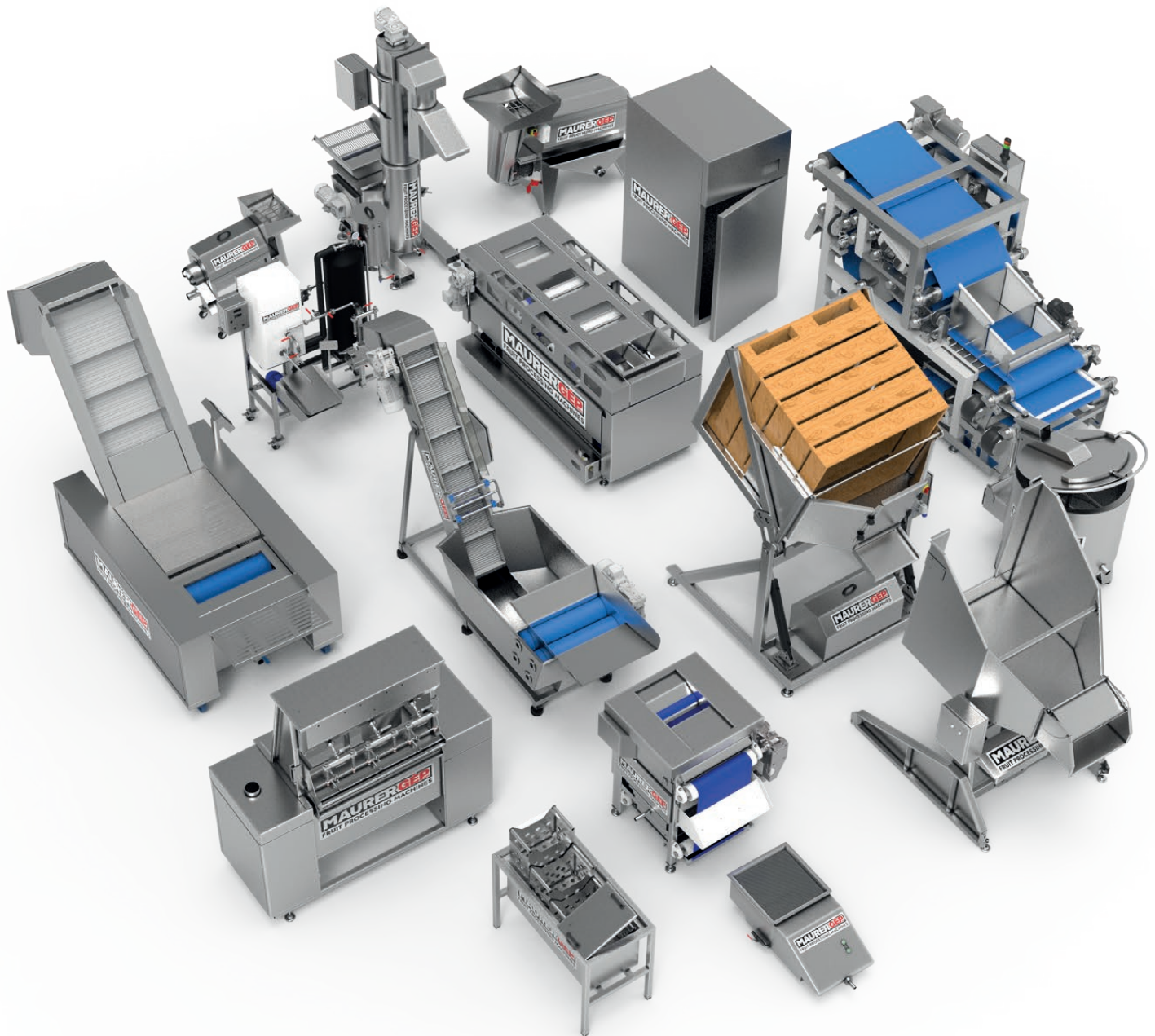


# MAURER GÉP

Машины для переработки фруктов



**Если вы планируете на  
длительный срок!**

# Если вы планируете на длительный срок!

- ① Устройство выполнено из нержавеющей стали и оснащено ножками-подставками
- ② Гидравлическая система, оснащенная защитой от падения
- ③ Для дозированной разгрузки обычных больших ящиков
- ④ Безопасную работу машины обеспечивает двухкнопочный предохранитель
- ⑤ Оснащен прочными регулируемыми антивибрационными ножками
- ⑥ Надежная конструкция



# Опрокидыватель ящиков MKLB 300 / MKLB 1000

Ящик может устанавливаться на разгрузчик с помощью ручного погрузчика или автопогрузчика. После нажатия кнопки ящик поднимается гидравликой и при этом переворачивается процесс переворачивания до тех пор пока нажата кнопка. При этом ящик остаётся в том же положении до тех пор, пока выключатель снова не будет включён. После повторного нажатия кнопки ящик возвращается в исходную позицию и может быть снят.

**MKLB 1000:** Обработка овощей, для стандарта, норм. Большие ящики (LxWxH = 1200x1000x1000)

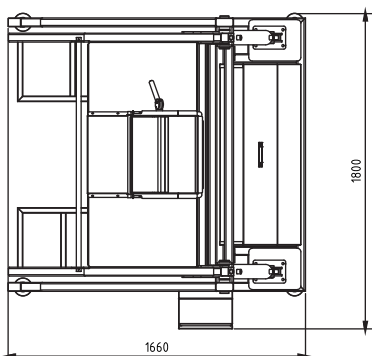
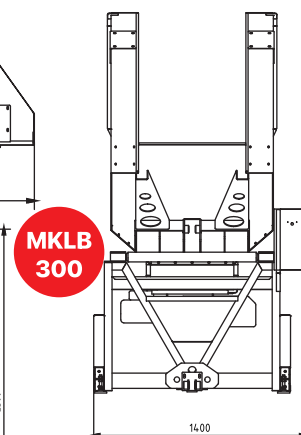
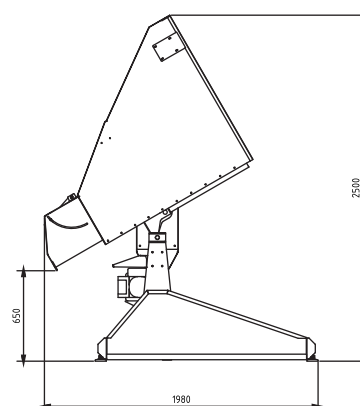
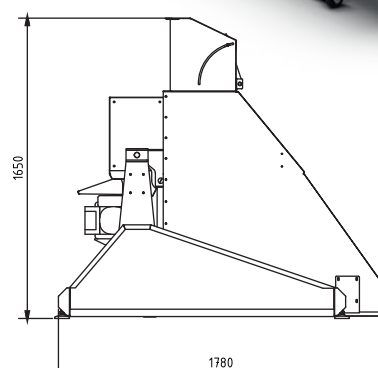
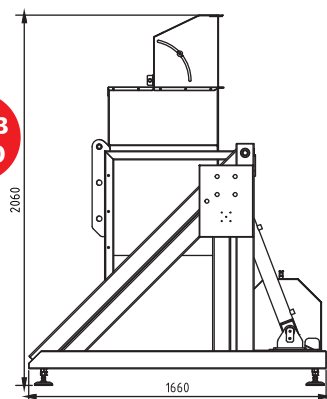
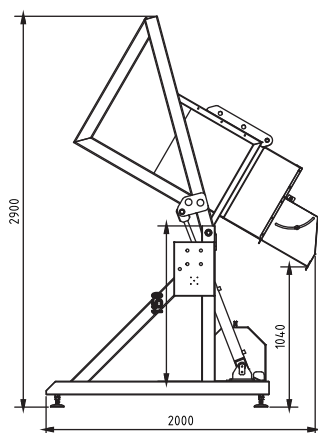
## Технические характеристики:

- Производительность: 20-25 циклов/час
- Грузоподъемность: не более 300 /1000 кг/ящик
- Электрические требования: 0,55/0,75 кВт, 400 В, 6 А, три фазы
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 300/ 380 кг
- Сертифицированная электроника IP65
- Регулируемая скорость подъема ящиков
- Гидравлическая система, оснащенная защитой от падения



Дополнительно:  
**MKVSZ 2000**

Конвейер/сортировочная лента



# Если вы планируете на длительный срок!

- 1 Легко перемещаемые и прочные рамы
- 2 Водяные соединения: быстроразъемные соединения 3/4 дюйма
- 3 Съёмный приемный/сортировочный стол
- 4 После замачивания фрукты на ленте для нанесения получают вторичную струю чистой воды
- 5 Поворотный трехлопастный фрезер
- 6 Надежный редуктор
- 7 Управление с помощью сенсорного экрана
- 8 Различные ситовые вставки для мусоросборников
- 9 Кормушки для кормления каюра
- 10 Регулируемые ножки станка

