



MAURER GÉP
Fruit processing machinery

MAURER GÉP
Fruit processing machinery

**Производительная стационарная линия для производства сока прямого отжима (яблоко, груша, айва) производительностью 3 000 кг/час по входящему сырью с последующим розливом в вакуумную герметичную упаковку ВВВ. (Может комплектоваться оборудованием для розлива в стеклянную бутылку 0,3/0,5/1 литр).
Для полноценной работы достаточно 3-х человек.**

Возможна поставка линий производительностью до 5 000 литров в час.

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

Линия состоит из:

- 1. Профессиональный разгрузчик больших контейнеров MKLB 1000**
стоимость 6 190 ЕВРО
транспортная упаковка 89 ЕВРО

Предназначен для дозированной разгрузки больших деревянных или пластиковых контейнеров. Контейнер может устанавливаться на разгрузчик с помощью ручной тележки или автопогрузчика. После нажатия кнопки ящик поднимается гидравликой. Процесс переворачивания продолжается до тех пор пока нажата кнопка. При этом контейнер остаётся в зафиксированном положении, пока кнопка снова не будет нажата. После повторного нажатия кнопки контейнер возвращается в исходную позицию и может быть снят. Устройство выполнено из нержавеющей стали и оснащено ножками-подставками.

Технические характеристики:

- Производительность: 20-25 наклонов/ч
- Макс. вес бункера: 1000 кг
- Электрические требования: 2,2 кВт, 230 В, 6 А
- Материал: нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 380 кг
- Сертифицированная электроника IP65
- Регулируемая скорость наклона



2. Моечная машина МКМ 3000 (предвар. замачивание фруктов с барботажем)

стоимость 3 990 ЕВРО

стоимость барботажного устройства 990 ЕВРО

транспортная упаковка 89 ЕВРО

Для мойки овощей, фруктов по технологии предусматривается предварительное замачивание для гигиенически чистой переработки (может быть исключена из комплекта по желанию заказчика если сырьё приходит высокой степени чистоты).



Технические характеристики:

- Производительность: 3000 кг/ч
- Электрические требования: 0,75 кВт, 400 В, 16 А
- Материал: нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 135 кг
- Емкость ванны для воды: 280 л
- Подача промывочной воды: 20-100 л / ч (зависит от настроек)
- Подключение воды: быстрый разъем ¾"
- Сертифицированная электроника IP65
- Требует минимального технического обслуживания
- Бесступенчатая регулировка скорости ленты (реверс)

3. Сортировочный инспекционный конвейер MKVSZ 2000

стоимость 3 990 ЕВРО

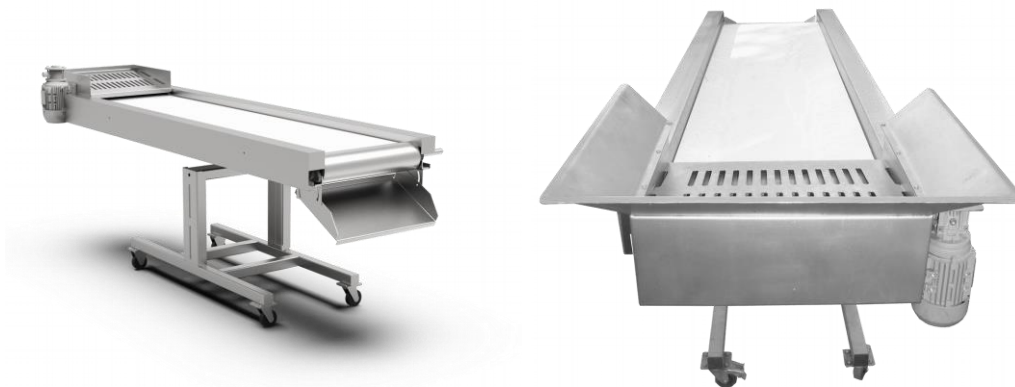
рифлёная лента 190 ЕВРО

транспортная упаковка 69 ЕВРО



Технические характеристики:

- Производительность: 3000 кг/ч
- Электрические требования: 0,55 кВт, 230 В, 6 А
- Материал: нержавеющая сталь AISI 304
- Размеры: 530x2530x1050 мм
- Выходная высота: 1270 мм (+- 100 мм зависит от угла наклона)
- Вес: 110 кг
- Сертифицированная электроника IP65
- Наклоняемая рабочая поверхность, регулируемая высота



4. Моечная машина MDK 3000 основная со щётками, барботажным устройством, сплинклерами, брушером и дробилкой.

