



**MAURER GÉP**  
Fruit processing machinery

**Бюджетная стационарная линия для переработки  
(персик, нектарин, абрикос, груша, слива, алыча, вишня, черешня, томат, хурма, инжир)  
на сок прямого отжима производительностью до 500 кг/час по входящему сырью с  
последующим розливом в вакуумную герметичную упаковку BIB. (Может комплектоваться  
дополнительным оборудованием для розлива в стеклянную бутылку 0,3/0,5/1 литр).  
Для полноценной работы достаточно 2 человек.**

**Возможна поставка линий производительностью до 5 000 литров в час.**

**Цены даются на условиях франко-завод (EXW), Венгрия**

Обращаем Ваше внимание на то, что данный комплект оборудования рассчитан на работу с заранее подготовленным сырьём. Предполагается, что рабочие заранее осуществили переборку больших контейнеров, удалили листья, остатки веток, а также гнилые и повреждённые плоды. Здоровые плоды разложили в ящики по 20 кг. Подача ящиков с плодами в цех осуществляется на поддоне с помощью тележки.

- 1. Моечная машина MDK 3000 (основная мойка с барботажем, щётками и дробилкой)  
стоимость 10 290 ЕВРО  
стоимость барботажного устройства 1040 ЕВРО  
транспортная упаковка 102 ЕВРО**

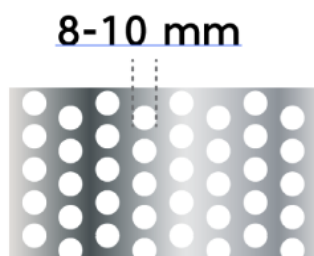
Предназначена для основной мойки сырья перед попаданием в протирочную машину. Бережно оmyвает фрукты при помощи барботажного устройства, не повреждая их. Имеет возможность поворота дробилки с целью переработки сырья без предварительного измельчения.



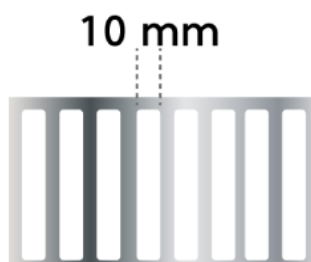
### Технические характеристики:

- Производительность: 3000 кг/ч;
- Потребляемая мощность: 5 кВт, 400 в, 16 а;
- Материал: Wnr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304;
- Вес: 360 кг;
- Объем воды в ванне: 440 л;
- Подача промывочной воды: 100-200 л/ч (в зависимости от чистоты входящего сырья);
- Подключение воды: ¾" быстросъёмное соединение;
- Сертифицированная электроника IP65 (влагозащита);
- Дробилка с мощным ножом;
- Дробилку можно повернуть в сторону, таким образом машина способна обрабатывать плоды без предварительного измельчения;
- Уровень шума: 60-70 дБ;
- 4 шт сильных, вращающихся против часовой стрелки щеток для интенсивной мойки;
- Вращающаяся лопасть для продвижения плодов к элеватору;
- Требуется минимального обслуживания;
- Регулируемая скорость ленты. Реверс;

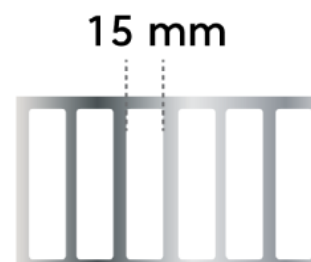
#### 1.1 Комплект сменных решёток на дробилку для работы с разными видами сырья. **стоимость 140 ЕВРО**



cékla, répa, birsalma stb.



alma, körte, stb.



hűtőházi alma

2. Дуплексная протирачная машина МК 500 Double (в базовом комплекте имеет два сита 8 мм и 0,8 мм). Комбинация сит подбирается индивидуально для каждого продукта в отдельности и является задачей технолога предприятия.