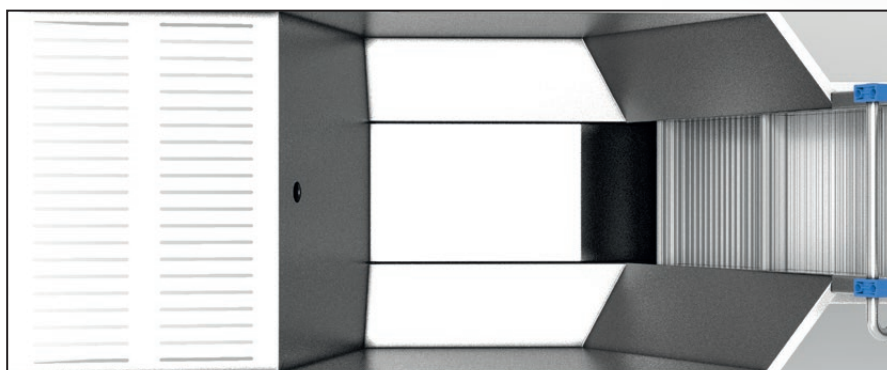


# Мойка для овощей и фруктов МКМ 3000

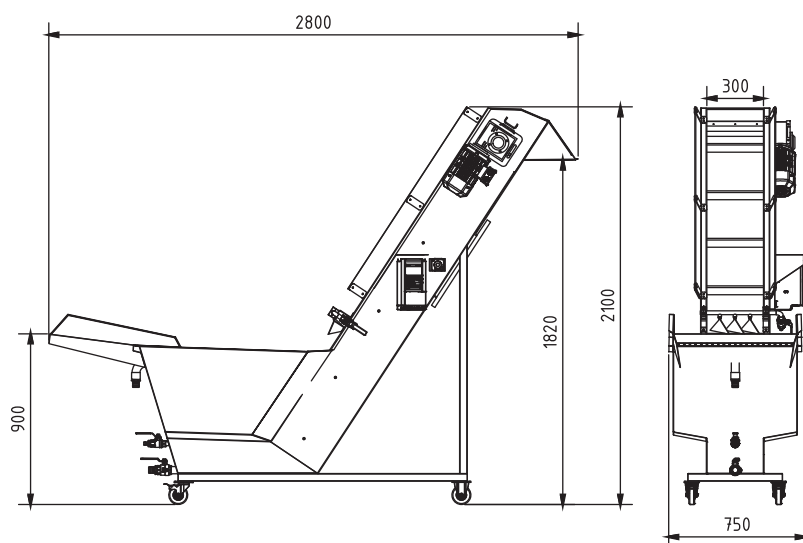
Плоды попадают во входной бункер после замачивания элеватора по направлению к фруктам под вторичными распылителями чистой воды. Легко чистить, с массивным модульным подъемником из полипропилена / ацетала, плавно регулируемой скоростью в обоих направлениях, с 2 вращающимися колесами, 2 фиксированными колесами или с вибрацией - бесплатные ножки машины.

## Технические характеристики:

- Производительность: 3000 кг/час
- Электрические требования: 0,75 кВт, 400 В, 16 А, три фазы
- Качество материала: WNr.1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 150 кг
- Наполнение моечного бака: 280 л/смена
- Рабочая вода (20-100 л/ч в зависимости от настройки)
- Водяные соединения: быстроразъемные соединения 3/4 дюйма
- Электроника с сертификатом IP65



## С дополнительным воздуходувкой:



# Мойка овощей и фруктов с измельчителем МКМД 3000 / МКМД(С) 3000

Фрукты проходят через сортировочный стол в моечный резервуар, где начинается первый этап очистки. С помощью конвейерной ленты фрукты проходят под душ с пресной водой, затем на терку, где достигается желаемая тонкость фруктов и овощей. Благодаря поворотной терке система может также использоваться как чистая система мойки и транспортировки без переоборудования.

## Технические характеристики:

- Производительность: 1-2000 кг/час
- Электрические требования: 3 кВт, 400 В, 16 А, три фазы
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 205 кг
- На наполнение моечной ванны: 280 л/смена
- Рабочая вода (20-100 л/ч в зависимости от настройки)
- Водяные соединения: быстроразъемные соединения 3/4 дюйма.
- Электроника с сертификатом IP65
- Измельчитель с прочным молотком для измельчения (также подходит для измельчения свеклы и айвы)
- Уровень шума 60-70 дБ



## Доступные Варианты:

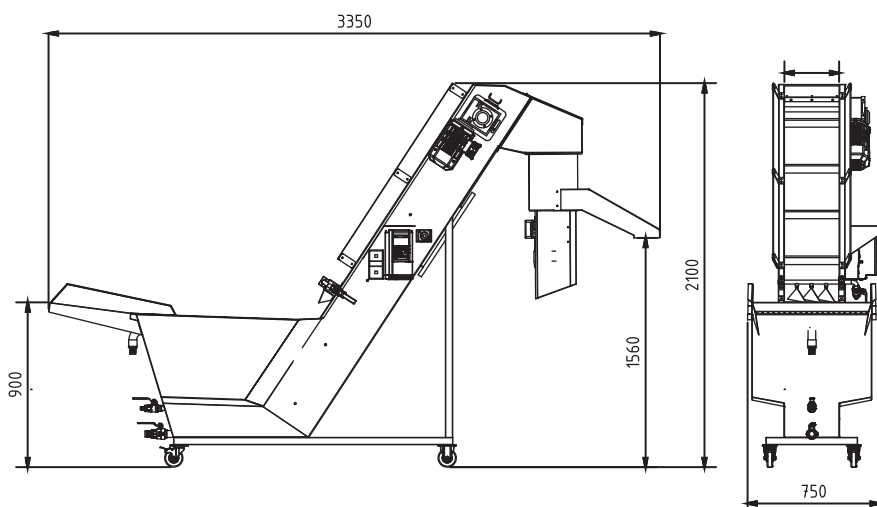
- Сито со сменным диаметром отверстий: мы можем контролировать тонкость помола.
- Система Stop 'n' Go: чувствительный мембранный переключатель, с помощью которого мойка для фруктов и ленточный пресс Maurer любого типа могут работать в гармонии, не забывая мягкость.
- Податчик: скользящая защелка на выходном отверстии измельчителя, с концевым выключателем, что делает работу с пресс-подборщиком проще и безопаснее.

Открывающаяся  
кофемолка

Неоткрывающаяся  
кофемолка



## С дополнительным воздуходувкой:



# Мойка для овощей и фруктов с мельницей и щеткой MDK 1500 / MDK 3000

Фрукты проходят через сортировочный стол в моечный резервуар, к моечным щеткам, где начинается первый этап очистки. С помощью конвейерной ленты фрукты проходят под душ с пресной водой, затем на вращающуюся терку, где достигается желаемая тонкость фруктов и овощей. Благодаря поворотной терке система может также использоваться как чистая система мойки и транспортировки без переоборудования.

## Технические характеристики:

- Производительность: 1500-3000 кг/час
- Электрические требования: 4/5 кВт, 400 В, 16 А, три фазы
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Размер: 1000x3030x2120 мм
- Высота поставки: 1270 мм
- Вес: 290/360 кг
- Емкость ванны для воды: 280 л/смена
- Подача промывочной воды: (100-200 л/ч ( в зависимости от настройки)
- Подключение воды: ¾" быстрый разъем
- Электроника с сертификатом IP65
- Измельчитель с прочным молотком для измельчения (также подходит для измельчения свеклы и айвы)
- Мельницу можно снять и отвернуть от точки выдачи, поэтому она также подходит для косточковых фруктов
- Уровень шума 60-70 дБ
- 4 шт сильных, вращающихся против часовой стрелки щеток для интенсивной очистки
- Регулируемая скорость ленты (реверс )

