



zumex INDUSTRIAL

Tecnologías para el procesado de frutas
Fruit processing technologies
Technologie propre au traitement des fruits

Líneas de jugo de frutas
Fruit juice lines
Lignes de jus de fruits

EL PROCESADO DE FRUTAS / FRUIT PROCESSING / TRAITEMENT DES FRUITS



cultivo
crop
culture



recolección
*gathering*récolte



transporte
transport
transport



acondicionado
conditioning
conditionnement



selección
selection
tri

▼
POSTCOSECHA
POSTHARVEST
POST-RÉCOLTE



encajado, enmallado
boxing / meshing
mise en cageot / filet

▼
JUGO DE FRUTAS
FRUIT JUICE
JUS DE FRUITS



extracción
squeezing / extraction
pressage / extraction



envasado
packaging
mise en bouteille



LÍNEAS DE JUGOS DE FRUTAS



En ZUMEX le ayudamos a obtener el máximo jugo de su negocio, ofreciéndole soluciones completamente personalizadas para la elaboración de **Jugos, Pulpas o Néctares de Naranja, Mandarina, Pomelo, Limón o Frutas y/o Verduras**, diseñando y realizando instalaciones **llave en mano** con la última tecnología, que le permita obtener la calidad diferencial que distinga su marca en el mercado. Paralelamente a estas instalaciones, también les ofrecemos líneas para la obtención de **Jugo Concentrado**, líneas de recuperación de aromas o aceite esencial y líneas de deshidratado de cortezas.

ZUMEX INDUSTRIAL pone a su disposición todos los equipos necesarios para el procesamiento industrial de Frutas, **desde pequeñas a grandes producciones** desde la recepción de la materia prima, almacenamiento, alimentación a línea, lavado, selección, extracción de pulpa, inactivación enzimática, refinado, clarificado, pasteurizado o concentrado, hasta el envasado final del mismo en el formato solicitado, así como las instalaciones adicionales para la recuperación de aceite esencial y deshidratado de cortezas.

ZUMEX INDUSTRIAL además de los equipos, ofrece como valor añadido un servicio de consultoría de proyectos que comprende desde el estudio inicial de necesidades, proyecto de ejecución, coordinación de equipos de trabajo y supervisión de la puesta en marcha de la planta.

FRUIT JUICE LINES



At ZUMEX we help you to squeeze the most juice out of your business, offering you completely personalised solutions for preparing juices, pulps, nectars of orange, tangerine, grapefruit and lemon, as well as preparing fruits and/or vegetables. We design and install turnkey installations with the latest technology which leads to a level of quality that distinguishes the brand in the marketplace. Parallel to these installations, we also offer lines for making Concentrated Juice, lines for recovering aromas or essential oils and lines for dehydrating peels.

ZUMEX INDUSTRIAL makes available all necessary equipment for the industrial processing of fruit, whether it be small, medium or large production, starting from the reception of the raw material and continuing through the storage, line feed, washing, selection, pulp extraction, enzyme inactivation, refining, clarification, pasteurisation and concentrate, and final packaging steps, and all in the same format. Additionally, ZUMEX INDUSTRIAL can provide installations for the recovery of essential oils and dehydration of peels.

In addition to its equipment, ZUMEX INDUSTRIAL offers the added value of consulting services for projects starting with the initial analysis of needs, execution of project, coordination of work teams and plant start-up.

LIGNES DE JUS D'ORANGES



L'objectif de ZUMEX est de vous aider à tirer profit au maximum de votre commerce en vous offrant des solutions complètement personnalisées pour la production de vos jus, pulpes ou nectars d'orange, mandarine, pamplemousse, citron ou autres fruits et/ou légumes ; nous concevons et réalisons des installations clé en main avec la technologie dernier cri pour une qualité suprême qui vous permettra de vous démarquer de vos concurrents. Outre ces installations, nous vous proposons également des lignes de production de jus concentré, de récupération d'arômes ou d'huiles essentielles et d'écorces déshydratées.

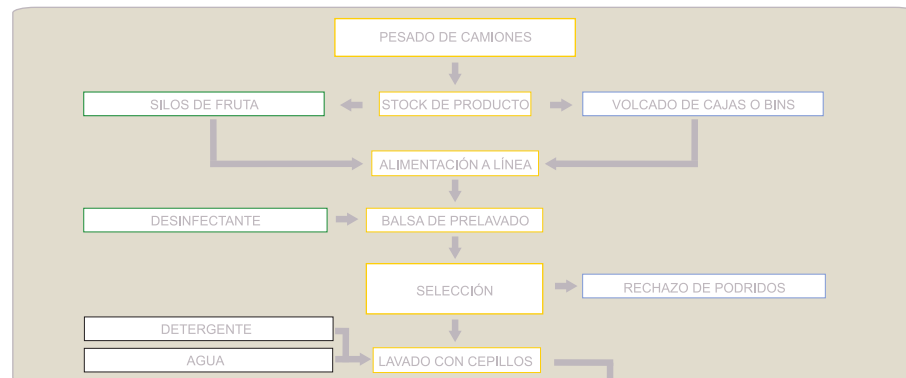
ZUMEX INDUSTRIAL met à votre disposition tout l'équipement nécessaire pour le traitement industriel des fruits, pour petites, moyennes ou grosses productions, depuis la réception de la matière première, le stockage, l'alimentation de la ligne, le nettoyage et le tri, l'extraction de la pulpe, l'inactivation des enzymes, le raffinage, la clarification, la pasteurisation ou la concentration, jusqu'à la mise en bouteille du jus sous la forme désirée ; à noter également les installations complémentaires permettant de récupérer l'huile essentielle et les écorces déshydratées.

La valeur ajoutée de ZUMEX INDUSTRIAL est d'offrir, outre ses équipements, un service de conseil en gestion de projets qui englobe l'étude préliminaire des besoins, le projet d'exécution, la coordination des équipes de travail et la supervision de la mise en route de l'installation.

