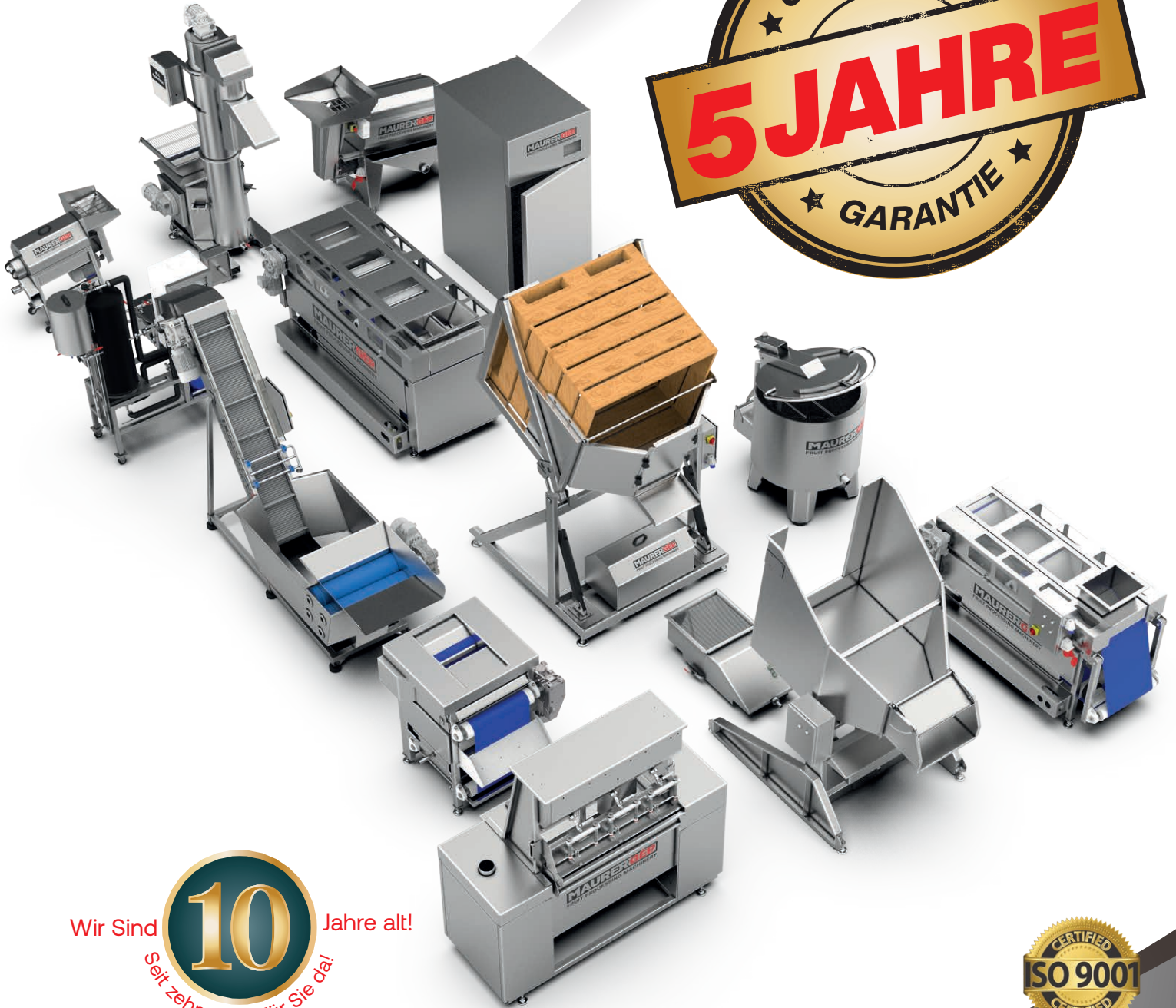


MAURER GÉP KFT.

Maschinenbau-Obstverarbeitungsmaschinen



Wir Sind 10 Jahre alt!



Wenn Sie langfristig planen!

MKPK 100 / 200 / 400

Wenn Sie langfristig planen!



Wannenpasteur

Mit der Wannenpasteur können Sie verschiedene Produkte Pasteurisieren Wie zum Beispiel Marmeladen, Säfte, creme und vieles mehr. Das Wasser wird mit zwei Heizstebe angeheizt, die Flaschen werden in dem Gitterkörbe gestellt und auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Die Temperatur Steuerung erfolgt vollautomatisch und wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist dann wird die Anlage automatisch ausgeschaltet.