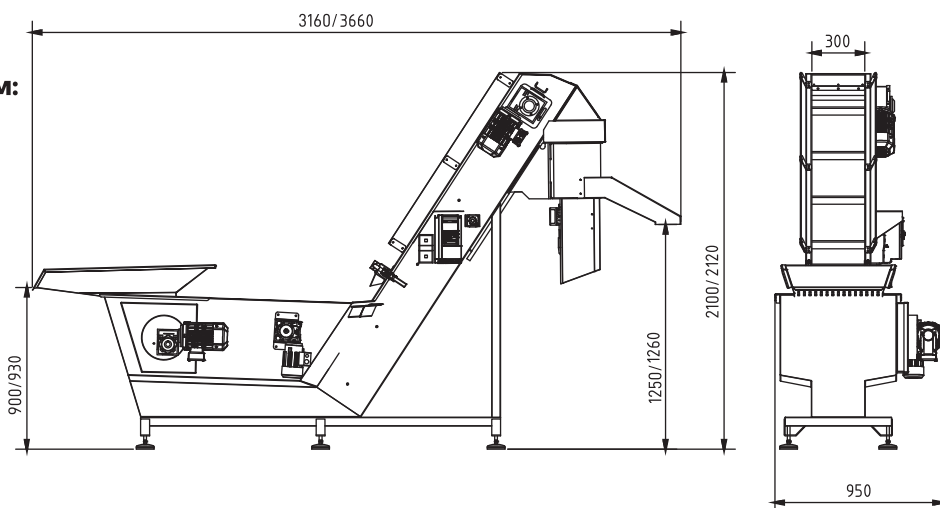


## Доступные Варианты:

- Сито со сменным диаметром отверстий: мы можем контролировать тонкость помола.
- Система Stop 'n' Go: чувствительный мембранный переключатель, с помощью которого мойка для фруктов и ленточный пресс Mauerl любого типа могут работать в гармонии, не забивая мякоть.
- Податчик: скользящая защелка на выходном отверстии измельчителя, с концевым выключателем, что делает работу с пресс-подборщиком проще и безопаснее



## Опционально с фильтром и насосом:

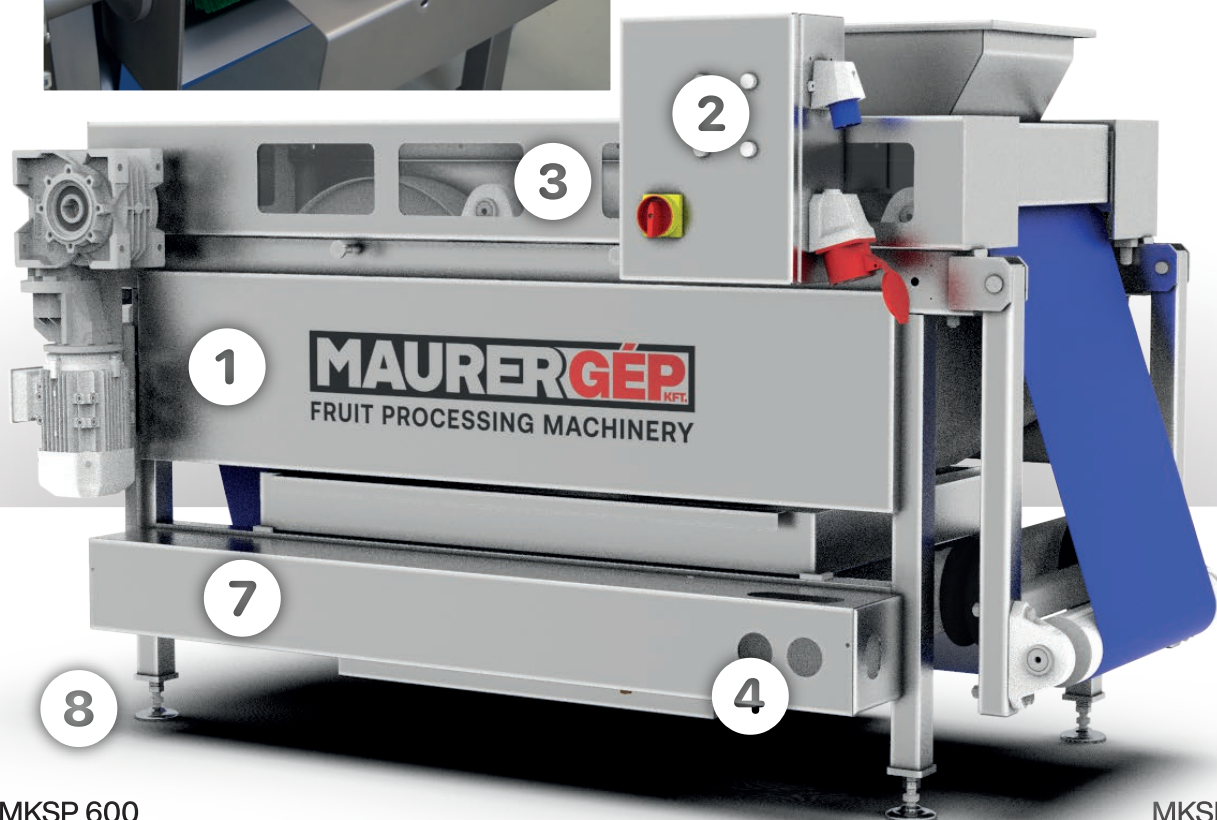
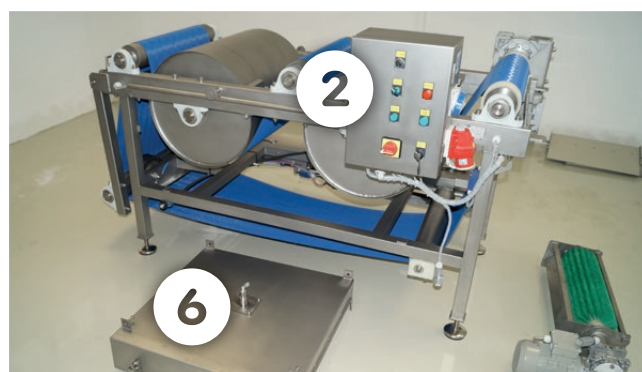


# Если вы планируете на длительный срок!

- 1 Закрытая система от внешних загрязнений
- 2 Регулировка скорости
- 3 Защита от окисления
- 4 Потребность в воде под высоким давлением: 500 л/час
- 5 В стандартную комплектацию входит щетка-очиститель
- 6 Автоматическая очистка ленты с помощью очистителя высокого давления
- 7 Автоматическая регулировка хода ремня
- 8 С прочными antivибрационными ножками

Чрезвычайно высокий выход сока: **75%**

Большую часть машины можно разобрать без инструментов, поэтому ее можно легко очистить !





# Ленточный пресс МКSP 300

Большую часть машины можно разобрать без инструментов, поэтому ее можно легко очистить !

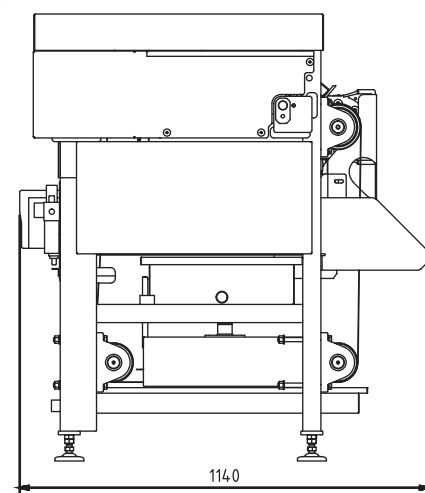
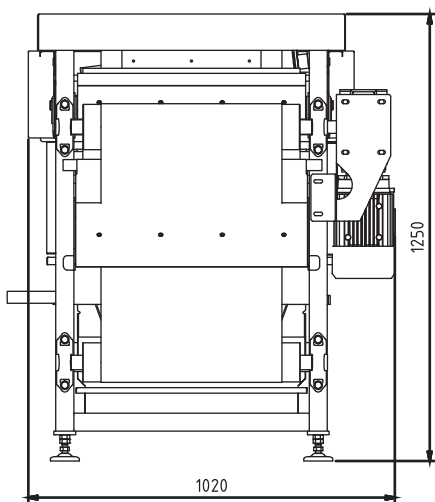
Полностью автоматический пресс для овощей и фруктов, подходящий для сведения окисления к минимуму благодаря закрытому рабочему пространству, 2 форсунки высокого давления. Преобразователь частоты, встроенный в двигатель: возможность управления скоростью для еще более профессиональной обработки. Для его работы требуется мойка высокого давления и воздушный компрессор.

## Технические характеристики:

- Производительность: 300 кг/час
- Электрические требования : 0,55 кВт, 400 В, 6 А, три фазы
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Размеры: 1250x1370x1520 мм
- Вес: 200 кг
- Электроника с сертификатом IP65
- Пищевая, высокопрочная полиэфирная пресс-лента, толщина нити: 2 мм, плотность плетения 6x16 нитей/см<sup>2</sup>, коэффициент плетения 1/2 (подходит для более крупного отжима сока без волокон)
- Чрезвычайно высокий выход сока: 75% – в зависимости от свежести и качества фруктов
- Потребность в воде под высоким давлением: 500 л/час
- Расход воздуха: 50 л/ч, 6 бар
- С прочными антивибрационными ножками.
- Он требует минимального обслуживания.



