

Линия по переработке томатов



Nominal working capacity of fresh tomatoes input at 5° brix tons/24 hours	Evaporation type	Tomato paste output at 30° brix over 24 hours kg/hour	Steam consumption at 3 bar kg/hour	Installed power kw	Water need at 20° C m 3/h
50 tons/day	Discontinuous single effect	8.000	1.840	80	2
75 tons/day	Discontinuous single effect	12.000	2.760	90	2
100 tons/day	Discontinuous single effect	16.000	3.680	100	2
150 tons/day	Continuous double effect	25.000	3.330	230	3
250 tons/day	Continuous double effect	40.000	5.500	280	5
300 tons/day	Continuous triple effect	50.000	5.000	400	5
450 tons/day	Continuous triple effect	75.000	7.600	430	5
600 tons/day	Continuous triple effect	95.000	10.000	680	7
750 tons/day	Continuous triple effect	120.000	12.700	720	7
900 tons/day	Continuous four effect	142.000	12.400	760	8
1200 tons/day	Continuous four effect	190.000	16.800	860	8
1500 tons/day	Continuous four effect	237.000	21.000	930	10
2000 tons/day	Continuous four effect	316.000	28.000	1110	10
Higher capacity	Upon demand				

thebrandcompany.it

FENCO
Food Machinery

FENCO
Food Machinery

Fenco Food Machinery Srl

Main Office:
Via Prampolini, 40 | 43044 Lemignano di Collecchio (Parma, ITALY)
Registered Office:
Viale Amendola, 150 | 41125 Modena (ITALY)

Telephone: +39 0521 303429
Mail: contact@fenco.it
Web: www.fenco.it

VAT: IT02688580345
R.E.A.: MO - 405768
PAID UP CAPITAL: € 400.000,00

Помидоры

Технологическая линия



Приемка помидоров, мойка, сортировка и экстракция сока



^ Группа экстракции сока/ рафинер v



Полная линия по переработке томатов для получения томатной пасты, томатного соуса и питьевого томатного сока

Мы проектируем, изготавливаем и поставляем полную технологическую линию, включая:

- Линия приемки, мойки и сортировки с системой фильтрации воды
- экстракция томатного сока с использованием режимов Hot / Cold Break в комплекте с новейшей технологией одноступенчатого и двухступенчатого турбоэкстрактора
- Испаритель с принудительной циркуляцией , одноступенчатые и многоступенчатые, с возможным применением TVR (рекомпрессии теплового пара) или MVR (механическая рекомпрессия пара), полностью контролируемая с ПЛК
- Асептическая линия розлива в комплекте с асептическим стерилизатором предназначенный для высоковязких продуктов, асептические наполняющие головки для наполнения в асептические мешки полностью контролируются с ПЛК .



^ Сортировка томатов



^ Мойка томатов



^ Группа экстракции сока

Многостадийные испарители и прекоцентризаторы непрерывного действия



Мы делимся многолетним опытом со всеми нашими клиентами

Предоставление вам безопасных, надежных комплектных линий по переработке томатов



Асептические стерилизаторы и наполнители

