

Ей нет равных



Машина великолепно моет и одновременно полирует все виды овощей, фруктов и корнеплодов.

Выпускаемые отечественные и импортные плодомоечные машины не универсальны. Каждая из них, как правило, предназначена для мойки одного вида плодовоовощного сырья: либо огурцов, либо томатов, либо картофеля, либо яблок и т. д. А главное, эти машины совершенно не обеспечивают качественную мойку плодовоовощного сырья, что вызывает необходимость устанавливать в одной технологической линии последовательно 4 – 5 плодомоечных машин, а в линиях по производству консервов для детского питания количество плодомоечных машин достигает семи и более.

Поскольку перерабатывающие предприятия, как правило, выпускают продукцию из различных овощей и фруктов, поэтому их технологические линии требуют суммарно большого количества плодомоечных машин различного типа, больших расходов электроэнергии и технологической воды.

Увеличение количества плодомоечных машин, установленных в одной технологической линии, отрицательно отражается на качестве перерабатываемого сырья, увеличивает его потери, а также требует наличия дополнительных производственных площадей. Все это приводит к увеличению расходов на электроэнергию, технологическую воду, эксплуатацию оборудования и очистных сооружений и, в итоге, влечет за собой существенное снижение производительности труда, увеличение себестоимости и снижение рентабельности производства готовой продукции.

Пытаясь как-то решить проблему улучшения товарного вида перерабатываемого плодовоовощного сырья, за рубежом начали выпускать полирующие машины. Однако их использование оказалось также малоэффективным. Во-первых, по технологии перед полирующей машиной необходимо устанавливать плодомоечные машины. Во-вторых, стоимость одной полирующей машины достигает 150 тыс. евро. Такие огромные расходы на оборудование большинство перерабатывающих предприятий просто не могут себе позволить. Поэтому и продолжают мыть плодовоовощное сырье на неэффективных машинах. А в результате ежегодно миллионы людей подвергаются отравлению пищевыми продуктами.

Обращаем особое внимание, что используемые при переработке овощей, фруктов и корнеплодов известные отечественные и импортные плодомоечные машины не позволяют достичь требуемого качества мойки сырья. Остатки ядохимикатов, а также токсинов болезнетворных микроорганизмов в продуктах питания приводят к отравлениям различной тяжести организма человека. Это подавляет воспроизводство новых молодых клеток, вызывает преждевременное старение всего организма, снижает трудоспособность и сокращает долголетие человека.

Нашему предприятию в результате многолетних исследований и опытно-конструкторских работ, наконец, удалось решить ключевую задачу технологических процессов консервирования, заморозки и длительного хранения плодовоовощной продукции – создать машину нового поколения для высококачественной мойки широкого ассортимента сырья.

Предлагаемая принципиально новая, не имеющая аналогов в мире, универсальная машина для мойки и одновременной полировки абсолютно всех овощей, фруктов и корнеплодов создана с целью исключения поражения организма человека болезнетворными микроорганизмами и их токсинами, остатками ядохимикатов при употреблении овощей и фруктов в свежем виде, а также в консервной и пищевой промышленности. Это способствует сохранению здоровья нации, так как создает возможность снабдить население безопасными для здоровья продуктами питания.

Использование машины позволяет достичь высочайшего, быстрого эффекта мойки, обеспечивая одновременно полировку поверхности всех видов овощей, фруктов и корнеплодов, независимо от их размера, формы и неровностей. Такой эффект достигается благодаря применению нового, контактно-копирующего, интенсивного принципа обработки поверхности плодов оригинальными высокоэластичными рабочими элементами с одновременным использованием принципа бесцентровой шлифовки поверхностей. Под действием массы плодов оригинальные эластичные лепестки гребенок, взаимодействуя с неровностями поверхностей плодов, чередуясь впадинами и выступами, попеременно отгибаясь и мгновенно восстанавливаясь, интенсивно совершая колебательные движения, обрабатывают все углубления и неровности плодов, копируя самые сложные поверхности, исключая их повреждения и эрозию кожного покрова.

Машина не требует предварительной калибровки сырья по размерам и может без перенастройки рабочих органов мыть такие плоды, как картофель, морковь, свеклу, топинамбур,

редис, баклажаны, перец, огурцы, кабачки, томаты машинной уборки, яблоки, груши, сливы, айву и т. п. Оригинальное конструктивное решение рабочих органов машины позволяет удалять загрязнения и гниль из углублений и неровностей плодов, исключив механические повреждения их здоровой части и кожного покрова. Новый принцип мойки позволяет удалить с поверхности плодов все остатки ядохимикатов и одновременно снизить микробиальную обсемененность в 100 и более раз (для сравнения – известные плодомоечные машины снижают микробиальную обсемененность всего лишь до 10 раз). Кроме того предлагаемая машина способна без перенастройки рабочих органов удалять кожный покров с плодов, прошедших термическую обработку (например, после применения аппаратов паровой очистки).

Впервые разработанный и примененный нами на практике контактно-копирующий принцип мойки плодов позволяет за считанные секунды в непрерывном режиме не только тщательно отмыть любые овощи, корнеплоды и фрукты, но и одновременно отполировать их поверхность, что улучшает товарный вид продукции и дополнительно значительно увеличивает срок ее хранения. По эффекту обработки плодов одна наша машина заменяет последовательно установленные, как минимум, две известные отечественные или импортные плодомоечные машины в совокупности с полирующей машиной, выпускаемой только за рубежом. Используя предлагаемую нами машину, можно сэкономить более 3 500 000 рублей только за счет сокращения количества единиц оборудования. Расход электроэнергии сократится в 3 раза, а технологической воды – в 4 раза. Наша машина очень компактна и ее использование позволит сократить производственные площади на 50 м².

