TCA

VELTECH MACHINERY

Authorized Distributor of TCA

DIRECCIÓN: NO.777 CHANGZHAN ROAD,ZHUCHENG HIGH TECH INDUSTRIAL PARK, SHANDONG PROVINCE, CHINA

WEB: https://veltechmachinery.com/

TEL: +61 406 062 193

EMAIL: info@veltechmachinery.com

TCA

CAFÉ LIOFILIZADO

LÍNEA DE PRODUCCIÓN

SHANDONG XINDAXIN FOOD INDUSTRIAL EQUIPMENT CO., LTD.

TCA

UN EQUIPO QUE COMPARTE UNA MISMA CONVICCIÓN
«CALIDAD ANTE TODO, MEJORA CONTINUA, INTEGRIDAD Y SERVICIO ATENTO»
SOBRE UNA PLATAFORMA COMERCIAL HONESTA
CREAR ARMONÍA PARA LA SOCIEDAD
CREAR VALOR PARA LOS CLIENTES
CREAR LA MARCA LÍDER EN LA INDUSTRIA DE MAQUINARIA ALIMENTARIA



PERFIL DE LA EMPRESA

Shandong Xindaxin Food Industrial Equipment Co., Ltd. es un proveedor global especializado en la fabricación de equipos de fritura de alimentos. La empresa se centra en líneas de producción de papas fritas congeladas, chips de papa, alimentos preparados de carne, snacks, frutas, pescado y frutas deshidratadas, entre otros. Integra investigación y desarrollo, fabricación y ventas para ofrecer soluciones completas a sus clientes. Sus productos cuentan con certificación CE y certificación del sistema internacional de gestión de calidad ISO9001-2015, y cumplen las normas QS para empresas alimentarias. Tras años de trabajo e innovación, los equipos alimentarios de Xindaxin se han exportado a Estados Unidos, Reino Unido, Italia, España, Arabia Saudita, India, Tailandia, Indonesia, Australia, Chile y otros países, y gozan de una sólida reputación en el sector.

La empresa cuenta con una sólida capacidad técnica y una gestión estandarizada. Su equipo directivo está formado por expertos en gestión empresarial, diseñadores e ingenieros profesionales, junto con numerosos empleados con amplia experiencia en producción. Además, ha incorporado equipos y tecnología de producción avanzados del extranjero, integrando investigación y desarrollo, fabricación y ventas para ofrecer a clientes de todo el mundo soluciones completas de producción y procesamiento de alimentos.
Sus principales productos son: liofilizadores al vacío; equipos de fritura al vacío; freidoras individuales y líneas de fritura; líneas de producción de papas fritas y chips de papa; líneas para nuggets y hamburguesas de pollo; líneas de procesamiento de productos cárnicos y frutas; congeladores rápidos, secadores y otros equipos alimentarios.

TECNOLOGÍA DE LIOFILIZACIÓN

La tecnología de congelación y secado al vacío es actualmente la más avanzada del mundo para la deshidratación de alimentos. Frente a los métodos de secado habituales, los alimentos liofilizados ofrecen una larga vida útil, buena rehidratación, color atractivo, buen aroma y sabor, y un alto contenido de nutrientes. El alimento seco conserva prácticamente su volumen y forma, presenta una estructura esponjosa y no se contrae. Esta tecnología se utiliza ampliamente para procesar hortalizas, frutas, condimentos, productos acuáticos, productos biológicos, medicamentos, bebidas y muestras, entre otros.

