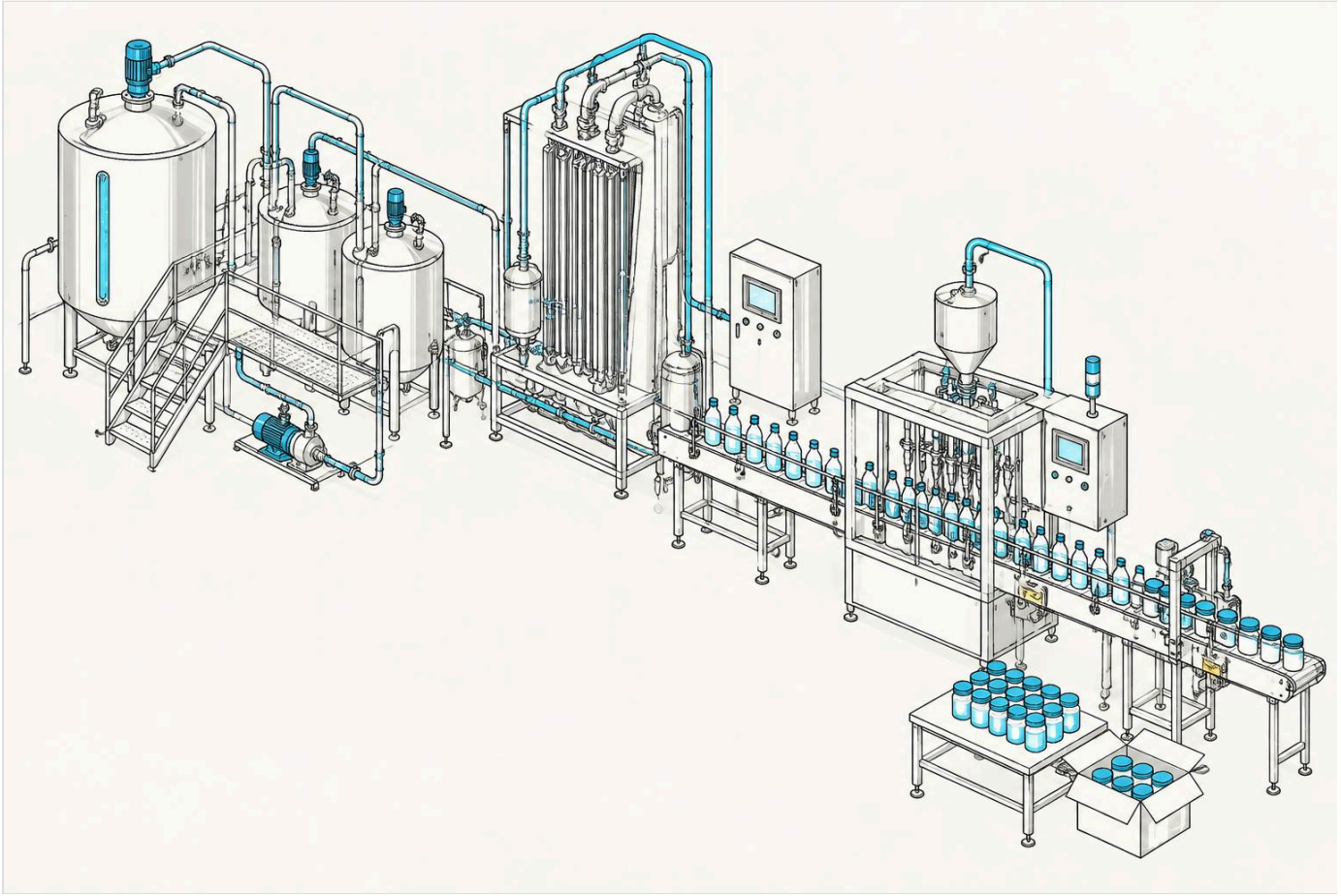
MCF TECHNOLOGY · SGE

Produktkatalog

Verarbeitungslinien und Verpackungsmaschinen für Lebensmittel und Getränke



Technische Illustration, kein Foto einer realen Anlage.

