



Dry Nuts Processing Machines

MIKROPOULOS

Mikropoulos & Co. L.P.



Оборудования для Ореховой

Our company

Mikropoulos & Co. E.E., with head office in Thessaloniki - Greece, is specialized in the design, construction and installation **of machinery and plants for the Dry nuts industry, particularly Roasting plants for any type of Dry nuts such as pistachio, almonds, peanuts, sunflower seeds, pumpkin seeds, hazelnuts, cashew, walnuts, etc.**

Mikropoulos & Co. E.E. was founded in 1987, by Charalampos Mikropoulos, still today owner and unstoppable guide of the company. The foundation stone to build, what is now Mikropoulos & Co. E.E. was just an idea. Having already experience in the field, the idea was and is still today to offer not only machinery, but complete solutions to its Customers, not to be only a supplier, but a partner at 360 degrees, looking at the same problems of the sector, but to think something different, even better. Since 1993, Mikropoulos & Co. E.E. has moved to the new headquarter in 16th km Thessalonikis – Serron at Thessaloniki. The new operating headquarter and the new factory of 1.000 square meters, respond to the by now imperative need for expansion in order to satisfy the growing demands of its Customers as well as the needs for improvement and rationalization of its services. From the beginnings of 2008, company MIKROPOULOS CHARALMPOS, changes its legal form and become MIKROPOULOS CHARALAMPOS and SON Co. From 2010, Mikropoulos Charalampos & Son Co. started to build its new production factory of 2.000 square meters, improving in that way its continuous development.

Компания Mikropoulos & Co. E.E. (головной офис в Салониках, Греция) специализируется на разработке, конструировании и инсталляции **оборудования и установок для ореховой отрасли, в частности обжиговые установки любого сорта орехов (фисташки, миндаль, арахис, семена подсолнечника, семена тыквы, фундук, кешью, грецкий орех и др.).**

Компания Mikropoulos & Co. E.E. была создана в 1987 году Хараламбосом Микропулосом (Charalampos Mikropoulos), который по сегодняшний день является собственником и непреклонным руководителем компании. Началось все с идеи создать предприятие, коим сейчас является компания Mikropoulos & Co. E.E. С уже имеющимся опытом в этой отрасли идея заключалась и заключается до сих пор в том, чтобы предлагать клиентам не только оборудование, а полные решения, выступать не только поставщиком, а всесторонним партнером, не только видеть проблемы, существующие в этой отрасли, но и думать по-другому, думать лучше.

В 1993 году компания Mikropoulos & Co. E.E. переехала в новый головной офис в Салониках (16й километр Салоники – Серрон). Новый офис и цех площадью 1.000 кв.м. позволяют удовлетворить уже сейчас крайнюю необходимость расширения бизнеса с целью удовлетворения растущих потребностей клиентов, а также необходимость улучшения качества и совершенствования оказываемых услуг. В начале 2008 года компания MIKROPOULOS CHARALMPOS изменила форму собственности и стала называться MIKROPOULOS CHARALAMPOS and SON Co. С 2010 года компания Mikropoulos & Co. E.E. начала строительство своего нового производственного цеха площадью 2.000 кв.м., таким образом, продолжая совершенствоваться.