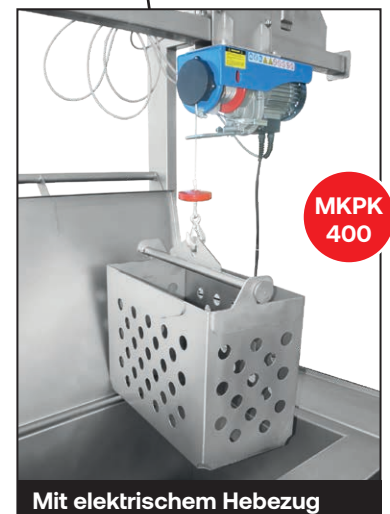


Technische Daten MKPK 400:

- Nennleistung: 400 L/Arbeitsgang
- Strombedarf: 18 kW, 400 V, 32 A
- Material: Wnr. 1.4301, AISI 304 Edelstahl
- Abmessungen: 2500 x 1000 x 2000 mm
- Gewicht: 300 kg
- IP65 Elektrische Schaltkasten
- Wannenisolierung
- Automatische Temperaturregulierung
- Elektrische Sailwinde für die Körbe zu bewegen
- Manuelle bedienung
- Minimale Wartung

Optional:

- Zusätzliche Gitterkörbe
- Automatische Steuerung der Heiz und Kaltwasser
- Automatische Füllstandregulierung
- Beide Wannen beheizbar
- Ablagetisch rechts und links an der Anlage



Technische Daten MKPK 100/200:

- Nennleistung: 100/200 L/Arbeitsgang
- Strombedarf: 9/12 kW, 400 V, 32 A
- Material: Wnr. 1.4301, AISI 304 Edelstahl
- Abmessungen: 500 x 1100 x 900 mm
- Gewicht: 75/130 kg
- IP65 Elektrische Schaltkasten
- Wannen Isolierung ausenseite
- Automatische temperaturregulierung
- Manuelle bedienung
- Minimale Wartung

Optional:

- Zusätzliche Gitterkörbe
- Rohlbarer Gestell



Alles was Sie brauchen für

MKJ 120 Pumpe:

Geeignet für die ansaugung von Produkten mit hoher Viskosität.

Technische Daten:

- Nennleistung: 12000 L/h
- Strombedarf: 1,5 kW, 400 V, 6A
- Material: Wnr. 1.4301, AISI 304 Edelstahl
- Abmessungen: 350 x 1100 x 450 mm
- Gewicht: 50 kg
- Anschluss: DN 65



MKLF 300 Marmeladenkochkessel:

Gegen über andere Hersteller das Rührwerk der Maschine befindet sich an der Unterseite des Kessels, dadurch das anheben von dem Klappdeckel ist vereinfacht. Im Kessel helfen Silikon Abstreifer gegen das Anbrennen von der Marmelade.

MKPK 400 Wannenpasteur:

Mit der Wannenpasteur können Sie verschiedene Produkte Pasteurisieren Wie zum Beispiel Marmeladen, Säfte, creme und vieles mehr. Das Wasser wird mit zwei Heizstebe angeheizt, die Flaschen werden in dem Gitterkörbe gestellt und auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Die Temperatur Steuerung erfolgt automatisch und wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist dann wird die Anlage automatisch ausgeschaltet.



MKLT 100 Marmeladenabfüllanlage:

Das Laufrad funktioniert gleichzeitig als selbstansaugende Pumpe und Durchflussmesser, welche die füllung von Flüssigkeiten mit hoher Viskosität möglich macht.

Technische Daten:
Leistung: 200-600 Flaschen/h
Nennleistung: 300 L/h
Strombedarf: 0,1 kW, 24 V
Material: Wnr. 1.4301, AISI 304 Edelstahl
Abmessungen: 350 x 1100 x 1250 mm
Gewicht: 40 kg

Anschluss: DN 65
Volumetrische Füllung
Füllung Genauigkeit: +/- 0,5%
Abfülltemperatur: 0-100 °C
Füllbereich: 5g-35000 g
Minimale Wartung
Halbautomatisch



die Marmeladen herstellung!

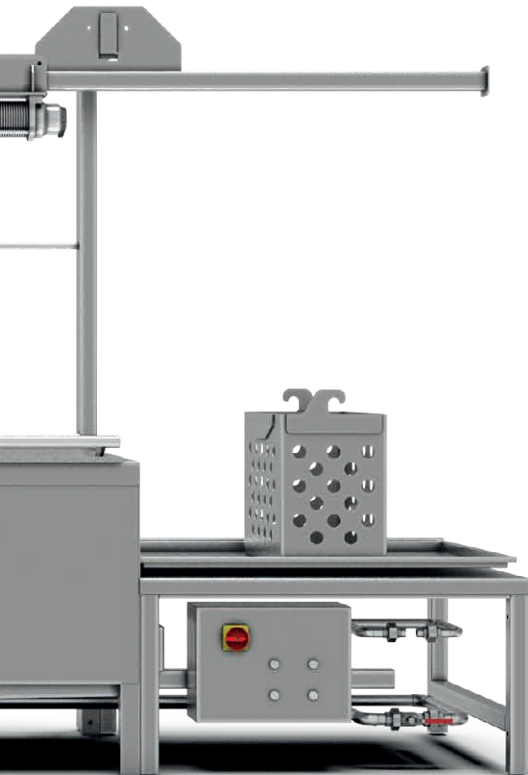


MKUM 12

Mit der Flaschenspülmaschine wird das Abspülen/Reinigen der Saftflaschen und Marmeladenflaschen wirklich einfach. Die Maschine wurde konstruiert für die Anforderungen von kleinen Betrieben. Mit einer überschaubaren und einfachen Handhabung ist die Flaschenspülmaschine die perfekte Lösung für die keimfreie Reinigung von Saftflaschen oder Marmeladenflaschen.