PROCESO DE PRODUCCIÓN

Liofilización de café

1. Tostado → 2. Molienda → 3. Extracción en frío → 4. Concentración a baja temperatura → 5. Liofilización al vacío → 6. Trituración → 7. Envasado










MODELO	CAPACIDAD	CÁMARA	CONGELADOR	
FD-1	1 m² (8-15kg/lote)	2200x1800x2000		Incluye congelador
FD-2	2 m² (18-28 kg/lote)	2600x2000x2200		
FD-5	5 m² (45-60kg/lote)	3200x2200x2300		
FD-10	10 m² (80-160kg/lote)	3600x2800x3200	2500x2100x2600	
FD-20	20 m² (180-300kg/lote)	3800x3200x3200	2600x3000x3000	
FD-50	50 m² (500-650 kg/lote)	7500x2800x3800	4500x3200x4000	
FD-100	100 m² (1000-1800 kg/lote)	13500x2800x3800	7500x3200x4000	
FD-200	200 m² (2000-3000kg/lote)	23500x2800x3800	13200x3200x4000	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Liofilización de café

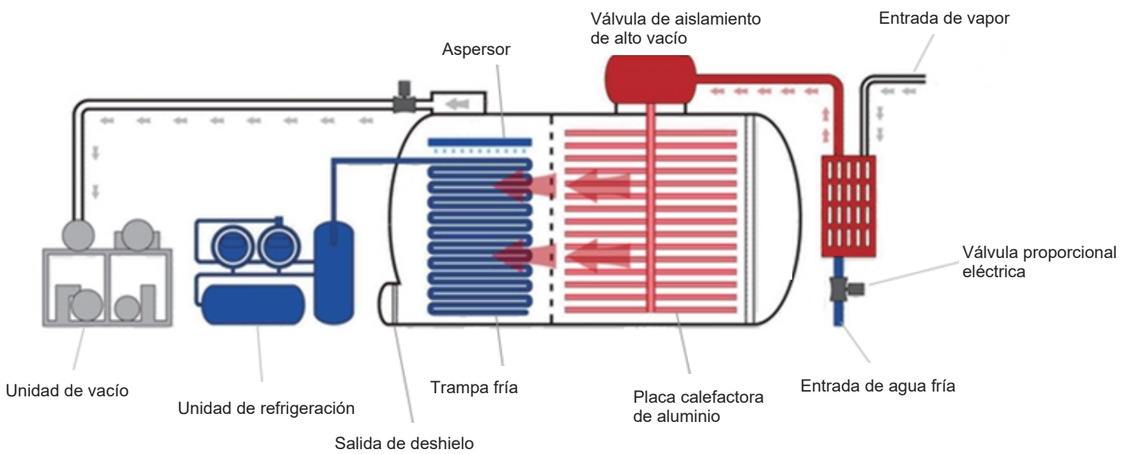


VENTAJAS DESTACADAS:
1. Cámara de secado: cuerpo cilíndrico
2. Apertura: puerta deslizante sobre riel suspendido
3. Calentamiento: por vapor
4. Trampa fría tubular para captación de agua
5. Control: sistema PLC
6. Unidad de vacío: Roots con anillo líquido
7. Refrigeración: Bitzer, Alemania

LIOFILIZADOR (INCLUYE CONGELACIÓN RÁPIDA)

El liofilizador al vacío se utiliza principalmente para liofilizar hortalizas, frutas, carne, bebidas y productos lácteos. Se emplea en alimentación, biología, productos farmacéuticos, nutrición y productos para la salud, entre otros campos. Trampa fría posterior. Presión de trabajo en la cámara de secado: 30pa-133pa.

ESTRUCTURA Y FUNCIÓN:





PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO:

La liofilización es una tecnología de secado basada en la sublimación: la humedad del material previamente congelado pasa directamente del hielo al vapor de agua, sin fundirse. El secado a baja temperatura reduce la pérdida de compuestos volátiles, mantiene casi intactos el volumen y la estructura originales y evita fenómenos de concentración. Es adecuada para secar determinados productos químicos, medicamentos y alimentos.

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO



TOSTADOR DE CAFÉ

Esta máquina se utiliza para tostar granos de café. Incluye 2 recipientes independientes de captación de polvo. Carga y descarga neumáticas totalmente automáticas. Requiere electricidad, gas, extracción y compresor de aire. Sistema de control Siemens u Omron de 12 pulgadas.

