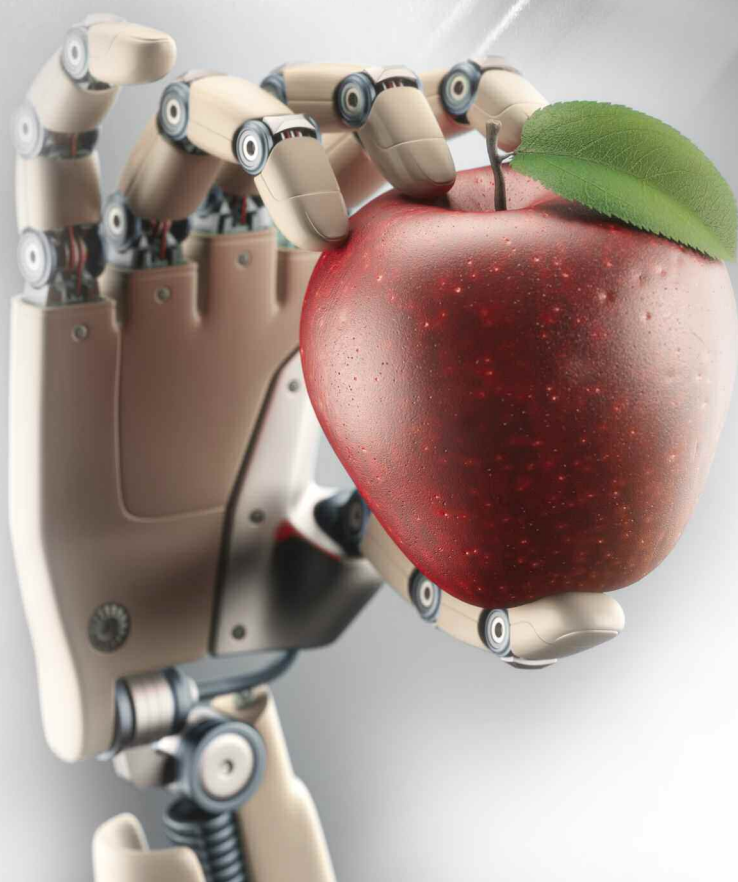




FRIGOJOLINOX

IMPIANTI AGROALIMENTARI

i n n o v a r e.



nuo 1977 m. ... nusistovėjusi tikrovė:
**TECHNOLOGIJOS, KOKYBĖS IR
TRADICIJŲ** derinimas.

K O M P A N I J A

MŪSŲ KLIENTAI

Mes specializuojamės gaminant įrangą šiems sektoriams:

Konservavimas / Pieno / Žuvininkystės
pramonė/Konditerijos gaminiai / Žolelių /
Kosmetikos gaminiai.

Moksliniai tyrimai, plėtra ir inovacijos VISI PRADĖTI ITALIJOJE

Mes projektuojame, rengiame, planuojame ir
įgyvendiname visas mūsų įmonės gamyklas.
Visas procesas apima struktūrinį ir elektrinį
darbą, vandens, dujų ir oro įrenginių
projektavimą. Kiekvienas gamykla yra kruopščiai
išbandyta mūsų įmonėje, laikantis griežtų
kriterijų ir kontrolės.

KOKYBĖ ir TRADICIJOS

Bendrovės misija visuomet buvo orientuota į
aukštos kokybės, funkcionalių ir efektyviai
energiją vartojančių produktų, galinčių apdoroti
žaliavas be modifikuotų organoleptinių savybių
ir laikantis TRADICIJOS, pristatymo. Be to,
tinkama vertė už tinkamus pinigus, mažas
poveikis aplinkai ir patikimumas yra labai
svarbios visų mūsų gamyklų savybės.

PASLAUGOS

Mes teikiame tinkamas kainas ir planus,
geriausius kiek galime, pagal gaminio tipą ir
kiekį, kurį norite apdoroti, ir atsižvelgdami į
vietos, kurioje klientas nusprendė naudoti,
savybes. Užtikriname techninį ir technologinį
mokymą, siekiant perduoti reikalingą patirtį,
kad pradėtume standartizuoti gamybą su mūsų
gamyklomis. Mes turime vidaus klientų
aptarnavimo paslaugų tarnybą, kuri garantuoja
pagalbą per visą įrengimų darbo laiką.

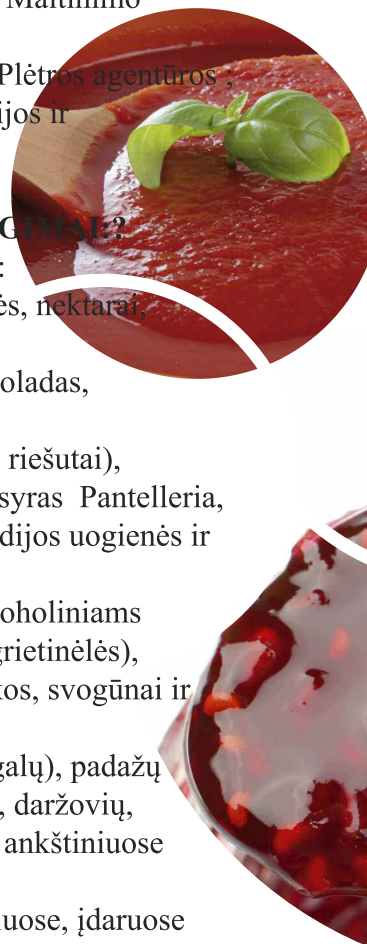
- › Daržovių ir gyvulininkystės ūkiai;
- › Žemės ūkio įmonės;
- › Mažosios įmonės;
- › Restoranų ir viešbučių virtuvės ; › Maitinimo
paslaugos;
- › Valgyklos, viešasis maitinimas; › Plėtros agentūros ;
- › Mokslinių tyrimų institutai, kolegijos ir
universitetai.

KAM NAUDOJAMI MŪSŲ ĮRENGINIAI?

Mūsų mašinos gaminami produktai:

- uogienės, želė, sirupas, sultys, tyrės, nektarai,
vincotto,
- virtos misos, saldinti - vaisiai, šokoladas,
- garstyčios, padažai, pudros
- (grietinėlių iš pistacijų) ir lazdyno riešutai),
- tipiniai regioniniai produktai (eliksyras Pantelleria,
koncentruotos vynuogės ir figos, Indijos uogienės ir
kt.),
- pastos ir koncentratai; ledams, alkoholiniams
gėrimams (limoncello, limoncello grietinėlių),
- pikantiški kremai (trumai, \ paprikos, svogūnai ir
pampkinų kremai),
- tyrės (iš pomidorų ir ankštinių augalų), padažų
(daržovių, žuvies ir mėsos), paštetų, daržovių,
marinuotų aliejuje ir marinuočiuose, ankštiniuose
augaluose ir sriubose,
- tunas ir kitos žuvys aliejuje, buteliuose, įdaruose
šviežioms makaronams, polentai, paelei arba paruošti
valgyti maisto, kietų sūrų (pecorino, canestrati
ir caciocavalli) ir minkštųjų sūrų (primo
parduoti ir taleggio),
- skysti sūriai (stracchino, robiola ir mascarpone),
sviestas ir mocarelos, jogurto ir ricotta.
- Visi džiovinti produktai kaip obuoliai, abrikosai,
pomidorai, grybai, aromatinės žolės, kaštonai.
- Kosmetika kaip grožio kremai, kieti ir skysti
muilas, geliai, valymo pienas, šampūnai, skutimo
kremai, plaukų produktai ir kt.

MES SIŪLOME PRODUKTUS PAGAL KATEGORIJAS IR GALIMYBES IŠSKIRTINAI EUROPAI



since 1977...
a well-established reality:
Combining TECHNOLOGY,
QUALITY AND TRADITION.

We are specialized in manufacturing of equipments for the following sectors:

Canning / Dairy / Fishing industry
Confectionery / Herbal / Cosmetic.

**Research, Development
and Innovation
ALL MADE IN ITALY**

We design, develop, plan and realize all the plants in our company. The whole process involves structural and electrical work, water, gas and air plant design. Each plant is carefully tested in our company, following strict criteria and controls.

**QUALITY
and TRADITION**

The company mission has always been focused on delivering high QUALITY products, functional and energy efficient able to process raw materials without modify organoleptic properties and respecting TRADITION. In addition, the right value for money, low environmental impact and reliability are very important features of all our plants.

SERVICES

We provide appropriate quotes and plan as best we can the laboratory according to the type and the quantity of product you want to process and considering the features of the local that the client has decided to use. The turnkey service also provides technical and technological training in order to transfer the know-how necessary to begin to standardize the production with our plants. We have an internal customer service which

COMPANY

guarantees telephone and on-line support during all working hours and the possible intervention in place.

CUSTOMERS

- › Vegetables and livestock farms
- › Farm holidays
- › Artisan firms processing
- › Kitchens of restaurants and hotels
- › Catering services
- › Canteens, Collectivity
- › Development agencies
- › Research Institutes, Colleges and Universities

WHAT YOU CAN DO

The products which can be produced with our machines are:

jams, jellies, syrup, juices, purees, nectars, vin cotto, cooked must, candied fruit, chocolate, mustard, sauces, custards (cream of pistachio and hazelnut), typical regional products (elixir of Pantelleria, concentrated grape and figs of India jams, etc.), pastes and concentrates for ice creams, liquors (limoncello, limoncello cream), savory creams (truffles, zucchinis, peppers, onions and pumpkins creams), puree (of tomatoes and legumes), sauces (of vegetables, fish and meat), pate', vegetables pickled in oil and pickled, legumes and soups, tuna and other fishes in oil, bottarga, stuffings for fresh pasta, polenta, paella or ready to eat foods, hard cheeses (pecorino, canestrati and caciocavalli) and soft cheeses (primo sale and taleggio), spreadable cheeses (stracchino, robiola and mascarpone), butter and mozzarella, yogurt and ricotta.

