



FOOD PROCESSING TECHNOLOGY - ESP

APLICACIONES Y FRUTAS PROCESADAS

TFM puede procesar cualquier tipo de fruta y vegetal para la producción de:

- Jugos naturales y concentrados
- Purés y mermeladas
- Jugos asépticos, pasteurizados o congelados
- Frutas en conserva
- Derivados de tomate, salsas y ketchup

Frutas Processadas:

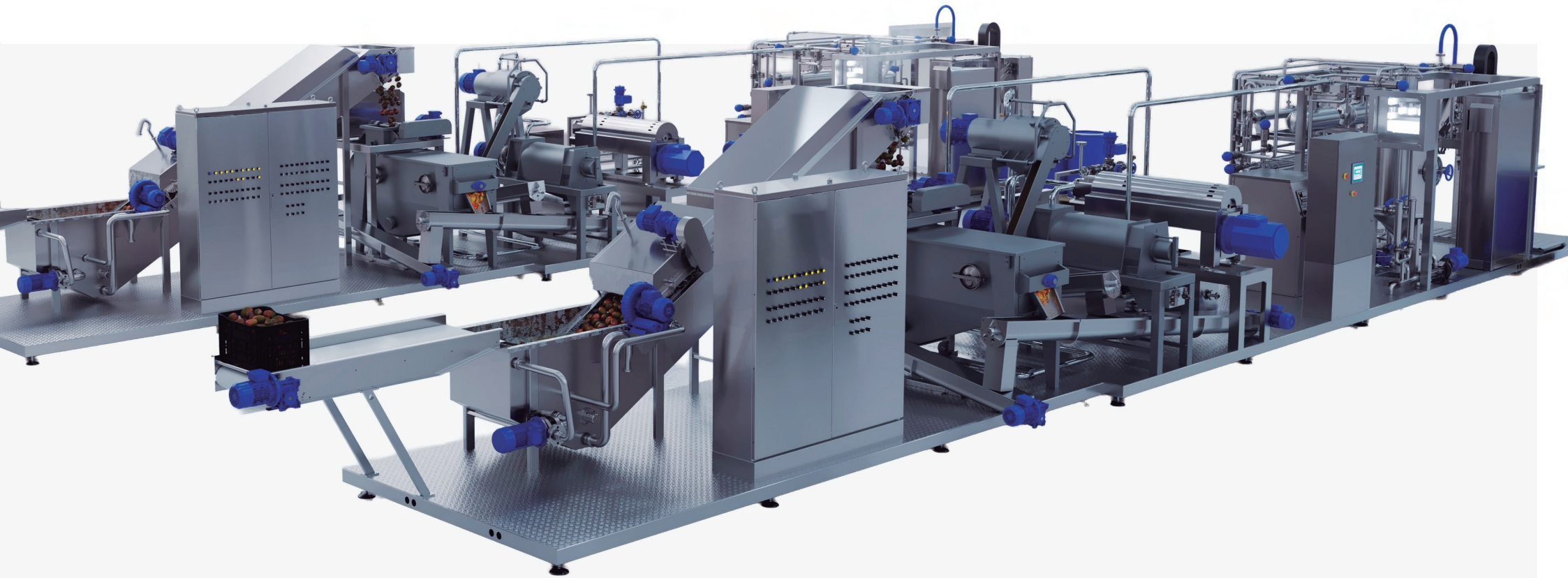
Tomate
Frutas Tropicales
Frutas de Clima Templado
Frutas Cítricas
Frutas Exóticas
Coco
Banana
A í



AUTOMATIZACIÓN Y PROYECTOS PERSONALIZADOS

Los equipos de TFM se instalan en todo el mundo por nuestros equipos especializados, que cubren todo el proceso de construcción, instalación y puesta en funcionamiento de las líneas de procesamiento.

Gracias al know-how de nuestro equipo y al uso de tecnologías de vanguardia, TFM desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras para la industria. Actuamos en el diseño y producción de líneas completas de procesamiento, en la modernización y adaptación de plantas existentes y en la entrega de instalaciones llave en mano. Además, ofrecemos soporte técnico especializado, que abarca la evaluación de la calidad del producto final y estrategias para una comercialización eficiente.





