

TROPICALFOOD

MACHINERY



FOOD PROCESSING TECHNOLOGY - PRT

APLICAÇÕES E FRUTAS PROCESSADAS

A TFM pode processar qualquer tipo de fruta e vegetal para a produção de:

- Sucos naturais e concentrados
- Purês e geleias
- Sucos assépticos, pasteurizados ou congelados
- Frutas em conserva
- Derivados de tomate, molhos e ketchup

Frutas processadas:

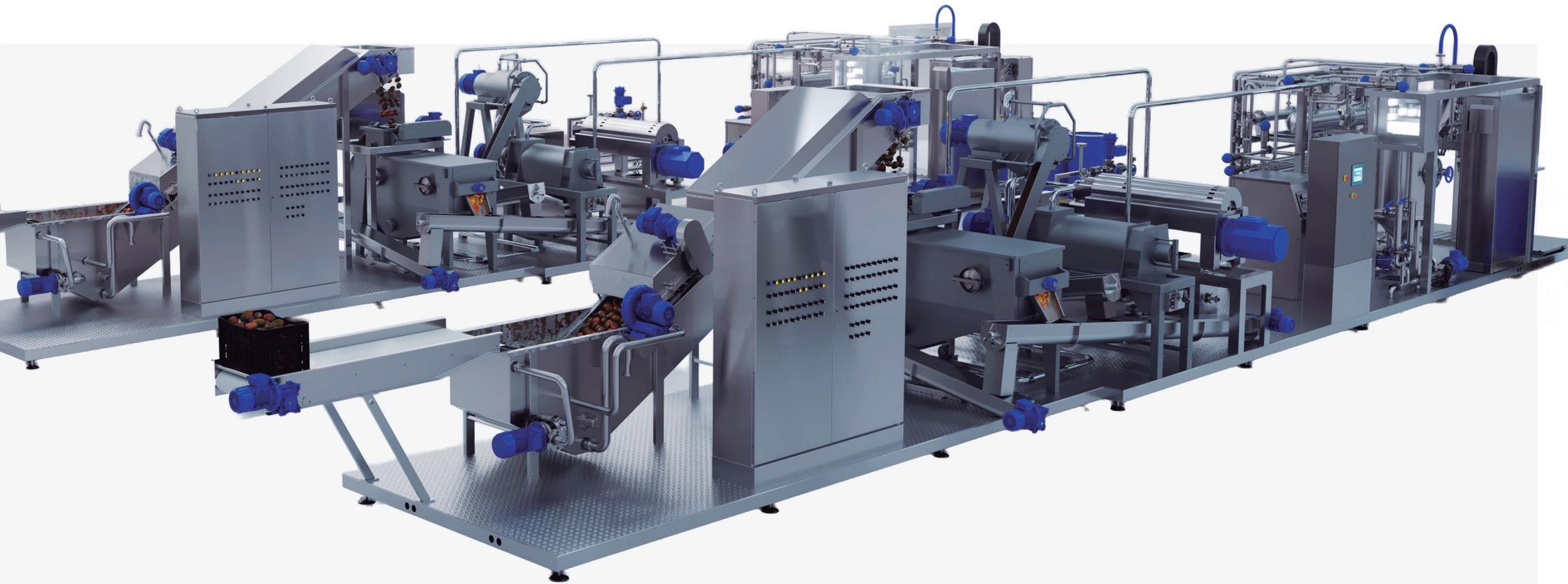
- Tomate
- Frutas Tropicais
- Frutas de Clima Temperado
- Frutas Cítricas
- Frutas Exóticas
- Coco
- Banana
- Açaí



AUTOMAÇÃO E PROJETOS CUSTOMIZADOS

Os equipamentos TFM são instaladas em todo o mundo por nossas equipes especializadas, que cobrem todo o processo de construção, instalação e funcionamento das linhas.

Graças ao know-how de nossa equipe e ao uso de tecnologias de ponta, a TFM desenvolve soluções tecnológicas inovadoras para a indústria. Atuamos no projeto e produção de linhas de processamento completas, na modernização e adaptação de plantas existentes e no fornecimento de instalações prontas para operação. Além disso, oferecemos suporte técnico especializado, abrangendo a avaliação da qualidade do produto final e estratégias para comercialização eficiente.