MODELO	HBJ
Capacidad del tambor	Capacidad de carga 6-200kgh
Método de tostado	Mitad aire caliente y mitad fuego directo
Tiempo de tostado	Menor o igual a 20 minutos
DATOS DE TOSTADO PLC	
Conexión	Conexión integrada mediante sistema PLC
Datos de temperatura	Temperatura del grano (BT), ambiente (ET); datos del software: temperatura del tambor (DT), presión de entrada (IP); instrumento digital
Datos de tostado	Velocidad del ventilador y tambor; presión del tambor y del aire
DIMENSIONES	
Tostador de café	173in×71in×145in(4400mm×1800mm×3700mm)
Colector de polvo	19.8in×19.8in×105in(500mm×500mm×2600mm)
Despedradora (opcional)	47in×28in×103in(1200mm×700mm×2600mm)
Peso	N.W 3150KG G.W4150KG
REQUISITOS ELÉCTRICOS Y DE GAS DEL TOSTADOR	
Requisitos	Tostador: 3 fases, 380/220VAC, 40A, 50-60Hz. Cargador: tres
Consumo de gas	Fases, 380/220VAC, 20A, 50-60Hz
Quemador de gas	~~3Kg/h [gas LPG] ~~6kg [tubería de gas]
COMPRESOR DE AIRE	
Compresor de aire	1.60 cfm a 40 psi (para asistencia de carga y descarga)
ASISTENCIA AL OPERADOR	
Función	Carga, descarga y enfriamiento automáticos; parada automática del ciclo de enfriamiento
SEGURIDAD EN EL LUGAR DE TRABAJO	
Detalles	Bandeja de enfriamiento con parada automática; mando manual de emergencia; entorno de producción 100% seguro para alimentos; conexión rápida opcional para limpiar conductos
Embalaje marítimo	16 m3 LCL O FCL 40GP
Cantidad	2 unidades

Shandong Xindaxin Food Industrial Equipment Co., Ltd.

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Liofilización de café

MOLINO

• PARÁMETROS DEL EQUIPO

Producción	300-500kg/h
Velocidad del eje	3500r/min
Potencia	11kw
Finura de molienda	20-120mu
Dimensiones del equipo	750*850*1600
Peso	aprox. 400kg
Cantidad	1 unidad



• DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

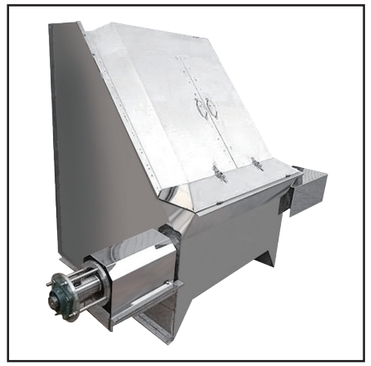
La máquina utiliza el movimiento relativo entre un disco dentado móvil y uno fijo para triturar el material mediante el efecto combinado del impacto de los dientes, la fricción y el choque entre partículas. Su estructura es sencilla y robusta, funciona de forma estable y ofrece buenos resultados de trituración. El material se descarga directamente desde la cámara de molienda. La granulometría se ajusta sustituyendo los tamices por otros de distinta abertura. Es apta para la producción de medicamentos, alimentos y productos químicos conforme a los requisitos GMP. La máquina está fabricada íntegramente en acero inoxidable.

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

EXTRACCIÓN Y CONCENTRACIÓN DE CAFÉ



Extracción dinámica



Sistema de separación y filtración



Bomba neumática de diafragma



Sistema de recuperación por evaporación del disolvente



Filtro doble



Equipo de concentración y evaporación al vacío a baja temperatura con circulación externa

Shandong Xindaxin Food Industrial Equipment Co., Ltd.

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Liofilización de café

CONGELADOR Y LIOFILIZADOR



CÁMARA DE CONGELACIÓN RÁPIDA

El extracto líquido de café se introduce en la cámara de congelación rápida. El tiempo de congelación es de 2-4 horas y la temperatura interior es de -35°C.

