

VÝROBNÍ PROSTORY

- Od 50m²
- Omyvatelné stěny (PIR pane, obklad, omyvatelný nátěr)
- Centrální žlab
- Podlaha z epoxidové stěrky
- Voda
- U pasterů od 300 l/h komín
- Teplá voda ve výrobě
- HACCP
- Sklad surovin, výrobků, obalů
- Schvaluje hygiena, dohlíží SZPI
- Možné alternativní prostory: kontejner, přívěs



DODÁVANÉ OBALY

- Bag in box: sáčky, krabice 3l, 5l, 10l a 220 l
- Pouche: 1,5l, 3l, 5l



VYBRANÉ REFERENCE - MOŠTÁRNY

BOHEMIA APPLE, VVISS, ZD DOLANY,
JAHODÁRNY VRAŇANY, GRAIN, SADY SYNKOV,
SADY KLÁŠTEREC, FYTOS FRUIT, MIROSLAV FRYDRYCH,
PODORLICKÁ SODOVKÁRNA, MOŠTÁRNA LOUNY,
MILAN KARTES, SEMPRA TURNOV, POMONA TĚŠETICE,
OVOCNÁŘSKÉ DRUŽSTVO BRNO, FARMA U TŘÍ DUBŮ,
BESKYD FRYČOVICE, SADY CZ, EDUARD KOZÁK,
MIROSLAV KRČAL, NATURA GREŠÍK, NVK GROUP A DALŠÍ

VYBRANÉ REFERENCE - MARMELÁDY

GRAIN, EDUARD KOZÁK, UNISADPLUS, SF JAM,
FARMA RÁJEČEK SEMPRA TURNOV, MIROSLAV BRACHTL A DALŠÍ

VYBRANÉ REFERENCE - SUŠÁRNY

UNISADPLUS, GRAIN, MILAN KARTES, JAN MUSIL A DALŠÍ

VYBRANÉ REFERENCE - VÝROBNÍ PROSTOR

GRAIN (VESTAVBA PIR PANEL), SADY SYNKOV (VESTAVBA PIR PANEL),
MIROSLAV BRACHTL (VESTAVBA PIR PANEL), JAHODÁRNA VRAŇANY (KONTERJNER),
SADY KLÁŠTEREC (PŘÍVĚS)



MOŽNOSTI FARMÁŘSKÉHO ZPRACOVÁNÍ OVOCE



KONTAKT

Ing. Marek Studený
Tel: 776 664 214
E-mail: studeny@techfruit.cz
www.techfruit.cz

Techfruit s. r. o.
Luká 118, 783 24 Slavětín
IČO: 29383871
DIČ: CZ29383871

www.techfruit.cz

MOŠTÁRNY

- Výkon od 300 kg/h do 5000 kg/h
- Zpracovat lze jablka, hrušky, peckoviny, bobuloviny, zeleninu (mrkev, řepu, celer) a další
- Lisování za studena, úprava pasterizací - plnění za horka

VÝSLEDNÝ PRODUKT

- Bag in box
- Pouch
- Lahev s uzávěrem Twist off, korunka, nebo šroub

OSA MOŠTÁRNY

- Myčka a drtička
- Pásový lis
- Paster
- Plnička bag in box nebo lahví

DOPLŇKY

- Vyklapěč boxpalet
- Odpeckovačka
- Míchadlo

PRAKTICKÉ INFORMACE

- Potřebné místo pro instalaci od 50m²
- Reálná výtěžnost cca 66% = z tuny jablek cca 660 litrů moštu
- V ideálních podmínkách až 75% (vhodná odrůda, teplota, po sklizni)
- Možnost míchání příchutí
- Potřebné zdroje: elektrina, voda, plyn nebo nafta, cena energie cca 1 Kč/litr
- Obslužnost od 2 pracovníků
- Orientační cena modelové linky 300 kg/h je od 900.000,-Kč bez DPH (pro jádroviny, automatické drcení a lisování, manuální plnění)

VÝROBNY PYRÉ

- Výkon od 500 kg/h do 2000 kg/h
- Doplnění moštárny o pasírku, vybavení vhodným pasterem a čerpadly
- S automatickou plničkou lze plnit i do „přesnídkových obalů“
- Dvoustupňové pasírování
- Možnost ohřevu drtě pro vyšší výtěžnost

VÝROBNY CIDERU

- Doplnění moštárny o kvasné tanky, řízené kvašení, filtraci, sycení CO2, protitlaké plnění a případně pasterizaci



MARMELÁDOVNY

- Výkon od 120 l do 300 l/ várka
- Doplnění moštárny o pasírku a kotel na marmelády, plničku marmelád, vybavení vhodnými čerpadly
- Vhodný doplněk vanový paster
- Kotel na marmelády: dvojitý plášť naplněný glycerinem, míchadlo
- Výstupem je sklenice s twist off uzávěrem



SUŠÁRNY OVOCE

- Sušící plochy od 3m do 50m²
- Na 1m² lze umístit až 4 kg plátkovaných jablek (dle tloušťky)
- Výtěžnost mezi 10-15%
- Kondenzační sušárna: Nižší energetická náročnost – příkon od 0,2 kW na 1m² plochy
- Horkovzdušná sušárna: Větší kapacity, Možnost vyšších sušících teplot, příkon od 0,3 kW na 1m² plochy
- Přípravné stroje: loupač, kráječ a odjadřovač jablek, odpeckovačka třešní, višní, odpeckovačka švestek, meruněk