**стоимость 6 680 ЕВРО**

**инвертор 1040 ЕВРО**

**устройство подачи воды для густых масс в момент протирания 270 ЕВРО**

**транспортная упаковка 102 ЕВРО**



**Варианты сит с размером ячейки:**

**стоимость одного доп. сита 340 ЕВРО**

0,8 мм. (для клубники, облепихи)

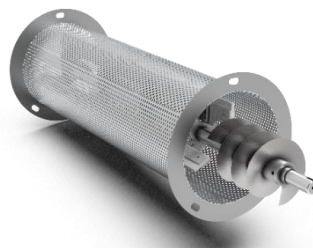
1,5 мм. (для малины)

3 мм. (для дроблённой массы яблок и груш)

5 мм. (для вишен)

8 мм. (для слив, абрикос)

10 мм. (для персиков)



**Пример разбора первой ступени протирачной машины для проведения технического обслуживания**

### Технические характеристики:

- Производительность: 500 кг/ч (**обращаем Ваше внимание на то, что производительность зависит от многих факторов и указана ориентировочно**)
- Электрические требования: 4,4 кВт, 400 в, 6 а
- Материал: Wnr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 200 кг
- Сертифицированная электроника IP65 (влагозащита)
- Пищевые промышленные роторные каучуки
- Регулируемое расстояние между ситом и роторами

### 2.1 Приёмник сока МКТ 500 (после протирочной машины)

**стоимость 2 390 ЕВРО**

**транспортная упаковка 45 ЕВРО**

Принимает сок ягод от протирочной машины, задерживает крупные частицы, накапливает сок и при достижении уровня, в автоматическом режиме, продавливая сок через фильтр отправляет его в буферную ёмкость с мешалкой.



### Технические характеристики:

- Номинальная производительность 2000 л/ч
- Мощность привода 0,5 кВт
- Электрическое подключение 400 В 50 герц (3 фазы) 6А
- Длина 1075 мм
- Ширина 546 мм
- Высота 350 мм
- Материал 1.4301 / AISI 305

**3. Фильтр механический (500 мкм)**  
**стоимость 1844 ЕВРО**  
**транспортная упаковка 45 ЕВРО**

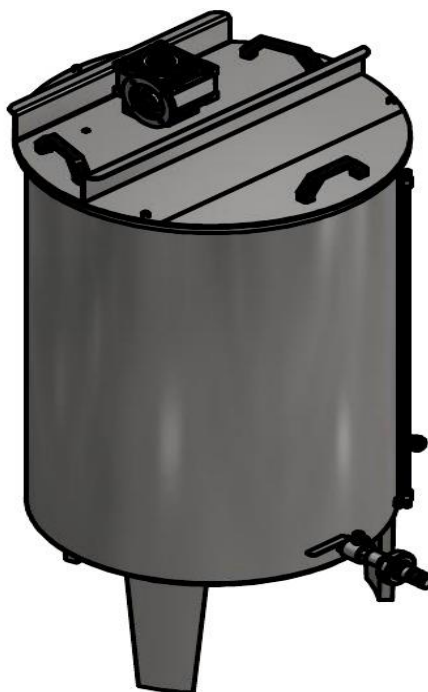
Предназначен для предотвращения попадания в накопительные ёмкости частиц свыше 500 микрон, которые могут застрять в гомогенизаторе. Параметры фильтра согласованы с параметрами работы гомогенизатора.



**4. Ёмкость с мешалкой 500 литров (для смешивания перед гомогенизатором)**

800x800x1200 mm 60 кг. 0,75 kW

**стоимость 1740 ЕВРО**  
**транспортная упаковка 45**



**Рекомендуем иметь такие две ёмкости для организации непрерывной работы.**

Предназначены для накопления и смешивания соков перед гомогенизацией. Две ёмкости позволяют всей линии работать в непрерывном режиме без остановок независимо от упаковочного аппарата. Ёмкости имеют шкалу уровня жидкости размещённую на внутренней поверхности.

Благодаря ёмкостям с мешалкой технолог имеет возможность производить смешивание соков и создавать различного рода купажи (ягодно-яблочный, яблочно-фруктовый, овощной и т.д.), а также производить введение различного рода добавок (лимонная кислота, сахар и другие).

## **5. Гомогенизатор 1000**

**стоимость 24 710 ЕВРО**

**стоимость комплекта доп. опций для работы с соками 3300 ЕВРО**

**(рассчитан на 1000 часов работы)**

**транспортная упаковка 45 ЕВРО**

Создаёт однородный и непревзойдённый по качеству продукт с длительным сроком хранения. После обработки готовый продукт не расслаивается.

Гомогенизатор очень требователен к размеру частиц, которые в него попадают. Именно по этой причине он поставляется с собственным фильтром (500 мкм\_изображён выше).