## Дополнительно: MKT 100 Приёмник сока (после пресса)



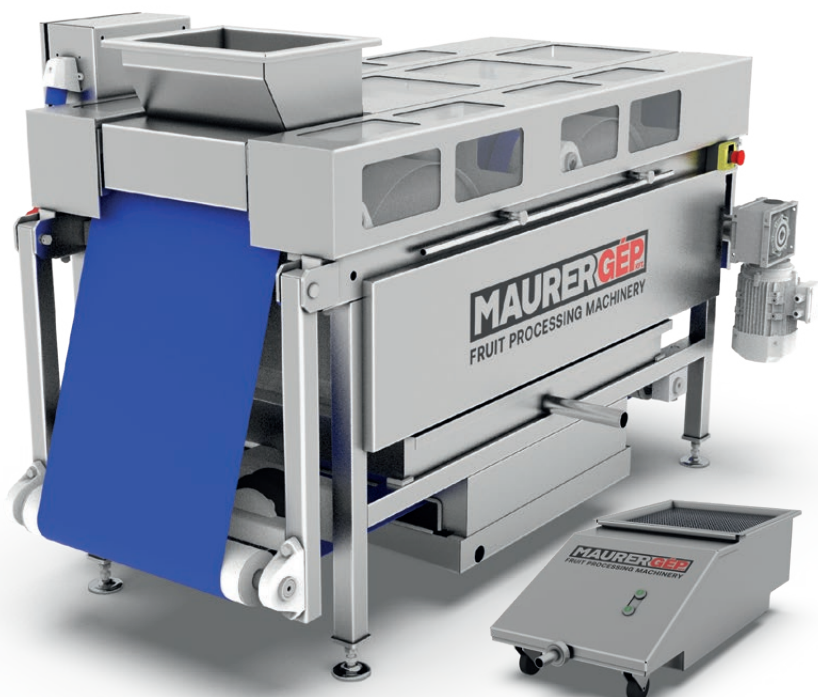
# Ленточный пресс МКSP 600 / МКSP 900

Большую часть машины можно разобрать без инструментов, поэтому ее можно легко очистить !

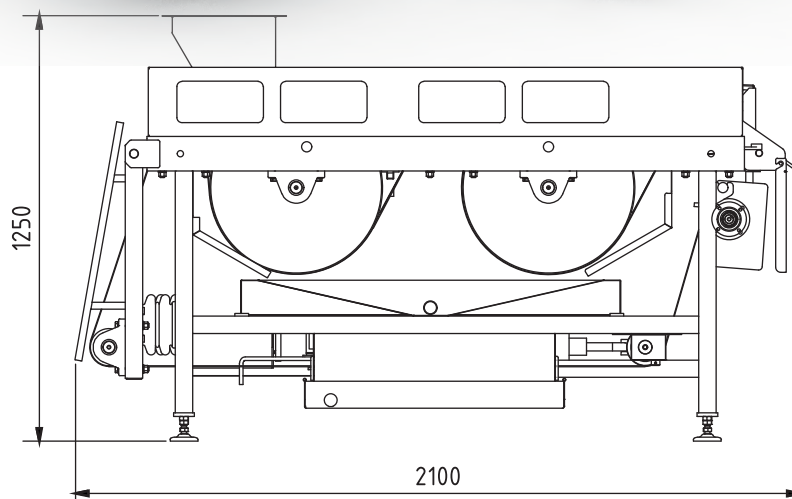
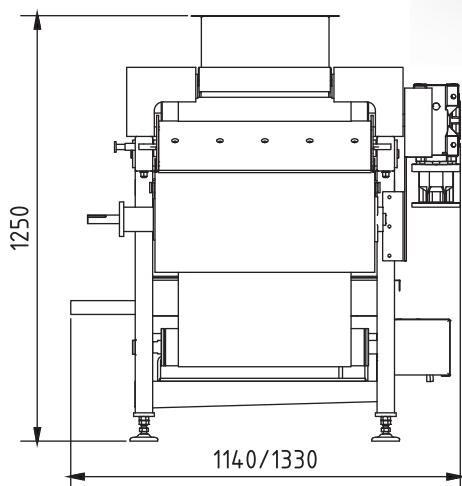
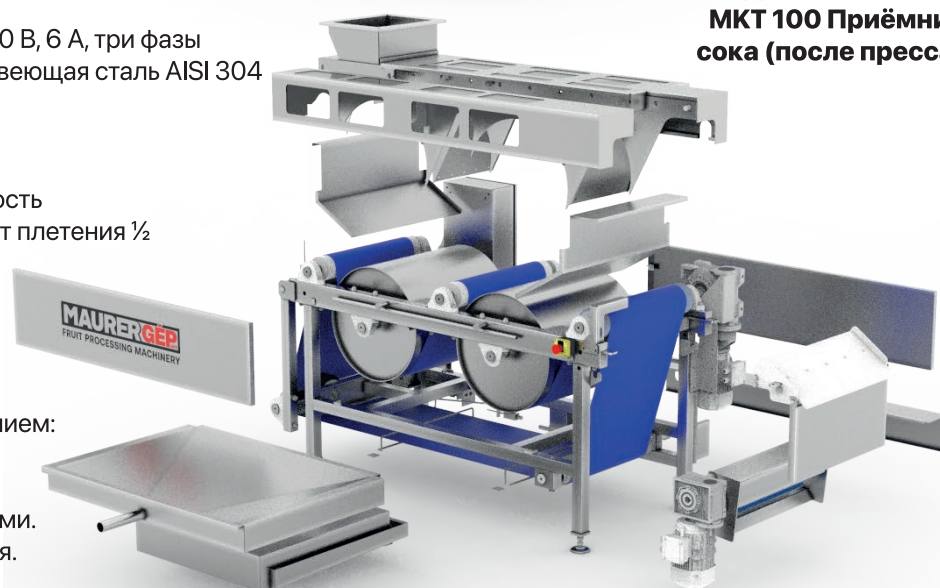
Наш полностью автоматический ленточный пресс с ситом подходит для прессования фруктов и овощей. Благодаря закрытому корпусу машина защищена не только от внешней грязи, но и от окисления. Быстрая и закрытая система делает ваш сок очень свежим и вкусным. Эффективная очистка ленты осуществляется с помощью щеток и системы промывки ленты. Всего за несколько минут можно разобрать весь агрегат вплоть до опорной рамы для эффективной очистки. Для его работы требуется мойка высокого давления и воздушный компрессор.

## Технические характеристики:

- Производительность: 600/900 кг/час
- Электрические требования : 1/1,1 кВт, 400 В, 6 А, три фазы
- Качество материала: W№. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 480 кг
- Электроника с сертификатом IP65
- Пищевая, высокопрочная полиэфирная пресс-лента, толщина нити: 2 мм, плотность плетения 6x16 нитей/см<sup>2</sup>, коэффициент плетения ½ (подходит для более крупного отжима сока без волокон)
- Чрезвычайно высокий выход сока: 75%  
– в зависимости от свежести и качества фруктов
- Потребность в воде под высоким давлением: 3-4 л/мин
- Расход воздуха: 50 л/ч, 6 бар
- С прочными антивибрационными ножками.
- Он требует минимального обслуживания.



**Дополнительно:  
МКТ 100 Приёмник  
сока (после пресса)**



# Ленточный пресс МКSP 1400

Большую часть машины можно разобрать без инструментов, поэтому ее можно легко очистить !

