



Starčevićeva 4
Vinkovci
32100
Hrvatska

Telefon: +385 32 331 341

Sušare za voće, povrće i lekovito bilje
Preduzeće Euclid doo je najveći proizvođač komornih i tunelskih sušara na području bivše Jugoslavije. Sušare su univerzalne, što znači da se u istoj sušari mogu sušiti voće, povrće i ljekovito bilje, testenine, kao i druge vrste roba. Komorne sušare su opremljene patentiranim sistemom za raspodelu vazduha koji omogućava ravnomerno sušenje. Sušare na plin ili ulje su opremljene patentiranim ložištem sa izmenjivačem toplote koji smanjuje utrošak energije i čini sušenje ekonomičnim. Tunelske sušare su namejane za sušenje većih količina voća, povrća i lekovitog bilja u odnosu na komorne. Opremljene su lesama koje su smeštene na kolica sa točkovima, koja se periodično pomeraju putem mehanizma sa elektromotorom. Procesom sušenja se upravlja pomoću mikroprocesora, a digitalni displej prikazuje trenutnu temperaturu i vlažnost vazduha, kao i preostalo vreme do kraja sušenja. Komorne sušare za testeninu Komorne sušare za testeninu imaju patentirani sistem za raspodelu vazduha koji omogućava 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. 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. Mlin za sušeno povrće Mlin za sušeno povrće izveden je kao mlin čekićar. 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. Oprema za preradu voća i povrća Oprema za preradu voća i povrća, koju proizvodi preduzeće Euclid doo je namenjena za proizvodnju prirodnih mutnih i bistrih voćnih sokova. 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, šargarepa, cvekla, paradajz itd.) Oprema za preradu voća i povrća koja je namenjena za manje linije za proizvodnju soka čine: mlin za voće, presa za voće i pasterozator za sokove. U veće linije, pored navedenih, spadaju: mašina za pranje voća i povrća, mašine za filtraciju bistrih sokova, hladnjak za boce. U ponudi je i dodatna oprema za preradu voća i povrća u koju spadaju: komplet za pripremu jabuka i krušaka za sušenje - 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. 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 prihvrat soka izrađeni su od nerđajućeg čelika. Presa je opremljena dvostrukim kompletom za presovanje (radne

ploče, posuda za sok, filtarske tkanine).Pasterizator za voće i povrćePasterizator 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 sokovePunilice 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.Pasirka za voćePasirka za voće, koja nije sastavni deo linija, se koristi za proizvodnju kašastih (gustih) sokova od koštičavog i jagodičastog voća, pri čemu se koristi cela pulpa plodova. Generatori sirćetaGeneratori sirćeta su acetatori namenjeni za proizvodnju jabukovog i drugih vrsta sirćeta, odnosno pretvaranje alkohola u sirćetnu kiselinu postupkom sirćetnog vrenja, uz intenzivno dovodjenje 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 70 do 100 sati.U ponudi su sledeći generatori sirćeta:Generator sirćeta Euclid tip GO 100 - kapaciteta 30l/danGenerator sirćeta Euclid tip GO 200 - kapaciteta 60l/danGenerator sirćeta Euclid tip GO 400 - kapaciteta 400l/danGenerator sirćeta Euclid tip GO 600 - kapaciteta 180l/danGenerator sirćeta Euclid tip GO 2500Komore za dekrizalizaciju medaKomore 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.Laboratorijska oprema za analizu zemljištaLaboratorijska oprema

za analizu zemljišta je namijenjena za pripremu uzoraka zemlje za hemijsku analizu zemljišta. Da bi se izvršila analiza zemljišta, zemlja mora biti prethodno osušena, što je moguće učiniti u komornim sušarama Euclid namijenjenim za tu svrhu. Euclid izrađuje dve vrste mlinova za zemlju i sušare različitih kapaciteta. U ponudi su: Mlin za zemlju s rotirajućim nožem Mlin za zemlju s kotrljajućim valjcima Komorna sušara za zemlju Euclid tip KSZ Komorna sušara za zemlju Euclid tip KSVP Grejači vazduha Grejači vazduha koje proizvodi preduzeće Euclid namenjeni su zagrevanju specifičnih objekata kao što su sportske dvorane, bioskopi, dvorane za svadbe i bankete, veliki restorani i slično. Posebna je prednost, što se, za razliku od drugih komercijalnih grejača, količina vazduha može prilagoditi potrebama objekta, tako da se osim za grejanje, grejač može koristiti i za ventilaciju objekta u svim vremenskim periodima.

Mobilni: +385 98 896 707

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)