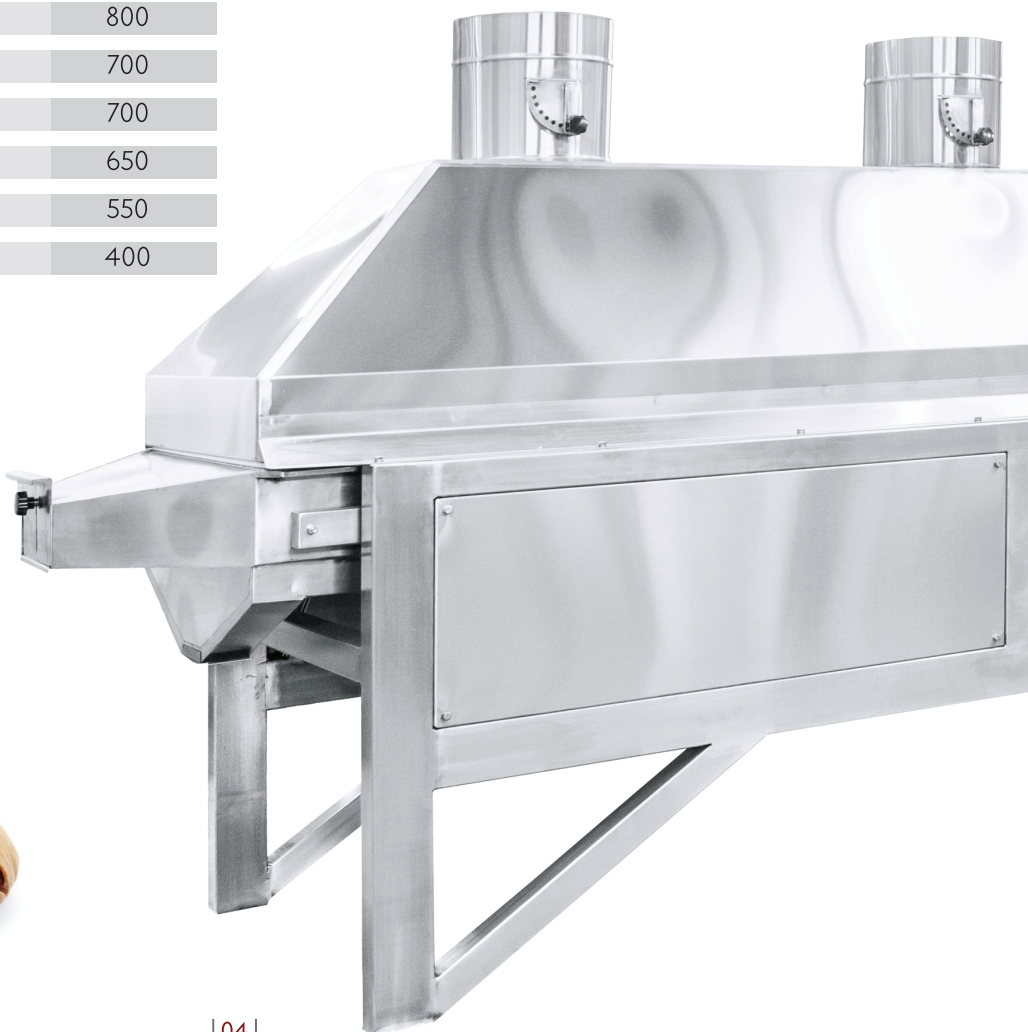
HOT AIR ROASTERS TUNNEL TYPE АЭРОТЕРМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА

Thermal Power, Consumption of Fuels, Electrical Consumption
Тепловая мощность, расход топлива, потребление электроэнергии

Type of Fuel	Thermal Power	Consumption
Natural Gas	70 – 170 KW	7 – 17 Nm ³ /h
LPG	70 – 160 KW	5 – 14 Kg/h
Diesel	90 – 170 KW	8 – 13,5 lt/h
Electrical Consumption Потребление электроэнергии	13.5Kw/h	

Hot Air Roaster Type TA3-800 Capacities per product

Dry Nuts Kind	Kg/h
Hazelnut	1000
Pistachio	800
Almond	700
Peanuts	700
Sunflower Seeds	650
Pumpkin Seeds	550
Peanut in Shell	400



TECHNICAL SPECS
Технические данные

Type Тип	Production Производительность	Total Electric Power Мощность	Width Длина	Length Ширина	Height Высота	Weight Вес
TA3 - 800	650- 900Kg/h	16,8 Kw	4,3m	9,2m	4,2m	5400 Kg



HOT AIR ROASTERS TUNNEL TYPE АЭРОТЕРМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА

Thermal Power, Consumption of Fuels, Electrical Consumption
Тепловая мощность, расход топлива, потребление электроэнергии

Type of Fuel	Thermal Power	Consumption
Natural Gas	55 – 130 KW	5 – 13,5 Nm ³ /h
LPG	55 – 120 KW	4 – 11 Kg/h
Diesel	70 – 130 KW	6 – 10,5 lt/h
Electrical Consumption Потребление электроэнергии	7.9Kw/h	

Hot Air Roaster Type TA3-500 Capacities per product

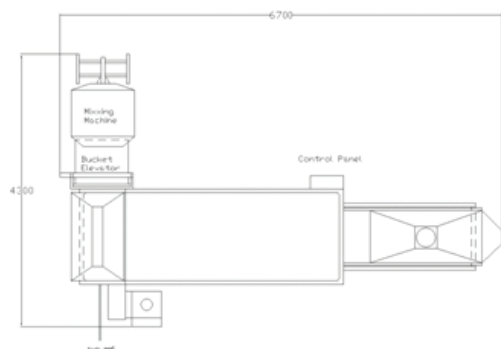
Dry Nuts Kind	Kg/h
Hazelnut	700
Pistachio	500
Almond	400
Peanuts	400
Sunflower Seeds	350
Pumpkin Seeds	300
Peanut in Shell	150



