



TROPICAL FOOD MACHINERY: LÍDER EN EL SECTOR DE LA MAQUINARIA PARA EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS

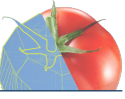
Tras décadas de experiencia a sus espaldas, Tropical Food Machinery es líder en el sector de la maquinaria para el procesamiento de frutas. La empresa cuenta actualmente con una filial operativa en el estado brasileño de Minas Gerais, plantas de procesamiento de dos frutas situadas en el norte del país, así como de oficinas de enlace en las regiones de Asia-Pacífico y África Occidental, India y Costa Rica.

Gracias a la experiencia adquirida a lo largo de los años, Tropical Food Machinery diseña y fabrica líneas completas de procesamiento para la elaboración industrial de frutas tropicales y procedentes de climas templados, para la producción de zumos naturales, pulpas, concentrados, salsas y mermeladas utilizando las tecnologías más avanzadas.

Cada línea se diseña internamente y, después, se fabrica y prueba antes de cada entrega. Esto permite a la empresa, cuya filosofía gira en torno a los conceptos de flexibilidad y versatilidad, garantizar productos finales que cumplan con las normas de calidad internacionales más estrictas, así como identificar la solución más adecuada para satisfacer las necesidades de cada cliente.

Algunas de estas líneas son especialmente adecuadas para la elaboración de zumo de naranja, un producto que, gracias la creciente demanda mundial de vitamina C, ha





TROPICALFOOD MACHINERY



experimentado un fuerte aumento de la demanda en los principales mercados de consumo, como Europa, Estados Unidos y América Latina, representando estos dos últimos casi la mitad de la oferta mundial.

Hoy en día, Brasil es el mayor productor mundial de naranjas. Según los números de la FAO, en el país sudamericano se producen 19 millones de toneladas de naranjas, el 70% de las cuales son utilizadas por la industria procesadora para producir una amplia gama de productos, entre ellos 1,5 millones de toneladas de zumo de naranja, puesto que el país es el mayor exportador a nivel mundial.

La elaboración tradicional del zumo de naranja consiste en procesar el producto congelado. Sin embargo, en los últimos años, un número cada vez mayor de grandes empresas del sector han adoptado una vía alternativa a la tecnología de llenado aséptico, que garantiza un producto estable a una temperatura ambiente (sin necesidad de una cadena de frío) y, además es una solución rentable que ya se ha probado en otros tipos de zumos.

Tropical Food Machinery ofrece unidades de llenado completas según las necesidades de marketing y logística del cliente: unidades de llenado aséptico para bolsas de 200 litros en bidones y contenedores de 1.000 litros, unidades de llenado

Tropical Food Machinery: empresa líder no setor das máquinas para o processamento da fruta

Contando com décadas de experiência no campo, a Tropical Food Machinery é uma empresa líder no setor das máquinas para o processamento da fruta. A empresa conta atualmente com uma filial operativa no estado brasileiro de Minas Gerais, estabelecimentos de processamento de duas frutas situados no norte do país, bem como escritórios de ligação em toda a Ásia-Pacífico e regiões da África Ocidental, Índica e Costa Rica.

Graças à experiência adquirida ao longo dos anos, a Tropical Food Machinery projeta e fabrica linhas completas para o processamento industrial de fruta tropical e de climas temperados, para a produção de sumos naturais, polpa, concentrados, molhos e geleias mediante as tecnologias mais na vanguarda.

Todas as linhas são projetadas internamente e depois projetadas e testadas antes de cada entrega. Tal permite que a empresa, cuja filosofia gira em torno de conceitos de flexibilidade e versatilidade, garantir produtos finais em conformidade com as mais rigorosas normas de qualidade internacionais, além de identificar a solução mais adequada para satisfazer as necessidades de cada um dos clientes.


Algumas destas linhas são particularmente adequadas ao processamento do sumo de laranja, um produto que, com a crescente procura mundial de vitamina C, registou um forte aumento da pro-



aséptico para bolsas pequeñas (con capacidades de 3 a 20 litros), unidades de llenado de bolsas llanas y que se mantienen de pie, unidades de llenado de botellas y, por último, unidades de llenado de latas.

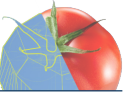
El producto estrella es, sin duda alguna, la llenadora aséptica TETI/2. Con una capacidad de llenado de hasta 12.000 l/h, es lo ideal para el tratamiento de llenado de pulpa entera, zumo concentrado, salsa de tomate de

sobre, en bidones o contenedores de maduración de 5 a 1.000 litros.

Estas instalaciones altamente especializadas permiten seguir el ciclo de elaboración del producto, garantizando el cumplimiento de las normas de seguridad más estrictas (FDA). 

www.tropicalfood.net






cura nos grandes mercados de consumo, como os da Europa, Estados Unidos e América Latina, com estes últimos dois que, juntos, perfazem quase metade da oferta mundial.

Hoje o Brasil é o maior produtor do mundo de laranjas. Segundo os dados FAO, neste país da América do Sul são produzidas 19 milhões de toneladas de laranjas, 70 por cento das quais são usadas pela indústria de transformação para produzir um amplo espectro de produtos, entre os quais 1,5 milhões de toneladas de sumo de laranja, sendo por isso sem comparação o maior exportador a nível mundial.

O processamento tradicional do sumo de laranja prevê a transformação do produto congelado. No entanto, nos últimos anos, um número cada vez maior de grandes operadores do setor adotaram uma via alternativa em relação à tecnologia de enchimento asséptico, que garante um produto shelf-stable à temperatura ambiente (sem a necessidade da cadeia de frio) e é uma solução econômica e testada já noutros tipos de sumos.

A Tropical Food Machinery oferece unidades de enchimento completas em função do tipo de exigências de marketing e logística do cliente: unidade de enchimento asséptico por saco de 200 l em vasilhames e bins de 1.000 l, unidades de enchimento asséptico para pequenos sacos (com capacidade de 3 a 20 l), unidades de enchimento de saquetas stand-up e planas, unidades de enchimento de garrafas e, por último, unidades de enchimento de latas.

A joia da coroa é sem dúvida a enchedora asséptica TETI/2. Com uma capacidade de enchimento que vai até 12.000 l/h, é ideal para o tratamento de enchimento de polpa inteira, sumo concentrado, passata de tomate em saqueta, em vasilhames ou bidões de cura com entre 5 a 1.000 l.

Estes sistemas altamente especializados permitem traçar o ciclo de processamento do produto, garantindo a conformidade com os mais elevados parâmetros de segurança (FDA). 

www.tropicalfood.net

