

# TOMATOES SAUCE PRODUCTION

Capacity: 45 - 300 tons/day

**DEP** | DEVELOPMENT  
ENGINEERING  
PROGRESS  
INTEGRATED FOOD PROJECTS

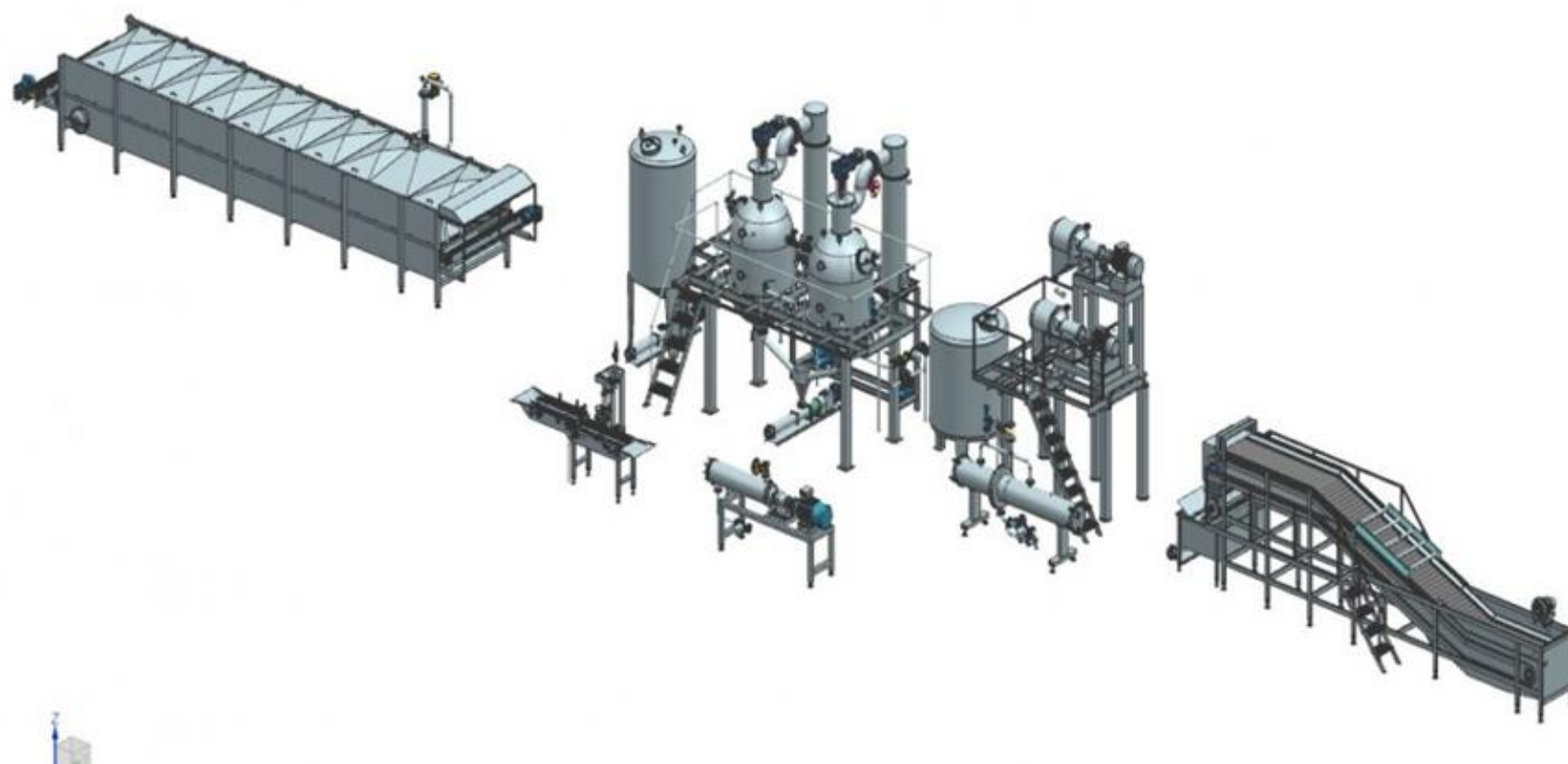
 +30 6937385224  
 depcompanyltd@gmail.com  
 www.depcompanyltd.com  
 12 km Xanthi-Evlalo