Конструкция машины проста, удобна в обслуживании, эксплуатации и ремонте.

Наши машины работают во многих регионах страны: от Москвы до Сахалина. От наших клиентов мы получаем много положительных отзывов. Вот некоторые из них:

«С помощью машины осуществляется быстрая и качественная мойка картофеля, моркови, свеклы и огурцов. Благодаря новому принципу обработки плодов эластичными элементами, имеющими большую подвижность, достигается качественное мытье даже самых загрязненных плодов. Моечная машина органично вписывается в технологическую линию по товарной обработке, фасовке и упаковке овощей. По своим техническим характеристикам и конструктивным решениям эта универсальная моечная машина не имеет аналогов среди зарубежных и отечественных моечных машин». (Машина непрерывно эксплуатируется с 2005 года, г. Санкт-Петербург, ОАО «Выборгское оптово-розничное объединение «Фортуна»);

«Плодомоечная машина эксплуатируется на предприятии по переработке и консервированию овощей и фруктов. С помощью машины на предприятии осуществляется мойка в непрерывном режиме различных видов овощей и фруктов: огурцов, кабачков, яблок, картофеля, моркови. Следует отметить, что упомянутая машина обладает исключительно высокой моющей эффективностью при небольшом расходе воды. Независимо от степени загрязнения, вида и формы плодов, неровности поверхности, изъянов и углублений с помощью машины достигается высокая чистота плодов. Машина конструктивно проста и не требует специальной подготовки для ее обслуживания. Может работать как в автономном режиме, так и в составе непрерывной комплексной линии. По эффективности мойки (благодаря оригинальной конструкции) значительно превосходит известное современное оборудование». (Машина непрерывно эксплуатируется на протяжении десяти лет, г. Краснодар, СПК «Краснодарский»);

«На протяжении четырех лет эксплуатации машина использовалась преимущественно в технологической линии консервирования огурцов, обеспечивая их высококачественную мойку. Ее применение позволило исключить операции выбраковки и дополнительной ручной мойки огурцов. Машина компактна, надежна в работе, ремонтпригодна, универсальна в применении и способна мыть различные виды овощей, фруктов и корнеплодов без предварительной

калибровки. При этом достигается безукоризненная чистота поверхности плодов, независимо от их формы, размеров и неровности поверхности. Машина проста в эксплуатации и не требует квалифицированного обслуживания». (Республика Адыгея, ООО «Экспресс-Кубань»).

Также приводим заключение доктора технических наук, профессора Краснодарского Государственного Технологического Университета Г.М. Зайко:

«В настоящее время наблюдается рост числа предприятий, перерабатывающих плодоовощную продукцию. И неизбежно эти предприятия сталкиваются с проблемой мойки сырья. От эффективности мойки зависит продолжительность технологического процесса, себестоимость и качество выпускаемой продукции.

Известное отечественное и зарубежное оборудование не универсально, как правило, предназначено для индивидуальной мойки плодоовощного сырья одного наименования и обладает неудовлетворительными возможностями. А поскольку отечественное и зарубежное машиностроение не предлагает ничего нового, перерабатывающие предприятия испытывают острый дефицит в ресурсосберегающем, эффективном оборудовании. Поэтому появление на рынке новой, высокоэффективной, универсальной плодомоечной машины позволит решить сразу несколько ключевых проблем перерабатывающей промышленности. Главное достоинство этой машины заключается в том, что благодаря применению нового контактно-копирующего принципа обработки плодов упругими эластичными элементами, она способна эффективно и качественно мыть самые загрязненные плоды, независимо от формы и неровности их поверхности, включая такой наиболее труднотомываемый плод, как топинамбур.

Еще одно достоинство предлагаемой машины – ее универсальность. Это качество позволит предприятиям отказаться от приобретения нескольких машин различного типа и взамен использовать всего лишь одну, универсальную, устанавливая ее в различных технологических линиях.

Использование универсальной плодомоечной машины позволит создать гибкую универсальную технологическую линию, своевременно и качественно перерабатывать плодоовощное сырье, снизить себестоимость и повысить рентабельность производства.

Заслуживает внимания и тот факт, что благодаря оригинальному конструктивному решению, предлагаемая плодомоечная машина способна без перенастройки рабочих органов удалять кожный покров с плодов после их термической обработки. Все вышеперечисленное позволяет сделать заключение о том, что производство «Машины плодомоечной универсальной», не имеющей аналогов в мире, позволит решить ключевую проблему перерабатывающих предприятий – качественной мойки плодоовощного сырья, а использование такой машины позволит, в итоге, существенно повысить качество выпускаемой продукции и рентабельность производства».

Если Вы дорожите своим здоровьем и здоровьем потребителей Вашей продукции, мойте овощи, фрукты и корнеплоды на предлагаемой нами уникальной моечно-полирующей машине.

Мы предлагаем разъяснять потребителям Вашей продукции, что впервые, благодаря обработке плодоовощного сырья на нашей машине, Вы избавляете продукты питания от патогенных микроорганизмов, их токсинов и остатков ядохимикатов.

ООО «Научно-производственное предприятие «ТехноЭксклюзив».
Почтовый адрес:
350007 г.Краснодар-7, а/я №5934;
350063 г. Краснодар,
ул.Гимназическая,14, оф. 17
Тел.: (861) 269-97-05; 220-53-75;
8-918-490-97-74;
8-928-424-33-12; 8-918-494-42-52;
e-mail: tehnoexclusive@mail.ru
www.tehnoexclusive.su