiat tuovat leipomon kakut ja leivokset houkuttelevasti esille. Kokovalikoima on kattava.



Kartonkipakkaukset

Kierrätettävästä ja kompostoituvasta materiaalista valmistetut kartonkirasiat vastaavat tämän päivän ympäristöhaasteisiin. Patonkirasiat, kolmioleipärasiat, salaattirasiat ja tortillarasiat on tarkoitettu tuoretuotteiden myyntiin. Valikoimassamme ovat sekä konesuljettavat että käsin suljettavat rasiat.



Kalvot

Paistokalvo on biaksaalista polyesteriä, jossa toisella puolella on tavallinen polyesterikalvo ja toisella puolella amorfinen kuumsaumattava kalvo. Paistokalvo on ihanteellinen mm. leipomotuotteille, snacky-tuotteille, fingerfoodille, grilli- ja pikaruokatuotteille ja flow-pack-tuotteille. Paistokalvo voidaan kuumsaumatua itseensä, APET/CPET-rasioihin, PVdC:en, PVC:en, paperiin tai alumiinifolioon.

Polyolefiinikalvot soveltuvat moniin eri käyttötarkoituksiin; elintarviketeollisuudelle, graafiselle teollisuudelle, ääni- ja kuvatallenteille, leluille, urheilutarvikkeille, tekstiileille jne. Polyolefiinikalvon repäisylujuus on suuri, joten se soveltuu erinomaisesti vaikeamuotoisiin tuotteisiin. Sen prosentuaalinen kutistuvuus on suuri jopa kohtuullisen alhaisissa lämpötiloissa. Polyolefiinikalvo toimii luotettavasti manuaalisissa, puoliautomaattisissa ja täysautomaattisissa koneissa. Saatavilla tasokalvona ja taittokalvona.

Polypropeenikalvot eli BOPP-kalvot soveltuvat niin elintarviketuotteiden pakkaamiseen kuin non-food-pakkaamiseen sekä erikoissovelluksiin (esim. monikerros- ja metallisoidut kalvot). BOPP-kalvoa käytetään esimerkiksi leipäpakkauksissa, keksipakkauksissa, sipsipusseissa jne. BOPP-kalvo on biaksaalisesti orientoitua polypropeenina. Polypropeenikalvo muistuttaa ominaisuuksiltaan polyeteeniä, mutta on kirkkaampaa ja jäykempää sekä kemiallisesti kestävämpää materiaalia. Saatavilla tasokalvona tai taittokalvona.

Polyeteenikalvo eli LDPE-kalvo on edullinen ratkaisu tuotteiden suojaamiseen. LDPE-kutistekalvoja on saatavilla taittokalvona ja tasokalvona. Yleisesti kutistuvuus on 80/20. LDPE-kalvoja on saatavilla useita eri kokoja ja paksuuksia.

Uudelleen suljettava kalvo toimitetaan rullina, joihin on valmistuksen yhteydessä integroitu avattavat ja suljettavat etiketit. Tämä ratkaisu on ihanteellinen kaikille tuotteille, joita ei käytetä loppuun yhdellä kerralla. Kalvoa voidaan käyttää suoraan pakkauskoneissa ilman ylimääräisiä työkalukustannuksia.







Bedika Oy



Bedika Oy
Hiekkakiventie 4
00710 Helsinki



vaihde
09 413 55 300



info@bedika.fi
service@bedika.fi (huolto)
office@bedika.fi (hallinto)



nettisivut
www.bedika.fi



facebook.com/
bedika.fi



linkedin.com/
company/bedika.fi