All the dried products as apples, apricots, tomatoes, mushrooms, aromatic herbs, chestnuts.

Cosmetics as beauty creams, solid and liquid soaps, gels, cleansing milk, shampoos, shaving creams, hair products etc....

WE OFFER PRODUCTS WHICH ARE EXCLUSIVE IN EUROPE BY CATEGORY AND BY CAPABILITIES.

touchscreen
& software **FJLOGGER:**

ASSUMI IL PIENO CONTROLLO DEL TUO POTENZIALE.

Take full control of your potential.

DATA LOGGER FJ integrato con calcolo e visualizzazione in tempo reale del valore F0, F100 e F71 relativo alla sterilizzazione; memorizzazione dei cicli di lavoro effettuati e trasferimento su PEN-DRIVE dei dati registrati tramite interfaccia USB; SOFTWARE dedicato FJLOGGER per la lettura, la memorizzazione e la stampa dell'intero report di lavorazione su qualsiasi computer; **SISTEMA DI TELEASSISTENZA** e controllo remoto tramite smartphone, tablet o Pc.

*Integrated FJ DATA LOGGER for a real-time calculation on display of the value F0, F100 and F71 concerning sterilization; storage of working cycle and transfer on PENDRIVE of recorded data via USB interface; dedicated FJLOGGER SOFTWARE for reading, storing and printing the entire report processing on any computer; **REMOTE MAINTENANCE** and control via smart-phone, tablet or Pc.*



Smart
control



Pc
control



Data
download



Print
data



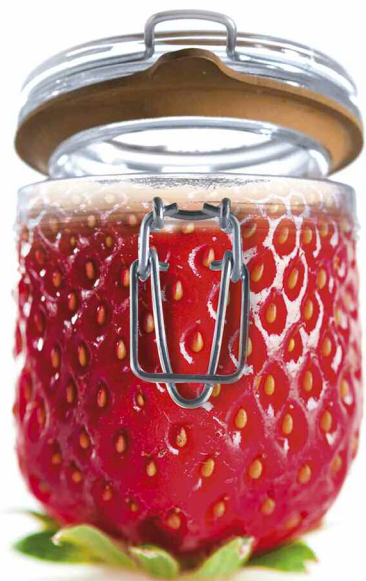
SETTORE **CONSERVIERO** *Canning Sector*

Konservavimo sektorius

Realizziamo laboratori completi
per produzioni giornaliere che vanno dai 10 ai 1000 Kg.

*We realize complete laboratories
for daily production ranging from 10 to 1000 kg.*

**Gaminami įrengimai produkcijai
nuo 10 iki 100 kg**



MATERIA PRIMA E PRODOTTO:
mai stati così uniti.

Raw material and product: never been so close.

IL BANCO **MULTIFUNZIONE** *Multifunction Bench*

Multifunkciniai įrenginiai



TROPPO INTELLIGENTE
too smart

Protingi įrengimai

2000 m. FRIGOJOLLINOX naujovių metai, nes buvo sukurtas daigiafunkcinis įrenginys. mes pirmieji gaminame tokio tipo įrenginius, leidžiančius atlikti visą gamybos procesą nuo žaliavų apdorojimo iki sudėjimo į stiklainius ir paruošimo pardavimui. Mes įgyvendinome novatorišką būdą - vakuuminę koncentraciją sujungėme su autoklavo sterilizatoriaus funkcija. Mes gaminame visą daigiafunkcinių įrenginių liniją viename įrenginyje, kuris yra technologiškas ir intuityvus, ir atitinka visų klientų poreikiams.

2000 is a year of great innovation for FRIGO-JOLLINOX, it was born MULTIFUNCTION BENCH. We are the first to produce this type of plant, which allows to perform the entire production process from raw material to put into jars and ready for sale, we have approached the innovative vacuum concentration to the important function of an autoclave sterilizer. We produce a full line of multifunction plants all in one, technological and intuitive, for the needs of all customers.



Smart
control



Išmanusis
valdymas

BM50 TOP

COMPUTERIZED MULTIFUNCTION BENCH
KOMPIUTERIZUOTAS MULTIFUNKCINIS ĮRENGINYS



Kompiuterizuota įrenginys, skirtas gaminti, koncentruoti vakuume ir sterilizuoti iki 135°C. Kepkite ir koncentruokite vakuume, lengvai kepkite, maišykite vakuume, virkite atmosferos slėgiu, pasterizuokite / sterilizuokite.

Computerized plant for cooking, concentrating in vacuum and sterilizing up to 135°C.

Cook and concentrate in vacuum, fry lightly, mix in vacuum, cook at atmospheric pressure, pasteurize/sterilize.

Ką jūs galite padaryti: uogienes, marmeladus, sirupus, želė, vaisių sultis, padažus, alyvuoges marinuotas daržoves, marinadus, daržovių ir mėsos gaminius, ankštinius augalus ir sriubas, pagardus ir atlikti bet kokius kitus jums reikalingus procesus.

BM50 TOP susideda iš dviejų talpyklų, valdomų jutiklinio ekrano sąsaja, kurioje galite atlikti paprastus ir intuityvius procesus vienu metu:

- › Virti, koncentruoti vakuume;
- › Sumaišyti vakuume;
- › Virti, koncentruoti atmosferos slėgyje;
- › Šiek tiek apkepti iki 140 °C;
- › Troškinti;
- › Kepti, apkepti slėgiu arba be jo, vandenyje ar kitame skystyje.
- › Virti garuose esant slėgiui
- › Sterilizuoti su garais su parametru nustatymu F0 – F100-F71;
- › Sterilizuoti vandenyje su parametru nustatymu F100-F71

- › VAKUUMINĖ SISTEMA maisto ruošimui žemoje temperatūroje (50/65° C).
- › SLĖGIMINĖ VIRIMO SISTEMA iki 140 °C.
- › STERILIZACIJOS SISTEMA (HAC CP standartas) iki 140° C.
- › PLC ir AUTOMATINĖ SISTEMA

su jutikliniu 10" grafiniu ekranu su valdymo programine įranga pilnai valdyti darbo procesą su integruotais duomenų valdikliais, realiu laiku apskaičiuojant ir rodant F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu.

- › Virimo indo tūris 54 litrai;
- › Sterilizavimo bako talpa 70 litrų;
- › 1 ciklo našumas - 20/50 kg produkto;
- › Didžiausia temperatūra sterilizavimo kameroje - 135° C;
- › Temperatūra gaminio viduje sterilizuojant iki 121° C ir didesnė;
- › Našumas per 1 ciklą: 95 vnt. stiklinių indų iki 330 g;
- › Maitinimas: LPG / metanas / elektros galia 380V trifazė.

What you can do: jams, marmalades, syrups, jellies, fruit juices, sauces, pates, vegetables pickled in oil and pickled, mirepoix of vegetables and meat, legumes and soups, condiments and whatever needs these processes.

BM50 TOP is composed of two tanks, controlled by a touch screen interface, in which you can perform with simplicity and intuition several processes even simultaneously:

- › cook/concentrate in vacuum
- › mix in vacuum
- › cook/concentrate in atmospheric pressure
- › fry lightly up to 140°C
- › braise
- › cook / scald under pressure or not, in water or other liquid.
- › steam cooking under pressure
- › steam sterilization with parameter setting F0-F100-F71
- › sterilization in water with parameter setting F100-F71

- › VACUUM SYSTEM for cooking at low temperature (50/65°C).
- › PRESSURE COOKING SYSTEM up to 140°C.
- › SYSTEM FOR STERILIZATION (HAC-CP standards) UP TO 135°C.
- › AUTOMATION SYSTEM by PLC and

touch screen graphic display 10" with management software for complete control of the working process with integrated DATA LOGGER and a real-time calculation and display of F0, F100 and F71 concerning sterilization.

- › Volume of the cooking tank 54 liters;
- › Volume of the tank of sterilization 70 liters;
- › Capacity per cycle 20/50 kg of product;
- › Maximum temperature into sterilization chamber 135°C;
- › Temperature in the heart of product during sterilization up to 121°C and above;
- › Capacity per cycle of glass containers of 330gr, n.95;
- › Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.

- FJ programinė įranga skirta darbo proceso valdymui;
- integruotas duomenų registratorius, skirtas duomenų registravimui realiu laiku, rodant temperatūrą F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu;
- darbo ciklų ir transerio saugojimas įrašytų duomenų PEN-DRIVE sistemoje per USB sąsają;
- darbo ciklų saugojimas iki 7 dienų;
- FJLOGGER programinė įranga, skirta skaityti, saugoti ir spausdinti visas ataskaitas ir duomenis apdorojant bet kuriame kompiuteryje.

FJ SOFTWARE for complete control of the working process; integrated DATA LOGGER for a real-time calculation on display of the value F0, F100 e F71 concerning sterilization; storage of working cycles and transfer on PEN-DRIVE of recorded data via USB interface; storage of working cycles performed up to 7 days;
Dedicated SOFTWARE FJLOGGER for reading, storing and printing the entire report processing on any computer.