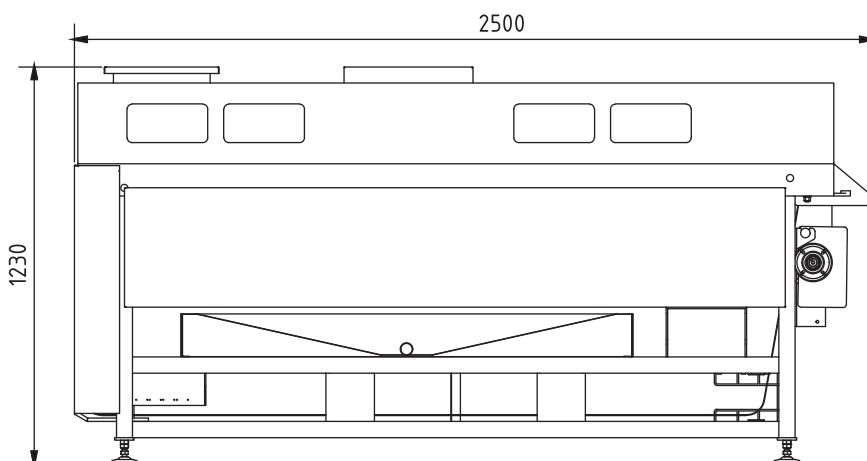
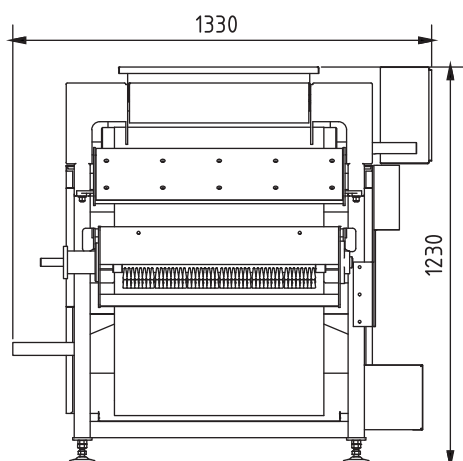
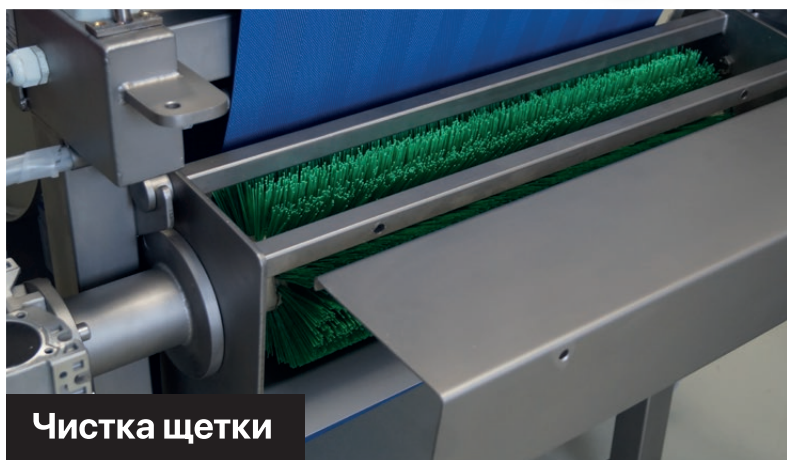
Наш полностью автоматический ленточный пресс с ситом подходит для прессования фруктов и овощей. Благодаря закрытому корпусу машина защищена не только от внешней грязи, но и от окисления. Быстрая и закрытая система делает ваш сок очень свежим и вкусным. Эффективная очистка ленты осуществляется с помощью щеток и системы промывки ленты. Всего за несколько минут можно разобрать весь агрегат вплоть до опорной рамы для эффективной очистки. Для его работы требуется мойка высокого давления и воздушный компрессор.

## Технические характеристики:

- Производительность: 1400 кг/час
- Электрические требования : 3 кВт, 400 В, 6 А, три фазы
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 1150 кг
- Электроника с сертификатом IP65
- Пищевая, высокопрочная полиэфирная пресс-лента, толщина нити: 2 мм, плотность плетения  $6 \times 16$  нитей/см<sup>2</sup>, коэффициент плетения  $\frac{1}{2}$  (подходит для более крупного отжима сока без волокон)
- Чрезвычайно высокий выход сока: 75% – в зависимости от свежести и качества фруктов
- Потребность в воде под высоким давлением: 5-6 л/мин
- Расход воздуха: 50 л/ч, 6 бар
- С прочными антивибрационными ножками.
- Он требует минимального обслуживания.



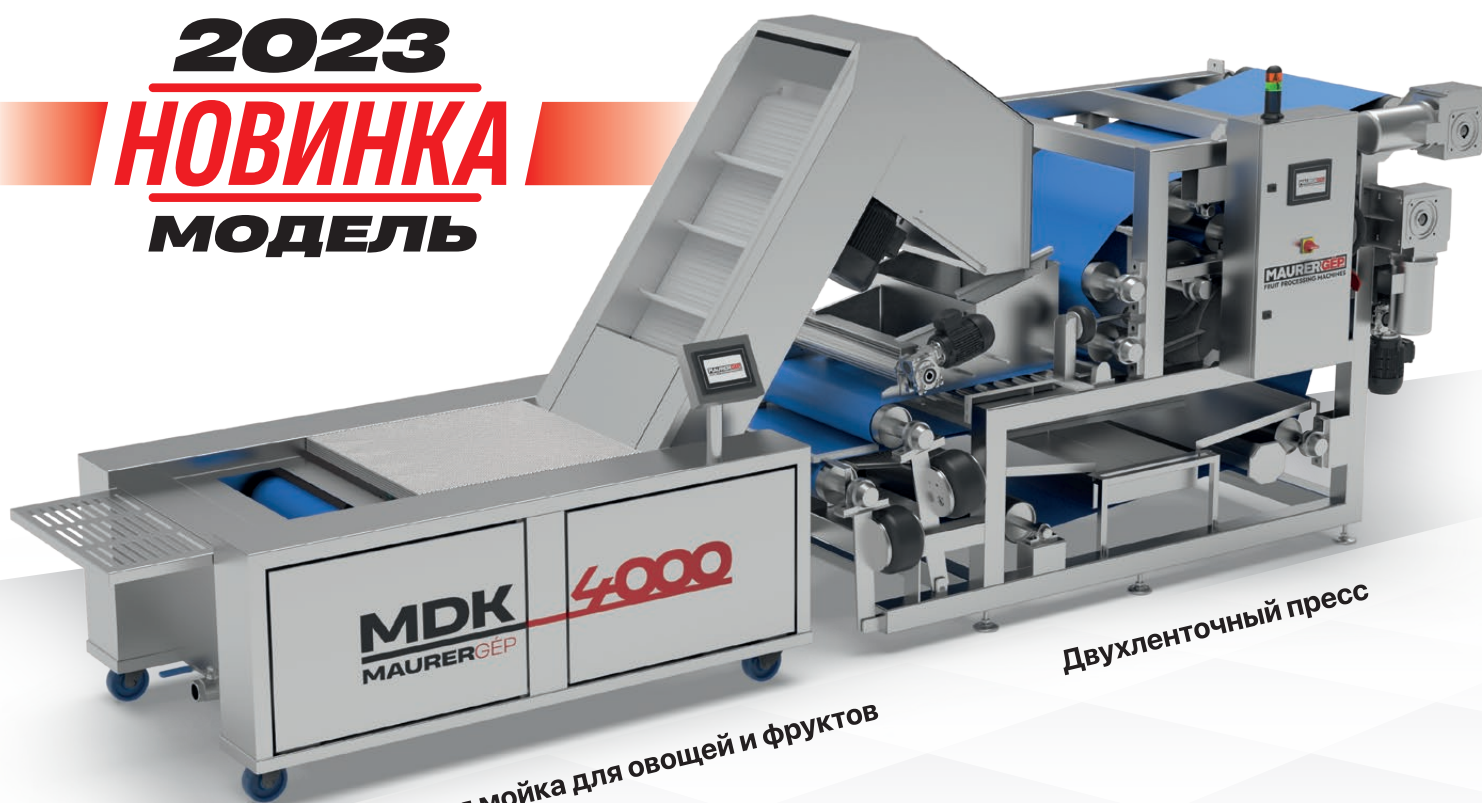
**Дополнительно:  
МКТ 100 Приёмник  
сока (после пресса)**



# 2023

# НОВИНКА

# МОДЕЛЬ



Промышленная мойка для овощей и фруктов

Двухленточный пресс

## MDK 4000

MDK 4000 - Элеваторная моечная машина с измельчителем для мойки фруктов и овощей, оснащенная мягкими моющими щетками для бережной очистки, системой воздуходувки для создания эффекта дальнейшей интенсивной очистки. С помощью конвейерной ленты фрукты передаются под душ из пресной воды в измельчитель, где происходит дальнейшая обработка фруктов или овощей до желаемой тонкости.

### Технические характеристики:

- Номинальная производительность: 4000 кг/ч
- Потребляемая мощность: 6 кВт, 400 В, 16 А
- Управление: Сенсорное управление
- Материал: 1. 4301 нержавеющая сталь
- Подключение воды: "быстроразъемное соединение"
- Скорость ленты бесступенчато регулируется
- Шумоизлучение: 60-70 дБ
- Легко чистится
- Потребность в воде: 100-200 л/ч (в зависимости от настроек)
- Размеры: (ДхШхГ): 3820x1400x2200 мм
- Высота выгрузки суслу: 1300 мм

## MDSP 3500

Двухленточный пресс MDSP 3500 с пневматическим натяжением ремней, автоматической регулировкой ремней, встроенной системой промывки щеток и ремней, бесступенчатой регулировкой скорости, системой вулканизированных цилиндров обеспечивает бережное прессование. Высокий выход сока и, что не менее важно, чистое качество сока.

### Технические характеристики:

- Номинальная производительность до 3500 кг/ч
- Электрическое подключение 400 В, 16 А
- Потребляемая мощность: 5 кВт
- Управление: сенсорное управление
- Ширина ленты: 700 мм
- Высота захвата: 1250 мм
- Материал: нержавеющая сталь 1.4301
- Вес: 2300 кг
- Размеры: 3100x1700x2010 мм

# Шкаф сушильный (Сушилка для пищевых продуктов) MKASZ 25 / MKASZ 50

Исполнение сушилки компактное, состоит из нержавеющей стали с твердой теплоизоляцией (пенополиуретан толщиной 70 мм). Сушилка оснащена компактным охлаждающим и нагревательным устройством, которое размещается на потолке шкафа. Потребляемая мощность составляет 400/500 Вт в час работы. Регулировка электронная, с возможностью установки температуры сушки, что позволяет адаптироваться к условиям, требуемым для различных типов высушиваемых изделий. Слив воды организован через пластиковое соединение в канализацию или в сливной бак.