Nombre	Modelo	Cantidad
Panel aislante de poliuretano de 150mm	Baosteel: chapa de acero de color en una/dos caras; espesor: 0.5mm	
Puerta de cámara frigorífica	SPLM-2-1827 (chapa de acero inoxidable, con cortina de aire)	2 fans
Enfriador de aire	TSD63-240W-2B816A	6 unidades
Sistema interior de distribución de aire	Acero inoxidable SUS304	1 conjunto
Placa de aluminio estriada para piso	Espesor 3mm (integrada con la espuma del piso)	1 conjunto
Soporte de ventilador de cámara	Acero al carbono galvanizado en caliente	1 conjunto



LIOFILIZADOR

El agua de las partículas de café congelado se sublima directamente para obtener partículas secas de café.

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

EQUIPOS DE LIOFILIZACIÓN

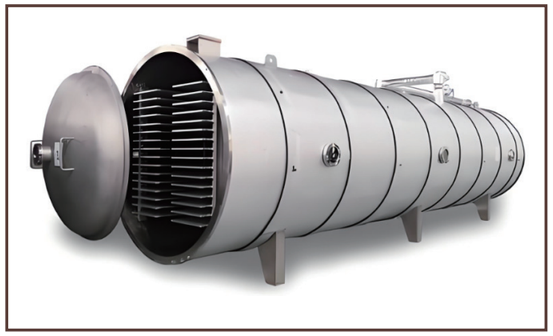
El equipo puede seleccionarse según la escala de producción, con una superficie de 1 m²~200 m² y una capacidad de producción de 10kg~2000kg.

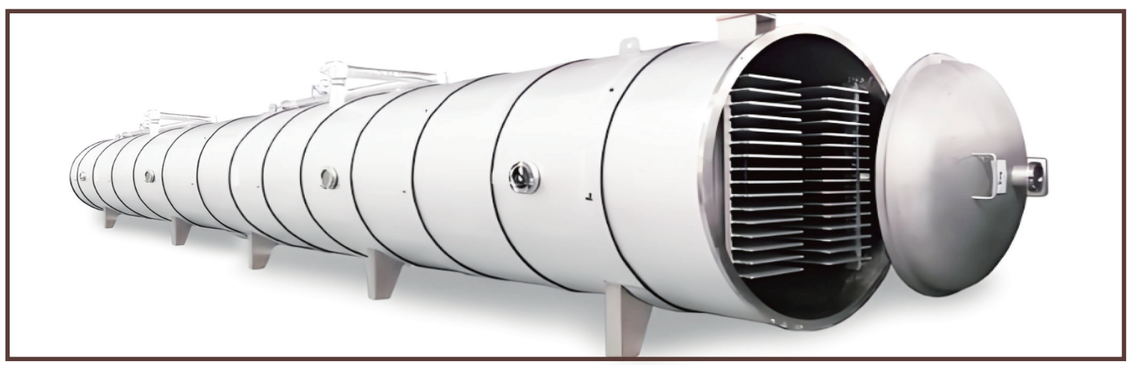












EQUIPOS AUXILIARES









EQUIPOS AUXILIARES A CARGO DEL CLIENTE

1. Suministro de vapor. La tubería debe conectarse a la entrada de vapor del equipo de liofilización y la presión no debe ser inferior a 0.4 MPa. El modelo de caldera se determina según el modelo de equipo adquirido.
2. Compresor de aire. El cliente debe disponer de un compresor de más de 1 metro cúbico, con una presión mínima de 0.8 MPa.
3. Suministro de agua. La tubería de agua debe conectarse a los puntos requeridos por el equipo, como la torre de enfriamiento, la entrada de refrigeración y la conexión de deshielo.
4. El cliente prepara la tubería de drenaje y la empresa proporciona orientación para instalarla.
5. Alimentación eléctrica. Se conecta al cuadro principal de distribución del equipo.