LINHAS INDUSTRIAIS
de 3 t/h até 50 t/h



LINHAS DE EXTRAÇÃO

A TFM produz linhas para separação da parte comestível da fruta, tanto em modo manual quanto automático, de acordo com as necessidades do cliente e o tipo de fruta. A separação da parte comestível é realizada por máquinas especialmente projetadas para obter a mais alta qualidade do produto final e o máximo rendimento.



CONCENTRADORES

A TFM fabrica linhas para concentração de sucos de frutas e tomate. Podem ser plantas com capacidades desde 500 até 50.000 L/h de água evaporada, com múltiplos efeitos e diferentes níveis de automação, dos mais simples aos mais complexos. Nossos concentradores são indicados especialmente para produtos de alta consistência e viscosidade. Devido ao baixo tempo de residência se obtém uma melhora significativa na qualidade do produto final.



ESTERILIZADORES ASSÉPTICOS

A TFM oferece diferentes tipos de trocadores de calor, que são utilizados de acordo com o ciclo térmico, o tipo de produto a ser tratado e a capacidade da planta. O produto é submetido a um tratamento térmico para redução da carga microbiana, a fim de garantir a vida útil necessária.



ENCHEDORAS ASSÉPTICAS

As enchedoras assépticas TFM são perfeitas para produtos alimentícios líquidos, semilíquidos ou de alta viscosidade. Estão disponíveis em diferentes modelos, com uma ou mais cabeças de envase. São desenvolvidas para empresas que, além da qualidade, buscam segurança e baixo custo para seus produtos. Todos os modelos podem utilizar as bolsas assépticas mais comuns comercializadas no mercado.



LINHAS DE PEQUENA ESCALA

de 200kg/h à 1.500kg/h

Com as linhas de pequena escala 200 e 1000, a TFM oferece soluções específicas para o processamento de frutas individuais ou soluções flexíveis para o processamento de mais variedades. As linhas são propostas em dois formatos: a linha 1000 permite o processamento de 800 a 1.500 kg/h de frutas frescas ou tomate; a linha 200 permite o processamento de 200 a 350 kg/h de frutas frescas ou tomate.



LINHA MULTIFRUTA 1000

A linha 1000 é dividida em três módulos de tamanhos reduzidos: o primeiro é dedicado ao recebimento de frutas e extração da polpa, o segundo à inativação enzimática e padronização da polpa e o terceiro à pasteurização ou esterilização e envase asséptico do produto. A tecnologia de ponta aplicada permite o processo de transformação de mais de 20 tipos diferentes de frutas, garantindo a produção de sucos e polpas naturais de primeira qualidade.



MINI INDÚSTRIA LINHA 200

A micro indústria multifruta foi projetada para atender pequenas fábricas ou cooperativas que querem iniciar o processo de frutas diversas com o mínimo investimento inicial. A grande versatilidade da linha permite a produção de sucos, polpas e geleias confeccionados em garrafas ou potes de vidro.

A capacidade de produção é até 2.000 Kg/dia ou 250 Kg/Hora de fruta in natura.
Produção de: Sucos e polpas de frutas naturais e geleias.

P&D E PÓS-VENDA



A TFM conta com uma equipe de especialistas que desenvolve tecnologias e atualiza continuamente as soluções existentes com o objetivo de:

- obter o máximo rendimento produtivo, preservando a qualidade do produto acabado
- recuperar valor dos resíduos da produção
- preservar e recuperar aromas que, de outra forma, seriam perdidos
- garantir a automação completa para reduzir custos e aumentar a segurança e a rastreabilidade do processo

A TFM oferece os seguintes serviços:

- fornecimento de peças de reposição originais
- assistência online
- "assistência por controle remoto" via Ethernet
- assistência à produção
- assistência técnica, comercial e financeira
- contrato anual de assistência
- pagamentos diferidos

TROPICAL FOOD MACHINERY

Tecnologia de ponta, pesquisa e ética profissional a serviço das necessidades dos clientes.

Graças à sua grande experiência adquirida em mais de 30 países, nos 4 continentes, a Tropical Food Machinery pode projetar e fabricar linhas completas de processamento de frutas de acordo com as mais avançadas soluções técnicas e tecnológicas, garantindo um produto final em conformidade com os mais rigorosos padrões internacionais de qualidade.



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