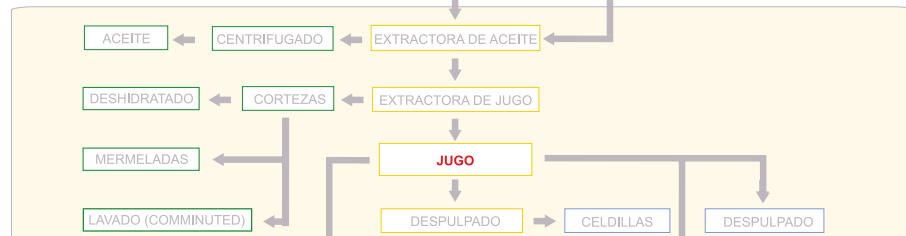


LÍNEA DE PROCESO PARA JUGO DE NARANJA

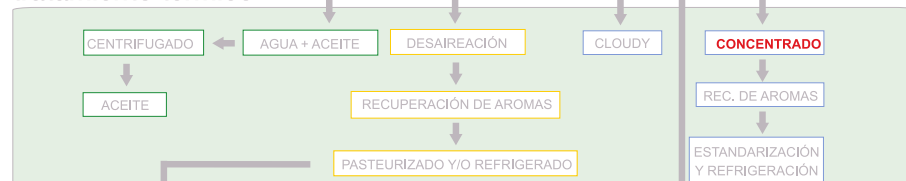
acondicionado



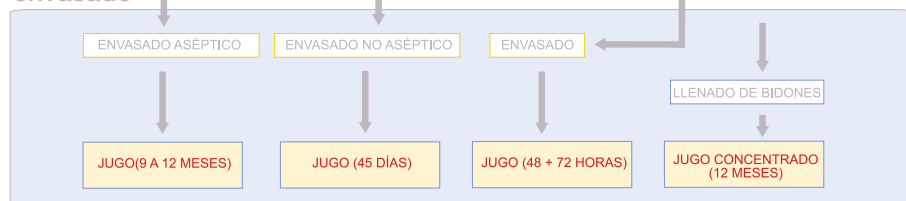
extracción



tratamiento térmico

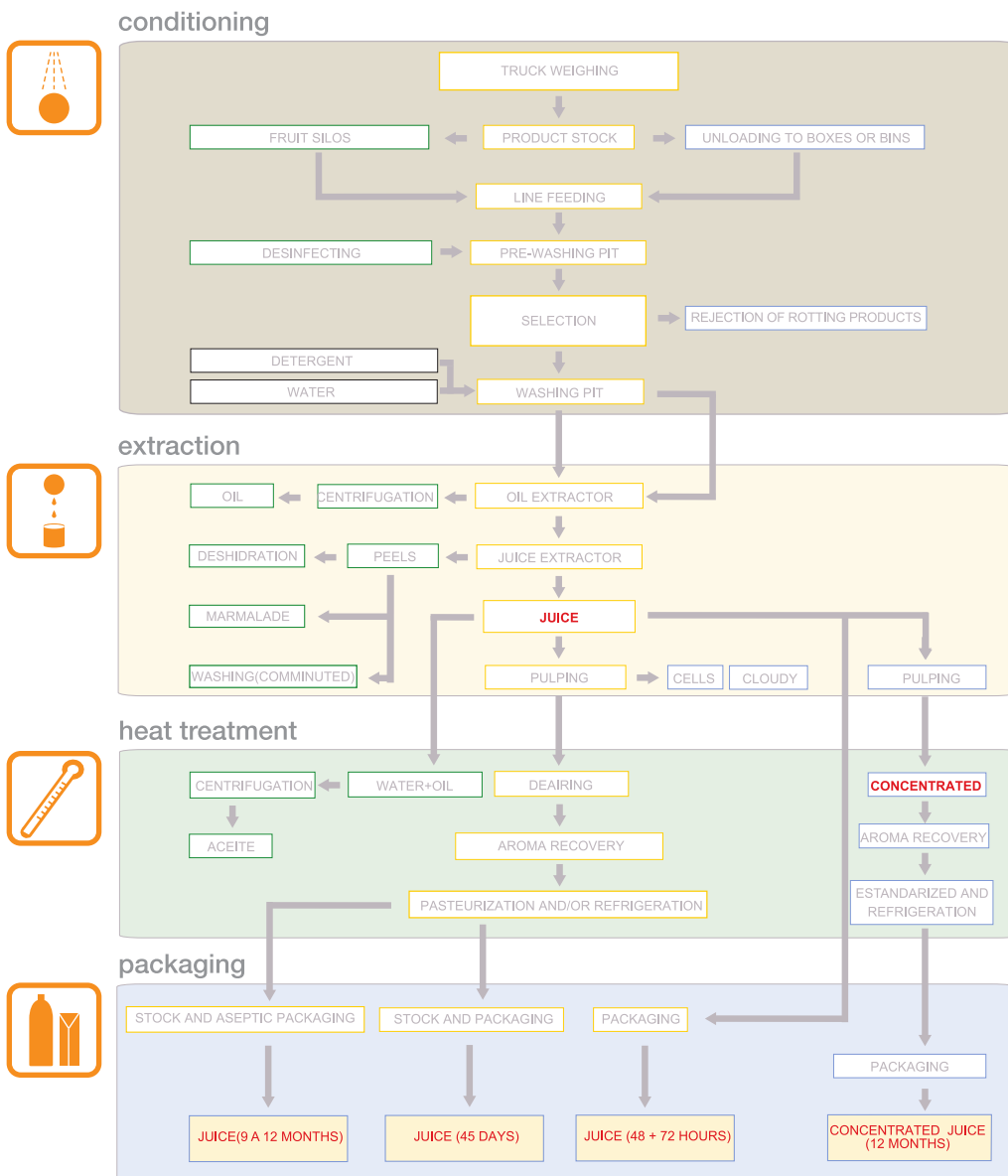


envasado



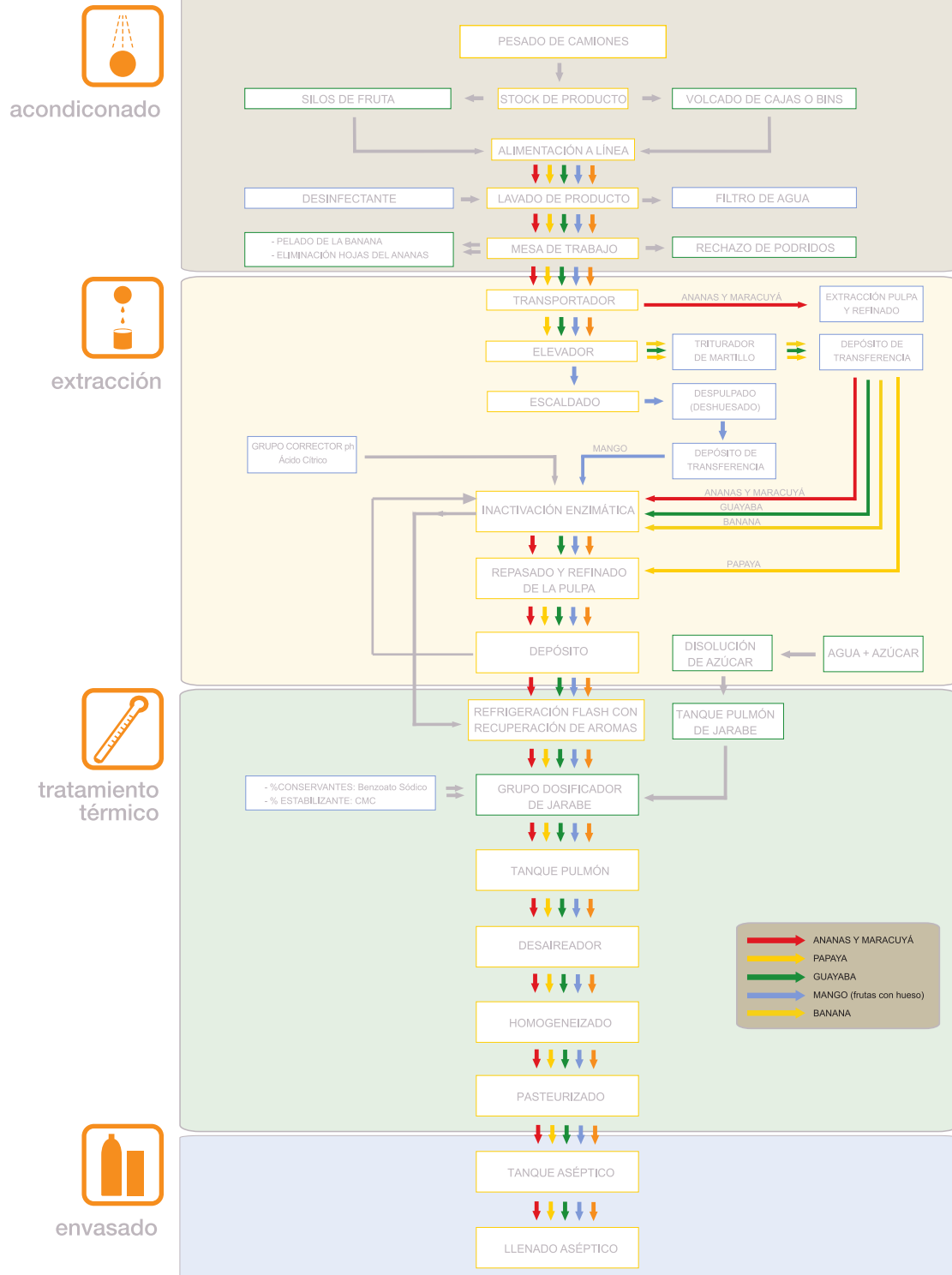


ORANGE JUICE PROCESSING LINE LIGNE DE PRODUCTION DE JUS D'ORANGE





LÍNEA DE PROCESO PARA JUGO DE FRUTAS TROPICALES







ACONDICIONADO RECEPTION AND CONDITIONING RÉCEPTION ET CONDITIONNEMENT

La fruta recepcionada en planta antes de ser procesada ha de ser acondicionada, realizando la eliminación de podridos, un lavado y sanitización adecuado, así como una clasificación por tamaños. Realizamos instalaciones completas para la recepción en planta de la fruta, así como su posterior acondicionado, bien sea directamente del campo o sobrantes de centrales frutícolas, para realizar tanto una descarga en balsa para su procesamiento inmediato o bien almacenado en silos durante 12 a 72 horas con anterioridad a su procesamiento. Esta fruta antes de ser procesada en las extractoras ha de ser acondicionada, realizando la eliminación de podridos, un lavado y sanitización adecuado, así como una clasificación por tamaños si fuese necesario.

The fruit received at the plant before processing has to be conditioned by removing decaying fruits, washing and appropriate sanitation, as well as sorting the fruits by size. We provide complete installations for the reception of the fruit at the plant as well as its subsequent conditioning, whether the fruit comes directly from the orchard or from fruit cultivating centres. The fruit may be deposited in a basin for immediate processing or stored in silos from 12 to 72 hours before processing. The fruit received at the plant before processing has to be conditioned by removing decaying fruits, washing and appropriate sanitation, as well as sorting the fruits by size.

Les fruits réceptionnés à l'usine doivent être conditionnés avant leur traitement afin d'éliminer les fruits blets et de laver, mais aussi d'assainir et de calibrer les autres. Nos installations sont complètes et comprennent tant la réception des fruits en usine que leur conditionnement ultérieur ; soit les fruits proviennent directement du champ ou des stations fruitières et sont déchargés dans des bassins pour être traités directement, soit ils sont entreposés dans des silos pendant 12 à 72 heures avant d'être traités. Ces fruits doivent être conditionnés avant leur traitement afin d'éliminer les fruits blets et de laver, assainir et calibrer si nécessaire le reste.



SILOS DE RECEPCIÓN STORAGE SILOS SILOS DE STOCKAGE