стоимость 9 990 ЕВРО

стоимость барботажного устройства 990 ЕВРО

транспортная упаковка 89 ЕВРО

Для основной мойки овощей и фруктов с применением щёток и барботажного устройства. На выходе из моечной ванны установлены сплинклеры для дополнительного смывания под давлением. Моечная машина на выходе оборудована дробилкой для измельчения. Дробилка имеет возможность быстрой очистки и смены решёток.



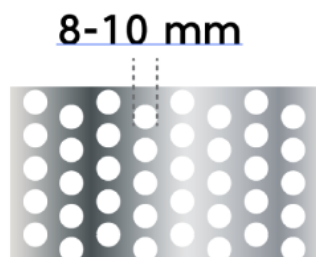
Технические характеристики:

- Производительность: 3000 кг/ч
- Электрические требования: 5 кВт, 400 В, 16 А
- Материал: нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 360 кг

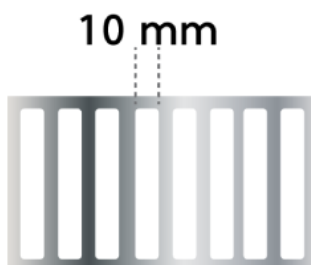
- Емкость ванны для воды: 440 л
- Подача промывочной воды: 100-200 л/ч (в зависимости от настройки)
- Подключение воды: быстрый разъем $\frac{3}{4}$ "
- Сертифицированная электроника IP65
- Уровень шума: 60-70 дБ
- 4 шт сильных вращающихся против часовой стрелки щеток для интенсивной очистки
- Вращающаяся лопасть, которая перемещает фрукты к элеватору
- Барботажное устройство
- Требуется минимального технического обслуживания
- Регулируемая скорость транспортёрной ленты (реверс)

4.1 Комплект сменных решёток на дробилку для работы с морковью, грушей, айвой и другими видами сырья.

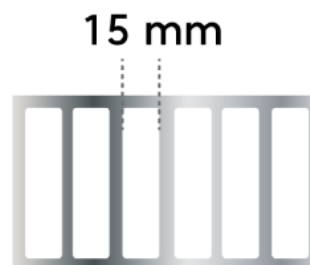
стоимость 117 ЕВРО



cékla, répa, birsalma stb.



alma, körte, stb.



