

>> 2009

Hema toujours plus proche de ses clients

Développement de matériels qui répondent aux soucis de l'environnement.

- Propreté de dosage
- Nettoyage économique
- Recyclabilité des matériaux



>> 2000

1^{er} Combi Sidel - Hema intégrant souffleuse Sidel et remplisseuse/boucheuse Hema sur une même plate-forme

>> 1995

Hema intègre le groupe Sidel



>> 1985

Innovation Hema avec la première remplisseuse rotative nettoyable en place



>> 1948

Création de la première remplisseuse rotative Hema



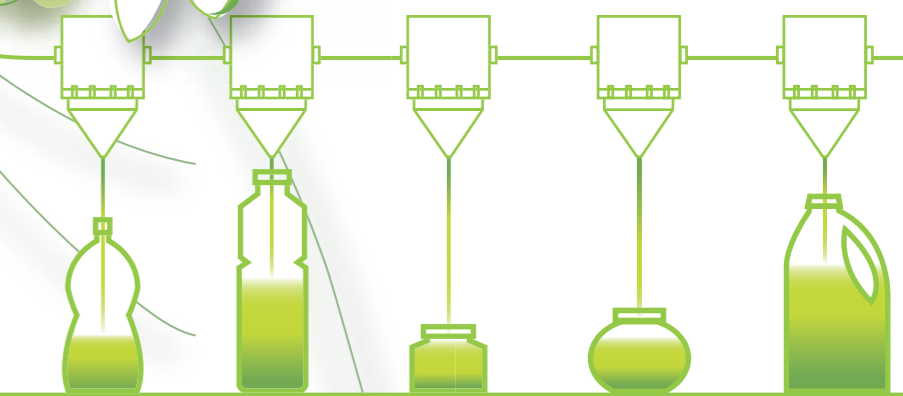
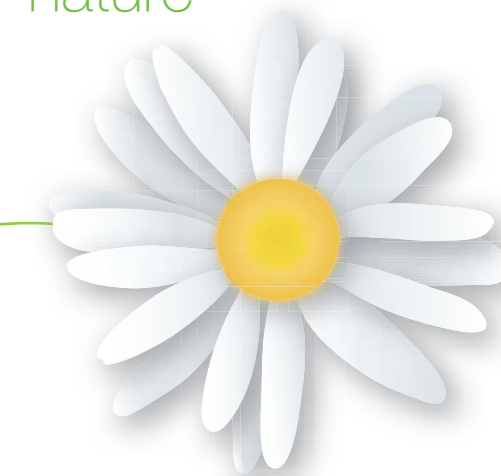
5 rue Hervé Marchand - 29556 Quimper Cedex 09 - France
 Tél. : +33 (0)2 98 52 40 00 / Fax : +33 (0)2 98 52 40 50
 hema@sidel.com

www.hema-filler.com
www.sidel.com

Contact



La solution par nature



Notre métier

Concevoir, fabriquer et installer des remplisseuses et boucheuses pour les industries de l'agro-alimentaire, de l'hygiène et du soin corporel.

Spécialisés dans les produits et liquides complexes, nos principaux marchés sont :

- les oléagineux (huiles de table, margarine, tahina semi-liquide...)
- les produits laitiers (yaourt à boire, lait frais, crème...)
- les sauces chaudes et froides, avec et sans morceaux (vinaigrettes, moutardes, ketchup, sauces exotiques...)
- les miels, les confitures, les aliments pour bébés, les jus
- les viandes et les poissons (pâtés et plats préparés...)
- les produits d'hygiène corporelle et d'entretien.

Caractéristiques techniques :

>> Rotatives

Contenance : de 100 ml à 5 litres
Contenant : verre, plastique, métal, carton
Cadence : de 3 000 à 50 000 cph
Nombre de têtes de remplissage : 6 à 90
Nombre de têtes de bouchage : 3 à 45
Remplissage : par le col ou par le fond
Transfert : par le col ou par le fond
Machine nettoyable en place
Changement de format rapide
Monobloc 2 ou 3 tourelles
Solutions intégrées : avec rinceuse, boucheuse, thermoscelleuse, station NEP...

>> Linéaires

Contenance : jusqu'à 5 litres
Contenant : verre, plastique, métal, carton
Cadence : de 1 800 à 30 000 cph
Nombre de têtes de remplissage : 1 à 2

Les plus grands groupes nous font confiance depuis plus de 60 ans et Hema est présent à travers le monde dans plus de 90 pays.



