НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Переработка фруктов, ягод и овощей –

перспективное направление деятельности для отечественных производителей этой продукции.

СПЕКТРУМ®
компания

Компания «СПЕКТРУМ» основана в 1993г.
Направления деятельности компании:

- производство и поставка строительного и пищевого оборудования,
- расходных инструментов и пропиток для бетонных полов,
- высококачественных отделочных материалов.

СПЕКТРУМ®
компания
1993

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ
2015

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Компания «Spektrumix» основана в 2015 г.
Направления деятельности компании:

- сушка фруктов, ягод и овощей
- производство вкусных натуральных продуктов без:
  - консервантов
  - сахара
  - ГМО
  - холестерина

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

ТМ «SPEKTRUMIX» - Вкус здоровой жизни SPEKTRUMIX –

- уникальное оборудование для сушки
- натуральные продукты из сушеных фруктов, ягод и овощей
- площадь производства к середине 2017 будет 1000 м2.

На производстве внедрена система качества продукции ДСТУ ISO 22000 (HACCP).

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Рынок натуральных продуктов в Украине.
Пути расширения рынка сбыта:

- Увеличение ассортимента.
- Экспорт продукции.

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

ИКВИ - СУШКА: ТЕХНОЛОГИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ.

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

ИКВИ – сушка обеспечивает:

- загрузку небольшого производства,
- выпуск продукта премиум-класса,
- максимальную идентичность конечного продукта спелому фрукту, собранному в наиболее подходящий момент,
- БАЖ.

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

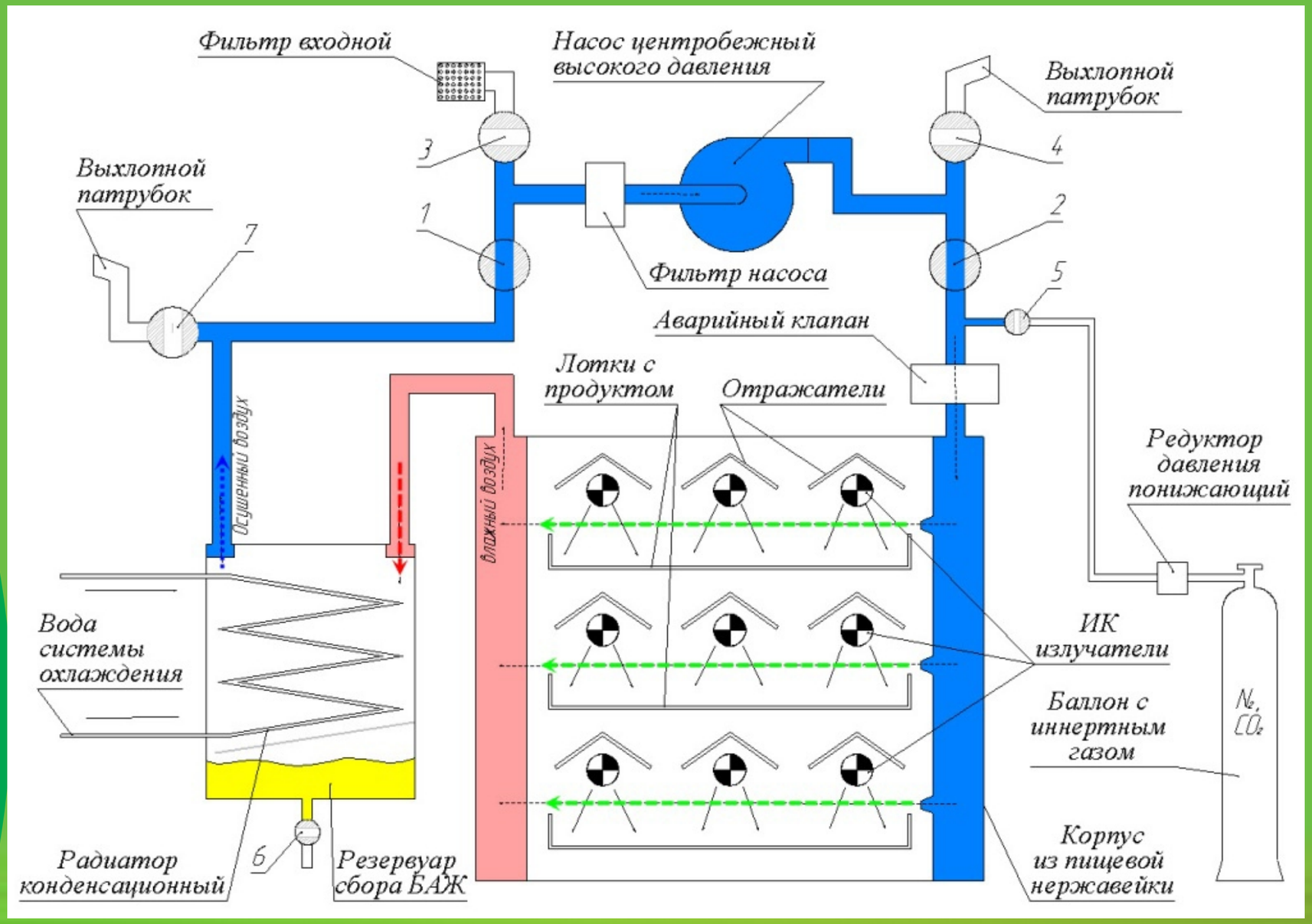
НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Преимущества ИКВИ – технологии