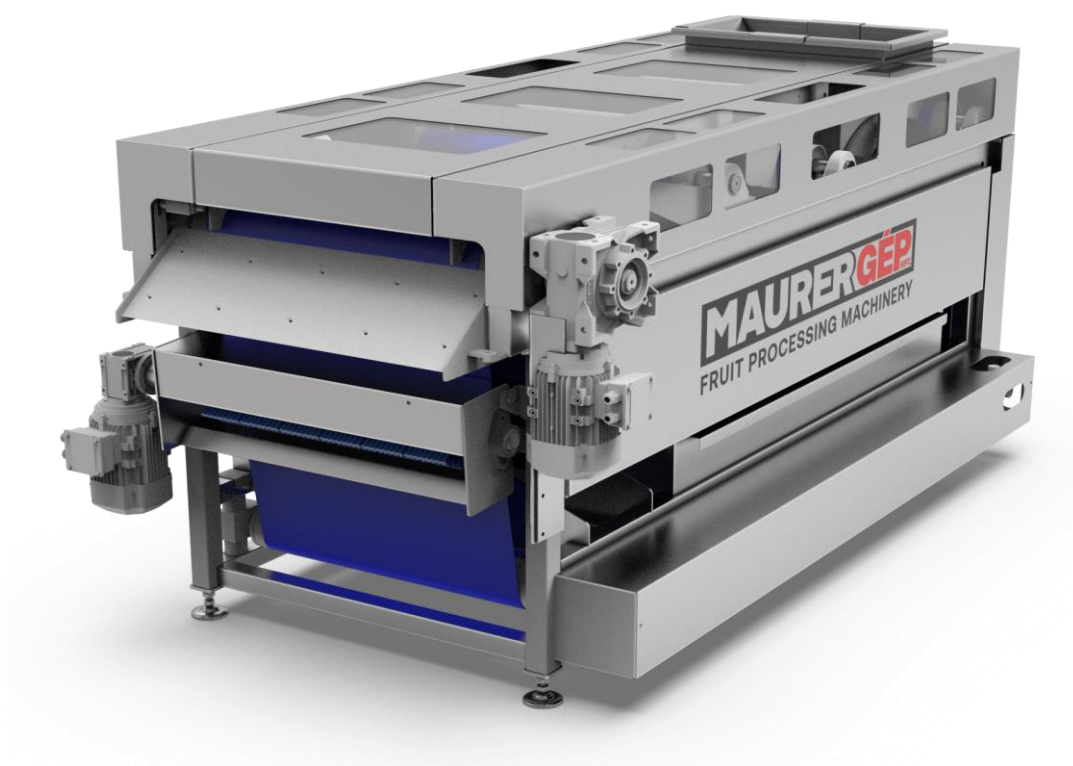
hűtőházi alma

5. Ленточный пресс МКSP 3000 с двумя лентами (вторая дожимная)

стоимость 84 990 ЕВРО

транспортная упаковка 110 ЕВРО

Полностью автоматическая работа, с закрытой рабочей зоной, уменьшает окисление до минимума. В нижней части машины есть две вращающиеся шайбовые головки, гарантирующие оптимальную очистку во время процесса. Расстояние между пресс-цилиндром и лотком для сбора сока уменьшено для противодействия вспениванию. Очень легко моется. С 4 шт вибрационными опорами. Требует минимального обслуживания. Для работы необходимы мойка высокого давления и воздушный компрессор.



Технические характеристики:

- Производительность: 3000 кг/ч
- Электрические требования: 3 кВт, 400 в, 6 а, трехфазный
- Материал: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Размеры: 2700x1550x1250 мм
- Входная высота: 1250 мм
- Выходная высота: 370 мм
- Вес: 1150 кг
- Сертифицированная электроника IP65
- Пищевая промышленность, массивная полиэфирная лента
- Две ленты: толщина 2 мм, плотность: 6×16 нитей/см², скорость ½
- Высокая выход по готовому продукту: 75% – зависит от свежести и качества плодов
- Потребность в мойке высокого давления: 500 л/ч
- Потребность в сжатом воздухе: 50 л/ч 6 бар
- Встроенный инвертор: бесступенчатая регулировка скорости ремня
- Легко разбирается и моется
- Требует минимального технического обслуживания
- С регулируемыми виброопорами машины

5.1 Приёмник сока МКТ 100 после пресса

стоимость 1 490 ЕВРО

транспортная упаковка 39 ЕВРО

Принимает сок от пресса, задерживает крупные частицы, накапливает сок и при достижении уровня, в автоматическом режиме, отправляет сок в накопительную ёмкость. Полностью освобождает оператора от контроля и обслуживания всей цепочки трубопровода



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

5.2 Воздушный компрессор

стоимость 1 шт 299 ЕВРО.



Технические характеристики:

- Тип компрессора поршневой
- Тип смазки масляный
- Привод прямой (коаксиальный)
- Ёмкость ресивера 50 л
- Производительность 440 л/мин
- Мощность 2200 Вт
- Максимальное давление 8 атм
- Вес 44 кг

5.3 Аппарат высокого давления стоимость 1190 ЕВРО



Технические характеристики:

- Расход воды 740 л/ч
- Макс. давление 180 бар
- Напряжение 220/230 В
- Мощность 3300 Вт

6. Фильтр механический (200 мкм) стоимость 1790 ЕВРО транспортная упаковка 39 ЕВРО

Предназначен для предотвращения попадания в накопительные ёмкости частиц свыше 200 микрон. Это гарантирует высокую степень чистоты и однородности конечного продукта на финише в упаковке. Очень быстро и просто промывается без прерывания работы линии.



