



Starčevićeva 4
Vinkovci
32100
Hrvatska

Telefon: +385 32 331 341

Proizvodnja sušara i opreme za preradu voća, povrća i lekovitog bilja. Preduzeće Euclid doo poseduje 33-godišnje iskustvo u proučavanju procesa sušenja, i projektovanju, konstrukciji i proizvodnji različitih vrsta sušara. Proizvodi komorne i tunelske sušare za voće, povrće i lekovito bilje, komorne sušare za testeninu, kao i

druge vrste sušara za posebne namene. Asortiman:

Komorne sušare za voće i povrće

Tunelske sušare za voće i povrće

Dodatna oprema za sušare

Komorne sušare za testeninu

Linije za proizvodnju soka od voća i povrća

Manje linije za proizvodnju soka

Veće linije za proizvodnju soka

Oprema za preradu voća i povrća

Mašina za pranje voća i povrća

Mlin za voće i povrće

Mlin za sušeno povrće

Presa za voće i povrće

Pasterizator za voće i povrće

Punilice za sokove

Generatori sirćeta

Komore za dekristalizaciju meda. Izbor tipa sušare, kapaciteta, vrste energenta i

drugih tehničko tehnoloških osobina izvodi se na temelju specifičnih zahteva, a osim tipskih sušara moguća je gradnja i drugih vrsta, prema potrebama korisnika. Osim sušara, Euclid doo proizvodi generatore sirćeta i ostalu opremu za proizvodnju

~~sirćeta, opremu za proizvodnju sokova od voća i povrća, opremu za pripremu i~~

doradu sušenih proizvoda. Svi proizvodi projektuju se, konstruišu i izrađuju uz primenu najnovijih naučnih dostignuća, i zadovoljavaju najviše standarde kvaliteta. Komorne sušare za voće i povrće Komorne sušare izrađuje s ukupnom površinom lesa od 2,5 do 100 m² (2,5, 5, 10, 20, 40, 60, 80 i 100), a tunelske od 150, 200, 250 i 300 m². Sveže šljive na 1m² površine lesa stane 20 do 22 kg, tako da u najveću komornu sušaru tip KSVP 100 stane preko 2.000 kg sveže šljive. Budući da se šljiva, zavisno od veličine plodova, sadržaja suhe tvari i drugim faktorima, suši od 18 do 24 sata, to znači da je kapacitet tog tipa sušare 2.000 kg/dan sveže šljive. Tunelske sušare za voće i povrće Tunelske sušare namenjene su neprekidnoj proizvodnji od 24 h/dan, pa je potrebno osigurati tri smene. Osim toga, nešto su skuplje od komornih, budući da poseduju kolica na kojima se nalaze lese, kao i mehanizam (elektromotor, reduktor, lančani prenos) za pokretanje kompozicije kolica unutar tunela sušare. Prekidanje rada zbog nedostatka sirovine, praznika i sl. moguće je, ali nije preporučljivo kod tog tipa sušara. Komorne sušare rade diskontinuirano, odnosno nakon sušenja robe u jednom ciklusu, moguće je dan ili dva preskočiti, pa ponovno nastaviti. Dodatna oprema za sušare Izbor dodatne opreme za sušare zavisi od kapaciteta sušare, a u ponudi su: mašina za pranje voća i povrća, mašina za blanširanje i sterilizaciju voća i povrća, stolovi za inspekciju robe, mašina za rezanje voća i povrća, mlinovi za sušeno voće i povrće i drugo. Komorne sušare za testeninu Komorne sušare za testeninu Euclid tip KST 40 opremljene su sistemom za raspodelu vazduha koji je zaštićen patentom, a koji omogućava jednoličnu raspodelu vazduha po celom preseku sušare i ravnomerno sušenje. Električni grejači napajaju se električnom energijom pomoću električnih komponenti trijaka, čiji je vek neograničen, budući da ne postoje mehanički delovi koji se vremenom oštećuju. U sušari su smeštena kolica s lesama na kojima se nalazi testenina. Sve oznake procesa (temperatura, relativna vlažnost vazduha, vreme preostalo do kraja sušenja) očitavaju se na digitalnom displeju. Linije za proizvodnju soka od voća i povrća Euclid proizvodi pet tipova linija, kapaciteta 40, 60, 80, 150 i 400 l/h proizvedenog soka. Moguća je i proizvodnja mutnih, bistrih i kašastih (gustih) sokova od raznih vrsta voća i povrća (kruška, jagoda, kupina, malina, aronija, borovnica, brusnica, goji, šljiva, grožđe, kajsija, breskva, višnja,