- Сушка-консервация происходит при низких температурах – около 40° С, за счет этого не происходит разрушения клеточной структуры продукта.
- Удаляется межклеточная жидкость и останавливается процесс созревания продукта – сохраняется вся ценность свежих продуктов на момент сушки.
- При воздействии на продукт ИК-излучения уничтожается вредная микрофлора, и конечный продукт становится пригодным для длительного хранения.

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

КТУ – 3001 принципиальная схема



НАТУРПРОДУКТ SPEKTRUMIX® СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ SPEKTRUMIX® СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Сушка КТУ-200

Назначение КТУ - 200:

- Отработка технологии сушки и досушка недосушенных фруктов

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Схема линии на 1000 - 2000 кг/сутки.
КТУ-3001, ШТУ-3000

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Холодильник - накопитель

Продукция

Сортировочный стол

Мусор

Отобранная продукция

Моечная машина

Грязь

Чистая продукция

Подготовительные операции

Удаление плодоножек,

чистка кожуры, сердцевины,

порезка,

раскладка на лотки и загрузка на тележку

КТУ-3001
Сушка, удаление большей части влаги

БАЖ

ШТУ-3000 №1
Удаление остатка влаги

ШТУ-3000 №2

Упаковка
Склад
Реализация

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

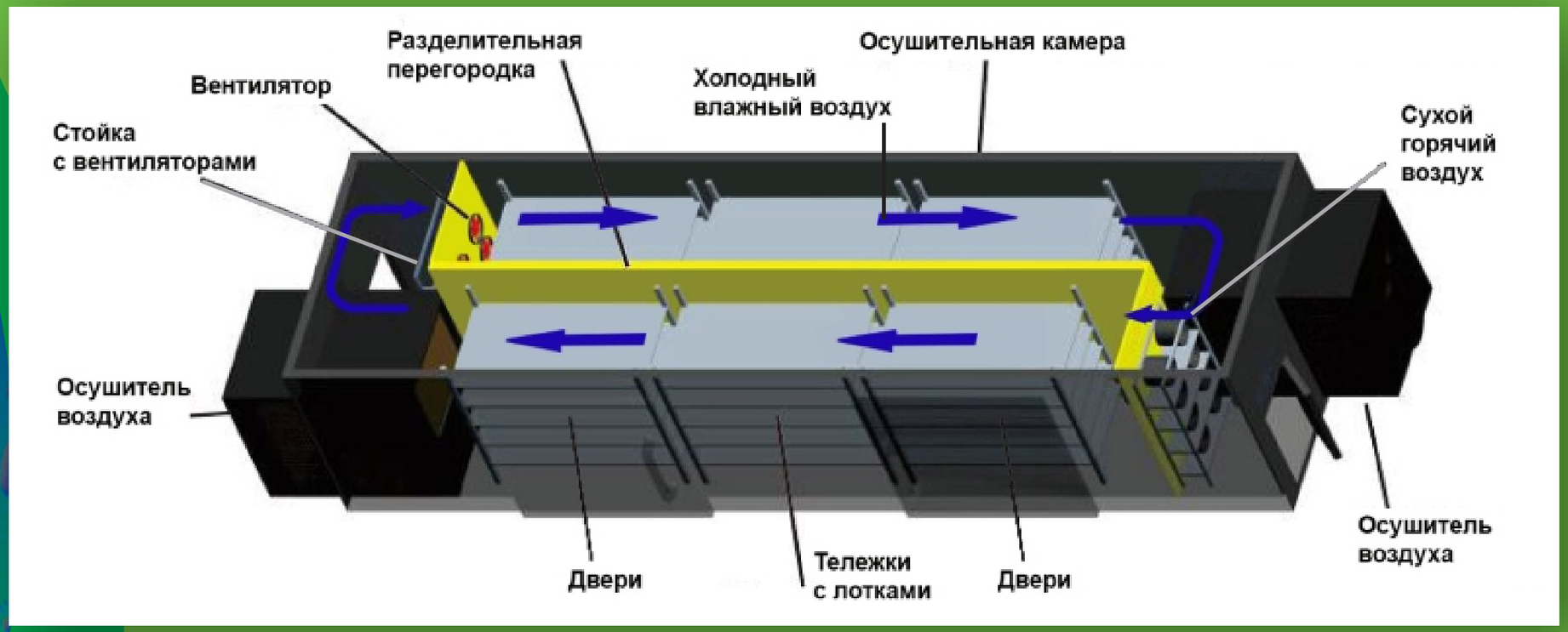
Наиболее прогрессивная технология сушки – сушка на тепловых насосах.