Smart
control



Išmanusis
valdymas



- FJ programinė įranga skirta darbo proceso valdymui;
- integruotas duomenų registratorius, skirtas duomenų registravimui realiu laiku, rodant temperatūrą F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu;
- darbo ciklų ir transerio saugojimas įrašytų duomenų PEN-DRIVE sistemoje per USB sąsają;
- darbo ciklų saugojimas iki 7 dienų;
- FJLOGGER programinė įranga, skirta skaityti, saugoti ir spausdinti visas ataskaitas ir duomenis apdorojant bet kuriame kompiuteryje.

FJ SOFTWARE for complete control of the working process; integrated DATA LOGGER for a real-time calculation on display of the value F0, F100 e F71 concerning sterilization; storage of working cycles and transfer on PEN-DRIVE of recorded data via USB interface; storage of working cycles performed up to 7 days; Dedicated SOFTWARE FJLOGGER for reading, storing and printing the entire report processing on any computer.

BM30 TOP

COMPUTERIZED MULTIFUNCTION BENCH KOMPIUTERIZUOTAS MULTIFUNKCINIS ĮRENGINYS

**KOMPIUTERINIS ĮRENGINYS VIRIMUI,
KONCENTRAVIMUI VAKUUME IR
STERILIZAVIMUI IKI 135° C**

Gaminama produkcija: uogienės, marmeladai, sirupai, želė, vaisių sultys, padažai, alyvuogių marinuotos daržovės, marinuoti, daržovių ir mėsos gaminiai, ankštiniai augalai ir sriubos, pagardai ir viskas, ko reikia šiems procesams.

Susideda iš vieno rezervuaro, kuriame galima: VIRTİ IR KONCENTRUOTI VAKUUME, MAIŠYTI VAKUUME, VIRTİ KONCENTRUOJE ATMOSFERINIAME SLĖGYJE TROŠKINTI, LENGVAI APKEPTI, RUOŠTI GARUOSE, KEPTI, PASTEURIZUOTI / STERILIZUOTI.

- › VAKUUMINĖ SISTEMA maisto ruošimui žemoje temperatūroje (50/65° C).
- › PRESSURE COOKING SYSTEM up to 140° C.
- › STERILIZACIJOS SISTEMA (HACCP iki 135° C.
- › AUTOMATINĖ SISTEMA PLC ir jutikliniu ekranu 7".
- › Bako talpa 27 litrai;
- › Talpa per ciklą 5/20 kg produkto;
- › Vieno ciklo metu pagaminama 45 vnt. 330 g, stiklinių indelių
- › Energija: 220V arba 380V elektros srovė.

**COMPUTERIZED PLANT
FOR COOKING, CONCENTRATING IN
VACUUM AND STERILIZING
UP TO 135° C**

What you can do: jams, marmalades, syrups, jellies, fruit juices, sauces, pates, vegetables pickled in oil and pickled, mirepoix of vegetables and meat, legumes and soups, condiments and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to: COOK AND CONCENTRATE IN VACUUM, MIX IN VACUUM, COOK/ CONCENTRATE AT ATMOSPHERIC PRESSURE, FRY LIGHTLY, BRAISE, SCALD, STEAM COOKING, PASTEURIZE/ STERILIZE.

- › VACUUM SYSTEM for cooking at low temperature (50/65° C).
- › PRESSURE COOKING SYSTEM up to 140° C.
- › SYSTEM FOR STERILIZATION (HACCP standards) UP TO 135° C.
- › AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7".
- › Volume of the tank 27 liters;
- › Capacity per cycle 5/20 kg of product;
- › Capacity per cycle of glass containers of 330gr, n.45;
- › Supply: electrical power 220V or 380V.

BM50 EASY D

COMPUTERIZED MULTIFUNCTION BENCH KOMPIUTERIZUOTAS MULTIFUNKCINIS ĮRENGINYS

**KOMPIUTERINIS ĮRENGINYS VIRIMUI,
KONCENTRAVIMUI VAKUUME IR
STERILIZAVIMUI IKI 100° C**

Gaminama produkcija: uogienės, marmeladai, sirupai, želė, vaisių sultys, padažai, alyvuogių marinuotos daržovės, marinuoti, daržovių ir mėsos gaminiai, ankštiniai augalai ir sriubos, pagardai ir viskas, ko reikia šiems procesams.

Susideda iš vieno rezervuaro, kuriame galima: VIRTİ IR KONCENTRUOTI VAKUUME, AR ATMOSFERINIAME SLĖGYJE, MAIŠYTI VAKUUME, TROŠKINTI, LENGVAI APKEPTI, APIPLIKYTI, RUOŠTI GARUOSE, PASTEURIZUOTI / STERILIZUOTI.

- › VAKUUMINĖ SISTEMA maisto ruošimui žemoje temperatūroje (50/65° C).
- › VIRIMAS SU SLĖGIU IKI 140° C.
- › STERILIZACIJOS SISTEMA (HACCP iki 100° C.
- › AUTOMATINĖ SISTEMA PLC ir jutikliniu ekranu 10".
- › Virimo puodo talpa 54 litrai;
- › Sterilizavimo puodo talpa 70 litrai;
- › 1 ciklo našumas 5/20 kg produkto;
- › Stiklinių indų gamyba 1 ciklo metu: 330 g, 95 vnt;
- › Energija: gamtinės ar suskystintos dujos, 380V elektros energijos.

**COMPUTERIZED PLANT FOR COOKING,
CONCENTRATING IN VACUUM AND
STERILIZING UP TO 100° C.**

What you can do: jams, marmalades, syrups, jellies, fruit juices, sauces, pates, vegetables pickled in oil and pickled, mirepoix of vegetables, condiments and whatever needs these processes.

It is composed of two tanks in which you can: COOK/CONCENTRATE IN VACUUM OR AT ATMOSPHERIC PRESSURE, MIX IN VACUUM, FRY LIGHTLY, BRAISE, SCALD, STEAM COOKING, PASTEURIZE/STERILIZE.

- › VACUUM SYSTEM for cooking at low temperature (50/65° C).
- › PRESSURE COOKING SYSTEM up to 140° C.
- › SYSTEM FOR PASTERIZATION/STERILIZATION (HACCP standards) UP TO 100° C.
- › AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 10".
- › Volume of the cooking tank 54 liters;
- › Volume of the tank of sterilization 70 liters;
- › Capacity per cycle 20/50 kg of product;
- › Capacity per cycle of glass containers of 330gr, n. 95;
- › Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Smart
control

Išmanusis
valdymas



- FJ programinė įranga skirta darbo proceso valdymui;
- integruotas duomenų registratorius, skirtas duomenų registravimui realiu laiku, rodant temperatūrą F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu;
- darbo ciklų ir transerio saugojimas įrašytų duomenų PEN-DRIVE sistemoje per USB sąsają;
- darbo ciklų saugojimas iki 7 dienų;
- FJLOGGER programinė įranga, skirta skaityti, saugoti ir spausdinti visas ataskaitas ir duomenis apdorojant bet kuriame kompiuteryje.

FJ SOFTWARE for complete control of the working process; integrated DATA LOGGER FJ for a real-time calculation on display of the value F100 and F71 concerning sterilization; storage of working cycles and transfer on PEN-DRIVE of recorded data via USB interface; storage of working cycles performed up to 7 days; Dedicated SOFTWARE FJLOGGER for reading, storing and printing the entire report processing on any computer.



Išmanusis valdymas



Smart control



- FJ programinė įranga skirta darbo proceso valdymui;
- integruotas duomenų registratorius, skirtas duomenų registravimui realiu laiku, rodant temperatūrą F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu;
- darbo ciklų ir transerio saugojimas įrašytų duomenų PEN-DRIVE sistemoje per USB sąsają;
- darbo ciklų saugojimas iki 7 dienų;
- FJLOGGER programinė įranga, skirta skaityti, saugoti ir spausdinti visas ataskaitas ir duomenis apdorojant bet kuriame kompiuteryje.

FJ SOFTWARE for complete control of the working process; integrated DATA LOGGER FJ for a real-time calculation on display of the value F100 and F71 concerning sterilization; storage of working cycles and transfer on PEN-DRIVE of recorded data via USB interface; storage of working cycles performed up to 7 days; Dedicated SOFTWARE FJLOGGER for reading, storing and printing the entire report processing on any computer.

BM50 EASY

COMPUTERIZED MULTIFUNCTION BENCH
KOMPIUTERIZUOTAS MULTIFUNKCINIS ĮRENGINYS

KOMPIUTERIZUOTAS ĮRENGINYS VIRIMUI, KONCENTRAVIMUI IR STERILIZAVIMUI iki 100°C.

Įrenginiu gaminami: pomidorų padažai, nulupti pomidorai, daržovės, marinuotos aliejuje ir marinatė, padažai, daržovių lapai, prieskoniai, uogienės, marmeladai, želė, sirupai, vaisių sultys ir kt., kas susiję su šiais produktais.

Konstrukcija sudaryta iš vieno rezervuaro, kuriame galite: VIRTİ, KONCENTRUOTI VAKUUME AR ATMOSFERINIAME SLĖGYJE, MAIŠYTI VAKUUME, LENGVAI APKEPTI, TROŠKINTI, NUPLIKYTI, GARINTI, PASTERIZUOTI, STERILIZUOTI.