TECHNICAL SPECS

Технические данные

Type Тип	Production Производительность	Total Electric Power Мощность	Width Длина	Length Ширина	Height Высота	Weight Вес
TA3 - 500	250- 700Kg/h	11 Kw	4,3m	6,7m	4,2m	4800 Kg



HOT AIR ROASTERS TUNNEL TYPE АЭРОТЕРМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА

Thermal Power, Consumption of Fuels, Electrical Consumption
Тепловая мощность, расход топлива, потребление электроэнергии

Type of Fuel	Thermal Power	Consumption
Natural Gas	45 – 105 KW	4 – 10,8 Nm ³ /h
LPG	45 – 96 KW	3,2 – 8,8 Kg/h
Diesel	55 – 105 KW	4,8 – 8,4 lt/h
Electrical Consumption Потребление электроэнергии		6.9 Kw/h

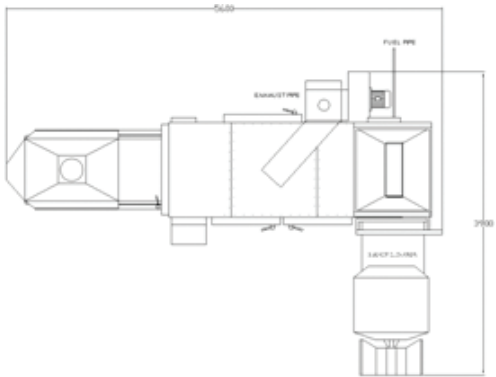
Hot Air Roaster Type TA3-300 Capacities per product

Dry Nuts Kind	Kg/h
Hazelnut	500
Pistachio	300
Almond	200
Peanuts	200
Sunflower Seeds	150
Pumpkin Seeds	150
Peanut in Shell	100



TECHNICAL SPECS
Технические данные

Type Тип	Production Производительность	Total Electric Power Мощность	Width Длина	Length Ширина	Height Высота	Weight Вес
TA3 - 300	100- 500Kg/h	10 Kw	3,9m	5,6m	4,2m	4200 Kg



HOT AIR ROASTERS TUNNEL TYPE АЭРОТЕРМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА

Thermal Power, Consumption of Fuels, Electrical Consumption
Тепловая мощность, расход топлива, потребление электроэнергии

Type of Fuel	Thermal Power	Consumption
Natural Gas	35 – 80 KW	3 – 8,1 Nm ³ /h
LPG	35 – 72 KW	2,4 – 6,6 Kg/h
Diesel	45 – 80 KW	3,6 – 6,3 lt/h
Electrical Consumption Потребление электроэнергии		5.9Kw/h

Hot Air Roaster Type TA2-200 Capacities per product.

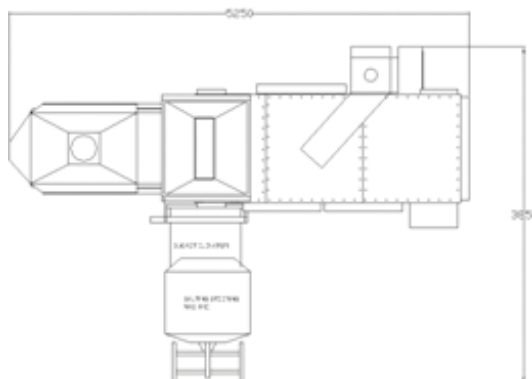
Dry Nuts Kind	Kg/h
Hazelnut	400
Pistachio	200
Almond	150
Peanuts	150
Sunflower Seeds	80
Pumpkin Seeds	60
Peanut in Shell	50



TECHNICAL SPECS

Τεχνικές πληροφορίες

Type Τύπος	Production Παραγωγικότητα	Total Electric Power Μощность	Width Πλάτος	Length Μήκος	Height Ύψος	Weight Βάρος
TA2 - 200	80- 300Kg/h	8.5 Kw	3,9m	5,6m	3,5m	2700 Kg



ELECTRICAL ROASTERS TUNNEL TYPE ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ТУННельНОГО ТИПА

Electrical Roasters Tunnel Type, Capacities per product

TYPE	TH3-100	TH3-150	TH3-180	TH3-300
Dry Nuts Kind	Kg/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
Hazelnut	130	150	180	300
Pistachio	80	100	130	200
Almond	60	90	120	190
Peanut	60	90	120	190
Sunflower Seeds	50	80	110	180
Pumpkin Seeds	50	70	100	170
Peanut in Shell	30	50	80	150