Silos de almacenamiento a una altura o en uno o dos torres de jaulas de acero, con redes para facilitar una correcta ventilación, evitando la aparición de mohos y hongos, están equipados interiormente con soportes distribuidos alternativamente para aligerar parcialmente la presión sobre el fruto, con capacidad desde 10 hasta 200 toneladas cada uno. Dispone de elevador de cangilones, deshojadora, cinta de distribución a jaulas y cinta de salida.

These are one storey storage silos. Also possible are one or two towers of steel cages with screens for facilitating proper ventilation, thus preventing fungus and mildew from appearing. These silos are internally equipped with alternating supports for partially lightening the pressure on the fruit. Each has a capacity of 10 to 200 tonnes. These silos have a bucket lift, leaf stripper, distribution belt to cages and output belt.

SiLOS de stockage verticaux ou silos-tours à une ou deux cages d'acier grillagées permettant une ventilation correcte et évitant l'apparition de moisissures et champignons ; supports en alternance visant à alléger partiellement la pression sur les fruits ; capacité de 10 à 200 tonnes chacune. Dispose d'un élévateur de godets, d'une effeuilleuse, d'un distributeur à bande et d'un évacuateur à bande.



VOLCADO DE CAJAS O BINS BOX AND BIN DUMPING VIDE OU PALOX

-  Sistemas semiautomáticos para el vaciado con control manual de cajas de campo o Bins y sistemas automáticos de alta producción para procesos de desapilado, volteado y apilado de vacíos tanto de palets con cajas de campo o Bins, hasta 30 Tn/hora.
-  *These are semiautomatic systems with manual controls for dumping boxes or bins and high production automatic systems for unstacking, dumping then stacking empty containers including pallets, crates or bins. They have a capacity of up to 30 t/hr.*
-  Systèmes semi-automatiques de vidage avec contrôle manuel des caisses ou palox et systèmes automatiques de grande production pour les opérations de chargement, retournement et empilage des caisses ou palox vides, jusqu'à 30 tonnes/heure.



BALSA DE TRATAMIENTO TREATMENT BASINS BASSIN DE TRAITEMENT

-  Balsa para el tratamiento por inmersión de fruta desde 5 hasta 30 Tn/hora, con anchos desde 1 a 2.5 metros, construidas en acero inoxidable, según modelo pudiendo ir equipadas con by-pass de rodillos para fruta sin tratamiento, calefactor de agua, bomba de recirculación e inyección de aire.
-  *These are immersion fruit treatment basins that have a capacity of 5 to 30 t/hr, with widths of 1 to 2.5 metres, made of stainless steel. Depending on the model, they can be equipped with a roller bypass for untreated fruit, water heater, recirculation and air injection pump.*
-  Bassin destiné au traitement par immersion de 5 à 30 tonnes de fruits par heure, d'1 à 2,5 mètres de large, fabriqué en acier inox. Selon le modèle, il peut être équipé de rouleaux by-pass pour les fruits non traités, de chauffe-eau, d'une pompe pour le recyclage et l'injection d'air.