7. Накопительная нержавеющая ёмкость с мешалкой 1100 литров
стоимость 2650 ЕВРО *2 шт = 5300 ЕВРО
транспортная упаковка 39*2 шт = 78 ЕВРО

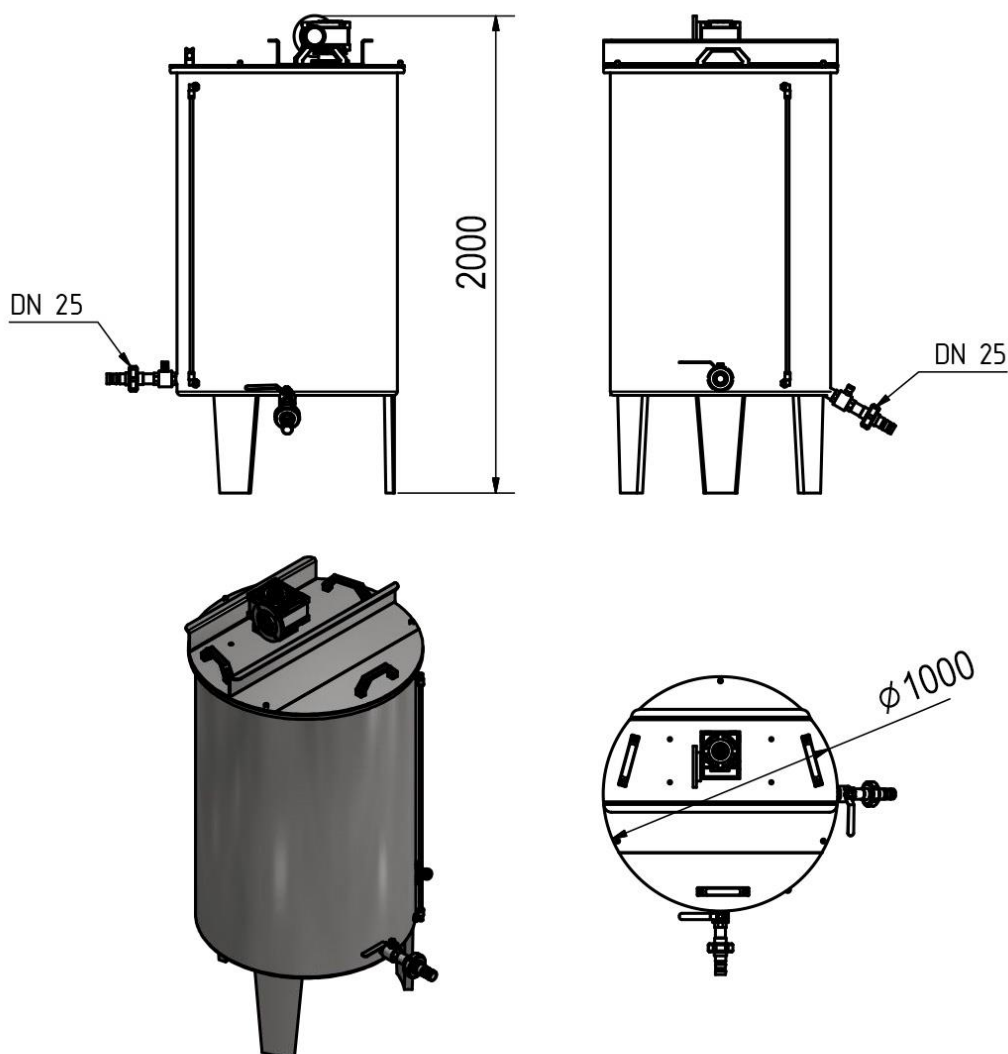
Технические характеристики:

эл. двигатель 0,75 кВт. 400 В 1000х1000х2000 мм. 70 кг.

в ёмкости с мешалкой шкала уровня сока включена.

