

Conheça nossas soluções para processamento de tomate  
*Learn more about our tomato processing solutions*

Ideal for tomato  
paste and perfect  
for crushed

Linha para Produção de Molho de Tomate  
*Tomato Sauce Production Line*





## RECEBIMENTO / INATIVAÇÃO / EXTRAÇÃO

A TropicalFood Machinery fabrica sistemas completos de processamento de tomate compostos pelas seguintes linhas individuais de processamento:

Sistemas completos de recebimento e lavagem preliminar através de canais hidráulicos que recebem o tomate a granel ou através de caixas ou bins. O sistema é composto de separador de pedras e areia, separador de ramas e sistema de reutilização de água.

Inativação enzimática "Hot Break" (UHV) para um produto final de altíssima consistência que se aplica à polpa de tomate refinada e para o crushed.

Equipamentos de extração de suco: extratores que permitem obter um altíssimo rendimento do suco e consequentemente baixa umidade nos resíduos.



## RECEIVING / INACTIVATION / EXTRACTION

TropicalFood Machinery manufactures complete tomato processing systems, which are composed of the following individual processing lines:

Complete receiving and preliminary washing systems through hydraulic channels which receive the tomato in bulk, or in boxes or bins. The system is composed by a stone and sand separator, a vine remover and a water-recycling system.

Hot Break Enzymatic Inactivation is applied to refined and crushed tomatoes to produce a very high-end product.

Juice Extraction Equipment: Our extractors provide a high juice yield and consequently a low humidity percentage in the residue.

Linhas completas de concentração de nova geração para atender as diversas demandas do mercado. Todos os concentradores TropicalFood Machinery operam em triplo efeito térmico de fluxo concorrente, com feixe tubular ascendente e descendente à circulação forçada. Com capacidade para processar até 1.500 ton/24h, nossos concentradores são ideais para a produção de extratos de alta consistência, incluindo crushed.

A principal vantagem do duplo feixe tubular é a maior superfície de troca térmica com menor capacidade de bombeamento, com isso se obtém uma menor temperatura de aquecimento no 1º efeito, melhorando a qualidade do produto final. A alta velocidade do produto nos tubos trocadores diminui o tempo de residência, evitando incrustações mesmo com produtos de elevada consistência, com isso é possível utilizar por mais tempo o equipamento entre uma parada de CIP e outra.

Our complete next-generation concentration lines meet the diverse demands of the market. All TropicalFood Machinery concentrators operate in triple concurrent thermal effect flow, with forced circulation through the ascending and descending tube bundle. With a capacity to process up to 1,500 ton /24h, our concentrators are ideal for producing high density extracts including crushed tomatoes.

The main advantage of the double tubular bundle is the lower pumping capacity required due to the larger heat exchange surface, which allows for a lower heating temperature during the 1st effect, improving the quality of the final product. The high speed of the product in the heat exchange reduces the residence time, avoiding clogging even with high density products, making it possible to use the equipment between CIP stages.