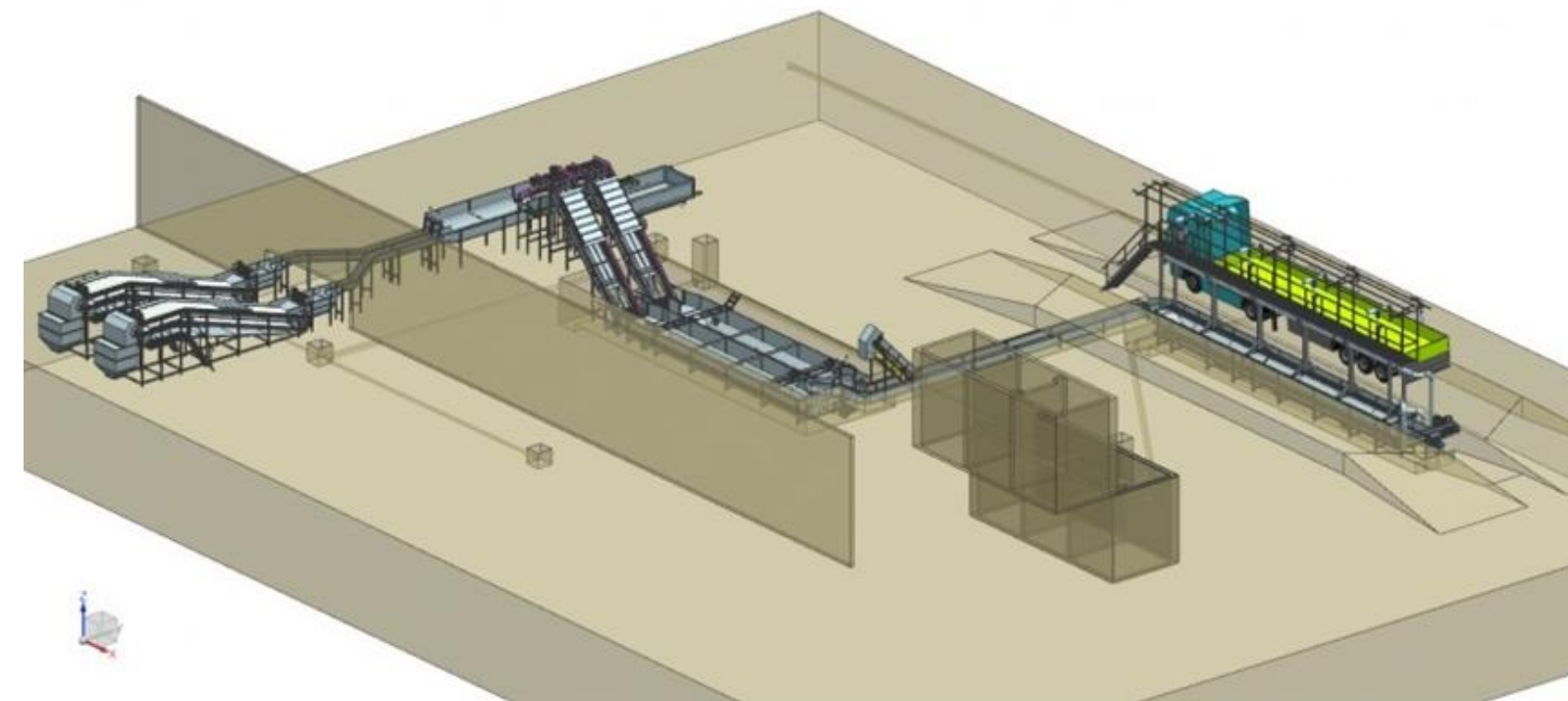
 +40 0758033999  
 epcatech@gmail.com  
 www.epcatechnology.ro  
 Drăgăiești Ungureni, nr.  
439, Dâmbovița