MV Rotative
Remplisseuse volumétrique



Sauces



Produits Laitiers



Solution intégrée
Rinceuse + Remplisseuse + Boucheuse



MV Linéaire



Confitures...



Doseur GW pondéral



Doseur MV volumétrique rotatif



Huiles



Monobloc GW Rotative
Remplisseuse pondérale + Boucheuse



Pâtés...



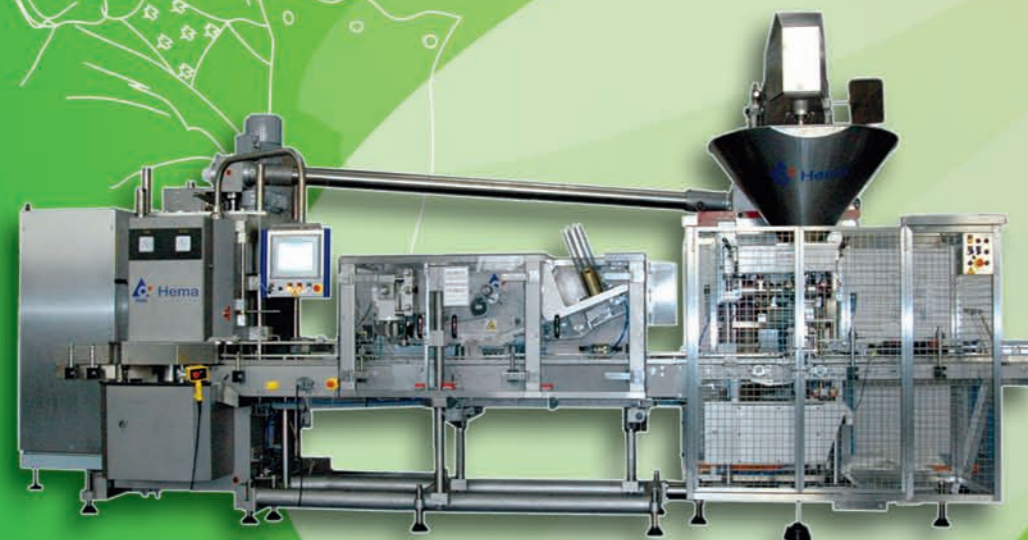
Doseur MV volumétrique linéaire



Produits d'hygiène



Combi GW
Souffleuse Sidel
+ Remplisseuse-Capsuleuse Hema
sur une même plate-forme



MV Linéaire Synchronisée
avec Sertisseuse Hema

Nos valeurs

Elles sont synonymes de savoir-faire et de qualité pour toujours mieux vous satisfaire, tout en préservant la nature.

1 - Respecter le produit à doser
Remplir sans émulsionner les produits laitiers, l'huile ou les détergents. Ne pas endommager les produits alimentaires à morceaux.

2 - Garantir au client la meilleure précision de dosage
En sélectionnant la bonne technologie : volumétrique ou pondérale. Ce choix repose sur plus d'un demi-siècle d'expérience et 3 500 machines installées. Nos doseurs sont étudiés et spécifiquement dédiés à chaque produit traité.

3 - Apporter la meilleure propreté de dosage, nettoyage et sanitation
En ayant une conception générale de nos remplisseuses qui améliore l'hygiène et des standards de fabrication rigoureux (certification 3A et HEDG).

4 - Respecter l'environnement : de la réflexion R&D à la réalisation de la remplisseuse
Dès la conception, l'investissement effectué et sans cesse renouvelé dans les outils de CAO permet aux bureaux d'études d'optimiser le poids, le nombre de pièces et limiter l'usure des matériaux. En réduisant la taille des moteurs, nous limitons la consommation d'énergie. Aujourd'hui, le poids et la consommation d'une remplisseuse de 40 têtes sont inférieures à ceux d'une 30 têtes hier.

5 - Etre à l'écoute de nos clients, avec un service après-vente disponible et présent sur site
Avec un site internet où le client peut passer commande en direct. Avec une hot-line gérée par un personnel d'expérience et de terrain. En proposant à nos clients des visites diagnostiques, des améliorations machines, de nouvelles options, des kits de pièces de rechange, des contrats d'entretien et de maintenance, des formations et une équipe de techniciens disponibles.