

Комплект оборудования для производства растительных масел наивысшего качества первого холодного отжима из семян масличных культур (подсолнечника, рапса, кукурузы, льна, сои, виноградных косточек, конопли, фенхеля, цветов, перца, кунжута, фундука, амаранта и т.п.) по технологии исключаяющей предварительное измельчение и кондиционирование семян. Производительность переработки 1000 кг за 12 часов по входящему сырью (350 л масла на выходе).

Технология предполагает, что в течении 7 дней бак для готового масла заполняется. Потом в течении 14 дней масло отстаивается в этой ёмкости. Затем оно проходит фильтрацию и закачивается в танк для хранения отфильтрованного масла. После этого можно такое масло упаковать и отправлять на продажу в торговые сети. Один танк для очищенного готового к упаковке масла имеет вместимость 4000 л. Второй танк тоже может использоваться для хранения масла, а иногда один танк нужно будет опустошать для промывки. Второй в это время можно использовать. Мы поставляем ёмкости из пищевого пластика, так как нержавеющие ёмкости будут очень дорогими, но по желанию клиента имеем возможность поставки и из нержавеющей стали.



Описание пресса.

Конструкция шнека, шнековой камеры и цилиндра позволяют получить оптимальные температурные и барометрические условия для прессования масличного сырья, обеспечить формирование прочной жмыховой ракушки и высокую глубину отжима, что позволяет осуществлять однократное прессование и получать до 35-37 % масла. Все детали, которые входят в соприкосновение с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали **316 L**.

Семена, поступающие в переработку, должны быть зрелыми, очищенные от ферромагнитных веществ и посторонних примесей, с оптимальной влажностью 6-8%.

Пресс может работать в составе технологической линии или как самостоятельный агрегат.

Модель пресса	Пищевой, марка 1000
Производительность по конопле, рапсу, подсолнечнику, сое, льну	41,7 кг/ч или 1000 кг/за 24 часа по сырью
Выход пищевого масла	35-37 %
Остаточный процент масла в жмыхе	11-16 %, в зависимости от параметров сырья
Температура при которой рекомендуется производить прессование сырья, °С	40
Температура масла на выходе, °С	50 - 52
Длина, мм.	1300
Ширина, мм.	800
Высота, мм.	1800
Вес, кг.	195
Эл. двигатель, кВт.	3
Вместимость хоппера, кг	100

Комплектность линии

1. Пресс пищевой PRESS 1000 x 2 шт.....	11000 ЕВРО
2. Отстойник 5-ти секционный, нержавеющей.....	1600 ЕВРО
3. Насос 1.....	680 ЕВРО
4. Трубопровод 1	1400 ЕВРО
5. Отстойник 4000 л. из пищевого пластика x 4 шт.....	8000 ЕВРО
6. Трубопровод 2	1400 ЕВРО
7. Пластинчатый фильтр 18 пластин 200x200.....	820 ЕВРО
8. Насос 2.....	680 ЕВРО
9. Ёмкость 4000 л для хранения фильтрованного масла из пищевого пластика x 2 шт....	4000 ЕВРО
10. Трубопровод 3 (Вы сами можете его купить у себя в России.....	950 ЕВРО
11. Насос 3.....	680 ЕВРО
12. Шнековый конвейер (для сбора жмыха).....	1050 ЕВРО
13. Станция для наполнения жмыхом бэгов с входной сеткой.....	1900 ЕВРО
14. Станция для наполнения маслом стеклянных бутылок с укупоркой.....	3200 ЕВРО

Готовность оборудования к отгрузке: в течении **3 месяца** 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 Сербии. На вашем предприятии потребуются 2-4 дня для окончательной наладки оборудования и обучения персонала. Для этих целей приедет специалист из Сербии. Стоимость пусконаладочных работ составляет **2000 ЕВРО**. С вашей стороны необходимо будет предоставить помощников и погрузчик для монтажа оборудования.

Общая стоимость комплекта оборудования составляет **39 360 ЕВРО**

Цены даны на условиях EXW франко-завод, Сербия.