## LINIE PROCESARE TOMATE



## LINIE DE DESCĂRCARE ȘI SPĂLARE ROȘII





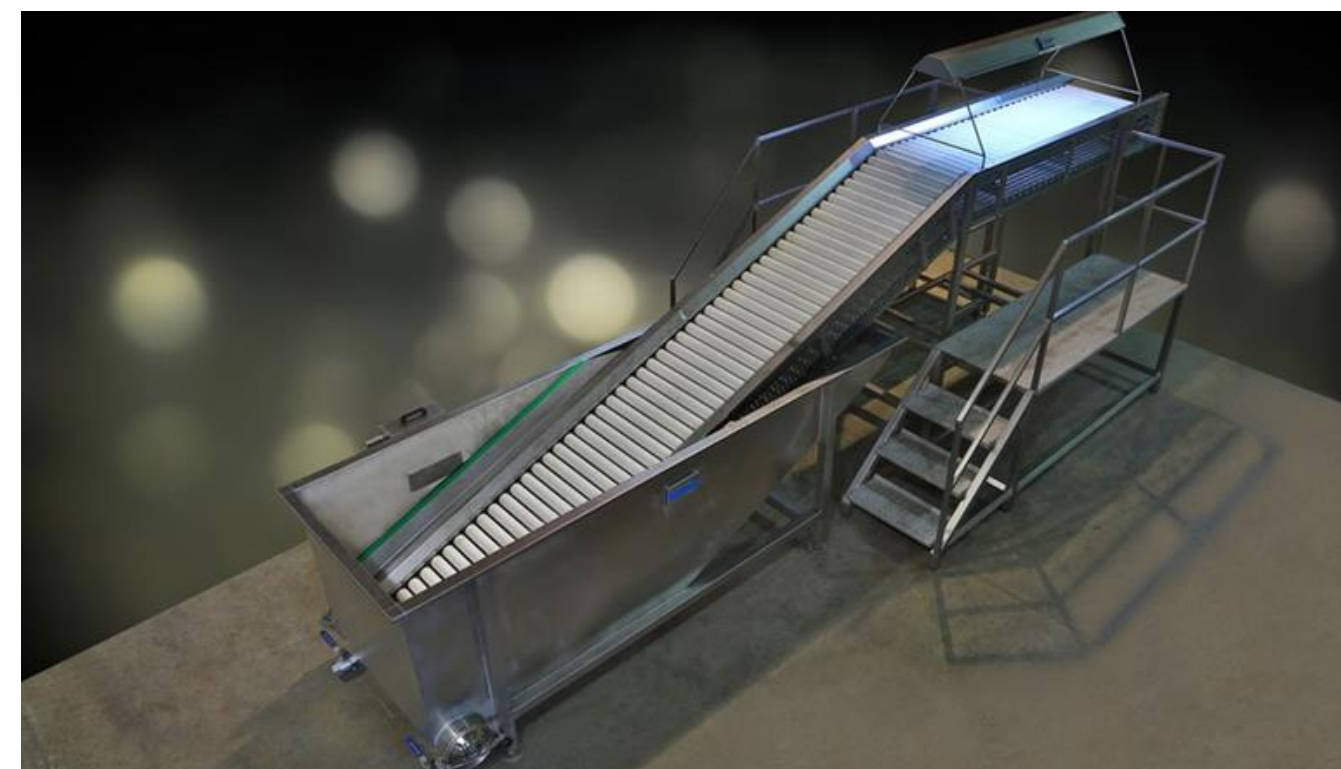
**BAZIN DE DESCĂRCARE  
(ÎNDEPĂRTARE IMPURITĂȚI ȘI PIETRE)**  
Produsul care vine cu vehiculele este coborât în bazin cu ajutorul apei sub presiune pulverizate de brațe rotative orizontale controlate manual pe o platformă adecvată de pe bazinul cu apă prin urcarea pe o rampă adecvată pentru descărcare. În timp ce produsul se deplasează în bazin, piatra, nisipul și noroiul sunt aruncate afară cu o bandă montată în interiorul bazinului, produsul cade peste rolele dispuse din secțiunea de evacuare și trece în canalul de transport prin bazin





