

Conheça nossas soluções para processamento de tomate

Ideal para pasta
de tomate e perfeito
para triturados

Linha Para Processamento de Tomate





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 alto rendimento do suco e consequentemente baixa umidade nos resíduos.



CONCENTRAÇÃO

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 toneladas/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 reduz o tempo de residência, evitando incrustações mesmo com produtos de elevada consistência, com isso é possível utilizar o equipamento por um tempo maior entre uma parada de CIP e outra.



ESTERILIZAÇÃO E ENVASE ASSÉPTICO

A Tropicalfood Machinery utiliza trocadores de calor de 4 tubos concêntricos, especialmente concebidos para pasteurizar concentrados com consistência elevada e alto teor de fibras. Esta tecnologia permite uma troca de calor interna e externa eficaz, resultando em menor área de troca, tempo de residência reduzido e menor perda de carga no equipamento. Dessa forma, preservamos ao máximo as qualidades intrínsecas do tomate.

Além disso, oferecemos soluções de tratamento asséptico ideais para o armazenamento de produtos à temperatura ambiente. Essas soluções garantem proteção contra contaminação durante e após o processo de embalagem, assegurando que o produto mantenha suas características primordiais ao longo de períodos prolongados de estocagem. Nossa linha completa de enchedoras assépticas, adaptáveis a diferentes capacidades, é especialmente projetada para o envase de produtos com alta consistência, incluindo aqueles com pedaços e molhos prontos.



LINHA PARA PRODUÇÃO DE MOLHO DE TOMATE

Além das linhas de produção de polpa de tomate concentrada, a TropicalFood Machinery oferece soluções completas para outras áreas da indústria do 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 desenvase de tambores e bins assépticos.
- Reatores e bules para a preparação de molhos prontos para consumo.
- Automação de processos industriais

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