Ёмкости предназначены для накопления сока перед упаковкой. Возможность накопления позволяет всей линии работать в непрерывном режиме без остановок независимо от упаковочного аппарата.

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).



8. Пастеризатор МКРАГ 2000 (газовый)

стоимость 29 990 ЕВРО

транспортная упаковка 89 ЕВРО

8.1 Станция розлива на 6 выходов

стоимость 2990 ЕВРО

транспортная упаковка 39 ЕВРО

Возможно исполнение ГАЗ или ДИЗТОПЛИВО.

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 так же обращаем Ваше внимание на то, что абсолютно достаточным считается нагрев сока до температуры 84 градуса. При таком уровне пастеризации **срок хранения сока яблок 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: 2000 л/ч (при нагревании от 20 °C до 80 °C)
- Электрические требования: 1 кВт, 230 В, 6 А
- Тепловая мощность: 95 кВт
- Топливо: пропан, РВ, природный газ
- Материал: нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 380 кг
- Сертифицированная электроника IP65
- Соединения: DN 25
- Выпуск дымовых газов: диаметр 110 мм
- Автоматический контроль температуры
- Автоматический байпасный рендсер
- Легко моется губчатыми шариками
- Требуется минимального технического обслуживания

9. Комплект соединительных пищевых шлангов, хомутов и фитингов
стоимость 990 ЕВРО

Фитинги 16 шт
Шланги 40 м
Хомуты 12 шт
Тройник 2 шт

10. Упаковочная машина BAG-IN-BOX 320
стоимость 10 490 ЕВРО
транспортная упаковка 39 ЕВРО

Высокоскоростная полуавтоматическая разливочная машина. Является идеальным решением для среднего и крупносерийного производства BIB пакетов объемом от 2-х до 30 литров. Данная машина может заполнять BIB пакеты жидкостями различной степени вязкости.



Скорость Работы

Мешки по 3 л	395/420 скорость наполнения /час
Мешки по 5 л	345/370 скорость наполнения /час
Мешки по 10 л	260/295 скорость наполнения /час
Мешки по 15 л	210/245 скорость наполнения /час
Мешки по 20 л	175/210 скорость наполнения /час

Технические характеристики:

- подача воздуха : от 7 до 10 бар Электрические требования: 1 кВт, 230 В, 6 А
- подачи азота : 1 бар
- расход воздуха : 1 м3/ч
- электропитание : 3х400 в 50 Гц (3Р+Т) (другие по запросу)
- счетчик импульсов (72 очка за литр)
- подключение : АЕ 40 Макон
- уровень шума < 85 дБ
- глубина : 1030 мм
- высота : 1600 мм
- ширина: 800 мм
- вес : 120 кг

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

Наименование	Стоимость агрегата	Стоимость упаковки
Разгрузчик больших контейнеров MKLB 1000	6190	89
Моечная машина MKM 3000	3990	89
Барботажное устройство	990	
Инспекционный конвейер MKVSZ 2000	3990	69
Рифлёная лента	190	
Моечная машина MDK 3000	9 990	89
Барботажное устройство	990	
Комплект сменных решёток на дробилку	117	
Ленточный пресс MKSP 3000 (две ленты)	84 990	110
Приёмник сока MKT 100	1490	39
Воздушный компрессор	299	
Аппарат высокого давления	1190	
Фильтр механический (200 мкм)	1790	39
Ёмкость с мешалкой 1100 литров (2 шт)	5300	78

Пастеризатор МКРАГ 2000 (газовый)	29 990	89
Станция розлива на 6 выходов	2990	39
Комплект соединительных пищевых шлангов, хомутов и фитингов	990	
Упаковочная машина BAG-IN-BOX 320	10 490	39
	165 966	769
ИТОГО:	166 735	

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.

