



LÍNEA DE PROCESOS DE FRUTAS EN ALMIBAR



Lavado, tamaño e inspección

La fruta es lavada y separada por tamaño. Los tamaños medianos se destinan al proceso de almíbar; los pequeños y los más grandes se desvían al despulpado.

Preparación y dosificación de almíbar

El almíbar se prepara en tanques sobre celdas de carga donde se dosifican los ingredientes. Se recircula en un circuito cerrado para mantener la temperatura constante. Un Dosificador de almíbar llena las latas previo al desgasificado.



Túnel desgasificador

Las latas ingresan al Túnel de desgasificado, donde mediante temperatura y tiempo se realiza el proceso para luego pasar a una cerradora de latas.



Túnel pasteurizador y enfriamiento de latas

La lata cerrada y prelavada se somete a una pasteurización por inmersión en agua caliente durante un tiempo controlado. El equipo cuenta con una etapas de calentamiento y otra de enfriamiento con recuperación de calor por cruce de las corrientes de agua.



Paletizador automático de latas

