

## Ab REX

= источник машин для малых производителей сельскохозяйственных продуктов.

### Машины для переработки молока:

- ванны-охладители молока (на одной раме с охладительным компрессором, или с водяной рубашкой)
- пастеризаторы молока (пластинчатые пастеризаторы, ванны длительной пастеризации)
- сепараторы и гомогенизаторы
- ванны для изготовления йогурта, кефира, сыра, творога с полуавтоматическим или автоматическим управлением
- ванны-фильтры для сыра
- сыровые формы
- прессы и пре-прессы для сыра
- наполнители бутылок, наполнители пластмассовых стаканов
- ванны-фильтры, сыровые формы, прессы для сыра
- рабочие столы из нержавеющей стали
- охладители ледяной воды для обеспечения целого завода
- SIP центральная моющая система для обеспечения целого завода

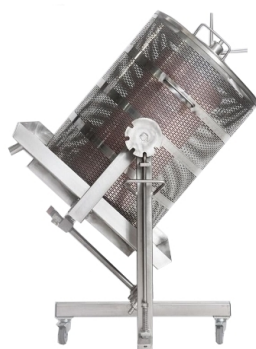
- целые молочные цехи: 100 - 5000 литров в сутки



### Машины для переработки фруктов:

- Устройство для очистки и порезки яблок
- Машина для удаления косточек фруктов (для вишни, черешни, слив, абрикосов, итп.)
- Пресс фруктов
- Пастеризатор фруктовых соков
- Ванна изготовления мармеладов, джемов, фруктовых концентратов (это тоже ванна-пастеризатор)
- Наполнительная машина для соков, мармеладов

Вышеперечисленные машины тоже пригодны для переработки овощей.  
Конечный продукт: овощные соки или концентраты.



## Мини пивоварни

К счастью многие любят высококачественные специальные пива. Мы пытаемся помогать им, поэтому предлагаем оборудование для мини-пивоварни.

Найдете у нас оборудование идеальное для Вас если желаете производить пиво от 200 литров в недели до 10 тысяч литров в литров в день. Наиболее популярны размеры для 2000 - 4000 литров в недели.

Линия пригодна для пивоварения, брожения а также для наполнения в бутылки или бочки.

Система также подходит для существующей пивоварни, где может быть использована для создания и тестирования новых рецептов и для обучения персонала.



## Машины для переработки яиц:

- машины для мойки яиц (с прерывистым или непрерывным режимом работы)
- машины для разбива яиц (с прерывистым или непрерывным режимом работы, даже с разделением белка и желтка)
- фильтр жидкого яйца (с прерывистым или непрерывным режимом работы)
- охлаждение и гомогенизация жидкого яйца
- пастеризатор жидкого яйца (с прерывистым или непрерывным режимом работы)
- наполнитель жидкого яйца (в бутылки, bag-in-box, мешки, итп...)
- коптильня с дымогенератором для холодного копчения (для варенных яиц)

Большинство машин применяется для разных яиц: для куриных яиц, для яиц перепелов, итп...

Минимум количество переработки за сутки:  
3000-10.000 яиц, в зависимости от процесса.

**Можете обратиться к нам на русском или английском**