- › VAKUUMO SISTEMA virimui žemoje 50-60°C temperatūroje;
- › virimas su slėgiu iki 140°C; › pasterizacijos, › sterilizacijos sistema (HACCP standartai) iki 100°C;
- › lietimui jautrus 7" ekranas, pilna automatizacija;

- › virimo talpyklos tūris: 54 litrai;
- › pajėgumas per ciklą: 20-50 kg.;
- › ciklo metu pagaminami 95 vnt stiklinių indų po 330 g.
- › maitinimas: suskystintos dujos / metanas / 380V trifazė elektros srovė,

COMPUTERIZED PLANT FOR COOKING, CONCENTRATING IN VACUUM AND STERILIZING UP TO 100°C

What you can do: jams, marmalades, syrups, jellies, fruit juices, sauces, pates, vegetables pickled in oil and pickled, mirepoix of vegetables, condiments and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which you can: COOK AND CONCENTRATE IN VACUUM OR AT ATMOSPHERIC PRESSURE, MIX IN VACUUM, FRY LIGHTLY, BRAISE, SCALD, STEAM COOKING, PASTEURIZE/STERILIZE.

- › VACUUM SYSTEM for cooking at low temperature (50/65°C).
- › PRESSURE COOKING SYSTEM up to 140°C.
- › SYSTEM FOR PASTERIZATION/STERILIZATION (HACCP standards) UP TO 100°C.
- › AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7".

- › Volume of the cooking tank 54 liters;
- › Capacity per cycle 20/50 kg of product;
- › Capacity per cycle of glass containers of 330gr, n. 95;
- › Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Smart control

Išmanusis valdymas



- FJ programinė įranga skirta pilnam darbo proceso valdymui;
- integruotas duomenų registratorius, skirtas duomenų registravimui realiu laiku, rodant temperatūrą F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu;
- darbo ciklų ir transerio saugojimas įrašytų duomenų PEN-DRIVE sistemoje per USB sąsają;
- darbo ciklų saugojimas iki 7 dienų;
- FJLOGGER programinė įranga, skirta skaityti, saugoti ir spausdinti visas ataskaitas ir duomenis apdorojant bet kuriame kompiuteryje.

FJ SOFTWARE for complete control of the working process; integrated DATA LOGGER FJ for a real-time calculation on display of the value F100 and F71 concerning sterilization; storage of working cycles and transfer on PEN-DRIVE of recorded data via USB interface; storage of working cycles performed up to 7 days; Dedicated SOFTWARE FJLOGGER for reading, storing and printing the entire report processing on any computer.

JOLLY CHEF 50-100-200 lt

COMPUTERIZED MULTIFUNCTION BENCH
KOMPIUTERIZUOTAS MULTIFUNKCINIS ĮRENGINYS

KOMPIUTERIZUOTAS ĮRENGINYS VIRIMUI, KONCENTRAVIMUI IR STERILIZAVIMUI iki 100°C.

Įrenginiu gaminami: pomidorų padažai, nulupti pomidorai, daržovės, marinuotos aliejuje ir marinatė, padažai, daržovių lapai, prieskoniai, uogienės, marmeladai, želė, sirupai, vaisių sultys ir kt., kas susiję su šiais produktais.

Konstrukcija sudaryta iš vieno rezervuaro, kuriame galite: VIRTİ, KONCENTRUOTI ATMOSFERINIAME SLĖGYJE, LENGVAI APKEPTI, TROŠKINTI, NUPLIKYTI, GARINTI, PASTERIZUOTI, STERILIZUOTI.

- › VIRIMAS SU SLĖGIU iki 140°C;
- › PASTERIZACIJOS, SERILIZACIJOS SISTEMA (HACCP standartai) iki 100°C;
- › LIETIMUI JAUTRUS 4,3" ekranas, pilna automatizacija;

- › virimo talpyklos tūris: 54 / 100 / 210 litrų;
- › pajėgumas per ciklą: JC 50 45 kg; JC 100-100 kg; JC 200-190kg.;
- › vieno ciklo gamybinis našumas: stiklinių indų talpa iki 330 g: Mod. JC50 iki 50 vnt., JC100-150 vnt. JC200 – 280 vnt.;
- › maitinimas: suskystintos dujos / metanas / elektros srovė - 380V trifazė.

COMPUTERIZED PLANT FOR COOKING, CONCENTRATING AND STERILIZING UP TO 100°C.

What you can do: tomato sauce, peeled tomatoes, vegetables pickled in oil and pickled, sauces, pates, mirepoix of vegetables, condiments, jams, marmalades, jellies, syrups, fruit juices and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which you can: COOK/CONCENTRATE AT ATMOSPHERIC PRESSURE, FRY LIGHTLY, BRAISE, SCALD, STEAM COOKING, PASTEURIZE/STERILIZE.

- › PRESSURE COOKING SYSTEM up to 140°C.
- › SYSTEM FOR PASTERIZATION / STERILIZATION (HACCP standards) UP TO 100°C.
- › AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 4,3".

- › Volume of the cooking tank 54/110/210 liters;
- › Capacity per cycle: JC50 45kg, JC100 100kg, JC200 190kg;
- › Capacity per cycle of glass containers of 330gr: JC50 n. 95, JC100 n. 150, JC200 n. 280;
- › Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Išmanusis
valdymas



Smart
control



SOFTWARE FJ di gestione per il completo controllo del processo di lavorazione;

FJ SOFTWARE programinė įranga darbo procesui valdyti.

BV50

COMPUTERIZED MULTIFUNCTION BENCH KOMPIUTERIZUOTAS MULTIFUNKCINIS ĮRENGINYS

KOMPIUTERIZUOTAS ĮRENGINYS VIRIMUI, KONCENTRAVIMUI VAKUUME

Įrenginiu gaminami: uogienės, marmeladai, želė, sirupai, daržovės, marinuotos aliejuje ir marinate, padažai, marinuoti agurkai daržovių mišiniai, prieskoniai, vaisių sultys ir kt., kas susiję su šiais produktais.

Konstrukcija sudaryta iš vieno rezervuaro, kuriame galite: VIRTİ, KONCENTRUOTI VAKUUME IR ATMOSFERINIAME SLĖGYJE, MAIŠYTI VAKUUME, LENGVAI APKEPTI, TROŠKINTI, NUPLIKYTI, GARINTI.

› VAKUUMO SISTEMA VIRIMUI žemoje 50-60°C temperatūroje;
› VIRIMAS SU SLĖGIU iki 140° C;
› PROGRAMUOJAMI VALDIKLIAI (PLC) , lietimui jautrus 7" . ekranas, pilna automatizacija;

› virimo talpyklos tūris: 54 litrai;
› pajėgumas per ciklą: 20-50 kg.;
› maitinimas: suskystintos dujos / metanas / elektros srovė - 380V trifazė.

COMPUTERIZED PLANT FOR COOKING AND CONCENTRATING IN VACUUM

What you can do: jams, marmalades, syrups, jellies, fruit juices, sauces, pates, vegetables pickled in oil and pickled, mirepoix of vegetables, condiments and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to: COOK AND CONCENTRATE IN VACUUM AND AT ATMOSPHERIC PRESSURE, MIX IN VACUUM, FRY LIGHTLY, BRAISE, SCALD, STEAM COOKING.

› VACUUM SYSTEM for cooking at low temperature (50/65°C).
› PRESSURE COOKING SYSTEM up to 140°C.
› AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7".

› Volume of the cooking tank 54 liters;
› Capacity per cycle 20/50 kg of product;
› Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.

BV150

COMPUTERIZED VACUUM CONCENTRATOR KOMPIUTERIZUOTAS VAKUUMINIS KONCENTRATORIUS



Smart
control



Išmanusis
valdymas



SOFTWARE FJ di gestione per il completo controllo del processo di lavorazione;

FJ SOFTWARE programinė įranga darbo procesui valdyti.

KOMPIUTERIZUOTAS ĮRENGINYS VIRIMUI, KONCENTRAVIMUI VAKUUME

Įrenginiu gaminami: uogienės, marmeladai, želė, sirupai, daržovės, marinuotos aliejuje ir marinate, padažai, marinuoti agurkai daržovių mišiniai, prieskoniai, vaisių sultys ir kt., kas susiję su šiais produktais.

Konstrukcija sudaryta iš vieno rezervuaro, kuriame galite: VIRTİ, KONCENTRUOTI VAKUUME MAIŠYTI VAKUUME GAMINTI- KONCENTRUOTI ATMOSFEROS SLĖGYJE, LENGVAI APKEPTI, TROŠKINTI, NUPLIKYTI, GARINTI.

› VAKUUMO SISTEMA virimui žemoje 50-60°C temperatūroje
› VIRIMAS SLĖGYJE, iki 140° C;
› PROGRAMUOJAMI VALDIKLIAI, lietimui jautrus 7". ekranas, pilna automatizacija;

› virimo talpyklos tūris: 150 litų;
› pajėgumas per ciklą: 50-150 kg.;
› maitinimas: suskystintos dujos / metanas / elektros srovė - 380V trifazė.

COMPUTERIZED PLANT FOR COOKING AND CONCENTRATING IN VACUUM

What you can do: jams, marmalades, syrups, jellies, fruit juices, sauces, pates, vegetables pickled in oil and pickled, mirepoix of vegetables, condiments and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to: COOK AND CONCENTRATE IN VACUUM, MIX IN VACUUM, COOK/ CONCENTRATE AT ATMOSPHERIC PRESSURE, FRY LIGHTLY, BRAISE, SCALD, STEAM COOKING.

› VACUUM SYSTEM for cooking at low temperature (50/65°C).
› PRESSURE COOKING SYSTEM up to 140°C.
› AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7".

› Volume of the cooking tank 150 liters;
› Capacity per cycle 50/150 kg of product;
› Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Elektromechaninis valdymo skydelis, skaitmeninis termostatas su LED 4 skaitmenų ekranu, kad būtų galima visiškai kontroliuoti virimo procesą.

Electromechanical control panel, digital thermostat with LED display 4 digits for complete control of cooking process.