Richtwerte veröffentlicht auf mcftechnology.group (MCF Project Studio™, schlüsselfertiger Umfang, europäische Kostenbasis). Endpreis im Angebot nach der Machbarkeitsstudie. Lieferung, Montage und Service weltweit.

Angebot anfordern: mcftechnology.group/de/kontakt

Fotos der Verarbeitungslinien

Bilder aus der Originalbroschüre von MCF Technology. Die gezeigten Konfigurationen legen den Lieferumfang nicht fest: siehe Datenblätter und Angebot.

Abfüllanlage für Wasser in PET-Flaschen



Bierabfüllanlage für PET, Glas und Dose



Fotos der Verarbeitungslinien

Bilder aus der Originalbroschüre von MCF Technology. Die gezeigten Konfigurationen legen den Lieferumfang nicht fest: siehe Datenblätter und Angebot.

Abfüllanlage für Liköre und Spirituosen



Anlagen zur Tomatenverarbeitung



Fotos der Verarbeitungslinien

Bilder aus der Originalbroschüre von MCF Technology. Die gezeigten Konfigurationen legen den Lieferumfang nicht fest: siehe Datenblätter und Angebot.

Produktionslinie für Nuss- und Kakaocremes



Anlagen für Milch und Käse



Fotos der Verarbeitungslinien

Bilder aus der Originalbroschüre von MCF Technology. Die gezeigten Konfigurationen legen den Lieferumfang nicht fest: siehe Datenblätter und Angebot.

Anlage zur Herstellung von Granatapfelsaft



Anlagen für Fisch- und Thunfischkonserven



Fotos der Verarbeitungslinien

Bilder aus der Originalbroschüre von MCF Technology. Die gezeigten Konfigurationen legen den Lieferumfang nicht fest: siehe Datenblätter und Angebot.

Produktionslinie für Fruchtsäfte



Produktionslinien für Pet Food



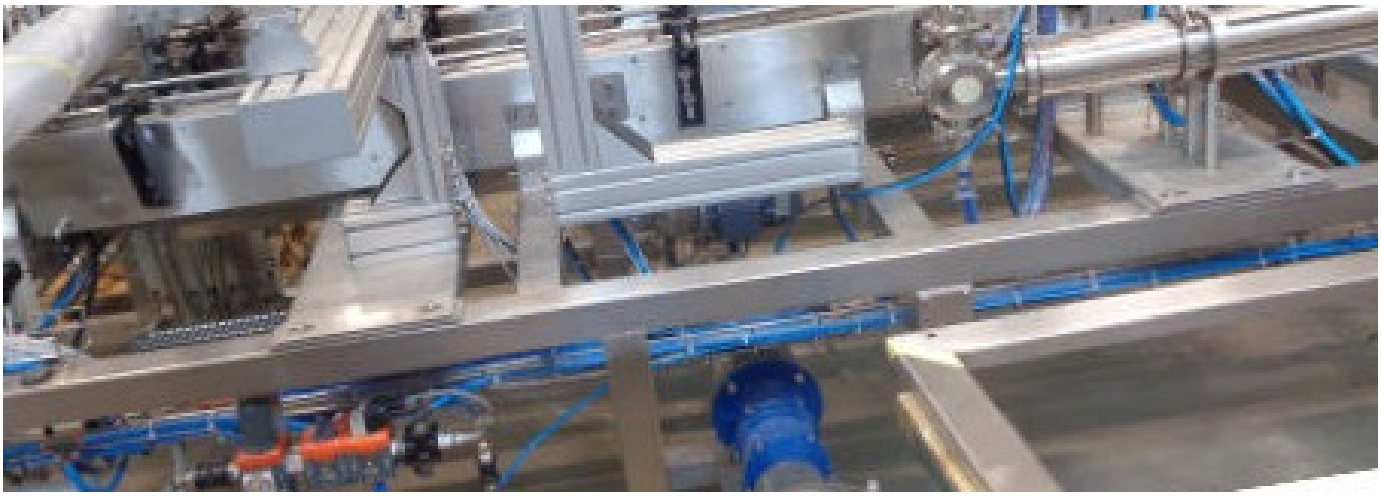
Fotos der Verarbeitungslinien

Bilder aus der Originalbroschüre von MCF Technology. Die gezeigten Konfigurationen legen den Lieferumfang nicht fest: siehe Datenblätter und Angebot.