## Основные виды дополнительных устройств на выбор

- Вторая ступень гомогенизации вспомогательного типа (масляно-пневматического узла)
- Цифровые датчики давления и аналогичные манометры с выходным сигналом 4-20 мА
- Фиксированная производительность (электроцит внутри оборудования)
- Регулируемая производительность (электроцит из нержавеющей стали, расположенный снаружи оборудования)
- Регулируемая производительность (электроцит из нержавеющей стали, расположенный в верхней части оборудования)
- Асептическая версия с использованием барьера из стерильного конденсата, производимого специальным встроенным устройством
- Компенсаторы импульсов на входе и выходе продукта, характерные также для асептического производства
- Электро-контактный манометр для контроля давления подачи продукта с возможностью программирования по времени отключения-включения клапанов гомогенизации
- Полуавтоматический/автоматический контроль давления гомогенизации

## Технические данные и характеристики

| Гомогенизатор | Двигатель | Плунжеры насоса | Охлажд. вода | Габаритные размеры | Вес (прибл.) | 100 (бар)                          | 130 (бар) | 150 (бар) | 180 (бар) | 200 (бар) | 230 (бар) | 250 (бар) | 300 (бар) |
|---------------|-----------|-----------------|--------------|--------------------|--------------|------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Тип           | (кВт)     | (Кол-во)        | (л/ч)        | Ш x Г x В (см)     | (Кг)         | Почасовая производительность (л/ч) |           |           |           |           |           |           |           |
|               | 7,5       | 3               | 70           | 82x112x92          | 420          | -                                  | -         | 1.200     | 1.200     | 1.000     | 800       | 800       | 650       |

### Компрессионная головка – Клапан гомогенизации

- Компрессионная головка с гарантией на 5 лет; выпускается в виде единого блока (простого и быстрого в обслуживании) из нержавеющей стали особого типа
- Перекачивающие поршни с особым (стандартным) металлическим покрытием "Diamond Like Carbon"
- Группа сменных клапанов из особого материала, подобранного под перерабатываемый продукт
- Клапаны гомогенизации высокой эффективности, достигнутой благодаря особой конструкции, направленной на получение максимальной устойчивости/центровки подвижного элемента (ударной головки), и применению гидропневматической станции, функцией которой является избежание возникновения различного рода вибраций в процессе работы
- Предохранительный клапан в санитарном исполнении рессорного действия с затвором и сменными седлами

### Механика - Конструкция

- Корпус насоса из высокопрочного чугуна с утолщенными стенками для выдерживания высоких нагрузок и сокращения вибраций при работе
- Коленчатый вал из особой термически обработанной стали с супер-шлифовкой шеек кривошипников и полным азотированием; поддерживается роликовыми подшипниками с высокими эксплуатационными показателями (вкладыши подшипников применяются исключительно на шейках кривошипников)
- Передача с двойной редукционной ступенью: трапециевидные ремни/шкивы и конический редуктор ведущей марки
- Электромотор ведущей марки с четырьмя стандартными полюсами
- Смазка внутренних частей при помощи масляной ванны; индикатор уровня масла, расположенный на передней части оборудования
- Каркас из нержавеющей стали с трубами квадратного сечения, обшитый панелями из нержавеющей стали со шлифованной поверхностью

### Принадлежности к оборудованию

- Набор запасных частей для первого сервисного обслуживания (полный комплект прокладок, набор пружин для узлов клапана, набор предохранительных клапанов)
- Инструментарий для повседневного обслуживания
- Смазочное масло
- Руководство по эксплуатации и обслуживанию (2 бумажных копии + CD ROM)

6. Ёмкость буферная 1100 л (после гомогенизатора)  
**стоимость 1 150 ЕВРО**  
**транспортная упаковка 45 ЕВРО**

Данная ёмкость необходима для того, чтобы принять обработанный сок после гомогенизатора.



**Технические характеристики:**

- Вместимость: 1100 л
- Материал: Wnr. 1.4301, нержавеющей сталь AISI 304
- Вес: 45 кг
- С плавающей крышкой

## 7. Пастеризатор МКРАД 500

**стоимость 10 290 ЕВРО**

**транспортная упаковка 79 ЕВРО**

### 7.1 Станция розлива на 6 выходов

**стоимость 3 080 ЕВРО**

**транспортная упаковка 45 ЕВРО**

**Возможно исполнение ГАЗ, ДИЗТОПЛИВО, ЭЛЕКТРО.**

**По желанию клиента (в случае необходимости достижения температур 120 градусов) вместо пастеризатора может поставляться СТЕРИЛИЗАТОР с охладителем в сборе.**