COOKER 50-100-200 lt

VIRIMO MAŠINA COOKER MACHINE

VIRIMO IR KONCENTRAVIMO MAŠINA

Mašina gaminamas: pomidorų padažas, nulupti pomidorai, daržovės, marinuotos aliejuje ir marinuotose, ankštiniai ir sriubos, daržovių ir mėsos padažai, padažai, lapai, prieskoniai, uogienės, marmeladai, želė, sirupai, vaisių sultys ir panašūs gaminiai.

Mašinos konstrukcijoje rezervuaras, kuriame galite: VIRTİ, KONCENTRUOTI, LENGVAI APKEPTI, TROŠKINTI, MAIŠYTI, APIPLIKYTI, GAMINTI GARUOSE;

- › VIRIMO iki 140° C sistema su maišytuvu;
- › AUTOMATINĖ SISTEMA, valdoma iš elektromechaninio valdymo skydelio;
- › Bako talpa 54 / 110 / 210 litrų;
- › Vieno ciklo našumas: Mod. CO50 -45kg, CO100 -100kg, CO200 - 190kg;
- › maitinimas: suskystintos dujos / metanas / elektros srovė - 380V trifazė.

PLANT FOR COOKING AND CONCENTRATING

What you can do: tomato sauce, peeled tomatoes, vegetables pickled in oil and pickled, legumes and soups, mirepoix of vegetables and meat, sauces, pates, condiments, jams, marmalades, jellies, syrups, fruit juices and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which you can: COOK, CONCENTRATE, FRY LIGHTLY, BRAISE, MIX, SCALD, STEAM COOKING.

- › COOKING SYSTEM up to 140°C with SCRAPED AGITATOR.
- › AUTOMATION SYSTEM by electromechanical control panel.
- › Volume of the tank 54/110/210 liters;
- › Capacity per cycle: CO50 45kg, CO100 100kg, CO200 190kg;
- › Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Degiklis valdomas dujų vožtuvu ir THERMOCOUPLE SIT.

Burner controlled by gas valve and THERMOCOUPLE SIT.

KAPPA 100-200-300 lt

PLIKINIMO MAŠINA SCALDING MACHINE

ĮRENGINIAI, SKIRTI NUPLIKYMIUI IR LENGVAM APVIRIMUI

Šiais įrenginiais gaminamas: pomidorų padažas, nulupti pomidorai, daržovės, marinuotos aliejuje ir marinate ir atlikti viską ko reikia šioms procesams.

Kappa konstrukcijoje vienas rezervuaras, kuriame įrengtas greitas šildymas ir kuriame galima: nuplikinti ir lengvai apvirti.

- › greita šildymo sistema su degikliu (liepsna).
- › mini elektromechaninio valdymo pulto valdymo sistema.
- › rezervuarų tūris: 150/220/350 litrų.
- › energija: suskystintos dujos arba metanas.

PLANT FOR SCALDING AND PARBOILING

What you can do: tomato sauce, peeled tomatoes, vegetables pickled in oil and pickled and whatever needs these processes.

Kappa is composed of one tank, with rapid heating and in which it is possible to: SCALD, and STEAM COOKING.

- › RAPID HEATING SYSTEM with burner flame.
- › CONTROL SYSTEM by mini electromechanical control panel.
- › Volume of the tanks: 150/220/350 litres;
- › Supply: LPG or methane.



Smart
control



Išmanusis
valdymas



- FJ programinė įranga skirta pilnamdarbo proceso valdymui;
- integruotas duomenų registratorius, skirtas duomenų registravimui realiu laiku, rodant temperatūrą F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu;
- darbo ciklų ir įrašytų duomenų saugojimas PEN-DRIVE sistemoje per USB sąsają;
- darbo ciklų saugojimas iki 7 dienų;
- FJLOGGER programinė įranga, skirta skaityti, saugoti ir spausdinti visas ataskaitas ir duomenis apdorojant bet kuriame kompiuteryje

FJ SOFTWARE for complete control of the working process; integrated DATA LOGGER FJ for a real-time calculation on display of the value F100 and F71 concerning sterilization; storage of working cycles and transfer on PEN-DRIVE of recorded data via USB interface; storage of working cycles performed up to 7 days; Dedicated SOFTWARE FJLOGGER for reading, storing and printing the entire report processing on any computer.

PBG 50-100-200-300 lt

KOMPIUTERIZUOTAS PASTERIZATORIUS COMPUTERIZED PASTEURIZER

ĮRENGINYS PASTERIZAVIMUI IR
STERILIZAVIMUI IKI 100°C,
NUPLIKYMIUI IR VIRIMUI GARUOSE

Įrenginiu atliekamas supakuotų gaminių sterilizavimas. Galima gaminti: pomidorų padažą, nuluptus pomidorus, daržovė, marinuotas aliejuje ir marinate, sultis ir atlikti viską, kas reikalinga šiems procesams.

Konstrukcija sudaryta iš vieno rezervuaro, kuriame galite: PASTERIZUOTI, STERILIZUOTI, VANDENYJE, NUPLIKINTI, RUOŠTI GARUOSE.

› SISTEMA PASTERIZAVIMUI IR STERILIZAVIMUI (HACCP standartas) iki 100°C temperatūroje;

› PROGRAMUOJAMI VALDIKLIAI, lietimui jautrus 7", ekranas, automatizacija;

› virimo talpyklos tūris: 80 / 150 / 220 / 350 litrų;

› pajėgumas per ciklą: 330 g indelių: PGB 50 - 95 vnt.; PGB 100 - 155 vnt.; PGB 200 - 280 vnt.; PGB 300 - 420 vnt.

› maitinimas: suskystintos dujos / metanas / elektros energija, 380V, trifazė.

PLANT FOR PASTEURIZATION STERILIZATION UP TO 100°C, SCALD AND STEAM COOKING

For sterilization of packaged products. What you can do: tomato sauce, peeled tomatoes, vegetables pickled in oil and pickled, juices and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to: PASTEURIZE/STERILIZE in water, SCALD, and STEAM COOKING.

› SYSTEM FOR PASTEURIZATION/STERILIZATION (HACCP standards) UP TO 100°C.

› AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7".

› Volume of the tank: 80 / 150 / 220 / 350 litres;

› Capacity per cycle of glass containers of 330gr: PGB50 n.95, PGB100 n.150, PGB200 n.280; PGB300 n.420;

› Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.

STERY 50

KOMPIUTERIZUOTAS AUTOKLAVINIS STERILIZATORIUS COMPUTERIZED AUTOCLAVE STERILIZER

PRODUKTŲ APDOROJIMAS PRISOTINTU
GARU IR STERILIZAVIMAS.

Supakuotų produktų sterilizavimui. Tai kompaktiškas ir visiškai nepriklausomas įrenginys, sudarytas iš vieno rezervuaro, kuriame galima: PASTERIZUOTI / STERILIZUOTI GARU AR VANDENIU, NUPLIKYTI IR VIRTI GARUOSE.

› STERILIZAVIMO / PASTERIZAVIMO SISTEMA (HACCP standartas) iki 135°C.

› AUTOMATIZAVIMO SISTEMA su programuojamais valdikliais ir jutiklinis grafinis ekranas 7".

› AUTOMATINĖ SLĖGIO KOMPENSACIJOS SISTEMA, siekiant išvengti atsitiktinio konteinerių atidarymo ir leisti naudoti bet kokią medžiagą, atsparią aukštai temperatūrai.

› Bako tūris: 70 litrų;

› Maksimali temperatūra sterilizavimo kameroje - 135°C;

› Temperatūra gaminio viduje sterilizuojant iki 121°C ir didesnė;

› Vieno ciklo našumas: 330 g indelių - 95 vnt.;

› Energija: suskystintos dujos, / elektrinė galia 380 V.

FOR HEAT-TREATING SYSTEM WITH SATURATED STEAM AND STERILIZE ANY PRODUCT WHICH REQUIRES THIS PROCEDURE.

For sterilization of packaged products. It is a COMPACT and completely INDEPENDENT plant.

It is composed of one tank in which it is possible to: PASTEURIZE/STERILIZE with steam or in water, SCALD, and STEAM COOKING.

› SYSTEM FOR STERILIZATION/PASTEURIZATION (HACCP standards) UP TO 135°C.

› AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7".

› AUTOMATIC SYSTEM for the COMPENSATION of pressure so as to avoid accidental opening of containers and permit the use of any material resistant to high temperatures.

› Volume of the tank: 70 litres;

› Maximum temperature in sterilization chamber of 135°C;

› Temperature in the heart of product during sterilization up to 121°C and above;

› Capacity per cycle of glass containers of 330gr, n. 95;

› Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Išmanusis
valdymas



Smart
control



- FJ programinė įranga skirta pilnamdarbo proceso valdymui;
- integruotas duomenų registratorius, skirtas duomenų registravimui realiu laiku, rodant temperatūrą F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu;
- darbo ciklų ir įrašytų duomenų saugojimas PEN-DRIVE sistemoje per USB sąsają;
- darbo ciklų saugojimas iki 7 dienų;
- FJLOGGER programinė įranga, skirta skaityti, saugoti ir spausdinti visas ataskaitas ir duomenis apdorojant bet kuriame kompiuteryje

FJ SOFTWARE for complete control of the working process; integrated DATA LOGGER FJ for a real-time calculation on display of the value F0, F100 and F71 concerning sterilization; storage of working cycles and transfer on PEN-DRIVE of recorded data via USB interface; storage of working cycles performed up to 7 days; Dedicated SOFTWARE FJLOGGER for reading, storing and printing the entire report processing on any computer.

