

Sušičky ovoce

OTS 4/11/22

Výhody:

- Nerez provedení - skříň, rám a plocha pro produkty
- Komponenty ventilace - syntetické materiály, galvanizované nerez
- Nerezová síta s perforací 15 x 15 mm
- Krájené kousky mohou být blízko sebe
- Po zapnutí plně automatický provoz
- Připojení čerstvého a odpadního vzduchu NW 100mm
- Snadné ovládání a čištění



Typ	OTS4	OTS11	OTS22
Plocha pro sušení v m2	4	11	22
Počet sít	13	25	50
Připojení (V)	230	400	400
Výkon v kg (čerstvé ovoce)	15	60	120
Doba v (h) k dosažení výše uvedeného výkonu	10	9	9

Kotle na vaření marmelád

KMK 70 / KMK 150

Výhody:

- Nerez provedení
- Dvojitý plášť naplněný vodou
- Vnitřní izolace
- Výpust pomocí diskového ventilu
- Kryt s míchačem
- Elektrické ohřívání - dvě ohřívací patry
- Připojení produktu DN 50
- CE certifikace
- Rychlé čištění



Typ	KMK 70	KMK 150
Výkon v kg/h	70	150
Připojení V/Hz/kW	400/50/12	400/50/18
Hmotnost v kg	180	240

Pneumatické lisy na hrozny

KCP 250 / KCP 400

- Perforovaná nádoba s polyuretanovým vakem
- Ovládání tlakovým vzduchem
- Možnost odsátí vzduchu z vaku před napouštěním
- Možnost rotace celého systému pro jednodušší čištění a lepší průběh lisování
- Krátká lisovací procedura



Typ	KCP 250	KCP 400
Připojení (V)	400	400
Příkon v kW	0,25	0,25
Hmotnost v kg	140	160
Objem náplně (l)	250	400



Technologie pro výrobu moštů

Technologie sušení ovoce

Technologie odpeckování



Techfruit s.r.o.
Luká 118
783 24 Slavětín



+420 776 664 214



E-mail: info@techfruit.cz
www.techfruit.cz

Techfruit s.r.o.