Пастеризатор – это устройство, которое служит для нагрева сока до заданной температуры. Нагрев сока осуществляется через водяную рубашку. Рекомендуется выбирать пастеризатор с запасом мощности. Это позволяет изменять температуру пастеризации в широком диапазоне от 75 до 90 градусов без потери производительности. А также обращаем Ваше внимание на то, что абсолютно достаточным считается нагрев сока до температуры 84 градуса. Для примера, при таком уровне пастеризации **срок хранения томатного сока в упаковке ВВ равен 12 месяцам.**



Пастеризатор используется для нагрева жидких, низковязких пищевых продуктов, а также оборудования для термообработки питьевой воды. Машина была спроектирована в соответствии с требованиями безопасности. Теплообменник выполняет термическую обработку с помощью установленной трубки из нержавеющей стали. Тепло обеспечивается газовым или мазутным котлом. Температура нагревательной воды регулируется котлом. Температура обрабатываемой жидкости регулируется перепускным клапаном. Проверьте температуру в двух точках, в теплообменнике и один раз на выходе. Машина автоматически контролирует температуру теплообменника. Пастеризатор работает автоматически. Если температура сока падает ниже желаемой температуры, машина отключается и сок циркулирует в байпасной системе до тех пор, пока температура не достигнет заданного уровня. После достижения заданной температуры сок отправляется на упаковку. В конце работы спираль трубки можно очень легко очистить с помощью губчатого шарика. Требуется минимального обслуживания.

### **Технические характеристики:**

- Производительность: 500 л/ч (при нагреве от 20 °C до 80 °C)
- Электрические требования: 1 kW, 230 V, 6 A
- Представление жары: 55 kW
- Топливо: пропан, PB, природный газ
- Материал: Wnr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 350 кг
- Сертифицированная электроника IP65
- Соединения: DN 25
- Выпуск дымовых газов:: диаметр 110 мм
- Автоматический контроль температуры
- Автоматический байпасный рендайзер
- Легко моется губчатыми шариками
- Требуется минимального обслуживания

**8. Комплект соединительных пищевых шлангов, хомутов и фитингов**  
**стоимость 1040 ЕВРО**

**Фитинги** 16 шт

**Шланги** 40 м

**Хомуты** 12 шт

**Тройник** 2 шт

**9. Упаковочная машина BAG-IN-BOX 180**

**стоимость 5 590 ЕВРО**

**транспортная упаковка 45 ЕВРО**

Полуавтоматическая разливочная машина для вакуумных мешков (подача осуществляется самотеком). Современная машина для наполнения BIB'up SMART semi-manual идеально подходит для малого и среднего производства вакуумных мешков типа BIB объемом от 1,5 до 20 литров.



## Особенности

- **Работа в три этапа:** ручное снятие крана, запуск автоматического цикла на заправочной головке (удаление воздуха из мешка, дозирование и наполнение, впрыск пищевого азота в конце цикла), ручная повторная установка крана.
- **Компактная разливочная машина, эффективная и очень простая в использовании**

### НАПОЛНЕНИЕ ПАКЕТОВ

|     |                             |
|-----|-----------------------------|
| 3 л | 180 скорость наполнения/час |
|-----|-----------------------------|

|     |                             |
|-----|-----------------------------|
| 5 л | 140 скорость наполнения/час |
|-----|-----------------------------|

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 10 л | 90 скорость наполнения/час |
|------|----------------------------|

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 15 л | 60 скорость наполнения/час |
|------|----------------------------|

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 20 л | 50 скорость наполнения/час |
|------|----------------------------|

- **Поток жидкости:** самотёком
- **Подача воздуха:** от 6 до 6,5 бар
- **Расход воздуха:** 0,25 м3/ч
- **Источник питания:** 230 В 50 Гц.
- **Счетчик импульсов** (72 точки на литр)
- **Соединение:** вход жидкости через штекерный разъем AE Mason 40
- **Габаритные размеры:**
  - Глубина: 760 мм
  - Высота: 620 мм
  - Ширина: 580 мм

## Об упаковке.

Существует 3 вида:

- 1) POUCH. Емкости 1 л, 1,5 л. и 3 л. (не требует короба)
- 2) Бэг-Ин-Бокс 1.5 L, 2 L, 2.25 L, 3 L, 4.5 L, 5 L, 10 L, 15 L, 20 L (самая распространённая)
- 3) CHEERTAINER 3 L, 5 L, 10 L, 15 L, 20 L, 25 L (пакет квадратной формы)

Внешний короб обеспечивает исключительную защиту при транспортировке, и на него наносится высококачественная печать для привлечения внимания покупателей в магазине. Каждый пакет разработан специально для удержания внутри определенной жидкости. Наш ассортимент продуктов, включающий краны, крышки для бутылок, диспенсеры и ручки, позволяет обеспечить соответствие требованиям клиентов в отношении дозировки и обращения. Кроме того, наша компания поставляет оборудование для наполнения и упаковки, предлагая, таким образом, интегрированное решение.