Abfüllanlage für kohlensäurehaltige Getränke



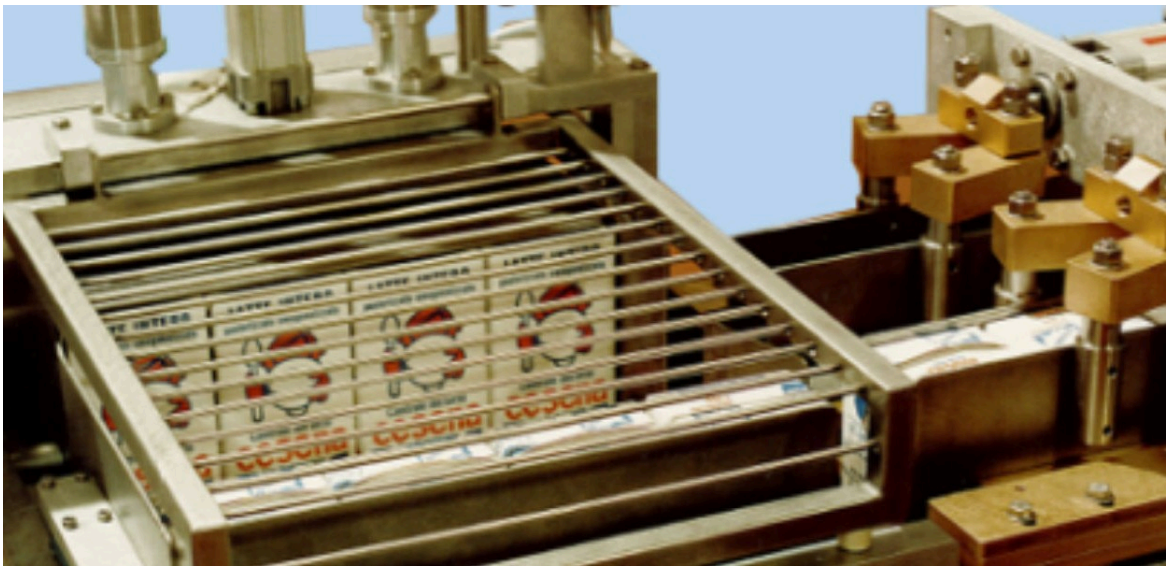
Produktionslinie für In-vitro-Pflänzchen