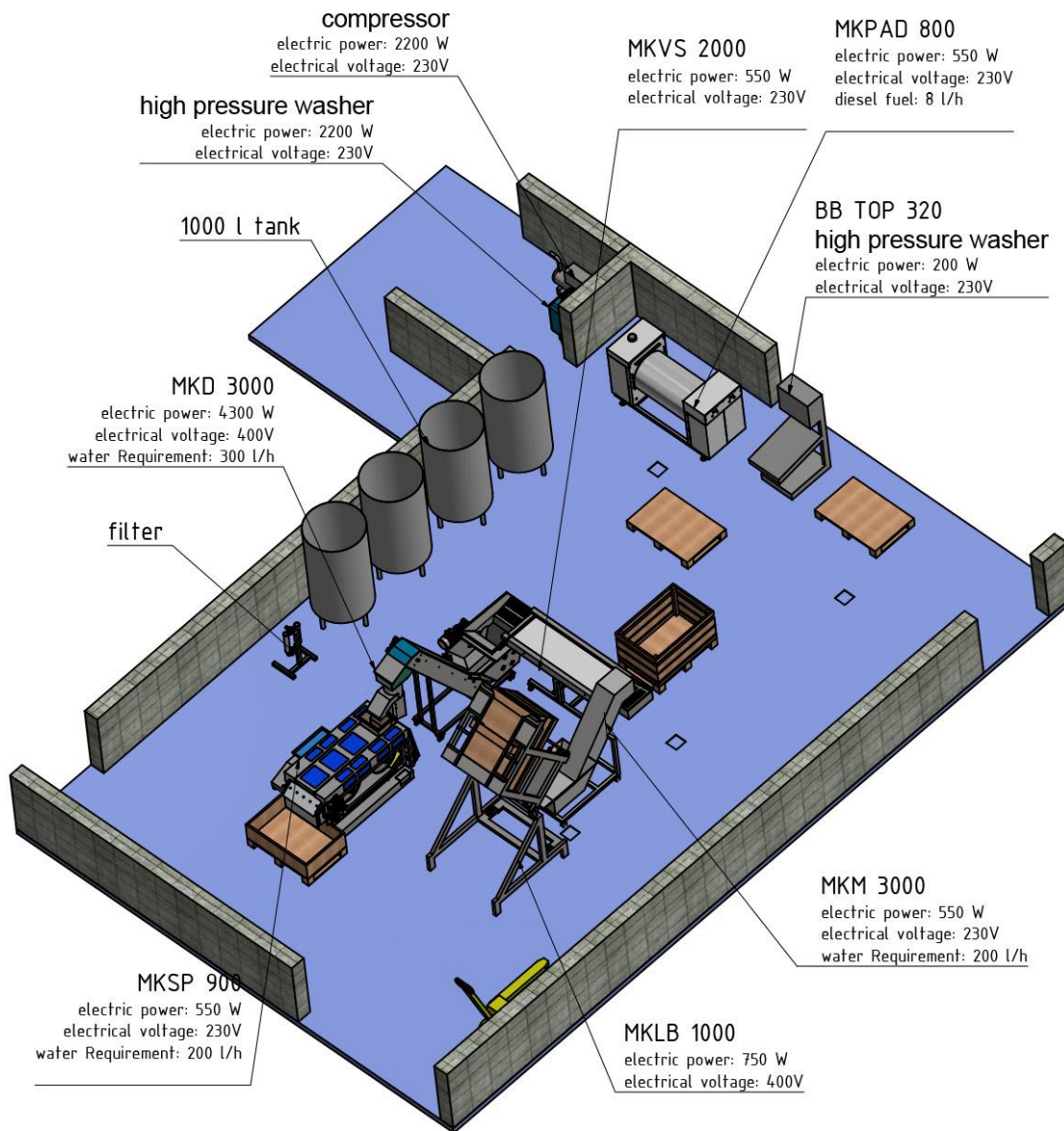
Оборудование будет протестировано и предварительно налажено на заводе-изготовителе в Венгрии. На вашем предприятии потребуются 2-4 дня для окончательной наладки оборудования и обучения персонала. Для этих целей приедет специалист из Венгрии. Стоимость пусконаладочных работ составляет **3000 ЕВРО**. С вашей стороны необходимо будет предоставить помощников и погрузчик для монтажа оборудования.

Общая стоимость комплекта оборудования составляет **169 735 ЕВРО**

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Пример планировки цеха



ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Схема подключения