LÍNEAS INDUSTRIALES
de 3 t/h hasta 50 t/h



LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

TFM diseña y fabrica líneas de procesamiento para la separación de la parte comestible de la fruta, tanto en modo manual como automático, de acuerdo con las necesidades del cliente y el tipo de fruta. La separación de la parte comestible se realiza mediante máquinas especialmente diseñadas para garantizar la máxima calidad del producto final y el mayor rendimiento.



CONCENTRADORES

TFM fabrica líneas de procesamiento para la concentración de jugos de frutas y tomate. Estas plantas pueden tener capacidades que van desde 500 hasta 50.000 L/h de agua evaporada, con múltiples efectos y diferentes niveles de automatización, desde los más simples hasta los más avanzados. Nuestros concentradores están especialmente diseñados para productos de alta consistencia y viscosidad. Gracias al bajo tiempo de residencia, se logra una mejora significativa en la calidad del producto final.



ESTERILIZADORES ASÉPTICOS

TFM ofrece diferentes tipos de intercambiadores de calor, que se utilizan según el ciclo térmico, el tipo de producto a tratar y la capacidad de la planta. El producto se somete a un tratamiento térmico para reducir la carga microbiana, garantizando la vida útil necesaria.



LLENADORAS ASÉPTICAS

Las llenadoras asépticas TFM son ideales para productos alimenticios líquidos, semilíquidos o de alta viscosidad. Están disponibles en diferentes modelos, con una o más cabezas de llenado. Han sido desarrolladas para empresas que, además de calidad, buscan seguridad y reducción de costos. Todos los modelos son compatibles con las bolsas asépticas más comunes disponibles en el mercado.



LÍNEAS DE PEQUEÑA ESCALA

De 200 kg/h a 1.500 kg/h

Con las líneas de pequeña escala 200 y 1000, TFM ofrece soluciones específicas para el procesamiento de frutas individuales o soluciones flexibles para procesar una mayor variedad de productos. Línea 1000 permite procesar 800 a 1.500 kg/h de frutas frescas o tomate. Línea 200 permite procesar 200 a 350 kg/h de frutas frescas o tomate.



LÍNEA MULTIFRUTA 1000

La Línea 1000 está dividida en tres módulos compactos: recepción de frutas y extracción de pulpa, inactivación enzimática y estandarización de la pulpa, pasteurización o esterilización y envasado aséptico. La tecnología de vanguardia aplicada permite procesar más de 20 tipos diferentes de frutas, garantizando la producción de jugos y pulpas naturales de primera calidad.



MINI INDUSTRIA – LÍNEA 200

La Mini Industria Multifruta fue diseñada para pequeñas fábricas o cooperativas que desean iniciar el procesamiento de frutas diversas con mínima inversión inicial. Su gran versatilidad permite la producción de jugos, pulpas y mermeladas, envasados en botellas o frascos de vidrio.

Capacidad de producción: Hasta 2.000 kg/día o 250 kg/hora de fruta fresca
Productos finales: Jugos naturales, pulpas y mermeladas



I+D Y POSVENTA

TFM cuenta con un equipo especializado que desarrolla tecnologías y actualiza continuamente las soluciones existentes con el objetivo de:

- Obtener el máximo rendimiento productivo preservando la calidad del producto final
- Recuperar el valor de los residuos de producción
- Preservar y recuperar aromas que, de otro modo, se perderían
- Garantizar la automatización completa para reducir costos y aumentar la seguridad y trazabilidad del proceso

TFM ofrece los siguientes servicios:

- Suministro de repuestos originales
- Asistencia en línea
- Asistencia remota vía Ethernet
- Asistencia en producción
- Asistencia técnica, comercial y financiera
- Contratos anuales de asistencia
-

TROPICAL FOOD MACHINERY

TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA, INVESTIGACIÓN Y ÉTICA PROFESIONAL

Con tecnología avanzada, investigación constante y ética profesional al servicio de las necesidades de los clientes, Tropical Food Machinery aprovecha su amplia experiencia en más de 30 países y 4 continentes para diseñar y fabricar líneas completas de procesamiento de frutas. Todas las soluciones se basan en las innovaciones técnicas y tecnológicas más avanzadas, garantizando productos finales que cumplen con los más altos estándares internacionales de calidad.



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