LAVADORAS DE CEPILLOS BRUSH CLEANERS LAVEURS À BROSSES

-  Máquina para el lavado de fruta mediante cepillos construidas en acero inoxidable, con anchos desde 1 a 2.5, para producciones desde 5 hasta 30 Tn/hora, compuestas por sección de lavado con velocidad variable, sección de escurrido mediante aros de látex y sección de secado, dosificador de productos detergentes, duchas de aclarado y ventiladores, pudiendo ir equipada con by-pass para fruta sin lavado.
-  *This machine washes the fruit with 1 to 2.5 inch stainless steel brushes for volumes of 5 to 30 t/hr. It has a variable speed washing area, latex ring straining system and drying area. Other features include detergent dosing device, rinsing showers and fans. The machine may be equipped so that fruit may bypass the washing process.*
-  Machine qui nettoie les fruits au moyen de brosses en acier inoxydable de 1 à 2,5 de large à raison de 5 à 30 tonnes par heure. Elle se compose d'un compartiment de nettoyage, à vitesse variable, d'un compartiment d'égouttage équipé de cercles en latex et d'un compartiment de séchage, d'un doseur de produits détergents, de douches de rinçage et de ventilateurs ; possibilité de la munir d'un by-pass pour les fruits ne nécessitant pas de nettoyage.



MESAS DE SELECCIÓN SELECTION TABLES TABLES DE TRI

 Mesas de selección simples con transportadores de rodillos giratorios para inspección y mesas de selección fraccionada mediante cintas de transporte construidas en acero inoxidable, con anchos desde 0.75 a 2.5 metros y longitud en función de la producción, equipadas con cintas de transporte para extracción de podrido.

 *These are simple selection tables with spinning roller conveyors for inspection and split selection tables with stainless steel conveyor belts with widths from 0.75 to 2.5 metres and length depending on production, equipped with conveyor belts for removing decaying fruits.*

 Tables de tri simples avec transporteurs à rouleaux pour l'inspection et tables de tri fractionnées par des transporteurs à bande en acier inoxydable, d'une largeur de 0,75 à 2,5 mètres et d'une longueur variable en fonction de la production ; équipées de transporteurs à bandes pour l'extraction des fruits blets.

CALIBRADORES CALBRATORS CALIBREUSES

 Calibrador de rodillos basculantes contruidos en acero inoxidable, con selección de calibres entre 15 y 140 mm de diámetro, para producciones desde 5 hasta 30 Tn/hora, preparado para salida a bandeja de encajado o a transportadores de mesa de empacado, con accionamiento mediante motoreductor o con variador de velocidades electrónico.

 *Calibrador de rodillos basculantes contruidos en acero inoxidable, con selección de calibres entre 15 y 140 mm de diámetro, para producciones desde 5 hasta 30 Tn/hora, preparado para salida a bandeja de encajado o a transportadores de mesa de empacado, con accionamiento mediante motoreductor o con variador de velocidades electrónico.*

 Calibreuse à rouleaux basculants en acier inoxydable ; sélection de calibres de 15 à 140 mm de diamètre ; convient pour les productions de 5 à 30 tonnes/heure ; convient pour les sorties sur tapis d'accumulation ou bacs de conditionnement ; mise en service par motréducteur ou via variateur de vitesse électronique.





EXTRACCIÓN • EXTRACTION • EXTRACTION

La fruta previamente sanitizada, es alimentada a los cabezales de despulpado o extracción, el cual será posteriormente afinado y clarificado. Los restos procedentes de la extracción de jugo o pulpa (corteza, pulpa y semillas) son evacuados de la sala de proceso al contenedor de residuos.

The sanitised fruit is fed to the depulping or extraction heads, which is then refined and clarified. The remains from the extraction of juice or pulp (peels, pulp and seeds) are removed from the processing room to the waste container.

Les fruits préalablement nettoyés sont convoyés vers les têtes de dépulpage ou d'extraction ; le produit est ensuite affiné et clarifié. Les résidus issus de l'extraction du jus ou de la pulpe (écorce, pulpe et pépins) sont évacués de la salle de traitement et envoyés au conteneur de déchets.



ZUMEX 450

La extractora Zumex 450 es el equipo perfecto para producciones medianas (desde 117 a 150 frutas/minuto, según Kit de cabezal instalado), funciona como un grupo autónomo, ya que esta dotada de un alimentador con tolva de recepción, carro de residuos y cabezales rotativos de exprimido intercambiables, lo que le permite operar con un amplio rango de calibres (desde 55 hasta 100 mm) según Kit opcional.

The Zumex 450 juice extractor is the perfect machine for medium production (from 117 to 150 fruits/minute, when equipped with head kit). It functions as a separate unit, given that it is equipped with a hopper feed, waste stand and interchangeable rotating squeezing heads which allow it to operate for a wide range of sizes (from 55 to 100 mm) when equipped with the optional kit.

Le juicier Zumex 450 est parfait pour les productions moyennes (entre 117 et 150 fruits/min selon le type de tête utilisé) ; il fonctionne de manière autonome grâce à une alimentation par trémie de réception, des chariots à déchets et des têtes rotatives de presse-fruits interchangeables permettant le traitement de calibres différents (entre 55 et 100 mm) selon le kit d'options choisi.

CONSOMMATION CONSUMPTION CONSUMO	TENSION VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCTION PRODUCTION PRODUCCIÓN	DIMENSIONS DIMENSIONS DIMENSIONES	POIDS WEIGHT PESO	MATERIAU MATERIAL MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN
2,01 kw	Trifásico y monofásico 230/380 V 50-60Hz	134 frutas/min (440/450 lh aprox)	2,25x2,5x1,3m	700Kg	Acero Inoxidable

KIT de exprimido de 7 cavidades (opcional)

Diámetro de fruta mínimo Ø 85 máximo Ø 100mm
Producción 920 - 935 litros/hora

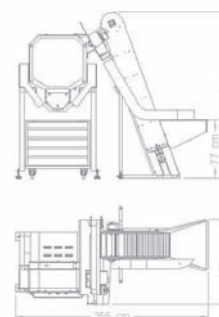
KIT de exprimido de 8 cavidades (montado de serie)

Diámetro de fruta mínimo Ø 70 máximo Ø 85mm
Producción 440 - 450 litros/hora

KIT de exprimido de 9 cavidades (opcional)

Diámetro de fruta mínimo Ø 60 máximo Ø 70mm
Producción 350 - 360 litros/hora

MEDIDAS





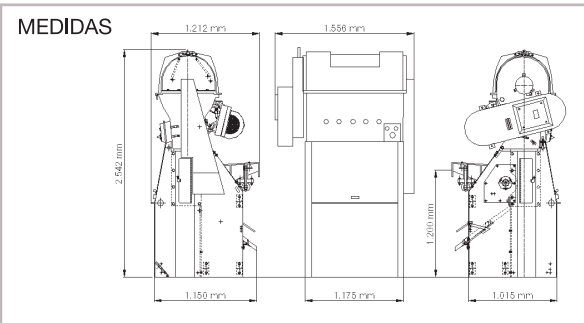
ZUMEX PJE Premium Juice Extractor ZUMEX PJE Premium Juice Extractor Juicer ZUMEX PJE Premium

 Zumex Premium Juice Extractor es el nuevo extractor de jugo Premium para cítricos de ZUMEX para grandes producciones, evitando el contacto directo entre el Jugo y el flavedo que contiene el aceite esencial. La fruta previamente calibrada es alimentada al extractor, el cual mediante el prefinisher de cada una de las copas proporcionan al jugo una excelente calidad, minimizando el contenido de aceite y restos de albedo.

