Equipos de la industria de frutas y hortalizas

Yenifer Alejandra Marín Castro
Sharon Ivon Salazar Onatra
Mariana Melo Mejía
Jamilton Orley Alarcón
Jennifer Andrea Barragán
Karen Céspedes Rueda
Ingrid Katherine Moscoso
Paula Dayana Pinto

Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos

2502229

Centro Agropecuario La Granja
Espinal-Tolima

Equipos

1. DESPULPADORA



- Fabricada en acero inoxidable tipo 304.
- Diseño especial que separa la pulpa de la semilla.
- Viene con tres tamices para semilla grande y semilla pequeña.
- 700 Kg x hora / alimentación horizontal.

la despulpadora viene con 3 tipos de tamices o mallas con diferente tipo de hueco lo cual permite despulpar fruta de semilla grande (Guanábana, mango pequeño entre otras) o fruta de semilla pequeño (Mora, fresa, Guayaba, maracuyá entre otras), la despulpadora de frutas zingal permite realizar un óptimo proceso separando la totalidad de la pulpa de la semilla por lo tanto se tiene un alto aprovechamiento de toda la fruta, podemos utilizar la despulpadora en plantas de procesamiento grandes o negocios medianos que requieran un óptimo proceso de despulpado.

2. MARMITA



- Equipo de alto rendimiento.
- Doble camisa fabricadas en lámina de acero 100% inoxidable tipo 304 calibre 12.

- Forro externo fabricado en lámina de acero inoxidable tipo 304.
- Sistema volcable con reductor manual.
- Quemador tipo soplete con boquilla de aireación.
- Válvula Robershaw para control sistema de gas.
- Doble camisa interna para cocción tipo baño de maría.
- Válvula y manómetro de seguridad.

3. GRANIZADORA



Cuenta con un tanque a través del cual podrás fabricar hasta 3 litros de granizado en cada tirada.

4. FERMENTADORA



cumple con un sistema para regular la temperatura, tiempo y la humedad.

5. REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS



Se utiliza principalmente para cortes de verduras y frutas en diversas formas y tiene como dimensiones: 760 X 550 X 930mm

6. HORNO DESHIDRATADOR



Es una maquina eléctrica que sirve para deshidratar alimentos ya sean frutas y verduras el proceso que utiliza es sencillo pero eficaz: realiza la deshidratación haciendo circular aire de forma suave pero constante alrededor del alimento. Los deshidratadores extraen humedad en los alimentos.

7. LICUADORAS



Permite disminuir los tiempos de procesamientos. Se usa en la elaboración de jugos, guisos, salsas o aderezos, tanto para cambiar los ingredientes de estado, como para homogenizar algunas mezclas.

8. HIELERA



Es un recipiente que contiene cubitos de hielo y que se utiliza para mantener fría la bebida. Consiste en un recipiente abierto y amplio en su parte superior. Tiene un contenedor de almacenamiento.

9. EXTRACTOR DE ZUMO



Son aparatos diseñados para extraer el jugo de frutas y verduras de forma exquisita**:** los vegetales son prensados a través de su mecanismo y separan la fibra del jugo, dejando siempre parte de la pulpa de los vegetales homogeneizada en el zumo.

10. TUNEL DE EXHAUSTE



Es un equipo que maneja en su interior vapor de 90° a 100°c con el fin de esterilizar el interior del envase (vidrio, latas)

11. TANQUE DE ESCALDADO



Tanque construido en acero inoxidable para escaldar frutas de todo tipo mediante inmersión. Funciona con un quemador en el base alimentado con gas.

12. TANQUE DE LAVADO



Fabricado en acero inoxidable de acuerdo con los proyectos y necesidades de nuestros clientes.

13. BANDA TRANSPORTADORA



Es un sistema de bandas transportadoras industriales está diseñado para mover materiales de manera rápida y eficiente, y se puede personalizar para adaptarse a las necesidades específicas de la aplicación.

14. SELLADORA DE BOLSAS



Selladores continuos de banda y selladores continuos de barra de calor: estas dos categorías de selladores hacen que el proceso de empaquetado sea mucho más eficiente ya que los selladores de banda operan al sellar la bolsa y transportarla a través de las mandíbulas de calor continuo.

15. AUTOCLAVE



La autoclave con proceso de pulverización de agua es el sistema que combina la máxima simplicidad y eficacia. Un sistema de pulverización de agua garantiza un calentamiento y un enfriamiento uniformes.

16. DOSOFICADOR



Permite pesar y medir las cantidades para poder optimizar la producción y la calidad del producto. El dosificador no va a ser exactamente el mismo con líquidos aproximadamente viscosos, masas, polvos o gránulos.

17. ULTRACONGELADOR



Los ultras congeladores permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración +3 grados centígrados o congelación -35 grados centígrados.

18. SELLADORA DE PEDAL



Las selladoras de Pedal son útiles en muchos tipos de industrias y para muchos tipos de trabajos. Es ideal para sellar bolsas de mayor tamaño o más pesadas, así como para uso más profesional.

19. SELLADORA MANUAL



Es una máquina muy utilizada en el mundo del embalaje para el sellado de bolsas o paquetes de forma manual.

20. REFRACTOMETRO



El refractómetro es un instrumento óptico de alta precisión y de un sencillo manejo, se basa en la refracción de la luz al pasar por un prisma, para determinar la magnitud a medir solamente hace falta una pequeña muestra.

21. PENETOMETRO



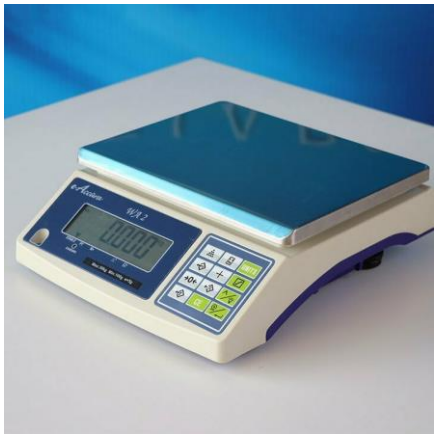
Sirve para medir la firmeza o dureza en todo tipo de frutas. Los penetro metros son ideales para determinar el momento óptimo de recolección o para controlar la evolución de la maduración de gran cantidad de frutas.

22. EMPACADORA AL VACIO



Es un equipo que permite extraer todo el aire de una bolsa o empaque de plástico. Esto se logra mediante una bomba que hace el proceso de extracción para después sellar el empaque. Esto permite conservar mejor los alimentos, así como transportarlos de forma más sencilla.

23. GRAMERA



Es un instrumento el cual da sus valores en gramos, donde su característica principal es la sensibilidad con la que mide cada producto.