Bag in box (Бэгинбокс) – это один из новых, оригинальных видов упаковки (мешок в коробке). Упаковка "Bag in box" (Бэгинбокс) (мешок в коробке) очень широко применяется в разных сферах, ее можно использовать для фасовки сыпучих, жидких и пастообразных продуктов, а также для некоторых средств бытовой и промышленной химии. Благодаря своей универсальности bag-in-box (Бэгинбокс) начал заменять традиционные бутылки, жестяные банки, ПЭТ-тару и металлические бочки. Bag-in-box представляет собой многослойный пакет (два и более слоев пленки) с вплавленным переходным кольцом, в которое могут быть вставлены различные типы кранов, укупорочных и разливных устройств (в зависимости от типа продукта). Емкость пакета может быть от двух до нескольких тысяч литров. В большинстве случаев пакет "одет" в жесткую внешнюю оболочку (картонную коробку, бочку, пластиковый ящик), предохраняющую пленку от повреждения. Развитие системы общественного питания вызвало необходимость использования легкой, доступной, дешевой и удобной тары, в которую можно было бы расфасовывать продукцию на сравнительно несложном оборудовании. Такой тарой стали многослойные мешки bag-in-box различного объема с краниками и без.

## Сроки хранения.

В системе «Бэг-ин-бокс» во время розлива воздух не соприкасается с жидкостью, так что напитки и **после открытия** хранятся **дольше, чем в бутылке или банке.**



Срок хранения напитков в таких мешках составляет 9-12 месяцев.

После открытия срок хранения:

- 12 недель при температуре (3-8 °C)
- 3 недели при температуре (20-30 °C)

В то время, как при открытии сока бутылочного или баночного наполнения, его срок хранения всего 2-3 дня.

## Сводная таблица оборудования

|                                                                            |        |     |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|-----|
| Моечная машина MDK 3000                                                    | 10 290 | 102 |
| Барботажное устройство                                                     | 1 040  |     |
| Комплект сменных решёток на дробилку                                       | 140    |     |
| Дуплексная протирачная машина МК 500 Double                                | 6 680  | 102 |
| Инвертор                                                                   | 1 040  |     |
| Устройство подачи воды для густых масс                                     | 270    |     |
| Приёмник сока МКТ 500                                                      | 2 390  | 45  |
| Фильтр механический (500 мкм)                                              | 1 844  | 45  |
| Ёмкость с мешалкой 500 литров (1 шт)                                       | 1 740  | 45  |
| Гомогенизатор 1000 кг/ч                                                    | 24 710 | 45  |
| Комплект доп. опций для работы с соком<br>(рассчитан на 1000 часов работы) | 3 300  |     |
| Ёмкость буферная 1100 л                                                    | 1 150  | 45  |
| Пастеризатор МКРАД 500                                                     | 10 290 | 79  |

|                                                             |               |     |
|-------------------------------------------------------------|---------------|-----|
| Станция розлива на 6 выходов                                | 3 080         | 45  |
| Комплект соединительных пищевых шлангов, хомутов и фитингов | 1040          |     |
| Упаковочная машина BAG-IN-BOX 180                           | 5 590         | 45  |
|                                                             |               |     |
|                                                             | 74 594        | 598 |
| <b>ИТОГО:</b>                                               | <b>75 192</b> |     |

Данный комплект оборудования Вы сможете приобрести напрямую с завода изготовителя по прямому контракту.

Место погрузки — Венгрия, 6781, Domaszék Tanya 266/M

Готовность оборудования к отгрузке: в течении **3 месяцев** с момента получения производителем 50 % предоплаты. Вторая часть оплаты в размере 50% производится после уведомления производителем о готовности оборудования к отправке.

Оборудование будет протестировано и предварительно налажено на заводе-изготовителе в Венгрии. На вашем предприятии потребуются 2-4 дня для окончательной наладки оборудования и обучения персонала. Для этих целей приедет специалист из Венгрии. Стоимость пусконаладочных работ составляет **2000 ЕВРО**. С вашей стороны необходимо будет предоставить помощников и погрузчик для монтажа оборудования.

Общая стоимость комплекта оборудования составляет **77 192 ЕВРО**

Цены даются на условиях франко-завод (EXW), Венгрия