Technische Daten:

- Edelstahl Ausführung
- 6 oder 12 Waschdüsen
- Automatisch gesteuerte Waschprozess
- von 0,1 bis 1,5 L Flaschen und für Marmeladen Flaschen bis 1 L
- Reinigungsmittel Zugabe möglich



MK 1000 Entstein-Passieren:

Entstein- / Passieranlage mit wechselbaren Sieben und verstellbarem Rotor. Geeignet zum Passieren von Steinobst, Früchten und Beeren. Die Maische und die Kerne werden separat ausgeworfen. Sibe können einfach und schnell ausgetauscht werden. Die Anlage wird ausgeliefert mit einem Sieb und weitere Siebe können gern zusätzlich bestellen werden.



Etikettiermaschine

Die Tisch-Etikettiermaschine FleXlabeller PE-E ist ein Gerät, welches entwickelt worden ist, um unterschiedliche, zylindrische Behälter unter der Verwendung von selbstklebenden Etiketten auszuzeichnen. Ideal zum Anbringen von Weinetiketten, Marmeladen etc.

MAURERGÉP_{KFT.}

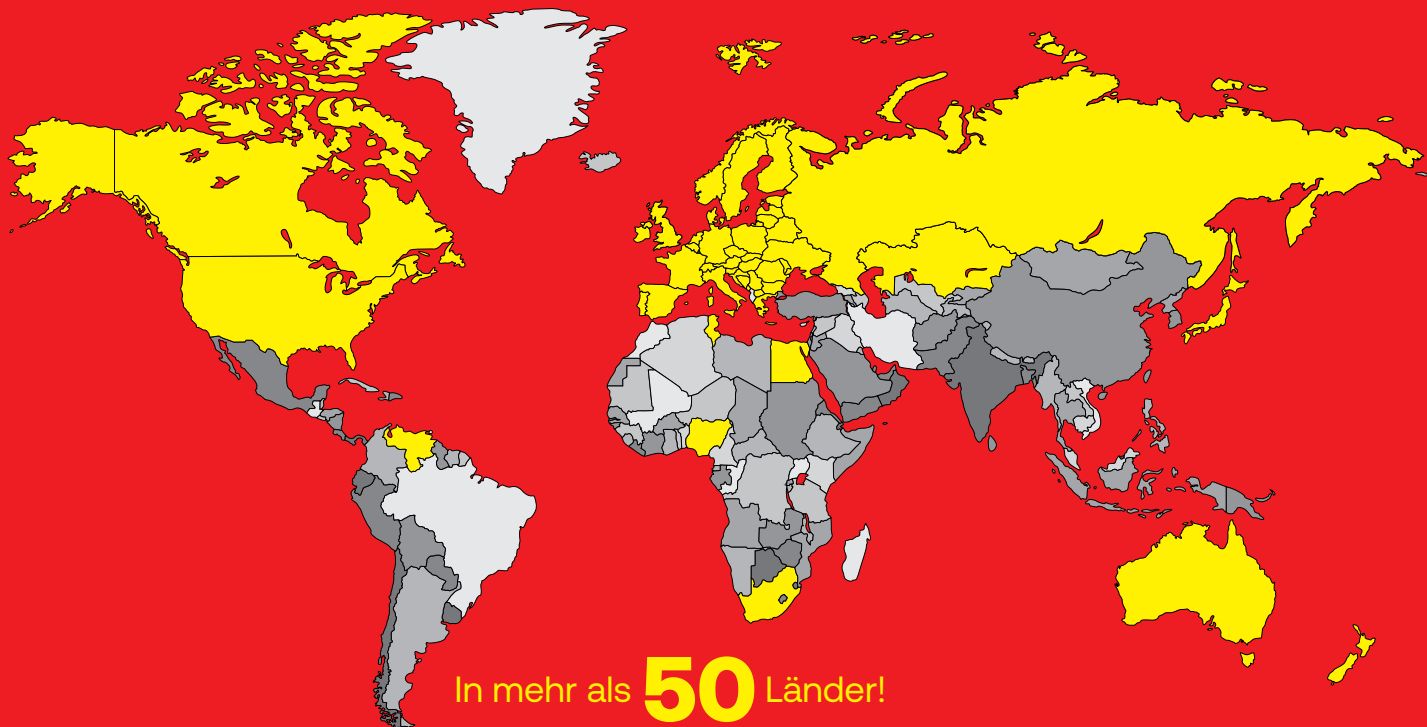
Maurer Gép Kft.
Ungarn 6781 Domaszék, Tanya 266/M

www.maurergep.de

info@maurergep.de

Telefonnummer: 0221 2597 55 87

Telefonnummer: 0036 70 612 5714



In mehr als **50** Länder!

Ihr lokale Wiederverkäufer Partner:

