

Conozca nuestras soluciones para el procesamiento de tomate

Ideal para pasta
de tomate y perfecto
para triturados

Líneas Para el Procesamiento de Tomate





RECEPCIÓN / INACTIVACIÓN / EXTRACCIÓN

La empresa Tropicalfood Machinery fabrica sistemas completos de procesamiento de tomate compuestos por las siguientes líneas individuales de procesamiento:

Sistemas completos de recepción y lavado preliminar a través de canales hidráulicos que reciben el tomate a granel o mediante cajas o bins. El sistema está compuesto por un separador de piedras y arena, un separador de ramas y un sistema de reutilización de agua.

Inactivación enzimática "Hot Break" (UHV) para obtener un producto final de altísima consistencia aplicable a la pulpa de tomate refinada y para el triturado.

Equipos de extracción de jugo: extractores que permiten obtener un alto rendimiento de jugo y, por lo tanto, una baja humedad en los residuos.



CONCENTRACIÓN

Líneas completas de concentración de nueva generación para satisfacer las diversas demandas del mercado. Todos los concentradores de TropicalFood Machinery operan en triple efecto térmico de flujo concurrente, con haz tubular ascendente y descendente de circulación forzada. Con capacidad para procesar hasta 1,500 toneladas/24 horas, nuestros concentradores son ideales para la producción de extractos de alta consistencia, incluyendo triturados.

La principal ventaja del doble haz tubular es la mayor superficie de intercambio térmico con una menor capacidad de bombeo, lo que resulta en una menor temperatura de calentamiento en el primer efecto, mejorando la calidad del producto final. La alta velocidad del producto en los tubos intercambiadores reduce el tiempo de residencia, evitando incrustaciones incluso con productos de elevada consistencia, lo que permite utilizar el equipo por más tiempo entre una parada de CIP y otra.



ESTERILIZACIÓN Y ENVASADO ASÉPTICO

Tropicalfood Machinery utiliza intercambiadores de calor de 4 tubos concéntricos, desarrollados específicamente para la pasteurización de concentrados con alta consistencia y alto contenido de fibras. El intercambio de calor externo e interno en el paso del fluido permite una menor área de intercambio, un menor tiempo de residencia y una menor pérdida de carga en el equipo, preservando al máximo lo mejor del tomate.

El tratamiento aséptico es la solución adecuada para almacenar productos a temperatura ambiente, evitando la contaminación durante y después del proceso de envasado, garantizando que el producto conserve sus mejores características durante períodos prolongados de almacenamiento. Contamos con una línea completa de llenadoras asépticas de diferentes capacidades, aptas para el envasado de productos con alta consistencia. El llenado aséptico también se utiliza para productos con trozos y salsas listas.



LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE SALSA DE TOMATE

Además de las líneas de producción de pulpa de tomate concentrada, TropicalFood Machinery ofrece soluciones completas para otras áreas de la industria del tomate:

- Línea continua de producción de tomate en trozos para salsas listas y 'passata rústica'.
- Líneas de formulación y preparación continuas.
- Líneas de envasado Stand-up pouch/doypack preformado.
- Línea de producción de tomate pelado.
- Amplia gama de pasteurizadores para líneas de envasado 'hot fill'.
- Línea de envasado aséptico en pequeños formatos 'bag-in-box' para el mercado institucional.
- Sistema de descarga de tambores y bins asépticos.
- Reactores y calderas para la preparación de salsas listas para el consumo.
- Automatización de procesos industriales.

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