Благодаря относительно низкой температуре сушки, высушенные продукты имеют очень высокое качество, так как сохраняют все характеристики свежих фруктов, такие как вкус, аромат и цвет.

## Технические характеристики:

- Производительность: 25/ 50 кг/цикл.
- Электрические требования: 0,6 / 1,2 кВт, 230 В
- Температура сушки: 40-60°C
- Материал: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Размеры: 710x800x2000 мм
- Вес: 150/300 кг
- Количество лотков: 11/22 шт.
- Размеры лотков: 570x570 мм
- Сушильная поверхность: ~3,6 м<sup>2</sup>/~7,2 м<sup>2</sup>
- Сертифицированная электроника IP65
- Непрерывная вентиляция, постоянное тепло
- Изоляция: 70 мм полиуретан
- Закрытый круг конденсации, слив конденсата.
- Очень легко чистить.
- Требуется минимального ухода.
- теплоизоляция толщиной 70 мм.
- Самозакрывающаяся, реверсивная, запираемая дверь.
- Расстояние между полками 5 см.
- С вентилятором.
- С пластиковой дренажной арматурой, может быть подключен к канализации.
- Суточное потребление: 15 кВтч/24ч.

## Дополнительно:

- подходит для сушки различных фруктов (яблоко, слива, персик и т.д.)
- регулируемый контроль температуры и влажности
- автоматическая вентиляция
- с полками из нержавеющей стали



# Если вы планируете на длительный срок!

- ① Управление на большом сенсорном экране
- ② Буферный бак с индикатором уровня и реле уровня
- ③ Изолированный теплообменник
- ④ Топливо: пропан, сжиженный нефтяной газ или природный газ
- ⑤ Автоматическая система байпаса
- ⑥ Легкая очистка



# Электрический пастеризатор МКРА 300

Для тепловой обработки различных фруктов (яблоко, груша, ежевика, клубника, черника, бузина, смородина, морковь, зелень, айва, свекла, облепиха, ягоды рябины, лук) подходит электрический пастеризатор. Температура проверяется в двух точках, в теплообменнике и один раз на выходе. Машина автоматически контролирует температуру теплообменника.

Она полностью автоматическая. Если температура пастеризуемого сока падает ниже требуемой, выходная сторона машины отключается, и сок циркулирует в обходной системе, пока температура не достигнет заданного уровня. Затем машина снова начинает зарядку. По окончании работы трубчатую спираль можно очень легко очистить с помощью губки-шарика. Она требует минимального обслуживания.

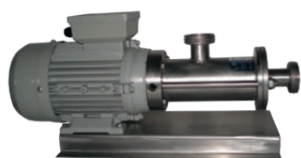


## Технические характеристики:

- Производительность: 300 л/ч (для нагрева от 20°C до 80°C)
- Электрические требования : 27 кВт, 400 В, 32 А, три фазы
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 230 кг (без теплоносителя)
- Теплоноситель: вода (мягкая)
- Электроника с сертификатом IP65
- Соединители: голландец DN25
- С индикатором уровня

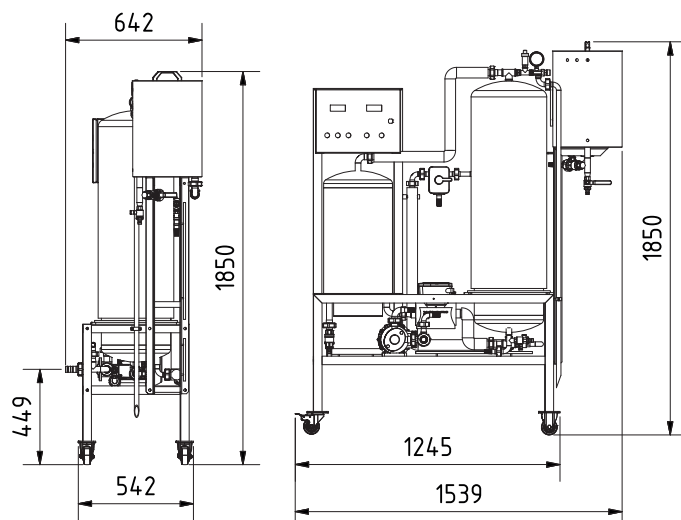


**Опционально с червячным насосом для материалов с высокой вязкостью.**



**Лучше всего с:**

**МКСП 300**  
Ленточный пресс



# Газовый/дизельный пастеризатор МКРАG 400

Машина автоматически регулирует температуру теплоносителя. Его работа полностью автоматическая. Если температура пастеризуемого сока падает ниже заданной температуры, выходная сторона машины отключается, и затем сок циркулирует в байпасной системе до тех пор, пока температура не достигнет заданного уровня. Затем машина снова разрешает зарядку. Когда работа закончена, трубчатую спираль можно очень просто почистить с помощью губки. Он требует минимального обслуживания.

## Технические характеристики:

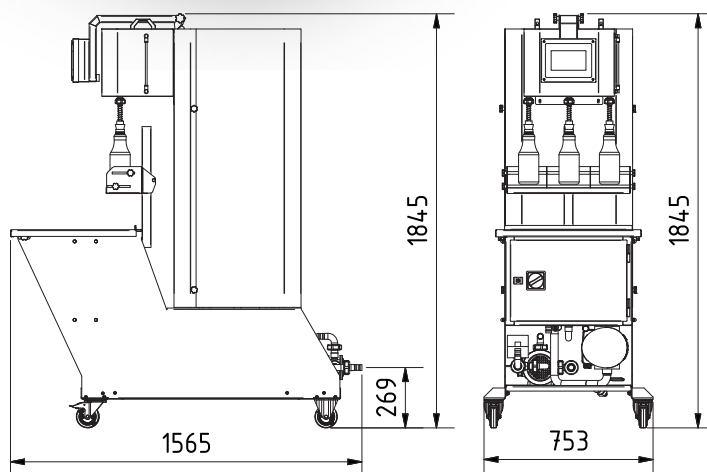
- Производительность: 400 л/ч (при температуре наполнения 80°C)
- Электрические требования : 1 кВт, 230 В, 6 А
- Газовая горелка: 30 кВт
- Топливо: пропан, сжиженный нефтяной газ или природный газ
- Знр. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 300 кг
- Электроника с сертификатом IP65 IP65
- Соединение: DN 25
- Труба дымохода: 60/100 мм
- Автоматический контроль температуры
- Автоматическая система байпаса
- Легко чистить губчатыми шариками
- Минимальное обслуживание.

## Доступные Варианты:

- Ручной наполнитель бутылок
- Ручное зарядное устройство Bag in Box с цифровой шкалой
- Полуавтомат Bag in Box BIB TOP 180
- Зарядное устройство с автоматическим дозатором

## Аксессуары:

Губчатые шарики для очистки





# Газовый/дизельный пастеризатор МКРАГ 500/ 800 /1000- МКРАД 500/ 800 /1000

Пастеризатор используется для разогрева жидких, маловязких продуктов питания, а также оборудование для термической обработки питьевой воды. Машина спроектирована в соответствии с требованиями безопасности. Теплообменник осуществляет тепловую обработку с помощью установленной трубы из нержавеющей стали. Тепло обеспечивается газовым или мазутным котлом. Температура воды для нагрева регулируется котлом. Температура обрабатываемой жидкости регулируется перепускным клапаном. Проверка температуры производится в двух точках: в теплообменнике и на выходе. Машина автоматически контролирует температуру теплообменника. Пастеризатор работает автоматически. Если температура сока падает ниже заданной, машина отключается, и сок циркулирует в перепускной системе до тех пор, пока температура не достигнет заданного уровня. После этого машина начинает розлив. По окончании работы спираль трубки очень легко очищается с помощью губки-шарика. Она требует минимального обслуживания.



## Технические характеристики:

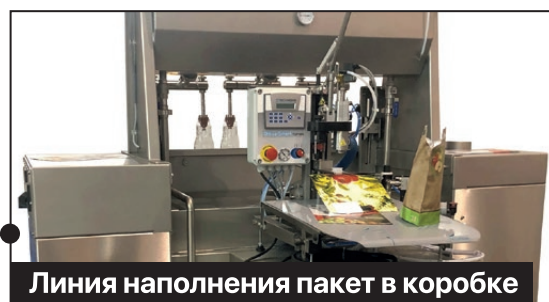
- Производительность: 500/800/1000 л/ч (для нагрева от 20°C д 80°C)
- Электрические требования : 1 кВт, 230 В, 6 А, однофазный
- Мощность нагрева: 55/80/95 кВт (конденсационный котел)
- Топливо: пропан, ПБ, природный газ
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 350/380/430 кг (без теплоносителя)
- Теплоноситель: вода (мягкая)
- Электроника с сертификатом IP65
- Соединители: голландец DN25
- Автоматическая система байпаса
- С индикатором уровня
- Отвод продуктов сгорания: концентрическая труба диаметром 11 мм.



