



A feldolgozás jövője

Rövid Ellátási Lánc technológiák

Tervezés ° Telepítés ° Karbantartás ° Üzemeltetés

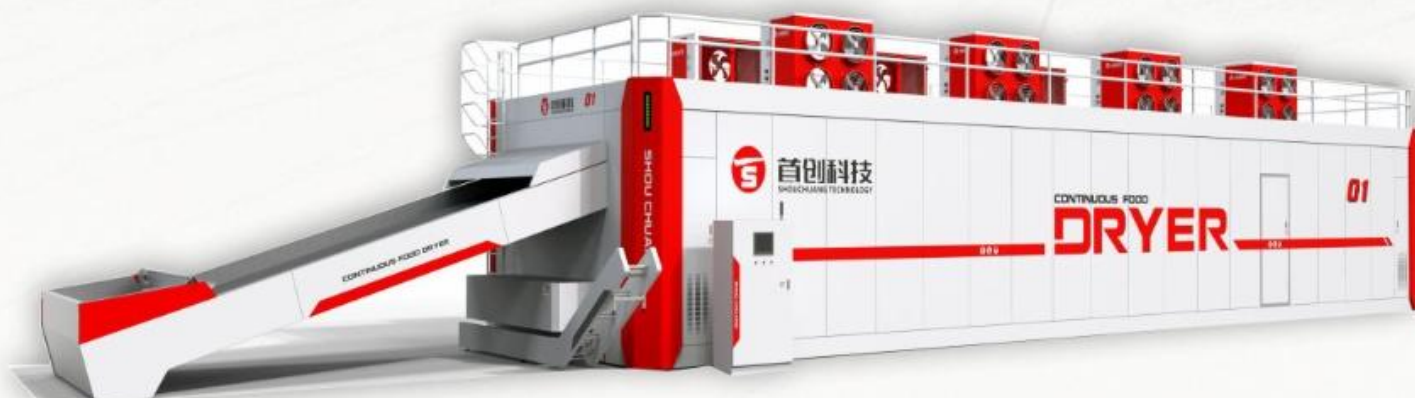
Küldetésünk

A PNR Aqua and Process célja, hogy a termelőtől a fogyasztóig vezető utat lerövidítse, átláthatóbbá és hatékonyabbá tegye modern feldolgozó- és csomagolótechnológiák alkalmazásával.

A REL – Rövid Ellátási Lánc modell

lehetővé teszi, hogy a termelők helyben dolgozzák fel terményeiket, így:

- Hozzáadott értéket teremtenek
- Csökkentik a logisztikai költségeket
- Javítják a termékek frissességét
- Munkahelyeket teremtenek a helyi közösségekben, ami az ÉLIP pályázat egyik fő értékelési szempontja.



Kínai csúcstechnológia – a minőségi ugrás kulcsa

A PNR Aqua and Process által alkalmazott berendezések jelentős része a kínai piac vezető gyártóitól származik, akik a legkorszerűbb élelmiszeripari gépsorokat és feldolgozó technológiákat kínálják.

Miért fontos ez?

•Ipari szintű megbízhatóság:

A folyamatos fejlesztéseknek köszönhetően a gépek élettartama és üzembiztonsága kiemelkedő.



•Automatizálás és precizitás:

Intelligens szenzorok, optikai válogatórendszerek, pontos adagolási és csomagolási modulok.

•Energiahatékonyság: Hőszivattyús és napelemes megoldások integrációja a fenntartható működésért.



•Élelmiszerbiztonság: Nemzetközi szabványok (CE, ISO, HACCP) szerinti gyártás, nyomonkövethetőség és higiéniai megfelelés.

Miért PNR Aqua And Process?

- **Kulcsrakész technológia** – a megvalósításban mérnöki támogatás
- **Fenntartható működés** – napelemes hűtés, hőszivattyús energiatakarékosság
- **Teljes körű dokumentáció** – pályázati specifikációkhoz igazított árajánlat
- **Hosszú távú szerviz** – garancia és karbantartás biztosítása

Az **ÉLIP pályázat** fókuszában a rövid ellátási láncok és a helyben történő feldolgozás áll. A PNR által kínált, kínai csúcstechnológiával támogatott moduláris feldolgozó- és hűtőegységek **komplex, kulcsrakész megoldást** nyújtanak a fenntartható és versenyképes élelmiszertermeléshez.

