**Hot Begemot**

<https://youtu.be/xsakO-N0a8E>zefirkakisa@gmail.com

Тел.+375 29 676-82-22, +375 33 342-92-99 Леонид

**ЛИНИЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ СОКА ПРЯМОГО ОТЖИМА**

**ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Пищевая нержавейка.

Производительность по весу яблока от 100 до 220 кг в час.

Минимальная площадь для размещения полного комплекта оборудования - 3 м.кв. Допускантся эксплуатация на платформе легкового прицепа для повышения мобильности при обслуживании хозяйств, находящихся на значительном удалении друг от друга.

Сфера применения: в садовых фермерских хозяйствах; при организации малого бизнеса по обслуживанию приусадебных хозяйств; в садовых товариществах для переработки фруктов; на складах предприятий торговли продуктами.

Преимущества:

-мобильность. Может перевозиться в одном легковом автомобиле до места применения;

-низкая цена по сравнению с импортными аналогами, а в СНГ таким комплектом не производится; минимальные затраты на техническое обслуживание; малое потребление электричества и возможность питания от однофазной сети; непревзойденный показатель "эффективность/стоимость".

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Характеристики элементов оборудования для изготовления сока прямого отжима.**

1. Дробилка фруктов 1,1 или 1,5 кВт.

Производительность дробилки до 15 кг/мин. Легко моется, не требует обслуживания. Степень измельчения и высота регулируются. Нержавеющая сталь.

2.Пресс с электрогидравлическим или пневмогидравлическим приводом.

Питание однофазное. Скорость прямого хода 20-35 секунд, обратного 15-25 секунд. Сито специальной конструкции из нержавеющей стали 1,5мм 403 серии (пищевая) с оптимальной конструкцией перфорации. Одновременная загрузка пресса - 32 кг мезги, т.е. около шести вёдер яблок. Выход сока по яблоку от 50 до 80% по весу яблок. Отходы используются на корм скоту или в качестве удобрения.

Пресс легко передвигается одним человеком на специальных колесах. Откидывающийся поршень, стабилизация платформы, регулировка предельного давления пресса.

Пресс может быть использован для производства масла семян, а также в качестве гаражного оборудования.

3. Пастеризатор проточный косвенного нагрева электрический 0 - 11 кВт.

Пастеризатор имеет одно- или трехфазную запитку. Теплоноситель - вода или другая жидкость. Дискретное управление мощностью от 2 до 11 кВт. Выход на рабочий режим 30-40 минут. Ёмкость собственного бака для продукта 30 литров. Ёмкость выносного бака для продукта не ограничена и возможен предварительный его подогрев, например, на газе.

Скорость пастеризации до 120 л/час. Температура пастеризации регулируется оператором с помощью переключения мощности и изменением скорости наполнения фасовочной тары в пределах +20 - +100 градусов. Температурный контроль осуществляется по двум информационным коаксиальным термометрам и одному контрольному с переносным датчиком.

Экспозицию пастеризации (время нагрева продукта) контролирует оператор. Нагревательные элементы имеют защиту от перегрева.

4.Устройство для наполнения и укупорки пакетов "Bag in box" Бэгинбокс.

Укупорочное устройство позволяет открывать пакет бэгинбокс, удерживать пробку и пакет во время наполнения и укупоривать продукт, предохраняя оператора от контакта с горячим продуктом.

Может быть использовано для вскрытия и повторного использования пакетов бэгинбокс, колки орехов и т.д.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Параметры** | **Дробилка** | **Пресс** | **Пастеризатор** | **Укупорка** |
| **Производительность** | до 15 кг/мин. | до 250кг в час | до 120л в час | до 800л в час |
| **Вес, кг** | 20,3 | 71,0 | 25,0 | 0,83 |
| **Габариты, мм:** |  |  |  |  |
| высота | 1100\* | 1410 | 1200 | 200 |
| ширина | 300\* | 600 | 650 | 130 |
| глубина | 600\* | 570 | 750 | 330 |
| **Потребляемая мощность, кВт** | 1,1 или 1,5 | 0,75 | от 2 до 11 |  |
| \* в рабочей конфигурации |  |  |  |  |