Линия наполнения в бутылки

## Доступные Варианты:

- Опционально может поставляться с буферной емкостью (расположенной над пастеризатором), соединенной с пастеризатором. Управление буферной емкостью полностью автоматизировано и взаимодействует с пастеризатором. Если отбор сока слишком мал, то система автоматически отключается на время, пока отбор не начнется снова. Отвод сока осуществляется либо через линию розлива, либо в сочетании с нашей линией розлива „мешок в коробку“ ВВ Тор 180. Вы также можете одновременно
- Полуавтоматическое зарядное устройство Bag In Box
- С модулем наполнения бутылок на 6 головок.

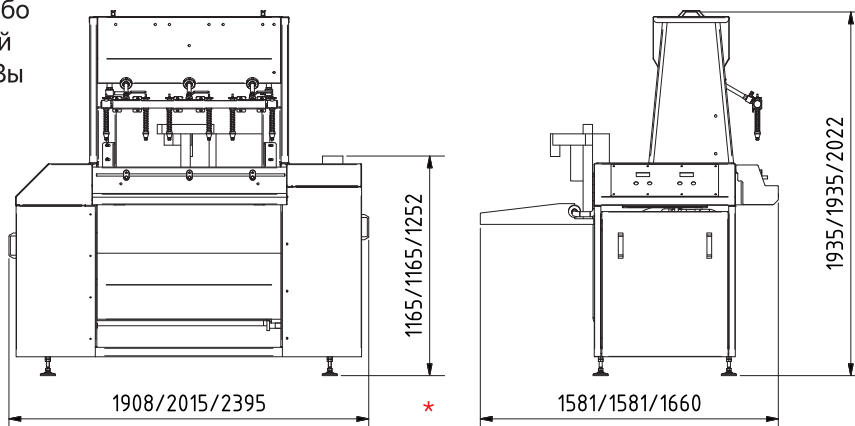


Линия наполнения пакет в коробке

## Аксессуары:

- Губчатые шарики для уборки.

\* Указанная система соответствует размеру версии с опциями.



# Все необходимое для

## МКЖ 120 Насос для сока:

Подходит для всасывания продуктов с высокой вязкостью

### Технические характеристики:

- Производительность: 12000 л/ч
- Электрические требования : 1,5 кВт, 400 В, 6 А
- Материал: Wnr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Размеры: 350x1100x450 мм.
- Вес: 50 кг
- Соединение: DN 65



## МКЛФ 300

Варочные котлы для варки джема

Котёл с двойными стенками, в которой топливом является пищевой глицерин. Двигатель смесителя, установленный снизу, со скребками из пищевого силикона для предотвращения пригорания. Машина автоматически регулирует температуру теплоносителя. С прочной резиновой подошвой. Её работа автоматическая. Требует минимального обслуживания.

## МКРК 400

Пастеризатор для ванны:

Ванный пастеризатор: с помощью пастеризатора ванны вы можете пастеризовать различные продукты, такие как кремы и многое другое. Вода нагревается двумя нагревательными стержнями, бутылки помещаются в проволочные корзины и нагреваются до нужной температуры. Контроль температуры полностью автоматический, и при достижении заданной температуры система автоматически отключается.



## МКЛТ 100 Линия розлива варенья:

Машина выполняет функции самовсасывающего насоса и расходомера одновременно, что позволяет наливать высоковязкие жидкости. Машина оснащена защитой от перегрузки для защиты механизмов и двигателя. Если в механической зоне происходит засорение, машина отключается и на дисплее появляется надпись OVERPUMP.

### Производительность:

Номинальная производительность: 300 л/ч  
Электрические требования: 0,1 кВт, 24 В  
Материал: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304  
Размеры: 350x1100x1250 мм  
Вес: 40 кг

Соединения: DN 65  
Электроника с сертификатом IP65  
Тип наполнения: Объемный  
Температура наполнения: 0-100°C  
Диапазон наполнения: 5 мл-65 л или 5 г-32,5 кг  
Скорость двигателя: 14-100/мин



# приготовления джема!

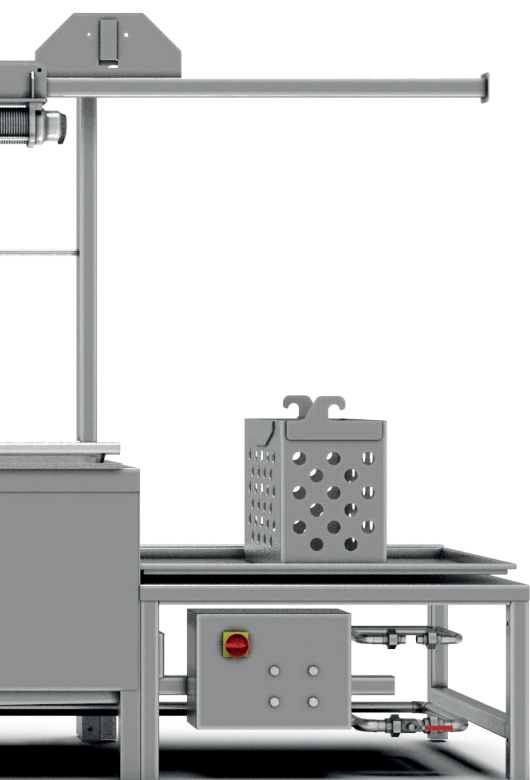


## МКУМ 12

Моечная машина для бутылок позволяет легко мыть/чистить бутылки из-под сока и стеклянную посуду. Машина предназначена для нужд малого бизнеса. Благодаря понятному и простому управлению бутылкомоечная машина является идеальным решением для очистки бутылок от сока или банок из-под варенья без микробов и бактерий. Она может мыть 12 бутылок одновременно.

### Технические характеристики:

- Корпус из нержавеющей стали - 6 или 12 моющих головок
- Автоматическая моющая головка
- Регулирует продолжительность стирки
- Можно использовать для бутылок от 0,1 до 1,5 литров
- С ней можно смешивать чистящие и дезинфицирующие химические вещества
- Насос из нержавеющей стали
- Вес: 60 кг
- Электрические требования : 375 Вт, 230 В



## МК 1000

Косточкоотделитель

Расстояние между ситом и резиновыми лопастями можно отрегулировать. Поддача на шнеке приемного бункера способствует непрерывной работе. С 2 вращающимися, 2 неподвижными колесами или виброгасящими ножками. Требуется минимального обслуживания. Сито можно легко и быстро заменить. В указанную цену включено 1 сито с выбираемым диаметром отверстий.



## Этикетировочная машина:

Этикетировочная машина Flexlabeller PE-E. Настольная этикетировочная машина Flexlabeller PE-E — это устройство, разработанное для маркировки различных цилиндрических контейнеров с помощью самоклеящихся этикеток. Идеально подходит для крепления винных этикеток, джемов и т. д.

# Варочные котлы для варки джема MKLF 120/200/300

Котёл с двойными стенками, в которой топливом является пищевой глицерин. Двигатель смесителя, установленный снизу, со скребками из пищевого силикона для предотвращения пригорания. Машина автоматически регулирует температуру теплоносителя. С прочной резиновой подошвой. Её работа автоматическая. Требуется минимального обслуживания.

## МКЛФ 300 Технические характеристики:

- Производительность: 300 л/цикл
- Электрические требования : 24 кВт, 400 В, 32 А, три фазы
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Размер: 1200x1100x1250 мм
- Вес: 400 кг (без теплоносителя)
- Теплоноситель: глицерин пищевой промышленности
- Электроника с сертификатом IP65
- Соединители: DN100
- С предохранительным клапаном



## МКЛФ 120/200 Технические характеристики:

- Производительность: 120/200 л/цикл
- Электрические требования : 12/18 кВт, 400 В, 32 А, три фазы
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Размеры: 850x800x1150/900x800x1200 мм
- Вес: 200/350 кг (без теплоносителя)
- Теплоноситель: глицерин пищевой промышленности
- Электроника с сертификатом IP65
- Соединители: DN65
- С предохранительным клапаном

**Дополнительно: внутренняя поверхность  
из полированной меди.**



# Пастеризатор для ванны МКРК 100/200/400

Ванный пастеризатор: с помощью пастеризатора ванны вы можете пастеризовать различные продукты, такие как кремы и многое другое. Вода нагревается двумя нагревательными стержнями, бутылки помещаются в проволочные корзины и нагреваются до нужной температуры. Контроль температуры полностью автоматический, и при достижении заданной температуры система автоматически отключается.