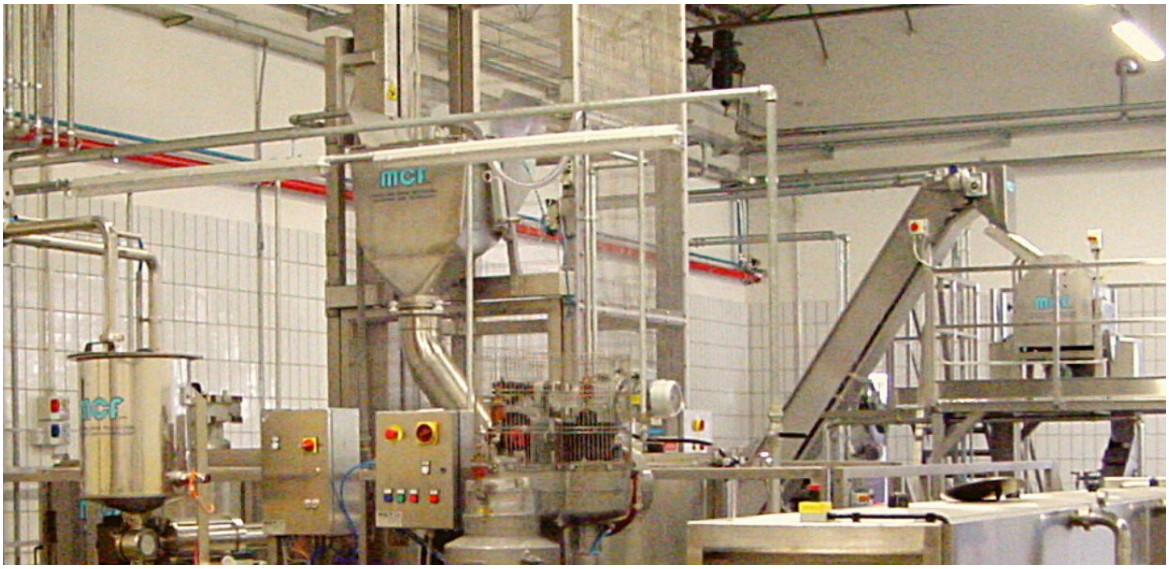
Fotos der Verarbeitungslinien

Bilder aus der Originalbroschüre von MCF Technology. Die gezeigten Konfigurationen legen den Lieferumfang nicht fest: siehe Datenblätter und Angebot.

Aseptische Abfülllinie für Kartonbriks



Produktionslinie für Konfitüren und Marmeladen



Verarbeitungslinien



Abfüllanlage für Wasser in PET-Flaschen

Turnkey-Anlage für stilles und Mineralwasser: Aufbereitung, PET-Blasformen, Spülen, Füllen, Verschließen, Etikettieren und Verpacken aus einer Hand.

Kapazität	Richtwert CAPEX	Vertrag bis Inbetriebnahme
9,000 bph	€2.7M – €3.6M	12 Monate
20,000 bph	€3.3M – €4.5M	13 Monate
37,000 bph	€4.3M – €5.7M	15 Monate



Bierabfüllanlage für PET, Glas und Dose

Turnkey-Anlage für Brauereien: Prozess, Karbonisierung, isobares Füllen, Pasteurisieren und Mehrformat-Verpackung als eine Linie.

Kapazität	Richtwert CAPEX	Vertrag bis Inbetriebnahme
6,000 bph	€3.0M – €4.0M	12 Monate
13,000 bph	€3.5M – €4.6M	13 Monate
25,000 bph	€4.3M – €5.8M	15 Monate



Abfüllanlage für Liköre und Spirituosen

Anlage für Liköre, Bitter und Destillate: Vorbereitung, präzises volumetrisches Füllen, Verschließen, Kapseln, Etikettieren und Verpacken.

Kapazitätsdaten auf Anfrage.



Anlagen zur Tomatenverarbeitung

Komplette Linien für Passata, Pulpe, Würfel und Mark: Annahme und Waschen, Extraktion, Eindampfung, Sterilisation und aseptische oder Glasabfüllung.

Kapazität	Richtwert CAPEX	Vertrag bis Inbetriebnahme
15 t/h	€3.6M – €4.9M	12 Monate
40 t/h	€4.7M – €6.3M	15 Monate
75 t/h	€6.2M – €8.2M	15 Monate



Produktionslinie für Nuss- und Kakaocremes

Anlage für Haselnuss-, Kakao- und Nusscremes: Feinwalzen, Vakuummischen, Hochdruckhomogenisieren, Glasdosierung und Verpackung.

Kapazitätsdaten auf Anfrage.



Anlagen für Milch und Käse

Komplette Linien für Frisch- und UHT-Milch, Joghurt und Käse: Annahme, Standardisierung, Pasteurisieren, Homogenisieren, Käsefertiger und Abfüllung.