Gyümölcsfeldolgozó sor

Fő technológiai egységek:

- Mosó- és válogató modul
- Daraboló és szeletelő gépek
- Csomagoló egység
- Optikai minőség- és súly-ellenőrzés
- 20–40 lábas szigetüzemű hűtőkonténer megújuló energiaforrásokkal

**ALMA TISZTÍTÓ ÉS OSZTÁLYOZÓ RENDSZER**
TELJESKÖRŰ REL MEGOLDÁS KIS- ÉS KÖZÉPÜZEMEKNEK

Tiszta, válogatott alma – gyorsan és hatékonyan

Technológiai folyamat

Betöltés és felhordás
– DLHC150 Feeding Elevator

Buborékos tisztítás
– DLGP600 Bubble Cleaning Machine

Légszáritás
– DLFG500 Air Dryer

Osztályozás
– DLFJ1000 Aplé Screening Machine



Alkalmazási terület: alma, körte, barack, bogyósok, meggy, szilva

Kapacitás: 500 kg/h – 5 t/h

Pályázati előny: gyors piacra juttatás, veszteségcsökkentés, friss termék a helyi fogyasztóknak → közvetlenül illeszkedik az ÉLIP helyi értékesítési és fenntarthatósági céljaihoz.

Zöldségfeldolgozó és csomagoló sor

Fő technológiai egységek:

- Nyersanyag fogadó rendszer
- Mosó- és keféződob
- Kalibráló és válogató modul
- Zsákos, ládás vagy fóliás csomagolás
- Etikettáló és nyomkövetési rendszer
- Szigetüzemű hűtőkonténer a frissesség megőrzésére

Kapacitás: 500 kg/h – 10 t/h



Zöldségfeldolgozó

- Nyersanyag fogadó rendszer
- Mosó- és keféződob (iszap, talaj eltávolítás)
- Kalibráló és válogató modul
- Zsákos, ládás vagy fóliás csomagolás
- Etikettáló és nyomkövetési rendszer
- Szigetüzemű hűtőkonténer a frissesség megőrzésére

Pályázati előny: a feldolgozott zöldség közvetlen értékesítése helyben, kevesebb szállítás → kisebb CO₂-lábnyom, magasabb bevétel.

Dió-mák-szőlőmag feldolgozó üzemsor

Fő technológiai egységek:

- Alapanyag-előtisztító
- Hántoló, héjleválasztó modul
- Aprító, daráló egység
- Olajprés és olajfinomító
- Csomagoló egység (liszt, olaj, mag)

Kapacitás: 300 kg/h – 3 t/h



Gyógynövény-feldolgozó üzemsor

Fő technológiai egységek:

- Alapanyag-előkészítő modul
- Opcionális mosó- és válogatóegység
- Ipari szárítókamra (hő- és páraszabályozással)
- Aprító és őrlő egység
- Aromazáró csomagoló modul
- Nyomonkövetési rendszer

Alkalmazási terület: kamilla, levendula, citromfű, menta, zsálya, körömvirág, bazsalikom, oregánó

Kapacitás: 100 kg/h – 2 t/h

(szárított alapanyagra vonatkoztatva)



Miért PNR Aqua And Process?

- **Kulcsrakész technológia** – a pályázati megvalósításban mérnöki támogatás
- **Fenntartható működés** – napelemes hűtés, hőszivattyús energiatakarékosság
- **Teljes körű dokumentáció** – pályázati specifikációkhoz igazított árajánlat
- **Hosszú távú szerviz** – garancia és karbantartás biztosítása



– Rövidebb út, frissebb jövő!



Műszaki támogatás:
Kiss Zoltán
+36 70 605 8328

Értékesítés:
Gáll Szilárd
+36 70 366 9636

Stamiel Plusz 1689 Kft 2071 Páty, Móricz Zsigmond u 36.