Преимущества:

- Пониженное энергопотребление (в 2,5 раза) за счет применения теплового насоса.
- Работа сушки в замкнутом цикле дает возможность сохранить аромат продукта в его первоначальном состоянии.
- Сушка при низких температурах (от 30-60°С).
- Модульная конструкция, что позволяет подобрать наиболее оптимальный вариант сушки, под требования заказчика.
- Агрегат легко монтируется и собирается.
- Интуитивно-понятное сенсорное управление.

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Принципиальная схема сушки на тепловых насосах.



НАТУРПРОДУКТ SPEKTRUMIX® СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ SPEKTRUMIX® СЛОБОЖАНЩИНЫ

Косточковыбивная машина КВ-120 для плодов вишни, черешни.

Параметры	Значение
Скорость работы номинальная, ударов/мин	120
Номинальное количество освобождаемых от косточек плодов, шт/ч	43200
Производительность номинальная, кг/ч	100 ... 150
Габариты, мм	700x680x600
Вес нетто, кг	55
Допустимый размер плода вишни, мм	15…24+-1мм
Количество ножей в двух блоках, шт.	12
Диаметр ножа, мм	7,8

НАТУРПРОДУКТ SPEKTRUMIX® СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ SPEKTRUMIX® СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Важные моменты при создании собственного узла переработки фруктово-ягодного сырья и овощей:

- расстояние от сада до цеха переработки, логистика,
- объемы производства
- стоимость сырья.

Количество сырья определяет выбор типа оборудования и способа сушки.

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Производство орехов

Перспективность производства орехов.

- Ежегодная нехватка продукта в Европе — 100 000 тонн.
- Вкусовые качества украинского грецкого ореха превосходят другие сорта.
- Полезность фундука.

Важность подбора сорта ореха:

- Районированные сорта.
- Современные сорта.
  Самые распространенные ошибки в садоводстве связаны с сортовым вопросом.

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Оборудование для переработки орехов

- Выбор оборудования зависит от количества перерабатываемого сырья
- Качество переработки зависит от сорта ореха
- Цена готового продукта зависит от степени переработки.

Цена от 1,5 €/кг – 8,0 €/кг

НАТУРПРОДУКТ SPEKTRUMIX® СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Этапы производства

- Снятие околоплодника,
- сушка после сбора,
- калибровка, сортировка по фракциям,
- раскол,
- сортировка и разделение скорлупы от сердцевины.

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Наши возможности:

Проектирование производства и адаптация оборудования из Китая, согласно требованиям заказчика.

- инспекционные столы,
- мойки фруктов и овощей,
- просушка,
- очистка овощей,
- нарезки фруктов и овощей,
- детекторы металла,
- упаковка фруктов и овощей,
- комплектация линии.

От эскиза до небольшого производства.

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ

Спасибо смелым садоводам!

Обращайтесь, чем сможем, поможем:

+38(050)-323-74-47 Владимир Ильич

spektrum.ua

spektrumix.com

НАТУРПРОДУКТ
SPEKTRUMIX®
СЛОБОЖАНЩИНЫ