Kapazität	Richtwert CAPEX	Vertrag bis Inbetriebnahme
4 t/h	€3.4M – €4.5M	12 Monate
10 t/h	€4.0M – €5.3M	13 Monate
18 t/h	€4.8M – €6.4M	15 Monate



Anlage zur Herstellung von Granatapfelsaft

Dedizierte Granatapfellinie: schonendes Entkernen, Pressen, Klären, optionale Konzentration, Pasteurisieren und aseptische oder Flaschenabfüllung.

Kapazitätsdaten auf Anfrage.



Anlagen für Fisch- und Thunfischkonserven

Komplette Linien für Thunfisch und Fisch in Dose oder Retort Pouch: Annahme, Kochen, Reinigen, Dosieren, Aufgießen, Verschließen und Sterilisieren.

Kapazität	Richtwert CAPEX	Vertrag bis Inbetriebnahme
3 t/h	€3.9M – €5.2M	12 Monate
7 t/h	€4.5M – €6.0M	13 Monate
12 t/h	€5.2M – €6.9M	15 Monate



Produktionslinie für Fruchtsäfte

Anlage für Säfte, Nektare und Fruchtgetränke: Sirupzubereitung, Mischen, Entgasen, Pasteurisieren und aseptische oder Hot-Fill-Verpackung.

Kapazität	Richtwert CAPEX	Vertrag bis Inbetriebnahme
6 t/h	€3.1M – €4.3M	12 Monate
13 t/h	€3.8M – €5.0M	13 Monate
25 t/h	€4.8M – €6.3M	15 Monate



Produktionslinien für Pet Food

Anlagen für Nassfutter: Rezepturvorbereitung, Dosieren in Dosen, Schalen oder Retort Pouches, Verschließen, Sterilisieren und Endverpackung.

Kapazität	Richtwert CAPEX	Vertrag bis Inbetriebnahme
3 t/h	€3.2M – €4.3M	11 Monate
8 t/h	€3.8M – €5.0M	13 Monate
15 t/h	€4.5M – €6.0M	15 Monate



Abfüllanlage für kohlensäurehaltige Getränke

Anlage für Softdrinks: Sirupzubereitung, Premix, Karbonisierung, isobares Füllen und Mehrformat-Endverpackung.

Kapazitätsdaten auf Anfrage.



Produktionslinie für In-vitro-Pflänzchen

Anlage für Mikropropagation: Substratvorbereitung und -dosierung, steriles Befüllen, Verschließen und Handling im kontrollierten Umfeld.

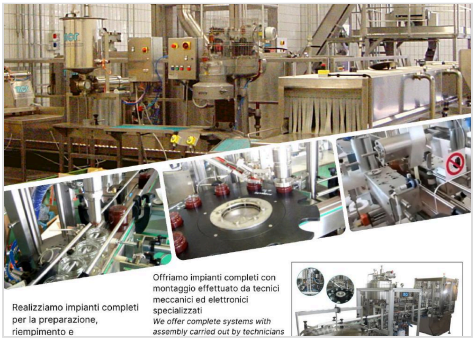
Kapazitätsdaten auf Anfrage.



Aseptische Abfülllinie für Kartonbriks

Brik-Anlage: Sterilisation des Packstoffs, Formen, aseptisches Füllen von Milch, Säften und Getränken, Halmapplikation und Kartonieren.

Kapazitätsdaten auf Anfrage.



Produktionslinie für Konfitüren und Marmeladen

Anlage für Konfitüren, Marmeladen und Kompotte: Fruchtvorbereitung, Vakuumkochen, Heißdosierung ins Glas, Verschließen, Pasteurisieren, Etikettieren.

Kapazität	Richtwert CAPEX	Vertrag bis Inbetriebnahme
3 t/h	€2.8M – €3.8M	11 Monate
7 t/h	€3.2M – €4.3M	12 Monate
12 t/h	€3.7M – €5.0M	14 Monate



Automatische Dosier- und Sackabfüllsysteme

Lösungen für Schütt- und Granulatprodukte: Wiegen, Dosieren, Sackfüllen und Verschließen, automatische Ausgabesysteme und Palettieren.