STERY 2000 T

KOMPIUTERIZUOTAS AUTOKLAVINIS STERILIZATORIUS
COMPUTERIZED AUTOCLAVE STERILIZER



Smart control



Išmanusis valdymas



PRODUKTŲ APDOROJIMAS PRISOTINTU GARU IR STERILIZAVIMAS.

FOR HEAT-TREATING SYSTEM WITH SATURATED STEAM AND STERILIZE ANY PRODUCT WHICH REQUIRES THIS PROCEDURE.

Idealiai tinka supakuotų produktų sterilizavimui talpyklose, kurios gali išlaikyti aukštą temperatūrą, pvz., stikliniuose, plastikiniuose indeliuose, pakuotėse ir skardinėse. Tai KOMPAKTIŠKAS ir visiškai NEPRIKLAUSOMAS ĮRENGINYS.

ĮRENGINĮ STERY2000 sudaro:

- › AUTOKLAVINĖ TALPA iš nerūdijančio plieno AISI 304/316. Talpa pilnai izoliuota, su hermetiškais durelėmis ir hermetiško uždarymo rankenėlėmis iš nerūdijančio plieno. TALPA CERTIFIKUOTA 2,5 bar slėgiui, su nerūdijančio plieno atraminiais ratukais, siekiant palengvinti padėties nustatymą ir valymą.

› Įrenginyje yra:

- monobloke įmontuota sočiųjų garų gamybos sistema su automatiniu valdymu;
- didelio našumo ir mažo energijos suvartojimo automatinė aušinimo sistema su išpurškiamu vandeniu;
- kameros viduje temperatūros zondas ir slėgio jutiklis;
- dvigubas A klasės temperatūros jutiklis PT100, sumontuotas įrenginio centre;
- rankinio arba automatinio viso darbo ciklo programavimo sistema;
- automatizavimo ir valdymo sistemos, užtikrinančios saugų eksploatavimą;
- termometrai ir manometrai, skirti mechaninių priemonių dubliavimui.

› STERILIZACIJOS SISTEMA (HACCP standartai) iki 135 ° C.

› AUTOMATINĖ SISTEMA su programuojamais valdikliais ir jutikliniu ekranu 7" su programine įranga, skirta valdyti visą darbo procesą integruotais duomenų valdikliais ir realiu laiku atliekamais apskaičiavimais, sterilizavimo rodmenimis F0, F100 ir F71.

› AUTOMATINĖ SISTEMA, skirta slėgiui kompensuoti, kad būtų išvengta atsitiktinio konteinerių atidarymo ir leidžiama naudoti bet kokią aukštą temperatūrai atsparią medžiagą.

› Talpos tūris: 370 litrų;

› Maksimali temperatūra sterilizavimo kameroje - 135 ° C;

› Temperatūra gaminio viduje, sterilizuojant iki 121 ° C ir didesnė;

› Vieno ciklo metu pagaminamas 250 vnt. stiklinių indelių po 330 g.

› Galia: 10 kW;

› Elektros energijos tiekimas: 380V trifazis.

Ideal for sterilization of packaged products in containers which can sustain the high temperatures such as glass, plastic and cans. It is a COMPACT and completely INDEPENDENT plant.

STERY2000 is composed of:

- › AUTOCLAVE TANK built in AISI 304/316 stainless steel completely insulated and equipped with an airtight door and with hermetically closing torques knobs in stainless steel certified for 2,5 bar and stainless steel support wheels to facilitate the operations of positioning and cleaning.

› The plant has:

- system for producing saturated steam, incorporated in the monobloc, with automatic management;
- automatic cooling system, with atomized water, high performance and low power consumption;
- temperature probe and pressure sensor in the chamber;
- dual temperature sensor, PT100 thin film in class A, in the heart of product;
- manual or automatic programming system of the entire working cycle;
- automation and control systems to ensure a safe operation;
- thermometers and pressure gauges for mechanical duplication of measures.

› SYSTEM FOR STERILIZATION (HACCP standards) UP TO 135°C.

› AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7" with management software for complete control of the working process with integrated DATA LOGGER and a real-time calculation and display of F0, F100 and F71 concerning sterilization.

› AUTOMATIC SYSTEM for the COMPENSATION of pressure so as to avoid accidental opening of containers and permit the use of any material resistant to high temperatures.

› Volume of the tank: 370 litres;

› Maximum temperature in sterilization chamber of 135°C;

› Temperature in the heart of product during sterilization up to 121°C and above;

› Capacity per cycle of glass containers of 330gr, n. 250;

› Power: 10 kW;

› Electrical power supply: 380V three-phase.

- FJ programinė įranga skirta pilnam darbo proceso valdymui;
- integruotas duomenų registratorius, skirtas duomenų registravimui realiu laiku, rodant temperatūrą F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu;
- darbo ciklų ir įrašytų duomenų saugojimas PEN-DRIVE sistemoje per USB sąsają;
- darbo ciklų saugojimas iki 7 dienų;
- FJLOGGER programinė įranga, skirta skaityti, saugoti ir spausdinti visas ataskaitas ir duomenis apdorojant bet kuriame kompiuteryje

FJ SOFTWARE for complete control of the working process; integrated DATA LOGGER FJ for a real-time calculation on display of the value F0, F100 e F71 concerning sterilization; storage of working cycles and transfer on PEN-DRIVE of recorded data via USB interface; storage of working cycles performed up to 7 days; Dedicated SOFTWARE FJLOGGER for reading, storing and printing the entire report processing on any computer.



STERYcook 30-100-200 lt

KOMPIUTERIZUOTAS STERILIZATORIUS COMPUTERIZED STERILIZER

**MAISTO RUOŠIMUI, TERMINIO APDOROJIMO SISTEMA
SU PRISOTINTU GARU IR STERILIZUOJANTI BET KURĮ
PRODUKTĄ, KURIAM REIKIA ŠIOS PROCEDŪROS.**

Idealiai tinka maisto produktams gaminti ir aukštai temperatūrai atspariuose induose supakuotų produktų, pvz., stiklo, plastiko taroje ir skardinėse, sterilizavimui. Tai kompaktiškas ir visiškai autonomiškas įrenginys.

**FOR COOKING, HEAT-TREATING SYSTEM
WITH SATURATED STEAM AND STERILIZE ANY
PRODUCT WHICH REQUIRES THIS PROCEDURE.**

Ideal for cooking food products and sterilization of packaged products in containers which can sustain the high temperatures such as glass, plastic and cans. It is a COMPACT and completely INDEPENDENT plant.

ĮRENGINĮ STERYcook sudaro:

› **AUTOKLAVINĖ TALPA** iš nerūdijančio plieno AISI 304/316. Talpa pilnai izoliuota, su hermetiškais durelėmis ir hermetiško uždarymo rankenėlėmis iš nerūdijančio plieno. TALPA SERTIFIKUOTA 2,5 bar slėgiui.

› Įrenginyje yra:

- elektrinis kaitinimo elementas arba suskystintų ar gamtinių dujų degiklis su automatinio valdymo ir dideliu energijos naudojimo efektyvumu;
- didelio našumo ir mažo energijos suvartojimo automatinė aušinimo sistema su išpurškiamu vandeniu;
- kameros viduje temperatūros zondas ir slėgio jutiklis;
- dvigubas A klasės temperatūros jutiklis PT100, sumontuotas įrenginio centre;
- rankinio arba automatinio viso darbo ciklo programavimo sistema;
- automatizavimo ir valdymo sistemos, užtikrinančios saugų eksploatavimą;
- termometrai ir manometrai, skirti mechaninių priemonių dubliavimui.
- pakrovimo ir iškrovimo sistema nerūdijančio plieno krepšiais.

› **STERILIZACIJOS SISTEMA (HACCP standartai)** iki 135° C.

RUOŠIMO SISTEMA su talpa techniniam skysčiui, kad būtų pasiektas puikus šilumos pasiskirstymas esant slėgiui arba esant atmosferos slėgiui iki 140 ° C

› **AUTOMATINĖ SISTEMA** su programuojamais valdikliais ir jutikliniu ekranu 7" su programine įranga, skirta valdyti visą darbo procesą integruotais duomenų valdikliais ir realiu laiku atliekamais apskaičiavimais, sterilizavimo rodmenimis F0, F100 ir F71.

› **AUTOMATINĖ SISTEMA**, skirta slėgiui kompensuoti, kad būtų išvengta atsitiktinio konteinerių atidarymo ir leidžiama naudoti bet kokią aukštai temperatūrai atsparią medžiagą.

› Talpos tūris: 30 / 120 / 220 litrų;

› Maksimali temperatūra sterilizavimo kameroje - 135° C;

› Temperatūra gaminio viduje, sterilizuojant iki 121° C ir didesnė;

› Vieno ciklo metu pagaminama stiklinių indelių po 330 g 30 litrų įrenginiu - 49 vnt.; 120 litrų įrenginiu - 148 vnt.; 220 litrų įrenginiu - 130 vnt.;

› Galia: 30L - 4 kW; 120L-12,5 kW; 220 litrų - 18,5 kW;

› Dujos: suskystintos arba gamtinės, Elektros energijos tiekimas: 380V trifazis.

STERYcook is composed of:

› **AUTOCLAVE TANK** built in AISI 304/316 stainless steel completely insulated and equipped with a airtight door and with hermetically closing torques knobs in stainless steel certified for 2,5 bar.