trešnja, mrkva/šargarepa, cikla/cvekla, paradajz itd.) Za proizvodnju kašastih (gustih) sokova od koštičavog i jagodičastog voća, pri čemu se koristi cela pulpa plodova, potrebna je pasirka, koja nije sastavni deo linija. Manje linije za proizvodnju soka Manje linije namenjene su početnicima, uglavnom za dodatni posao i prodaju u manjim trgovinama, tržnim centrima, sajmovima i sl. Izrađene su s ciljem da budu što jednostavnije, pa time i jeftinije, ali uz mogućnost proizvodnje soka jednakog kvaliteta kao na većim linijama. Sastoje se od mlina, prese i pasterizatora, dakle uređaja koji su neophodni za proizvodnju soka, dok se pranje sirovina i hlađenje boca obavlja ručno. Veće linije za proizvodnju soka Veće linije od 150 i 400 lit/h namijenjene su profesionalnoj proizvodnji, i za planiranu prodaju sokova u trgovačkim lancima. Sastoje se od mašine za pranje voća i povrća, mlina, prese, filtera, pasterizatora i hladnjaka boca. Minimalna površina potrebna za smeštaj linija tip S 150 i S 400 je cca 60 m², a za linije tip S 40, S 60 i S 80 cca 20 m². Oprema za preradu voća i povrća Pored linija za proizvodnju soka od voća i povrća Euclid proizvodi i dodatnu opremu za preradu voća i povrća. U ponudi su: Mašina za pranje voća i povrća Mlin za voće i povrće Mlin za sušeno povrće Prese za voće i povrće Pasterizatori za voće Punilice za sokove u boce Punilica soka bag in box Mašina za vađenje semene lože i rezač jabuka na ploške Sto za inspekciju robe za sušenje Mašina za blanširanje i sterilizaciju voća i povrća Mašina za izbijanje koštica iz suvih šljiva Mašina za pranje voća i povrća Mašina za pranje voća i povrća se sastoji se od posude za pranje, turbokompresora, transportne trake s pogonom, sekcije za pranje barbotiranjem, sekcije za tuširanje voća ili povrća čistom vodom, i armature za punjenje, pražnjenje i rasprskavanje vode. Mlin za voće i povrće Mlin za voće i povrće ima rotirajuće lopatice mlina s elektromotornim pogonom, iznad koje se nalaze noževi koji plodove režu na veće komade, koji se protiskuju kroz režuću ploču, na kojoj se komadi plodova melju na potrebnu granulaciju. Samlevena masa pada u plastično korito iz kojeg se grabi pomoću lopatice pri punjenju prese. Mlin za sušeno povrće Mlin za sušeno povrće izveden je kao mlin čekičar. Delovi mlina su izrađeni od nerđajućeg čelika (inox) i to su: postolje, ulazni levak s mešalicom i pužnim dozatorom, elektromotor s reduktorom za pogon mešalice i dozatora, rotirajući čekić, sito, elektromotor za pogon čekića, izlazni levak i električne

instalacije. Presa za voće i povrće Hidraulička presa za voće i povrće je opremljena hidrauličkim agregatom vazduha 400 bar, i hidrauličkim cilindrom s upravljačkim ventilom i manometrom. Okvir prese izrađen je od masivnih čeličnih profila. Radne ploče i posuda za prihvatanje soka izrađeni su od nerđajućeg čelika. Pesa je opremljena dvostrukim kompletom za presovanje (radne ploče, posuda za sok, filtarske tkanine). Pasterizator za voće i povrće Pasterizator za voće i povrće je izrađen od nerđajućeg čelika. Napojni sud pasterizatora u kojem se nalazi voda hermetički je zatvoren i opremljen ručkom i sigurnosnim ventilom. U njemu je smešten spiralni izmjenjivač toplote kroz koji struji sok koji se pasterizuje. Pasterizator se greje električnim grejačima snage 4 kW. Punilice za sokove Punilice za sokove su namenjene za punjenje sokova. Pasterizovani sok pomoću creva se puni u staklene boce širokog grla s čeličnim "twist of" zatvaračem, ili u plastične vreće sa slavinom za istakanje za "bag in box" sistem ambalaže. Najčešće korištene veličine boca su od 0,2 do 1 l, a vreća 3 ili 5 l. Generatori sirćeta Generatori sirćeta su namenjeni za proizvodnju jabukovog i drugih vrsta sirćeta, odnosno pretvaranje alkohola u sirćetnu kiselinu postupkom sirćetnog vrenja, uz intenzivno dovodenje vazduha iz okoline i njegovo mešanje sa tečnošću. Sastoje se od napojnog suda sa postoljem, centrifugalne pumpe, ejektorskog uređaja za napajanje vazduhom, cevnog spiralnog hladnjaka, armature za pražnjenje i merenje nivoa napojnog suda, radnog i sigurnosnog temperaturnog osetnika, električne instalacije i upravljačkog ormarića s mikroprocesorskim upravljačem. U zavisnosti od spoljašnje temperature, proces sirćetnog vrenja u acetatoru do postizanja 5% sirćetne kiseline traje 45 do 55 sati. U ponudi su sledeći generatori sirćeta: Generator sirćeta Euclid tip GO 100 - kapaciteta 35 l/dan Generator sirćeta Euclid tip GO 200 - kapaciteta 70 l/dan Generator sirćeta Euclid tip GO 600 - kapaciteta 180 l/dan Generator sirćeta Euclid tip GO 2500 - kapaciteta 800 l/dan Komore za dekrizalizaciju meda Komore za dekrizalizaciju meda služe za otapanje kristalizovanog meda, kako bi se mogao pretakati u prikladnu ambalažu. Osnovni uslov pri zagrevanju meda je da se ne sme prekoračiti temperatura od 40°C, kako ne bi došlo do uništavanja enzima, vitamina i drugih vitalnih sastojaka meda. Komora za dekrizalizaciju meda, koju proizvodi Euclid, ima izolovano dno čime je utrošak energije smanjen za oko 20 %, a moguće je i

zadavanje vremena zagevanja, nakon kojeg će mikroprocesor isključiti komoru.

Mobilni: +385 98 896 707

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)