SIMES S.A.

NUEVA GENERACIÓN DE EQUIPO PARA ELABORACIÓN CONTINUA DE MERMELADAS, PULPAS DE FRUTAS, SALSAS Y DULCE DE LECHE

Simes S.A. es una empresa santafesina especializada en el desarrollo y fabricación de equipos de proceso en la industria de alimentos, caracterizada por una permanente actualización de su tecnología. Iniciada en el año 1970, la gran aceptación de sus productos en el mercado local le abrió las puertas a la exportación, tanto en forma directa como a través del equipamiento de las plantas llave en mano realizadas por empresas argentinas de ingeniería. Siguiendo su política de constante renovación, está presentando la nueva línea para elaboración continua de mermeladas, pulpas de frutas, salsas y dulce de leche, entre otras posibilidades.

La nueva generación de equipo elaborador continuo permite en una misma unidad de producción, la fabricación de productos diversos como: pulpas de frutas, mermeladas, salsas para helados, dulce de leche en sus distintos tipos, etc. Al ser un equipo de producción continua, la capacidad mínima es de 400/500 kg/h (mermeladas) y 200 kg/h (dulce de leche) en adelante.

El equipo consta de tres sectores: el módulo de preparación de la mezcla; el módulo de proceso para las etapas de calentamiento, retención y enfriamiento, y el

sistema de bombas positivas y cuadro de válvulas para el manejo de las distintas etapas del proceso. La configuración del mismo se realiza conforme a los productos a fabricar y las capacidades requeridas. Las principales características son:

- Manejo del proceso con parámetros cuantitativos, que se fijan del tablero de comando.
- Registración y trazabilidad de cada partida.
- Mayor eficiencia de los procesos de transferencia de calor.
- Menor consumo de vapor.
- Permite el lavado CIP.
- Menor necesidad de mano de obra calificada.
- Menor superficie ocupada.
- Menor costo operativo.

MÁS INFORMACIÓN:

www.simes-sa.com.ar, info@simes-sa.com.ar