› The plant has:

- heating system through electric resistance or LPG/ methane burner with automatic management and high energy efficiency;
- automatic cooling system for high performance by flooding;
- temperature probe and pressure sensor in the chamber;
- dual temperature sensor, PT100 thin film in class A, in the heart of product;
- manual or automatic programming system of the entire working cycle;
- automation and control systems to ensure a safe operation;
- thermometers and pressure gauges for mechanical duplication of measures;
- loading and unloading system through a reinforced stainless steel basket

› **SYSTEM FOR STERILIZATION** (HACCP standards) UP TO 135°C.

› **COOKING SYSTEM** with cavity with technical liquid for perfect heat distribution, under pressure or at atmospheric pressure, up to 140 ° C.

› **AUTOMATION SYSTEM** by PLC and touch screen graphic display 7" with management software for complete control of the working process with integrated DATA LOGGER and a real-time calculation and display of F0, F100 and F71 concerning sterilization.

› **AUTOMATIC SYSTEM** for the COMPENSATION of pressure so as to avoid accidental opening of containers and permit the use of any material resistant to high temperatures.

› Volume of the tank: 30/120/210 litres;

› Maximum temperature in sterilization chamber of 135°C;

› Temperature in the heart of product during sterilization up to 121°C and above;

› Capacity per cycle of glass containers of 330gr: Sc30 n.49, Sc100 n.148, Sc200 n.330;

› Power: Sc30 4 Kw, Sc100 12,5 Kw, Sc200 18,5 kW;

› Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.

- FJ programinė įranga skirta pilnam darbo proceso valdymui;
- integruotas duomenų registratorius, skirtas duomenų registravimui realiu laiku, rodant temperatūrą F0, F100 ir F71 sterilizavimo metu;
- darbo ciklų ir įrašytų duomenų saugojimas PEN-DRIVE sistemoje per USB sąsają;
- darbo ciklų saugojimas iki 7 dienų;
- FJLOGGER programinė įranga, skirta skaityti, saugoti ir spausdinti visas ataskaitas ir duomenis apdorojant bet kuriame kompiuteryje

FJ SOFTWARE for complete control of the working process; integrated DATA LOGGER FJ for a real-time calculation on display of the value F0, F100 e F71 concerning sterilization; storage of working cycles and transfer on PEN-DRIVE of recorded data via USB interface; storage of working cycles performed up to 7 days; Dedicated SOFTWARE FJLOGGER for reading, storing and printing the entire report processing on any computer.



Smart
control



Išmanusis
valdymas



SBIO40

COMPUTERIZED DRYING MACHINE AT LOW TEMPERATURE
KOMPIUTERIZUOTA ŽEMOS TEMPERATŪROS DŽIOVYKLĖ

TRIS KARTUS GREIČIAU, TRIS KARTUS EFEKTYVIAU:

Mašina džiovina žemoje temperatūroje. Specialiai sukurta mažoms ir vidutinėms įmonėms. Natūralių technologinių procesų dėka gamina aukštos kokybės produktus. Skirta žolėms, daržovėms, vaisiams, makaronams džiovinti, nepažeidžia jų aromato, spalvos, skonio. Mažomis energijos sąnaudomis ir per trumpą laiką pagamina puikius aukščiausios kokybės produktus.

THREE TIMES FASTER, THREE TIMES MORE EFFICIENT:

Drying machine at low temperature, specifically designed for small and medium-sized companies. It can get high quality products thanks to a all-natural technological process at the forefront and it is designed to dry herbs, vegetables, fruits, pasta, without sacrificing fragrance, color, aroma and to allow an excellent new idratation of products with low power consumption in quickly time.

Mūsų SBIO40 mašinoje maksimali temperatūra kameroje siekia 30 ° C, kad būtų galima atlikti „subtilų“ džiovimo procesą, kad nebūtų sugadintos tiek spalvos, tiek organoleptinės produkto savybės. Priešingai nei manoma, džiovimo laikas su mūsų SBIO yra mažesnis nei kitų džiovintuvų, o dėka labai mažos energijos suvartojimo, džiovimo išlaidos iš tiesų sumažinamos.

Naujoviška oro cirkuliacijos sistema su dehumidifikacija, išankstiniu šildymu ir sanitarija užtikrina, kad nei drėgmė, nei išorinės aplinkos temperatūra, kurioje džiovinama, netrukdo procesui.

SBIO40 konstrukcija:

- › Džiovinimo kameros, su sienomis, padengtomis 10 cm izoliacijos storio.
- › Sienos ir interjeras iš nerūdijančio plieno AISI 304.
- › Durys su sandarinimo tarpikliais ir stiklo izoliacija.
- › LED apšvietimas.
- › Krepšeliai iš nerūdijančio plieno AISI 304 padėklams su pasukamais ratais su stabdžiais su plieniniais tvirtinimais.
- › Grotelės lengvos, lengvai valomos ir atsparios -40 ° C iki 110 ° C temperatūrai.

› VIDINĖ ORO VALDYMO SISTEMA, skirta absoliučiai drėgmei sumažinti ir orui apdoroti, siekiant sumažinti elektros energijos vartojimą, apdorojimo laiką ir atitinkamai veiklos sąnaudas (vidutiniškai mažiau nei 1/3, palyginti su kitomis džiovyklomis).

› VIDINĖ ORO REKUPERACIJOS IR DIFUZIJOS sistema, užtikrinanti vienodą oro pasiskirstymą kameros viduje su purkštukais, tinkami matuojančiai džiovimui skirtą įleidžiamą ir išleidžiamą orą.

› AUTOMATINĖ SISTEMA PLC ir jutikliniu ekranu 7" su programine įranga pilnam valdymui, skirta pilnai kontroliuoti darbo procesą ir džiovimo programų išsaugojimą.

› Produkte esančios drėgmės lygio (RH %) valdymas kaip sistemos funkcija ir produkto sulaikymo laikas, DRY o SEMI-DRY.

› Galimybė valdyti iki 20 džiovimo programų, kurios yra visiškai pritaikomos ir kurios gali būti saugomos mašinoje.

› Talpa: 44 padėklai, matm.: 60 x 60 cm;

› Galingumas: nuo 50 iki 200 kg; ›Galia: 3,5 kW;

› Elektros energijos tiekimas: 380V trifazis.

In our SBIO40, the maximum temperature in chamber is 30°C in order to perform a "delicate" drying process to not ruin both color and organoleptic properties of product. Contrary to what one might think, the drying time with our SBIO are lower than those of other driers and, thanks to a very low power consumption, drying costs are really REDUCED.

The innovative air circulation system with dehumidification, pre-heating and sanitation, make that neither humidity nor the temperature of the external environment, in which it is placed dryer, influences the process.

SBIO40 is composed of:

- › Drying chamber built with an insulated wall covered with insulation thickness of 10 cm.
- › Walls and interior floor are entirely in stainless steel AISI 304.
- › Door with sealing gaskets and glass-insulated inspection.
- › Indoor lighting LED.
- › Cart in stainless steel AISI 304 for trays with swivel wheels complete with brake support steel.
- › Grilled trays made in food plastic, light, easy to clean and resistant to temperatures from -40°C to 110°C.
- › AIR HANDLING SYSTEM for the abatement of absolute humidity and air pretreatment, in order to reduce

power consumption, the processing times and consequently the operating expenses (average times of less than 1/3 compared to other dryers).

› Internal SYSTEM of RECOVERY AND DIFFUSION OF AIR to ensure homogeneous distribution of the same inside the chamber with nozzles suitably dimensioned for the inlet and the outlet air drying.

› AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7" with management software for complete control of the working process and storage of drying programs.

› Management of level of humidity (RH%) present in the product as a function of the system and the retention time of product, DRY o SEMI-DRY.

› Ability to manage up to 20 drying programs which are fully customizable and that can be stored on machine.

› Capacity: n. 44 trays, dim. 60*60 cm.;