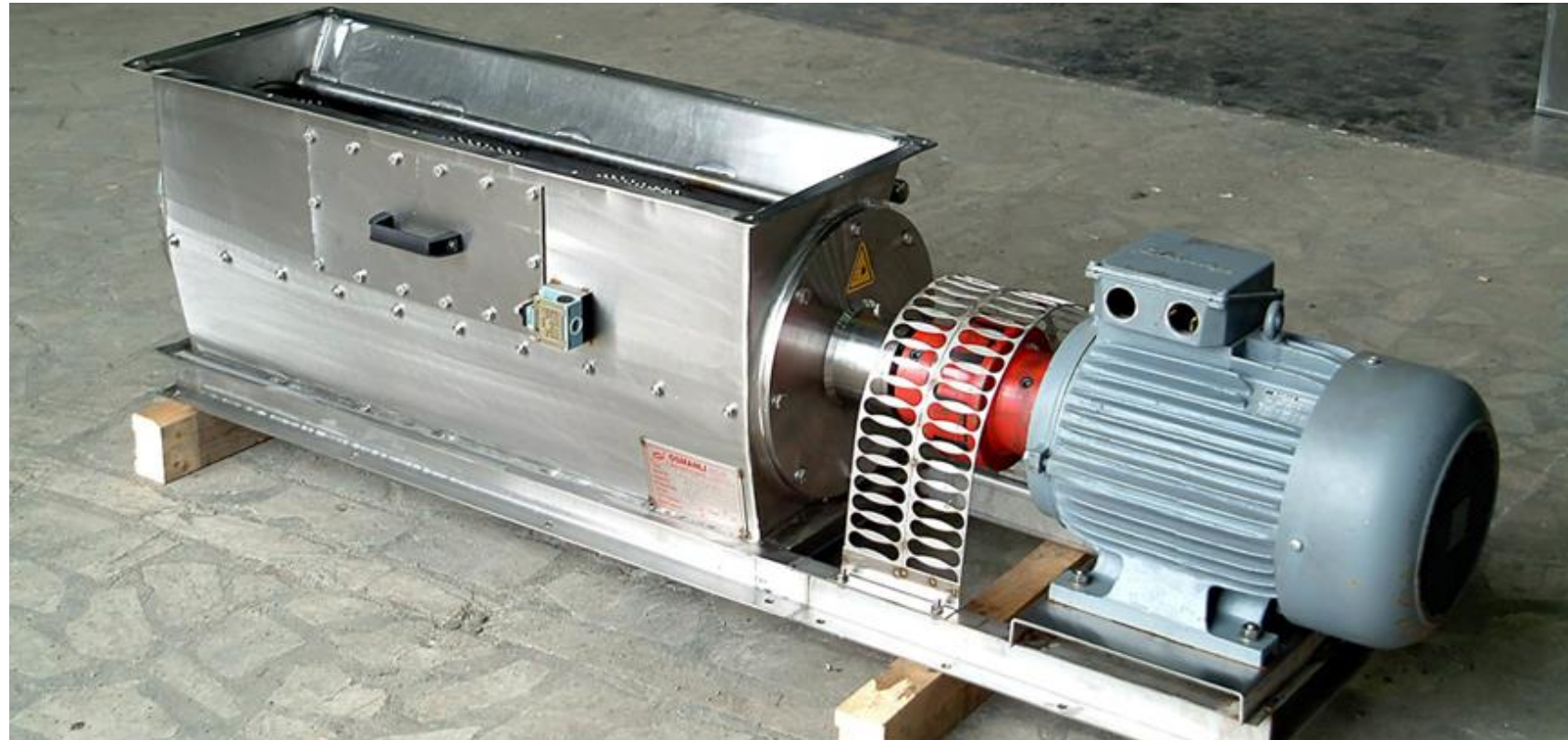
## REZERVOR DE EGALIZARE

Asigură un flux continuu prin echilibrarea în timpul livrării produsului de la canalul de transport la liniile de prelucrare



