



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 ВВ. (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**

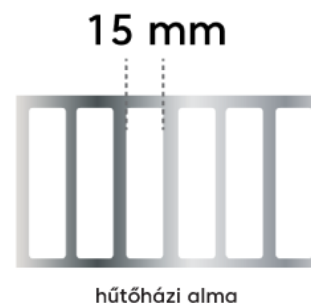
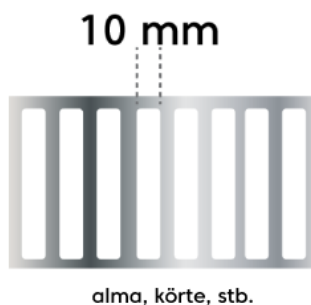
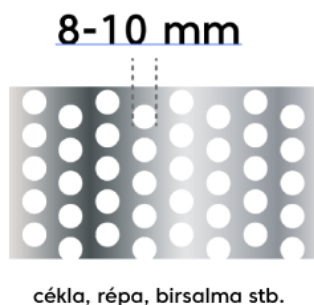
Предназначена для основной мойки сырья перед попаданием в протирочную машину. Бережно омывает фрукты при помощи барботажного устройства, не повреждая их. Имеет возможность поворота дробилки с целью переработки сырья без предварительного измельчения.



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



2. Дуплексная протирочная 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)

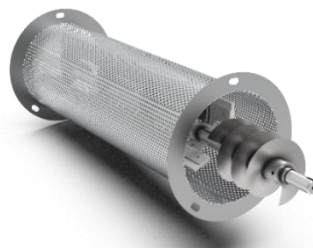
1,5 мм. (для малины)

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 протирочной 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.

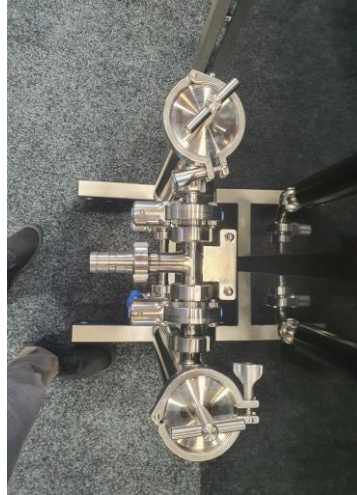


Технические характеристики:

- 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

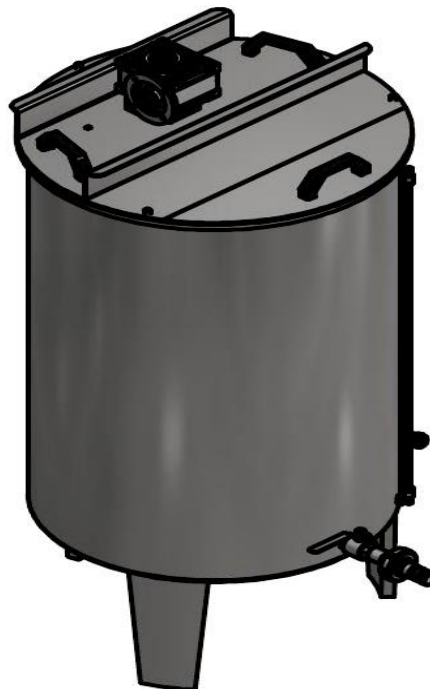
Предназначен для предотвращения попадания в накопительные ёмкости частиц свыше 500 микрон, которые могут застрять в гомогенизаторе. Параметры фильтра согласованы с параметрами работы гомогенизатора.



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 Тип	Двигатель (кВт)	Плунжеры насоса (Кол-во)	Охлажд. вода (л/ч)	Габаритные размеры Ш x Г x В (см)	Вес (прибл.) (Кг)	100	130	150	180	200	230	250	300
						(бар)	(бар)	(бар)	(бар)	(бар)	(бар)	(бар)	(бар)
	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 ВІВ 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, РВ, 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 АЕ 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) SHEERTAINER 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 °С)
- 3 недели при температуре (20-30 °С)

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 (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
ИТОГО:	75 192	

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