 *The Zumex Premium Juice Extractor is the new large production citrus juice extractor from ZUMEX. It prevents direct contact between the juice and flavedo contained in the essential oils. The previously calibrated fruit is fed into the extractor, which using the prefinisher of each cup produces a high-quality juice by minimising the content of oils and albedo remains.*

 Le juicer Zumex Premium est le dernier-né des juicer Premium pour agrumes de Zumex ; il évite tout contact direct entre le jus et le zeste qui contient l'huile essentielle. Le fruit préalablement calibré arrive dans l'extracteur qui, grâce au prefinisher présent sur chacune des coupes, fournit un jus d'excellente qualité en réduisant au maximum sa teneur en huile essentielle et les résidus.

CONSUMO CONSUMPTION CONSUMMATION	VOLTAGE VOLTAGE TENSION	PRODUCCIÓN PRODUCTION PRODUCTION
15,5 kw	Trifásico 220/380 V 50-60Hz	500 frutas/min
Nº DE COPAS CUP COUPES	PESO WEIGHT POIDS	MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN MATERIAL MATERIAU
5 copas de 3"	1700Kg	Acero Inoxidable



FINISHER FINISHER FINISHER

 El Finishers Zumex PRF-6 y PRF-12, realiza la separación del el jugo de la pulpa mediante las paletas situadas en su eje de giro, presionando el jugo primario contra el tamiz exterior, regulando el paso de pulpa fina en función del tamiz instalado. El nivel de humedad es regulado por medio de un contrapesos situado en la boca de salida de sólidos.

 *The Zumex PRF-6 and PRF-12 Finishers separate the juice from the pulp using the paddles situated on the rotating shaft by pressing the primary juice against the external screen, thus controlling the passage of fine pulp according to the size of the screen that is installed. The humidity level is controlled by a counterweight located at the mouth of the solid material output point.*

 Les finisheurs ZUMEX PRF-6 et PRF-12 séparent le jus de la pulpe grâce aux palettes situées sur leur axe de rotation ; le premier jus est pressé sur le tamis extérieur ; le passage de la pulpe fine est fonction du tamis installé. Le niveau d'humidité est réglé grâce à un contrepoids situé à la sortie des éléments solides.





CLARIFICADORA CLARIFIER CLARIFICATION

- Para el clarificado del jugo en nuestras instalaciones utilizamos equipos de las primeras marcas para caudales de 1000 a 42.000 Litros/hora con sistemas de ejecución cerrada de descarga de sólidos, tanto en automático como por medición del grado de turbidez.

- For the clarification of juice in our installations we use high quality brand equipment for volumes of 1000 to 42,000 litres/hour with closed solid discharge systems that are automatic or based on the turbidity level.

- Pour clarifier le jus, nous utilisons dans nos installations des équipements proposés par les meilleures marques pour un débit de 1.000 à 42.000 litres/heure ; décantation et filtration automatique ou fonction du degré de limpidité.

EXTRACCIÓN DE ACEITE OIL EXTRACTION EXTRACTION DE L'HUILE ESSENTIELLE

- Disponemos de equipos para la extracción de aceite esencial por raspado de la corteza, con anterioridad a la extracción del jugo, construida en acero inoxidable, con una capacidad de 5 a 10 Tn/hora. La máquina está dotada con un "Finischer" de una o dos etapas, que permite la eliminación de los restos sólidos de la emulsión agua aceite.

- We have available equipment for the extraction of essential oils by scraping the peel, performed before extracting the juice. It is built of stainless steel and has a capacity of 5 to 10 t/hr. The machine is equipped with a one or two-stage "Finisher", which eliminates the solid wastes from the water-oil emulsion.

- Nous disposons d'un extracteur d'huile essentielle par grattage de l'écorce ; ce procédé précède l'extraction du jus ; fabrication en acier inoxydable ; capacité de 5 à 10 tonnes/heure. La machine est équipée d'un « finisher » en une ou deux étapes qui sépare l'émulsion d'huile et eau des résidus solides.

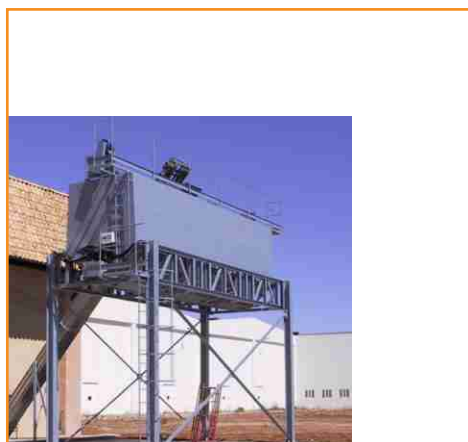


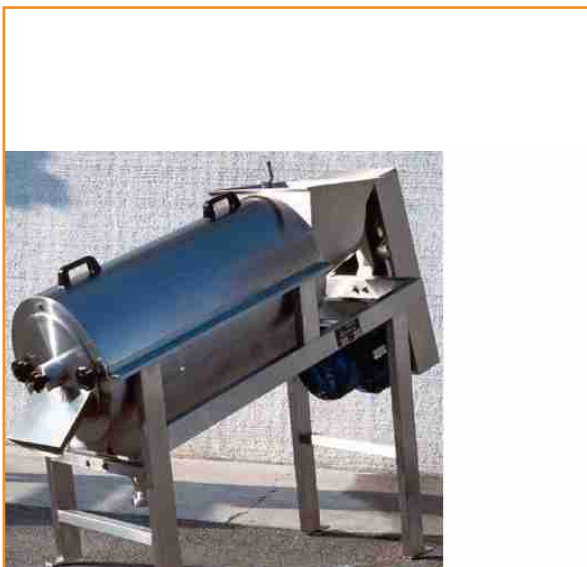
CONTENEDORES DE RESIDUOS PEEL STANDS DÉVERSOIRS A RÉSIDUS

- Contenedores de cortezas con sistema de descarga automática de 20, 32 y 48 m³, contruidos en acero al carbono o acero inoxidable, con compuertas de descarga abatibles en ambas direcciones, accionadas mediante grupo hidráulico, mando a distancia para apertura de compuerta y armazón de sustentación del contenedor para elevarlo 4 m. sobre el nivel del suelo.