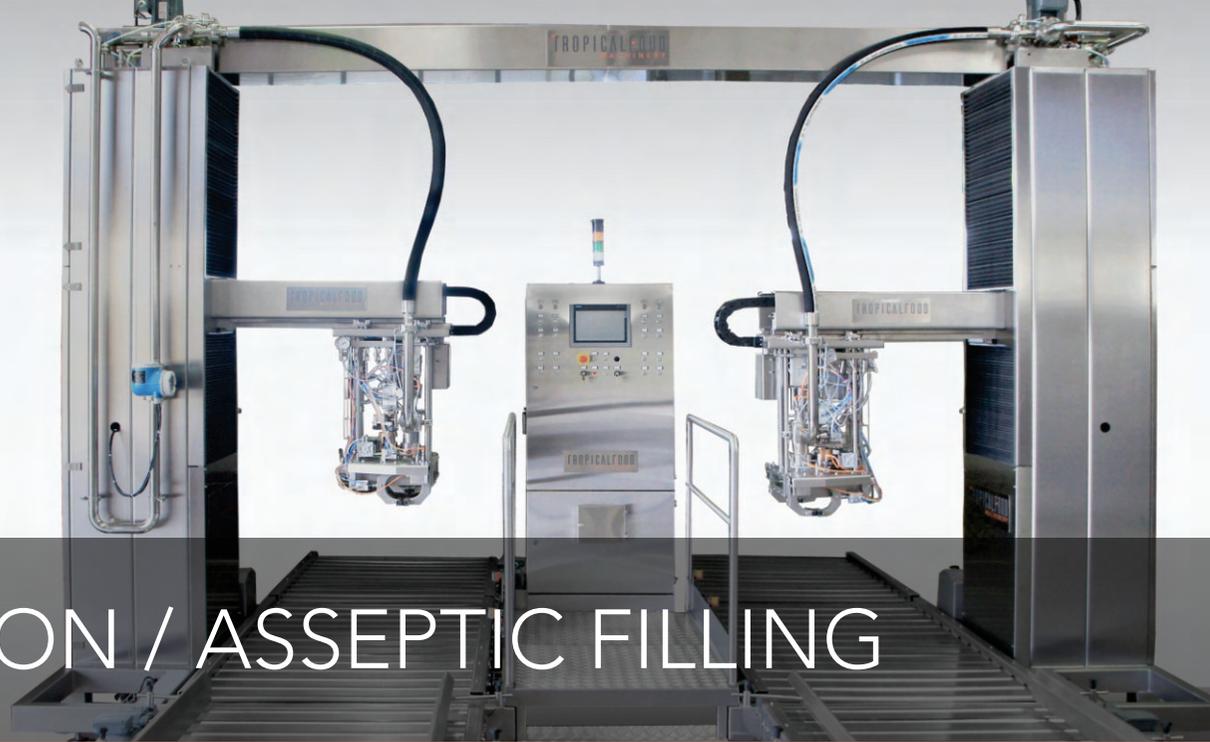
CONCENTRAÇÃO  
CONCENTRATION



# ESTERILIZAÇÃO E ENVASE ASSÉPTICO

A TropicalFood Machinery utiliza trocadores de calor a 4 tubos concêntricos, os quais foram desenvolvidos especificamente para pasteurização de concentrados com elevada consistência bem como com alto teor de fibras. A troca de calor externa e interna na passagem do fluido permite uma menor área de troca, menor tempo de residência e menor perda de carga no equipamento, preservando ao máximo o que o tomate tem de melhor.

O tratamento asséptico é a solução certa para armazenar os produtos à temperatura ambiente, evitando a contaminação durante e após o processo de embalagem, garantindo que o produto mantenha suas melhores características em períodos longos de estocagem. Temos uma linha completa de enchedoras assépticas de diferentes capacidades, aptas ao envase de produtos com alta consistência. O enchimento asséptico é usado também para produtos com pedaços e molhos prontos.



## STERILIZATION / ASEPTIC FILLING

TropicalFood Machinery uses 4 concentric tube heat exchangers, which have been specifically developed for pasteurization of high density as well as high fiber concentrates. The external and internal heat exchange in the fluid passage allows for a smaller exchange area, a shorter residence time and a lesser drop in equipment pressure, while preserving the best of the tomato.

Aseptic treatment is the best solution for storing products at room temperature, avoiding contamination during and after the packaging process, ensuring that the product maintains its quality over long storage periods. TropicalFood Machinery has a complete line of aseptic fillers of different capacities, capable of filling high-density products. Aseptic filling is also used for products such as chunky ready-made sauces.



# LINHAS PARA PROCESSAMENTO DE TOMATE

Além das linhas de produção de polpa de tomate concentrada, a TropicalFood Machinery tem soluções completas para outras áreas da indústria de tomate:

- Linha contínua de produção de tomate em pedaços para os molhos prontos e “passata rústica”.
- Linhas de formulação e preparação contínuas.
- Linhas de envase Stand-up pouch/doypack pré-formado.
- Linha de produção de tomate pelado.
- Completa gama de pasteurizadores para linhas de envase “hot fill”
- Linha de envase asséptico em pequenos formatos “bag-in-box” para mercado institucional.
- Sistema de desenvase de tambores e bins assépticos.
- Reatores e bules para a preparação de molhos prontos para consumo.
- Automação de processos industriais.



# TOMATO PROCESSING LINE

In addition to concentrated tomato pulp production lines, TropicalFood Machinery has complete solutions for other areas of the tomato industry:

- Continuous line of tomato production for ready-made sauces and “passata rustica”.
- Continuous formulation and preparation lines.
- Pre-formed stand-up pouch / doypack filling lines.
- Peeled tomato production lines.
- Full range of pasteurizers for hot fill filling lines
- Bag-in-box small format aseptic filling lines for the institutional market.
- Aseptic drum and bin emptying system.
- Pan evaporators for preparing tomato sauces.
- Automation of industrial processes.

# TROPICALFOOD

MACHINERY

 TROPICAL FOOD MACHINERY S.R.L.

Via Stradivari, 17 - 43011 Busseto  
Parma - Italia  
Tel +39 0524 91886  
info@tropicalfood.net  
www.tropicalfood.net



 TROPICAL FOOD MACHINERY LTDA

Av. das Quaresmeiras, 201 - Distrito  
Industrial Pouso Alegre - MG - Brasil  
CEP: 37556-833  
Tel +55 (35) 2102-4300  
info@tropicalfood.com.br  
www.tropicalfood.com.br