Electrical Consumption Потребление электроэнергии

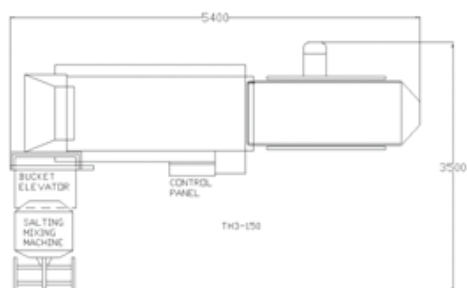
TYPE	TH3-100
TH3 – 100	12 Kw/h, in 3 phase 400Volt 50Hz.
TH3 – 150	17 Kw/h, in 3 phase 400Volt 50Hz.
TH3 – 180	22 Kw/h, in 3 phase 400Volt 50Hz.
TH3 – 300	28 Kw/h, in 3 phase 400Volt 50Hz.



TECHNICAL SPECS

Технические данные

Type Тип	Production Производительность	Total Electric Power Мощность	Width Длина	Length Ширина	Height Высота
TH3 - 100	30 – 100Kg/h	29 Kw	3,5m	4,9m	3,5m
TH3 - 150	50 – 150 Kg/h	38 Kw	3,5m	5,4m	3,5m
TH3 - 180	80 – 180 Kg/h	48 Kw	3,5m	5,9m	3,5m
TH3 - 300	150 – 300 Kg/h	60 Kw	3,5m	5,9m	4,2 m



ELECTRICAL ROTARY ROASTER ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПЕЧЬ



TECHNICAL SPECS Технические данные

Type Тип	Production Производительность	Total Electric Power Мощность	Width Длина	Length Ширина	Height Высота	Weight Вес
SH - I	25- 60Kg/h	11 Kw	120 cm	136cm	165 cm	300 Kg
Electrical Consumption Потребление электроэнергии		5.9Kw/h, in 3 phase 400Volt 50Hz.				

DRY NUT MINI ROASTER МИНИ-ПЕЧЬ ДЛЯ ОРЕХОВ



TECHNICAL SPECS Технические данные

Type Тип	Production Производительность	Total Electric Power Мощность	Width Длина	Length Ширина	Height Высота	Weight Вес
MR - I	5- 15Kg/h	4,5 Kw	60 cm	75 cm	72 cm	60 Kg
Electrical Consumption Потребление электроэнергии		2.5Kw/h, in 1 phase 220Volt 50Hz.				

MIXING EQUIPMENT

Оборудование для смешивания

TECHNICAL SPECS

Технические данные

Type Тип	Production Производительность	Total Electric Power Мощность	Width Длина	Length Ширина	Height Высота	Weight Вес
XS - 1	50Kg/h	0,55 Kw	80 cm	125cm	136 cm	100 Kg
XS - 2	100Kg/h	0,75 Kw	120 cm	150cm	160 cm	170 Kg
XSP - 2	100Kg/h	0,75 Kw	120 cm	150cm	155 cm	170 Kg
XS - 300	300Kg/h	1,1 Kw	120 cm	1cm	185 cm	600 Kg
XS - 500	500Kg/h	1,8 Kw	120 cm	300cm	200 cm	800 Kg



ELEVATORS

Лифты



Bucket Elevator
Z Type Bucket Elevator
Belt Bucket Elevator
Incline – Elevating Conveyor Belts

Applications: Dry Nuts / Cereals / Grains / Grain etc.

Ковшовый элеватор
Z Тип ковшовый элеватор
Пояс ковшовый элеватор
Раздвиньте – Подъемные конвейерные ленты

Применение: Сухой Орехи / Крупы / Зерно / Зерновые и т.д.



Our Tunnel Type Roasters, with our own unique design, provides only benefits and advantages.