- These are non-alloy or stainless steel peel containers of 20, 32 or 48 m³. They have dual-swinging hydraulic doors for unloading. The doors of the container are activated by remote control and the cabinet may be raised up to 4 metres above floor level.

- Déversoirs à épluchures avec système de reprise automatique ; disponibles en capacités de 20, 32 et 48 m³ ; fabriqués en acier non allié ou en inox ; portes de reprise escamotables dans les deux directions et commandées à distance par un groupe hydraulique ; structure de sustentation capable d'élever le déversoir à 4 m du sol.





PASADORA/DESPULPADORA SORTER / DEPULPER CRIBLEUSE / ÉPULPEUSE

● Máquinas pasadoras / despulpadoras especialmente diseñadas para la extracción de huesos y pieles, construidas en acero inoxidable Aisi-304, con potencias de 4, 5,5 y 15 (Kw), preparada para la extracción de pulpa y tamizado de diferentes frutas, así como algunos tipos de verduras, lográndose una granulometría uniforme del producto a tamizar (cribas de tamizado de 0,8, 1, 1,2, 1,5 mm y especiales para otras hortalizas).

🇬🇧 *These are AISI 304 stainless steel sorting / depulping machines that are specially designed for extracting seeds and peels with power of 4, 5.5 and 15 Kw which extracts and strains the pulp of different fruits as well as some types of vegetables achieving a uniform grade of the strained product (screens of 0.8, 1.0, 1.2 and 1.5 mm and special screens for other vegetables).*

🇫🇷 Cribleuses / épulpeuses spécialement conçues pour extraire les noyaux et les peaux ; fabriquées en acier inox Aisi-304 ; puissance de 4, 5,5 et 15 KW ; extraient la pulpe et tamisent les différents fruits et certains légumes afin d'obtenir une granulométrie homogène du produit à tamiser (cribles de 0,8, 1, 1,2, 1,5 mm et cribles spéciaux destinés aux autres légumes).



TRITURADOR A MARTILLO HAMMER PULPING MACHINE BROYEUR À MARTEAU

● Máquina trituradora de hortalizas o frutas sin hueso destinada a la producción de puré, construida en acero inoxidable Aisi-304, con potencias desde 18 a 45 Kw y producciones desde 1 a 5 Tn/hora, con criba intercambiable según producto.

🇬🇧 *This is a pulping machine for fruits or vegetables without pits for producing purees. It is made of AISI 304 stainless steel with power between 18 and 45 kw for productions of 1 to 5 t/hr with an interchangeable screen for different products.*

🇫🇷 Broyeur de plantes potagères ou de fruits dénoyautés destiné à la production de purée ; fabrication en acier inoxydable Aisi-304 ; puissance: 18 à 45 KW et production de 1 à 5 tonnes/heure; crible interchangeable en fonction du produit.





TURBO PASADORA / TURBO REFINADORA
TURBO SORTER / TURBO REFINER
CRIBLEUSE TURBO / RAFFINEUSE TURBO



Máquina para el refinado de pulpas, construida en acero inoxidable AISI 304, con producciones desde 2 hasta 8 Tn/hora, criba de chapa perforada intercambiable con perforaciones en diferentes diámetros (según producto a procesar), con regulador de aproximación de las palas a las cribas por medio de volante exterior, accionadas mediante motor directo de 20, 30 y 40 CV.



This is an AISI 304 stainless steel machine for refining pulp with production capacity of 2 to 8 t/hr, interchangeable perforated screen plates of different diameters (depending on product to be processed), with exterior flywheel gap controller for regulating the distance between the paddles and the screens and activated by 20, 30 and 40 CV motors.



Machine à raffiner la pulpe, fabriquée en acier inoxydable AISI 304 ; production : 2 à 8 tonnes/heure, cribles interchangeables selon le produit à traiter (différents diamètre de trous) ; distance d'approche entre les pales et le crible réglable grâce à un volant extérieur ; actionnée par un moteur direct de 20, 30 ou 40 CV.



PRENSAS DE BANDA
BAND PRESSES
PRESSOIRS À BANDES



Prensa de banda para prensado de purés de frutas u hortalizas, construida en acero inoxidable Aisi 304, con capacidades desde 1 a 10 Toneladas/hora, con una potencia de 2.2 a 4 Kw (en función del tamaño de prensa).



This is an AISI 304 stainless steel band press for producing fruit or vegetable purees with a capacity of 1 to 10 t/hr and power of 2.2 to 4 Kw (depending on the size of the press).



Pressoirs à bandes destinés au pressage de purées de fruits ou de plantes potagères ; châssis en acier inox Aisi 304 ; capacité : 1 à 10 tonnes/heure ; puissance : 2,2 à 4 KW (selon la taille du pressoir).



TRATAMIENTO TÉRMICO HEAT TREATMENT TRAITEMENT THERMIQUE

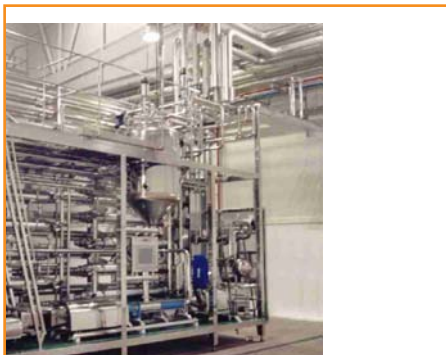
El producto procedente de la línea de extracción de jugos y pulpas, es sometido a un tratamiento térmico denominado Pasterización. La pasterización es una operación esencial para prolongar la vida de los jugos, siendo sus principales objetivos:

- a) Destrucción de microorganismos perjudiciales o que pueden producir olores o sabores desagradables.
- b) Proporciona a los jugos y pulpas una estabilidad física adecuada, que de no realizarse produce en un tiempo corto la melificación y la clarificación del zumo o separación de fases.

The product derived from the juice and pulp extraction line is submitted to the heat treatment known as pasteurisation. Pasteurisation is an essential step for prolonging the life of the juices. Its main objectives are the following:
a) Destroying detrimental micro-organisms, or those which may produce disagreeable odours or flavours.
b) Providing appropriate physical stability to the juices and pulps; without which there would be a short period of ripening, juice clarification and phase separation.

Le produit de la ligne d'extraction de jus et de pulpe est soumis à un traitement thermique : la pasteurisation. La pasteurisation est essentielle si l'on veut prolonger la conservation des jus ; ses principaux objectifs sont :
a) La destruction des microorganismes néfastes ou qui risquent de donner une odeur désagréable ou un mauvais goût.
b) Une stabilité physique correcte des jus et des pulpes, sans laquelle la mellification et la clarification du jus (manque d'homogénéité) risque de se produire dans un délai assez court.