Kapazitätsdaten auf Anfrage.



Industrielle Hochdruckhomogenisatoren

Homogenisatoren für Milch, Säfte, Cremes und Emulsionen: Reduktion der Partikelgröße, Produktstabilität und Integration in bestehende Linien.

Kapazitätsdaten auf Anfrage.

Verpackung und Endverpackung



Vertikale Schlauchbeutelmaschinen (VFFS) mit Mehrkopfwaage

Formen, Füllen und Siegeln von Beuteln aus Rollenfolie, dosiert mit Mehrkopf- oder Volumenwaage. Die Referenzkonfiguration für Tiefkühlware, Nüsse, Frischgemüse, Snacks und Trockenteigwaren, integriert hinter MCF-Verarbeitungslinien.

Typische Produkte: Tiefkühl- und IQF-Ware, Nüsse und Hülsenfrüchte, Snacks und Chips, Trockenteigwaren, Salate und Frischgemüse

Typische Leistung	40–120 Beutel/min je nach Format und Produkt
Gewichtsbereich	50 g – 5 kg
Waage	10–16 Köpfe, digitale Wägezellen
Siegelnähte	Kissen-, Seitenfalten-, Quad-Seal-, Standbodenbeutel
Folie	Recycelbares Monomaterial, Barriere-Laminate, kompostierbar

Schneckendosierer für Pulver

Servogesteuerte Schneckenabfüllung für Pulver, Mehle, Milchpulver, Kakao, gemahlene Gewürze und Proteinmischungen. Schnecke plus Kontrollwaage verringert Überfüllung und Staub im Raum.

Typische Produkte: Mehle und Grieß, Milchpulver, Kakao und gemahlener Kaffee, Gewürze, Nahrungsergänzung und Proteine

Dosierbereich	5 g – 5.000 g
Typische Genauigkeit	±0,5–1 % je nach Fließfähigkeit
Schnecken	Werkzeuglos wechselbar, zum Waschen ausbaubar
Trichterrührwerk	Paddel- oder Bandrührwerk, eigene Drehzahl
Absaugung	Vorbereitet für Staubfilter und Abdichtung am Beutelhals



Rotationsfüller für vorgefertigte Beutel (Doypack)

Ein rotierendes Greiferkarussell entnimmt den vorgefertigten Beutel, öffnet, füllt und siegelt ihn. Geeignet für hochwertige Produkte, bei denen der bedruckte Beutel Teil der Regalpositionierung ist: Nüsse, Bio-Produkte, Saucen und Pürees.

Typische Produkte: Premium-Nüsse, Saucen und Pürees, Kaffeebohnen, Tiernahrung, Bio-Produkte

Typische Leistung	30–80 Beutel/min je nach Stationen
Stationen	6, 8, 10 oder 12 Greifer
Beutelformate	Breite 80–250 mm, Höhe 100–350 mm
Dosierer	Schnecke, volumetrisch, Flüssigpumpe, Waage
Verschlüsse	Zipper, Ausgießer, Leichtöffnung, Kaffeeventil



Mehrbahnige Stickpacks und Sachets

Mehrbahnige Maschinen für Portionen aus Pulver, Granulat und Flüssigkeiten: Zucker, Instantkaffee, Nahrungsergänzung, Elektrolytsalze, Saucen. Die Bahnen laufen parallel mit eigenen Dosierern, sodass eine Bahn in Wartung die Produktion nicht stoppt.