Technologie zpracování a skladování ovoce a zeleniny

www.techfruit.cz

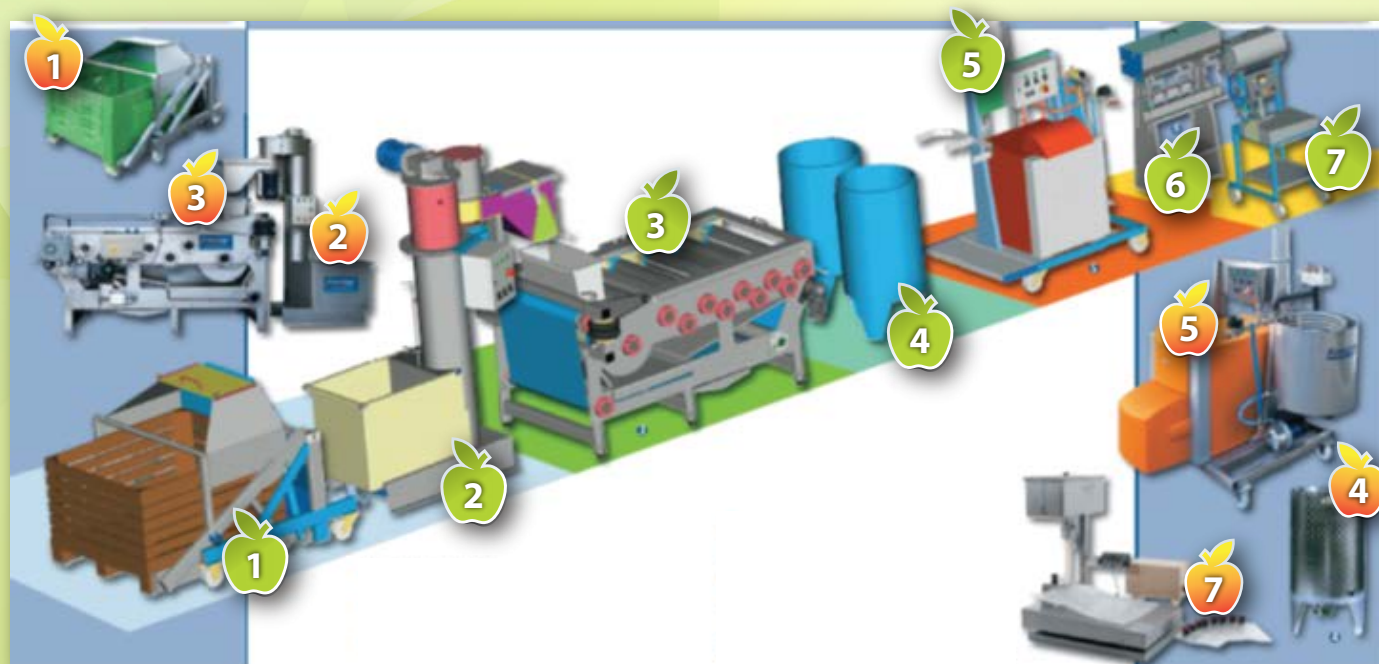
Kompletní linky

o výkonu 350 – 2000 litrů za hodinu



Společnost Techfruit je výhradním dodavatelem rakouské společnosti KREUZMAYR pro Českou republiku.

- Dodáváme kompletní linky pro výrobu moštů, včetně poradenství jak správně vyrábět kvalitní a zdravé mošty z různých druhů ovoce a zeleniny. Linky dodáváme jak v sériových provedeních, tak také zákazníkovi na míru.
- Pro výrobu moštů a džusů pomocí námi dodané technologie nepotřebujete žádné chemické konzervanty a Váš džus bude stejně kvalitní až po dobu dvou roků. Můžete vyrábět mošt čirý či kalný, můžete vyrábět koncentráty, pyré - se vším Vám ochotně poradíme.
- Naše technologie je jednoduchá na ovládání, čištění, údržbu. Variabilnost strojů umožňuje umístit technologii do jakýchkoliv prostor.
- Kromě technologií pro výrobu moštů dodáváme také technologii odpeckování, krájení a sušení ovoce a zeleniny.
- Standardně dodáváme linky o výkonu 350, 500, 1000 a 2000 litrů za hodinu. Na přání zákazníka dodáváme i linky vyšších výkonů, případně mezistupně.
- Poradíme s logistikou výroby. Na přání dodáme třídící a posuvné dopravníky, vybavíme technologii dalšími automatizačními prvky.
- Doporučíme vhodný systém sanitace a čištění, na přání vybavíme uchovávací nádrže sanitačními sprchami



1 Vyklapěč boxpalet

2 Myčka a drtička

3 Lis

4 Nádrže pro uchování

5 Paster

6 Plnička lahví

7 Plnička Bag in Boxů



Pastery

PAS 350/500/750/1000/1500

EPAS 100/210

Výhody:

- Jednoduché ovládání
- Integrované čerpadlo pro nasávání džusu
- Automatická regulace výstupní teploty džusu
- Trubkové výměníky
- Olejové (naftové) nebo plynové ohřívání, u EPAS elektrické
- Stroj je konstruován z nerez a potravinářsky
- Stroj je připraven k okamžitému užití
- Montováno na nerezovém rámu
- Možné konstrukční úpravy na přání zákazníka
- Na přání lze integrovat systém šokového ohřevu pro dosažení vyšší kvality džusu
- Nízká spotřeba oleje (naftové) (plynu, elektriky)
- Jednoduché čištění
- Různá řešení na míru



Typ	PAS 350	PAS 500	PAS 750	PAS 1000	PAS 1500	EPAS 100	EPAS 210
Výkon v l/h	Až 350	Až 500	Až 750	Až 1000	Až 1500	Až 100	Až 210
Připojení (V)	230	230	230	230	230	400	400
Spotřeba oleje (naftové) v l/h při max výkonu	3,0	3,7	6	7,5	11,5	-	-

Vyklapěč boxpalet GKE

- Pro boxpalety 1000 x 1200 mm nebo 1200 x 1200 mm
- Nerez provedení
- Rozměr 1680 x 1480 x 1220 mm
- Doba zvedání boxpalety 15 s
- Hmotnost 350 kg
- Připojení 230 V / 50 Hz / 2,2 kW
- CE certifikace
- Snadné čištění



Systémy šokového ohřevu: KZE 1500/3000

- Možnost integrovat k pasteru
- Zahřátí moštu na 80°C po dobu 30 sekund a okamžité zchlazení
- Dojde tak k sedimentaci pevných částic v nádrži
- Ničí bakterie a další nebezpečné látky
- Prodloužení trvanlivosti moštu