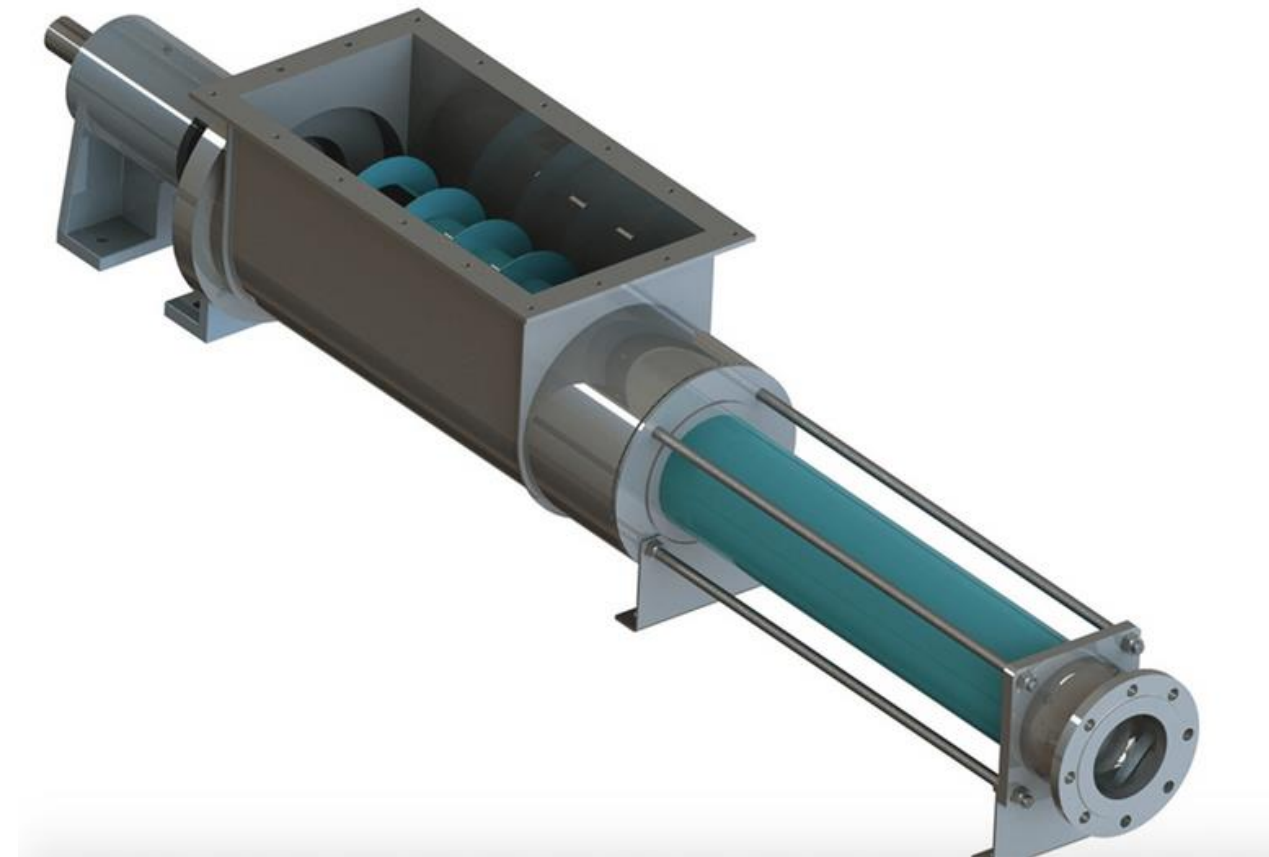
## MAȘINĂ DE SPĂLAT CU TRANSPORTOR PENTRU INSPECȚIE ACȚIONAT DE ROLE





### SISTEM DE CONCASARE

asigură o prelucrare ușoară în sistemul de mașini pentru a fi utilizate ulterior în sistem prin spargerea produselor provenite de la unitatea de spălare a produselor și trecerea lor printr-o sită de diferite diametre pe peretele inferior al mașinii.



