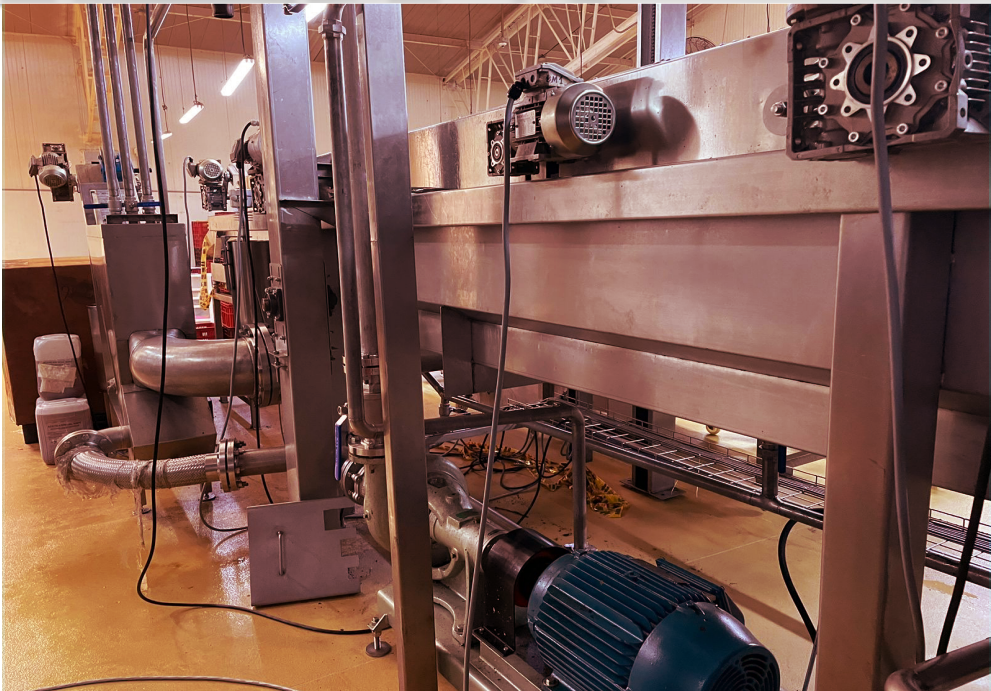


APOYOS
INDUSTRIALES



INGENIERÍA INTEGRAL PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Desarrollo y fabricación de maquinaria de alto rendimiento para procesar alimentos de acuerdo con las necesidades de nuestro cliente, adaptando la tecnología a sus requerimientos específicos.



FREIDORES

Diseño de equipos para trabajo al vacío o presión atmosférica, especialmente para la elaboración de snacks, equipados con sistemas de alta eficiencia de calefacción externa, filtración, recirculación de aceite, bajo consumo de aceite.

Aplicaciones: Fritura de plátano, Yuca, maíz, papa, etc.

LÍNEAS CONTINUAS DE FRITURA

Alistamiento, selección, pelado, corte lavado, fritura, selección, sazonado y empaque.

Aplicaciones: Snacks, apanados, pellets, cárnicos empanadas, etc.



HORNOS PROCESO CONTINUO

Por convección forzada multizona y multidireccional, con calefacción directa o indirecta según fuente energética disponible, en ambientes húmedos o secos, sin puntos de acumulación y fácil lavado.

Aplicaciones: extruidos, nueces, cárnicos, deshidratación frutas y hortalizas etc.

MÁQUINAS Y EQUIPOS COMPLEMENTARIOS

Alistamiento y transporte de materias primas, peladoras, corte/tajado, lavado de hojuelas, freidores, calentadores para aceite, hornos, transporte y tamizado, bandas de enfriamiento y selección, saborizado/sazonado y empaque.



TÚNELES PARA CONGELACIÓN CONTINUA RÁPIDA

Sistemas de congelado rápido para congelar el producto en minutos y permite realizar un tratamiento previo antes del congelamiento del producto.

Aplicaciones: Alimentos horneados, frutas, verduras, cárnicos, etc.

BIOECONOMÍA

Asesoría y desarrollo de líneas para el procesamiento de los residuos orgánicos (Lombricultura y abonos).