## Технические данные МКРК 400:

- Производительность: 400 л/цикл
- Электрические требования : 48 кВт, 400 В.
- Материал: Wnr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Размеры: 2500x1000x2000 мм
- Вес: 300 кг
- Электрический блок управления IP65
- Изоляция ванны
- Автоматическая регулировка температуры
- Электрическая лебедка для перемещения корзин
- Ручная операция
- Минимальное обслуживание

## Доступные Варианты:

- Дополнительные сетчатые корзины
- Стол для хранения справа и слева от системы



**С электрическим  
подъемником**

## Технические данные МКРК 100/200 :

- Производительность: 100/200 л/цикл
- Потребляемая мощность: 9/12 кВт, 400 В, 32 А.
- Материал: Wnr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Размеры: 500 x 1100 x 900 мм
- Вес: 75/130 кг
- Электрическая коробка IP65
- Изоляция корпуса снаружи
- Автоматическая регулировка температуры
- Ручная операция
- Минимальное обслуживание

## Доступные Варианты:

- Дополнительные сетчатые корзины



# Косточкоотделитель МК 500/1000/2000

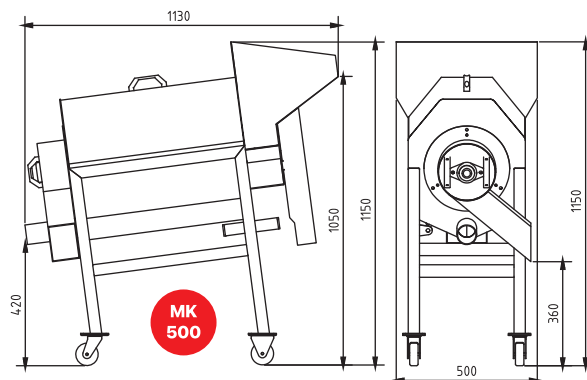
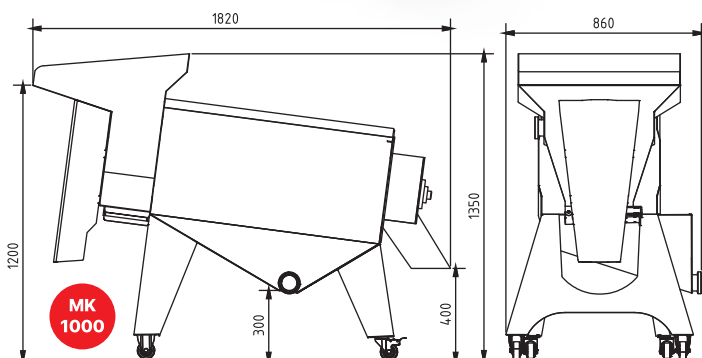
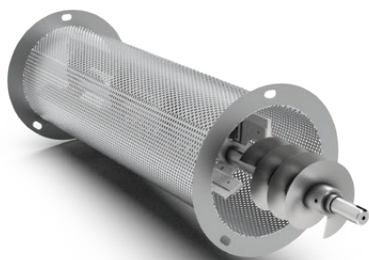
Подача на шнеке приемного бункера способствует непрерывной работе. С 2 вращающимися, 2 неподвижными колесами или виброгасящими ножками. Требуется минимального обслуживания. Сито можно легко и быстро заменить. В указанную цену включено 1 сито с выбираемым диаметром отверстий.

## Технические характеристики:

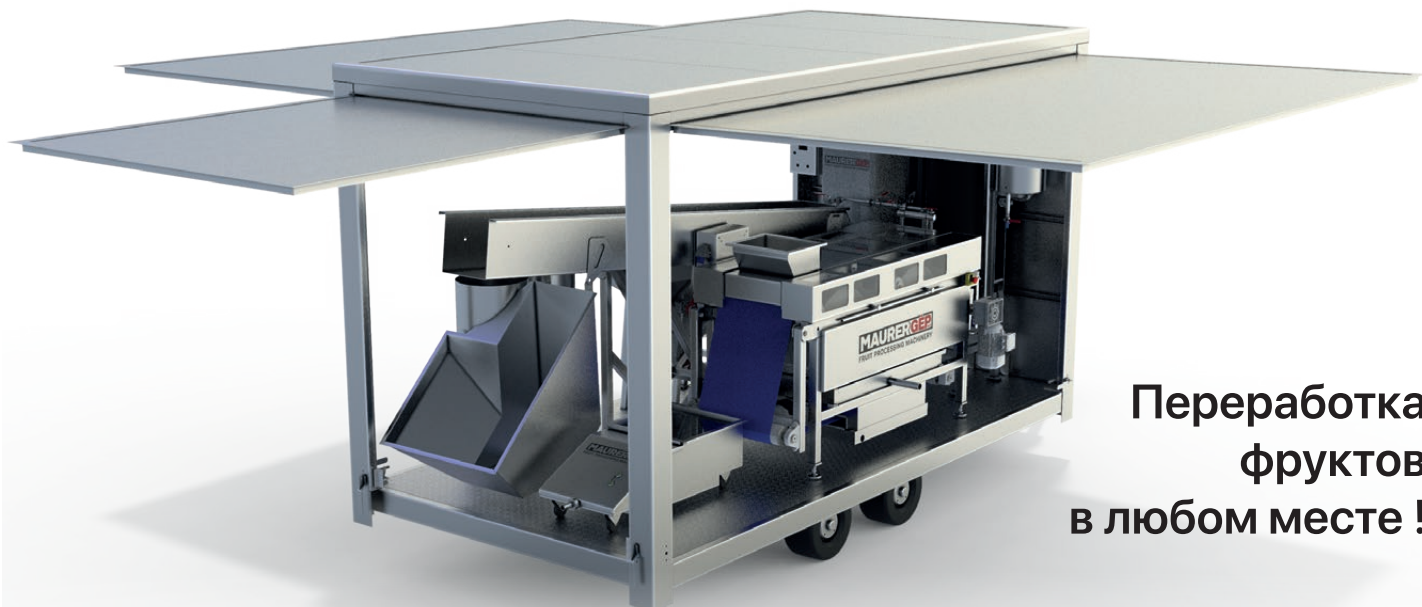
- Производительность: 500-1000/1000-5000 кг/час
- Электрические требования : 2,2/5,5/11 кВт, 400 В, 6 А, три фазы
- Качество материала: WNr. 1.4301, нержавеющая сталь AISI 304
- Вес: 100/190/500 кг
- Сертифицированная электроника IP65
- С резиновыми лопастями, сертифицированными для пищевой промышленности
- Расстояние между ситом и резиновыми лопастями можно отрегулировать

## Сита:

- Сито с диаметром отверстий 0,8 мм: клубника, ягоды .
- Сито с диаметром отверстий 1,5 мм: ягоды, пюре .
- Сито с диаметром отверстий 3 мм: яблоко, груша.
- Сито с диаметром отверстий 5 мм: черешня, вишня .
- Сито с диаметром отверстий 8 мм: сливы, абрикосы .
- Сито с диаметром отверстий 10 мм : персики .
- Сито с уникальным диаметром отверстий.



# Мобильная установка для переработки овощей и фруктов



**Переработка  
фруктов  
в любом месте !**

Ваша мечта станет реальностью с нашей мобильной системой. То, что мы даем вам на пути, является полным решением для вашей мобильной работы. Вы можете заказать от ручных до автоматизированных систем. Инновационные решения предлагают вам высокий уровень комфорта и уникальные решения. Системы сдаются под ключ, работы можно начинать только после того, как заказчик смонтировал водопроводно-канализационную систему и подключил электроэнергию. Все машины также могут работать индивидуально, независимо друг от друга. Машины изготовлены из нержавеющей стали и легко моются с помощью прилагаемого очистителя высокого давления.

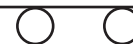
## Преимущества:

- Легкая очистка
- Система буферных емкостей, чтобы каждый клиент получал свой сок
- Системы собираются под заказчика
- Низкие расходы

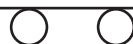


## Виды:

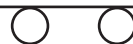
МК МОБИЛ  
**300**  
2,7 t



МК МОБИЛ  
**600**  
3 t



МК МОБИЛ  
**900**  
3,5 t



# МАУРЕР ГЕП ООО

Главный офис: Венгрия .6781 Домасек, Тана 266/Н

[www.maurergep.com](http://www.maurergep.com)

[info@maurergep.com](mailto:info@maurergep.com)

Номер телефона: +36 62 284 039



БОЛЕЕ ЧЕМ В **60** СТРАНАХ!

# MAURERGÉP

Машины для переработки фруктов