### POMPĂ DE TRANSFER





**PREÎNCĂLZITOR**  
sistemele de preîncălzire sunt utilizate pentru pomparea prin intermediul unei pompe a produselor sparte provenite din rezervorul de produse, acesta este supus unui tratament termic (max 65°C) și facilitează prelucrarea în următoarea mașină de extracție.





## TURBOEXTRACTOR

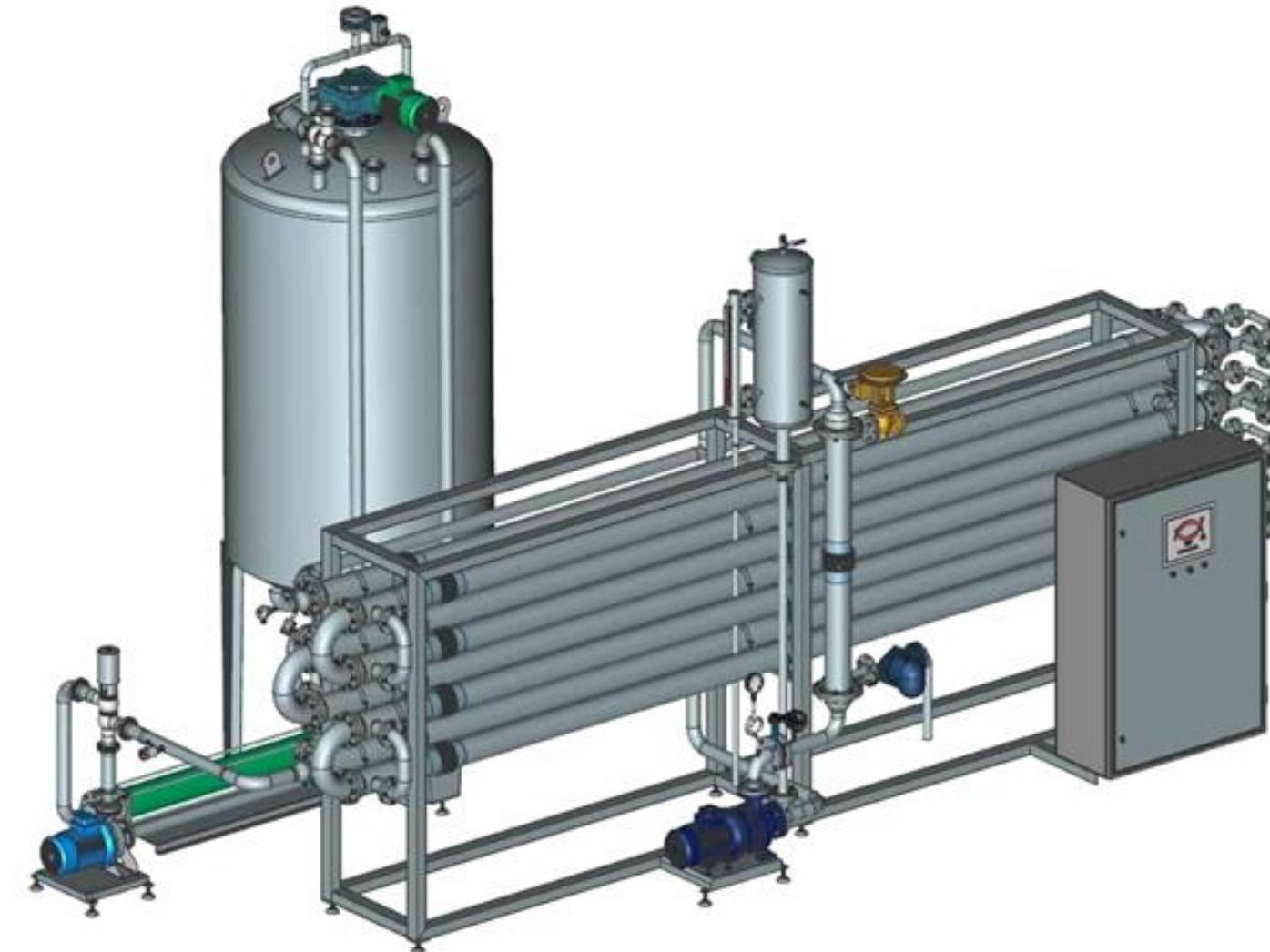
Sistemele sunt concepute pentru extragerea și rafinarea roșiilor, ardeilor și fructelor prelucrate cu tehnologia "Hot Break / Cold break". Într-un sistem cu circuit complet închis, produsul este presat în sistem prin capacul secțiunii frontale, iar mișcarea contra-centrifugă este creată de presiunea lamelor conice la perete. Dimensionarea poate fi schimbată cu ușurință în funcție de caracteristicile produsului, este prevăzută cu tablă perforată (sită). Diametrul și grosimea acestei sită pot fi modificate în funcție de produs.