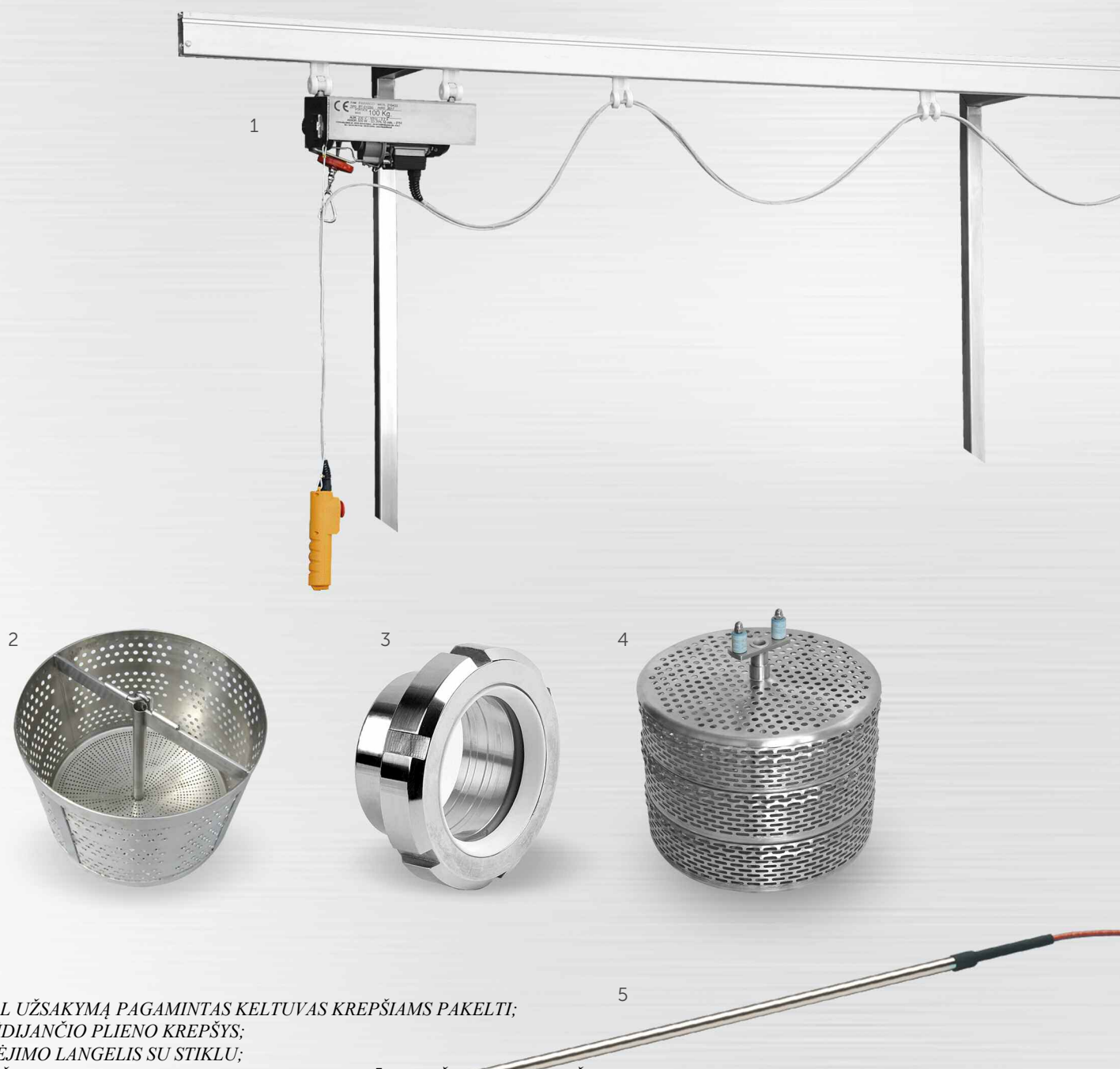
› Load capacity: from 50 to 200 Kg;

› Power: 3,5 kW;

› Electric power supply: 380V three-phase.

OPTIONAL PRIEDAI

PAPILDOMI ĮRENGIMAI
EQUIPMENT



- 1) PAGAL UŽSAKYMĄ PAGAMINTAS KELTUVAS KREPŠIAMS PAKELTI;
- 2) NERŪDIJANČIO PLIENO KREPŠYS;
- 3) STEBĖJIMO LANGELIS SU STIKLU;
- 4) KREPŠELIS, SALDIESIEMS PRODUKTAMS SU NERŪDIJANČIO PLIENO VIRŠUMI;
- 5) PASTERIZAVIMO SISTEMA VAKUUMINIAME BAKE SU TEMPERATŪROS ZONDU, PRODUKTO CENTRE.

- 1) CUSTOM-MADE HOIST FOR THE LIFTING OF THE BASKETS;
- 2) STAINLESS STEEL BASKET;
- 3) SIGHT GLASS WITH ANTI-FOG GLASS;
- 4) BASKET FOR CANDIED PRODUCTS WITH STAINLESS STEEL TOPS;
- 5) PASTEURIZATION SYSTEM IN VACUUM TANK WITH TEMPERATURE PROBE AT THE HEART OF THE PRODUCT.

ACCESSORI PRIEDAI

PARUOŠIMO MAŠINOS
PREPARATION



PREPARATION

- 1) VEGETABLES CUTTER MACHINE;
- 2) TABLE TOP CUTTERS;
- 3) PULPER AND STONE EXTRACTOR;
- 4) FLOOR STANDING VEGETABLES CUTTER MACHINE;
- 5) FLOOR STANDING CUTTERS;
- 6) FLOOR STANDING PULPER AND STONE EXTRACTOR;
- 7) MIXERS;
- 8) HYDROPRESS;
- 9) FRUIT BREAKER MACHINE WITH HOPPER

PARUOŠIMAS

- 1) DARŽOVIŲ PJAUSTYMO MAŠINA;
- 2) STALVIRŠIAI;
- 3) CELIULIOZĖS IR AKMENS EKSTRAKTORIUS;
- 4) ANT GRINDŲ TVIRTINAMAI DARŽOVIŲ PJAUSTYMO MAŠINA;
- 5) ANT GRINDŲ TVIRTINAMII SMULKINTUVAI;
- 6) ANT GRINDŲ TVIRTINAMI PULPERIAI IR AKMENUKŲ EKSTRAKTORIAI;
- 7) MAIŠYTUVAI;
- 8) HIDROPRESAS;
- 9) VAISIŲ SMULKINTUVAS SU BUNKERIU.

ACCESSORI PRIEDAI

MATAVIMAS IR PLOVIMAS
MEASURING AND WASHING



1



2



3

MEASURING INSTRUMENTS

- 1) PH-METER TO MEASURE ACIDITY DEGREE OF PRODUCTS;
- 2) OPTICAL REFRACTOMETERS TO MEASURE SUGAR LEVELS OF PRODUCTS;
- 3) DIGITAL REFRACTOMETERS TO MEASURE SUGAR LEVELS OF PRODUCTS.

MATAVIMO PRIETAISAI

- 1) PH-METRAS PRODUKTŲ RŪGŠTINGUMO MATAVIMUI;
- 2) OPTINIS REFRAKTOMETRAS CUKRAUS LYGIUI PRODUKTUOSE MATUOTI;
- 3) SKAITMENINIS EFRAKTOMETRAS CUKRAUS LYGIUI PRODUKTUOSE MATUOTI;



1



2



3



4



5



6



7



8

WASHING

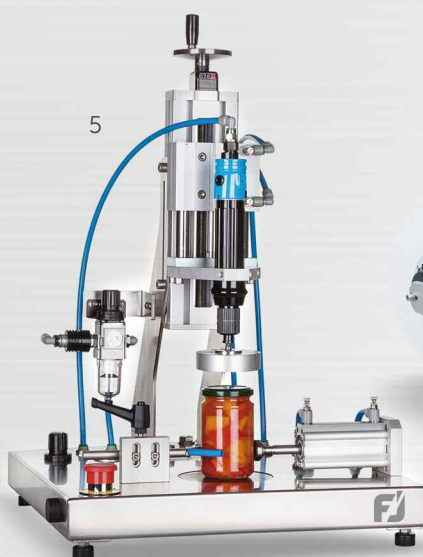
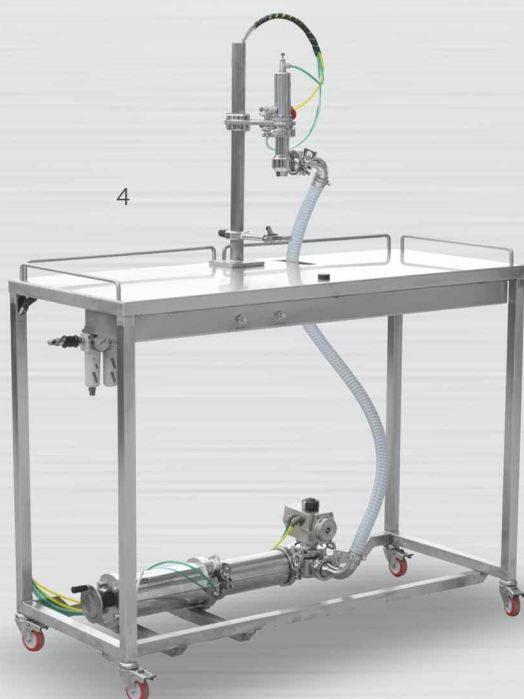
- 1) HANDS WASHER;
- 2) WASHING TANK;
- 3) WORKING TABLE;
- 4) SORTING TABLE;
- 5) WASHING TANK TOP;
- 6) VEGETABLES WASHER WITH CENTRIFUGE;
- 7) VEGETABLES WASHER;
- 8) CENTRIFUGE

WASHING

- 1) RANKŲ PLAUTUVĖ;
- 2) PLOVIMO TANKAS;
- 3) DARBO STALAS;
- 4) RŪŠIAVIMO STALAS;
- 5) PLOVIMO TANKO VIRŠUS;
- 6) DARŽOVIŲ PLAUTUVĖ SU CENTRIFŪGA;
- 7) DARŽOVIŲ PLAUTUVĖ;
- 8) CENTRIFŪGA;

ACCESSORI Priedai

PAKAVIMAS
PACKAGING



PACKAGING

- 1) DRAINING TABLE WITH PRODUCT COLLECTING TANK;
- 2) VOLUMETRIC FILLING MACHINE DOSAECO ;
- 3) VOLUMETRIC FILLING MACHINE DOSATOP ;
- 4) VOLUMETRIC FILLING MACHINE ON TABLE DOSATAB;
- 5) CAPPING MACHINE;
- 6) SEMI AUTOMATIC LABELLING MACHINE GROLL

PAKAVIMAS

- 1) DŽIOVINIMO STALAS SU PRODUKTŲ SURINKIMO TANKU;
- 2) TŪRINIO PRIPILDYMO MAŠINA DOSAECO ;
- 3) TŪRINIO PRIPILDYMO MAŠINA DOSATOP ;
- 4) STALINĖ TŪRINIO PRIPILDYMO MAŠINA DOSATAB;
- 5) ĮPAKAVIMO MAŠINA;
- 6) PUSIAU AUTOMATINĖ ETIKEČIŲ MARKIRAVIMO MAŠINA GROLL.



Produkciją platina: UAB “Elega”

Vilnius, Žalgirio 131-211

tel.:+3705 271 54444

tel.:+3705 271 54445

www.elega.lt

info@elega.lt