

# Simes

## Nueva generación de equipos para la industria del helado

Con el objetivo de seguir brindando soluciones modernas con la más alta eficiencia, Simes brinda respuestas a las necesidades específicas de la industria de alimentos. La empresa santafesina estará presente en FITHEP Expoalimentaria Mercosur, en el Pabellón 2, stand 212, donde presentará toda la información sobre amplia variedad de equipos dirigidos a la industria del helado, cada uno de los cuales es fabricado conforme a las necesidades de sus clientes.



- Unidad de calentamiento inoxidable sanitaria para chocolate o productos similares, con posibilidad de bombeo.
- Módulo de homogeneizado, compuesto por: bomba de alimentación, módulo de filtrado y homogeneizador de pistones, con los accesorios sanitarios como manómetro y válvula de sobrepresión.
- Módulos de mezclado en back o recirculación que permiten reducir los tiempos de operación con gran eficiencia en la mezcla final.
- Mezcladores centrífugos inoxidables sanitarios, para la preparación de mezclas de líquidos con una gran variedad de polvos y componentes viscosos. Por ejemplo para formulaciones de mezclas para helados, yogur, dulce de leche, quesos untables, jarabes, jugos, disolución de azúcar/maltodextrina/glucosa, etc.

- Miniplanta para el mezclado, pasteurización, homogeneización y enfriamiento en ciclo continuo.
- Automatismos de plantas para helados, con posibilidad de registración de los parámetros de los distintos ciclos de trabajo.
- Equipo de limpieza CIP móvil o fijo.
- Equipo continuo para elaboración de dulce de leche, este equipo no evapora/concentra, se formula la mezcla con el total de sólidos del producto final, pensado principalmente para partir de leche en polvo o leche concentrada. La capacidad del equipo más pequeño permite procesar hasta 200 Kg/h.
- Equipo continuo para elaboración de salsas, mermeladas y pulpas de frutas, pensado para una escala semiindustrial a industrial. La capacidad del equipo más pequeño permite procesar hasta 400 Kg/h.
- Lavadora de baldes plásticos.

- Dosificador de productos sólidos, viscosos.
- Bomba positiva con dispositivo para vaciado de cuñetes de dulce de leche.
- Bomba positiva para calefaccionar con agua caliente, para chocolate.
- Bombas inoxidables sanitarias centrífugas y positivas.

### Más información:

[info@simes-sa.com.ar](mailto:info@simes-sa.com.ar)

[ventas@simes-sa.com.ar](mailto:ventas@simes-sa.com.ar)

[www.simes-sa.com.ar](http://www.simes-sa.com.ar)