**Sistemele BULL** concepute pentru a obține produse concentrate sunt produse individual sau în grupuri de mai multe. Acesta poate fi proiectat în conformitate cu scopul utilizatorului. După ce produsul prelucrabil este introdus în mașină cu ajutorul sistemului de vid, acesta este prelucrat fără a fi expus unui tratament termic ridicat datorită unui fund sferic complet cu pereți dubli de producție specială. Deoarece produsul nu este supus unui tratament termic ridicat, nu apar probleme precum calitatea, naturalețea și pierderea culorii. Pe fiecare mașină există o bară de preluare manuală a produsului. Prin măsurarea raportului Brix (materie uscată) cu eșantionul de produs luat de pe această bară ușor de deschis, acesta este coborât în recipientul/carul dorit prin supapa sferică completă de sub mașină la Brix-ul dorit și este pregătit pentru pasteurizare. (Alte opțiuni de descărcare și control Brix sunt descrise în secțiunea opțională).





## PASTEURIZATOR TUBULAR

Pasteurizatorul tub în tub este construit pentru pasteurizarea lichidelor cu particule mai mari din sucul de fructe / legume. În schimbătorul de căldură tubular sunt imbricate tuburi duble, în care mediul care trebuie încălzit curge în tubul interior împotriva principiului fluxului contrar.





**MAȘINĂ PENTRU UMLERE ȘI  
ÎNCHIDERE CAPACE**



**TUNEL PENTRU PASTEURIZARE ȘI RĂCIRE**





### AUTOCLAVĂ (RETORTĂ)

Mașina noastră poate fi operată în conformitate cu toate tipurile de ambalaje. Recipiente din plastic și sticlă / borcane / cutii / pungi mici / pungi mari etc. Procesul de sterilizare și pasteurizare pentru toate aceste produse sunt efectuate fără erori. Toate tipurile de cicluri (operații) sunt finalizate în conformitate cu setările automate stocate într-un programator echipat cu un PLC. Acest sistem înregistrează, de asemenea, toate operațiunile pe un stick USB cu un înregistrator. Dacă se dorește, acest sistem poate fi, de asemenea, transferat la un PC în afacerea dvs. Multe rețete pot fi pregătite în funcție de tipurile de produse și ambalaje. Autoclavul nostru este închis manual după ce coșurile sunt încărcate manual sau opțional în toate modelele și blocate de un cilindru pneumatic de presiune. Acest proces de închidere este controlat și de senzori. Pompa este activată automat (conform rețetei) după umplerea nivelului de materie sau a apei din primul ciclu. Pompă, filtru, Apa trecută prin echipamente precum schimbătoare de căldură este pulverizată pe produsul din 5 regiuni cu ajutorul unor duze produse special. (pulverizat) Pe parcursul întregii operațiuni, căldura, presiunea, contrapresiunea se activează automat în funcție de rețeta ciclului pregătit, asigurându-se astfel că toate produsele sunt pasteurizate sau sterilizate la același standard.