PASTERIZADOR PASTEURISER PASTEURISATEUR



Realizamos plantas automáticas o semiautomáticas para pasterizado y/o refrigerados de jugo con intercambiadores de placas o tubulares, con opción de desaerado y recuperación de aromas, para producciones desde 500 hasta 10.000 litros/hora, donde el jugo procedente de las extractoras, es tratado térmicamente para inactivar y prolongar la vida del jugo.

We make automatic and semi-automatic plants for pasteurisation and/or refrigeration of the juice with plate or tubular interchanging units. We provide the option of de-airing the juice and recovering aromas. For production capacities between 500 and 10,000 litres/hour. Juice originating the extractors is heat-treated in order to deactivate enzymes and prolong the life of the juice.

Nous réalisons des installations automatiques ou semi-automatiques de pasteurisation et/ou de refroidissement du jus avec échangeurs à plaques ou modules tubulaires; possibilité (en option) de désaéragé et de récupération d'arômes pour une production de 500 à 10.000 litres/heure où le jus en provenance des extracteurs est traité thermiquement pour inactiver les enzymes et ainsi prolonger la conservation du jus.

EVAPORADOR - CONCENTRADOR EVAPORATOR - CONCENTRATOR ÉVAPORATEUR - CONCENTRATEUR



Evaporador térmicamente acelerado con corto tiempo de exposición (TASTE) de múltiple efecto y múltiple etapa, según modelo desde 5.000 a 10.000 Litros/hora de capacidad, todas las partes en contacto con el producto construidos en acero inoxidable Aisi 304 y estructuras, escaleras y barandillas en acero al carbón pintado, dispone sistema de medición de flujo máximo con graduación para grados Brix, Flasch Cooler de alto vacío y condensador barométrico.

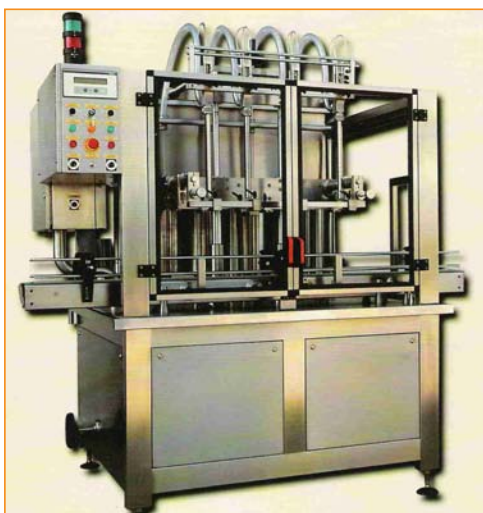
This is a thermally accelerated short time exposure evaporator with multiple effects and stages; its capacity, depending on the model, is from 5,000 to 10,000 litres/hour. All parts that come into contact with the product are made of AISI stainless steel. All structures, ladders and railings are made of painted carbon steel. The machine has a flow measuring system for grading high vacuum Brix and Flash Cooler levels and a barometric condenser.

Évaporateur thermique rapide, avec temps d'exposition bref (TASTE), à effet simple ou multiple et d'une capacité de 5.000 à 10.000 litres selon le modèle ; toutes les parties en contact avec le produit sont fabriquées en acier inoxydable Aisi 304 ; les structures, échelons et mains courantes sont en acier à carbone peint ; l'évaporateur dispose d'un système de mesure du flux dirigé avec graduation pour degrés Brix, Flash cooler à vide élevé et d'un condensateur barométrique.



ENVASADO FILLING AND PACKAGING MISE EN BOUTEILLE DU JUS

-  Líneas de envasado y etiquetado de pequeñas y grandes capacidades, diseñadas para adaptarse completamente a las diferentes necesidades de formato de presentación y producción de nuestros clientes, de cualquier tipo de jugo, néctar o pulpa de fruta. Instalamos equipos para el envasado en botella de plástico (PET), garrafas, envase de cristal, bolsa termo sellada, en caja o Brick y Bag in Box.
-  *We have packaging and labelling lines for small and large capacities that are designed to completely adapt to the different necessities of presentation and production of our customers. These may be used for any type of juice, nectar, or fruit pulp. We install equipment for bottling in plastic bottles (PET), large plastic containers, glass bottles, sealed thermo-bags, cartons, Bricks and Bag-in-Box.*
-  Lignes d'embouteillage et d'étiquetage pour petites et grandes capacités, conçues pour s'adapter intégralement aux différents desiderata de nos clients en matière de mode de présentation et de production, quelque soit le type de jus, nectar ou pulpe de fruits. Nous installons également des lignes de remplissage de bouteille plastique (PET), carafes, verres, sachets en foil d'aluminium thermo-scellé, briques et bag in box.



ENVASADORA DE BOTELLAS BOTTLING MACHINES REPLISSAGE DE BOUTEILLES

-  Envasadoras semiautomáticas o líneas de envasado automáticas (desde 1 hasta 12 boquillas), para botellas o garrafas desde 0.25 a 3.785 litros (formatos ampliables mediante Kits) y especiales para mayores capacidades, con sistema de medición volumétrico o mediante caudalímetro, con una precisión de * 0'5%, clasificador alimentador de tapones, roscador automático y etiquetado a una o dos caras.
-  *These are semiautomatic or automatic bottling machines (from 1 to 12 mouthpieces) for bottles or large containers from 0.25 to 3.785 litres (expandable formats through kits) and special ones for greater capacities. They have volumetric or flowmeter measuring systems with a precision of * 0.5%, cap classifying feed, automatic cap twister and double-side labelling.*
-  Remplisseuses automatiques de briques préformées d'1/4 l, d'1/2 l et d'1 litre ; construites en acier inoxydable et disposant d'une pompe à vide, d'un système de stérilisation des récipients par bassinage de peroxyde, d'un robinet doseur aseptisé, d'un extracteur de vapeurs de peroxyde, d'un système de traitement et d'écoulement d'air laminaire.

ENVASADORA DE BOLSAS BAG FILLING MACHINES REPLISSAGE DE SACHETS EN FOIL D'ALUMINIUM



-  Líneas de envasado para el llenado en bolsa termo sellada, compuesto por una envasadora vertical diseñada para el llenado de una gran variedad de productos líquidos, pastosos o congelados (IQF) . La envasadora automática vertical forma y cierra herméticamente en bolsas formato almohadilla.
-  *These are lines of machines for filling heat sealed bags. They stand vertically and are designed for filling a large variety of liquid, semisolid or frozen products (IQFs). The automatic vertical bag filling machine shapes and hermetically closes the bags into "cushions".*
-  Lignes de remplissage de sachets en foil d'aluminium thermo-scellés composées d'une remplisseuse verticale conçue pour le remplissage d'une grande variété de produits liquides, pâteux ou congelés (IQF). La remplisseuse verticale automatique forme et ferme hermétiquement les sachets.