Typische Produkte: Zucker und Süßstoffe, Instantkaffee, Pulver-Nahrungsergänzung, Portionssaucen, Salze und Mischungen

Bahnen	4, 6, 8, 10 oder 12
Typische Leistung	60–90 Takte/min pro Bahn
Dosierbereich	1 g – 60 g (Pulver), 2 – 50 ml (Flüssigkeiten)
Stickformate	Breite 20–70 mm, Länge 40–160 mm
Siegelung	Durchgehend längs, quer mit beheizten Backen



Horizontale Schlauchbeutelmaschinen (Flowpack, HFFS)

Horizontales Einschlagen von festen Produkten, Brot, Backwaren, Schalen, Riegeln und geschnittenem Obst und Gemüse. Das Zuführband wird manuell oder durch ein automatisches Greifer- bzw. Delta-Roboter-System beschickt.

Typische Produkte: Backwaren, Riegel und Snacks, Geschnittenes Obst und Gemüse, Schalen, Portionierter Käse

Typische Leistung	80–250 Stück/min je nach Packungslänge
Produktabmessungen	Breite 20–250 mm, Höhe 5–120 mm
Servoachsen	3–5 unabhängige, synchronisierte Achsen
Siegelung	Rotierend oder Box-Motion, Längssiegelräder
Optionen	MAP, Aufreißkerbe, Datumskennzeichnung inline

Füllmaschinen für Gläser, Dosen und Flaschen

Volumetrische oder gravimetrische Abfüllung flüssiger, pastöser und stückiger Produkte in Glas, Weißblech oder PET, mit Twist-off-Verschluss, Schraubverschluss oder Falzen und anschließendem Pasteurisiertunnel.

Typische Produkte: Passata und Saucen, Konfitüren und Cremes, Hülsenfrüchte in Lake, Honig, Säfte und Getränke

Typische Leistung	1.500–12.000 Stück/h je nach Format
Behälter	Glas, Weißblech, PET von 106 ml bis 5.000 ml
Füllung	Kolbenvolumetrisch, gravimetrisch, nach Füllhöhe oder Nettogewicht
Verschluss	Twist-off, Dosenverschließer, Schraubverschließer
Wärmebehandlung	Pasteurisiertunnel oder Autoklav nachgeschaltet

Verpackung von Tiefkühl- und IQF-Produkten

Verpackung hinter IQF-Tunneln: Vibrationsförderung, Mehrkopfwägung bei niedriger Temperatur, vertikale Beutelabfüllung und Endverpackung im Kühlraum. Materialien und Komponenten ausgelegt für Kondensat, Reif und häufige Reinigung.

Typische Produkte: IQF-Gemüse, Tiefkühlobst, Kartoffeln und Pommes, Fisch und Meeresfrüchte, Tiefkühl-Fertiggerichte

Betriebstemperatur	–25 °C bis +5 °C im Verpackungsbereich
Typische Leistung	1.000–8.000 kg/h am Linieneingang
Förderung	Vibrationsrinnen aus AISI 304/316 mit abnehmbaren Seitenwänden
Wägung	Mehrkopfwaage in Kälteausführung mit Antikondensat-Heizung
Formate	Beutel 250 g – 2,5 kg, Industriesäcke bis 15 kg

Endverpackung: Kartonieren, Palettieren und Wickeln

Kartonaufrichten, Wrap-around- oder Top-Load-Kartonierung, Verschließen, Kennzeichnen, Roboterpalettierung und Stretchwickeln. Die Endverpackung schließt die integrierte MCF-Linie ab und bestimmt den tatsächlichen Personalbedarf pro Schicht.

Typische Produkte: Faltschachteln und Kartons, Kunststoffkisten, EPAL- und Industriepaletten, Displays

Kartonierer	10–40 Kartons/min je nach Format und Schema
Palettierer	Knickarm- oder Portalroboter, 8–25 Takte/min
Roboter-Traglast	50–250 kg am Handgelenk, Vakuum- oder Gabelgreifer
Palettenhöhe	bis 2.400 mm inklusive Palette
Wickler	Drehteller oder Dreharm, mit Deckblatt

Richtwerte veröffentlicht auf mcftechnology.group (MCF Project Studio™, schlüsselfertiger Umfang, europäische Kostenbasis). Endpreis im Angebot nach der Machbarkeitsstudie. Lieferung, Montage und Service weltweit.