Advantages:

- Minimum external dimensions of the Roaster (minimum demand of factory's space)
 - 1. Minimum internal dimensions of roasting chamber's, (minimum demands of energy).
 - 2. Tightly closed, entry and exit of the nuts to the Roaster. (Adjustable feeding equipment
 - 3. inside the Roaster in order to deter the loss of hot air from the Roaster and as a result to gain energy and to achieve less consumption.)
 - Analog, Modular RIELLO burner, for precise temperature, and less possible consumption
 - 4. of fuels.
 - 5. Minimum consumption of fuels according to the world market.
 - 6. Minimum demand for service, Minimum working parts, Direct drive BONFIGLIOLI motors. (1 burner, 1 heat exchanger, direct drive without usage of unnecessary belts and bearings).
 - 7. 3 levels of roasting belts, 2 mixing points during roasting, according of changing levels.
 - 8. SIEMENS PLC unit and 10" Touch Screen.(Upon Demand).
 - 9. Automatic mode with recipes.
 - 10. Roaster connection On-Line through Internet for 24h checking control and service.
 - 11. Materials of construction are Stainless Steel AISI 304L AISI 316L & AISI 310S only.
 - 12. Final product reach room's temperature after the exit of the Roasting line, ready for direct packaging.
- A right Roaster does not seem from the purchase cost. A right Roaster seems from the operation cost.

Сделанные в соответствии с нашим уникальным дизайном обжиговые туннельные печи принесут вам исключительные преимущества:

- 1. Компактные габариты печи (Занимает минимум места на предприятии);
 - 2. Минимальные размеры камеры печи (Экономия энергии);
 - 3. Плотно закрытый вход и выход камеры (Внутри печи имеется регулируемое дозирующее оборудование. Это предотвращает потерю горячего воздуха из обжиговой камеры. Таким образом достигается меньший расход энергии и топлива);
 - 4. Аналоговые, модульные горелки RIELLO для точного определения температуры и экономии топлива;
 - 5. Минимальное потребление топлива в соответствии с установленными мировыми стандартами;
 - 6. Простота в использовании и обслуживании. Двигатели BONFIGLIOLI с прямым приводом (1 горелка, 1 теплообменник, прямой привод без использования дополнительных ремней и подшипников);
 - 7. 3 уровня линий обжига, две программы смешивания во время обжига, в соответствии с меняющимися уровнями;
 - 8. PLC блок SIEMENS и сенсорный экран (по требованию);
 - 9. Автоматический режим установок;
 - 10. Подключение печи к Интернету для круглосуточного контроля работы и обслуживания;
 - 11. Устройство изготовлено исключительно из нержавеющей стали AISI 304L AISI 316L и AISI 310S.
 - 12. Обжигаемые изделия достигают комнатной температуры сразу после выхода из камеры печи и готовы для упаковки.
- Дело не в цене, дело в качественно выполненной работе.

PRODUCTION LINE

Dry Nut Roasters

- ♦ Hot Air Roasters Tunnel Type, 100 – 1000 kg/h
- ♦ Electrical Roasters Tunnel Type, 50 – 300 kg/h
- ♦ Electrical Rotary Roasters, 50 kgr/h
- ♦ Electrical Mini Roaster, 15 kg/h

Almond Processing Machines

- ♦ Cracking – Selecting
- ♦ Cracking – Sieving – Grading
- ♦ Almond Blanching Lines
- ♦ Slicing and Cubing

Hazelnut Processing Machines

- ♦ Cracking – Sieving – Grading
- ♦ Blanching

Peanut Processing Machines

- ♦ Cracking – Sieving – Grading
- ♦ Fried peanuts production lines

Pistachio nut processing machines

- ♦ Drying
- ♦ Open – close pistachio separators
- ♦ Empty shell separators

Walnut Processing Machines

- ♦ Drying
- ♦ Cracking – Sieving – Cleaning

Mixing and stirring machines

- ♦ Mixers for liquids
- ♦ Mixers for nuts and other similar products (grains etc)

Coffee Processing Machines

- ♦ Production lines for: Sieving – Feeding – Storing – Roasting – Mixing – Cutting

Perennial Herb Processing Machines

- ♦ Perennial Herb Processing Machines: Cutting – Peeling – Sieving

Auxiliary equipment

- ♦ Z Type elevators
- ♦ Bucket elevators
- ♦ Wagon elevators
- ♦ Angular and horizontal elevators
- ♦ Storing silos



All the above listed machines are made in our factory in different models and types. Out of best quality raw materials and according to European and Russian Certification, CE & Gost – TR (PCT) specifications, assuring their perfect and trouble free operation. All machines manufactured by our company have 2 years year warranty.



Dry Nuts Processing Machines
MIKROPOULOS
 Mikropoulos & Co. L.P.

DRY NUTS & FOODS PROCESSING MACHINES

16th km Thessalonikis - Serron
 Zip Code 57018, P.O. Box 81, Thessaloniki - Greece
 Tel: +30 23940 73088, Fax: +30 23940 72963
www.xmikropoulos.com, E-mail: info@xmikropoulos.com