ENVASADORA EN FORMATO BRICK BRICK FILLING MACHINES REPLISSAGE DE BRIQUES

Envasadora automática de Brick preformado en envases de 1/4, 1/2, y 1 litro, construida en acero inoxidable dispone de bomba de vacío, sistema de esterilización de los envases mediante rociado de peróxido, válvula de dosificación aseptica, extractor de vapores de peróxido, sistema de tratamiento y flujo de aire laminar.

These are automatic filling machines for bricks of 1/4, 1/2, and 1 litre. These machines are made of stainless steel with a vacuum pump, peroxide spray package sterilisation system, aseptic dosing valve, peroxide vapour extractor, treatment system and laminar air flow.

Remplisseuses automatiques de briques préformées d'1/4 l, d'1/2 l et d'1 litre ; construites en acier inoxydable et disposant d'une pompe à vide, d'un système de stérilisation des récipients par baignage de peroxyde, d'un robinet doseur aseptisé, d'un extracteur de vapeurs de peroxyde, d'un système de traitement et d'écoulement d'air laminaire.



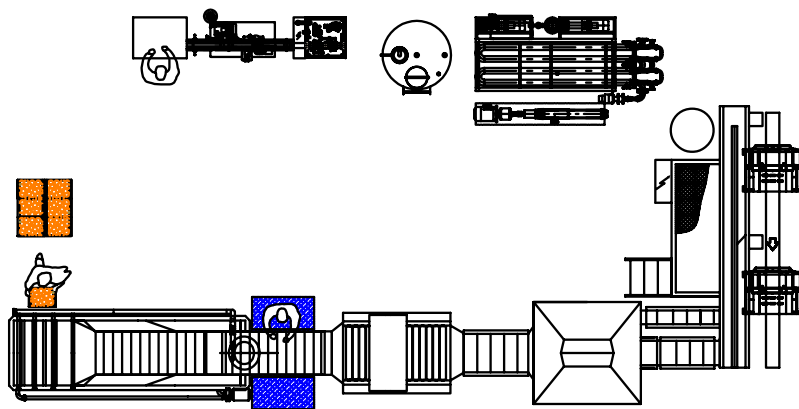
ENVASADORA DE SACOS ASEPTICOS ASEPTIC SACK FILLING MACHINES REPLISSAGE ASEPTISÉ DE GRANDS RÉCIPIENTS

Llenadora aseptica de uno o dos cabezales para sacos asepticos desde 1 a 220 litros con boca de 1" del tipo universal (con posibilidad de llenado en boquilla de 2" mediante kit) construida en acero inoxidable Aisi-304 y 316, cámara de esterilización, con kit para el llenado de sacos de 1 a 25 Litros manualmente, sistema de lavado CIP, sistema de esterilización automática gestionada por PLC.

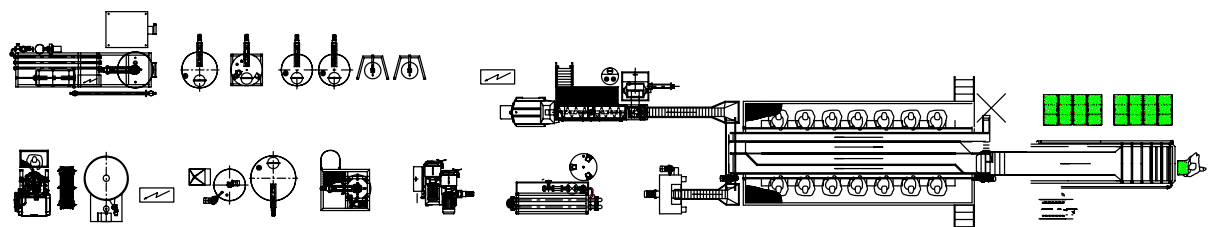
This is an aseptic filling machine with one or two heads for aseptic sacks from 1 to 220 litres with a 1" universal type nozzle (with the possibility of using a 2" nozzle with a kit). This machine is made of AISI 304 and 316 stainless steel, sterilisation chamber with a kit for manually filling sacks of 1 to 25 litres, CIP washing system, PLC controlled automatic sterilisation system.

Remplisseuse aseptisée (1 à 220l) à simple ou double tête pour grands récipients aseptiques (fontaines, bombonnes) avec robinet universel d'1" (possibilité de remplissage par robinet 2" en option). Construite en acier inoxydable Aisi 304 et 316, elle est munie d'une chambre de stérilisation, d'un kit de remplissage manuel de récipients d'1 à 25 litres, d'un système de nettoyage CIP et d'un système de stérilisation automatique géré par PLC.

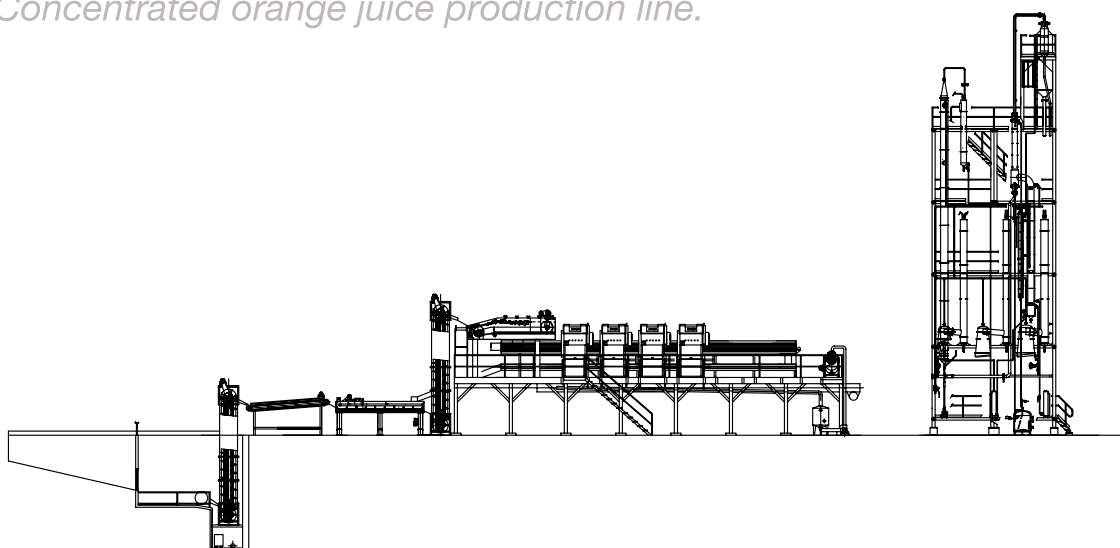
Línea de jugo recién exprimido de 1000 litros/hora
Freshly squeezed orange juice production line.



Línea de nectares de 2 Tn/hora de fruta fresca
Fresh tropical fruit nectar production line for 2 Tn/hr.



Línea de jugo concentrado de 16 Tn/hora de fruta fresca
Concentrated orange juice production line.





ZUMEX MÁQUINAS Y ELEMENTOS, S.A.
Pol. Ind. Moncada II
C/ La Closa, 16 · 46113 Moncada, Valencia, España
Tfno. +34 961 301 251
www.zumex.com
zumex@zumex.com