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



SOLUCIONES PARA EL PROCESAMIENTO INTEGRAL DE FRUTAS

TCA

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.

LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE ESPINO AMARILLO

DIAGRAMA DE PROCESO









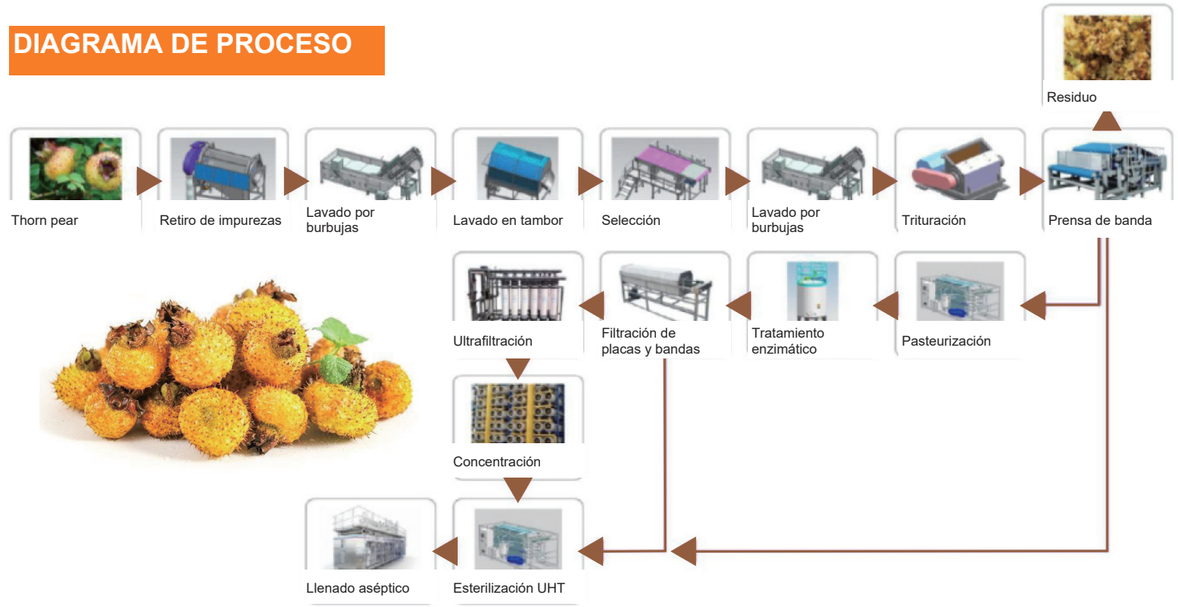






LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE THORN PEAR

DIAGRAMA DE PROCESO

















LÍNEA DE DURAZNO, ALBARICOQUE Y CIRUELA

DIAGRAMA DE PROCESO

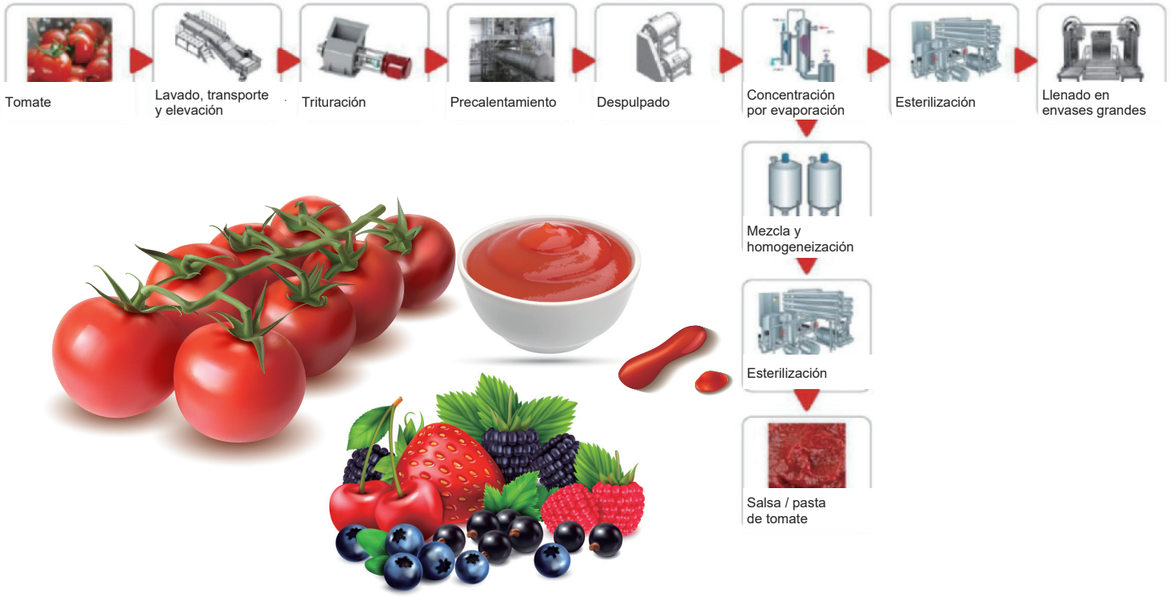






LÍNEA DE BAYAS: TOMATE, ARÁNDANO, FRAMBUESA, FRESA, BLUE HAZELNUT, ETC.

DIAGRAMA DE PROCESO





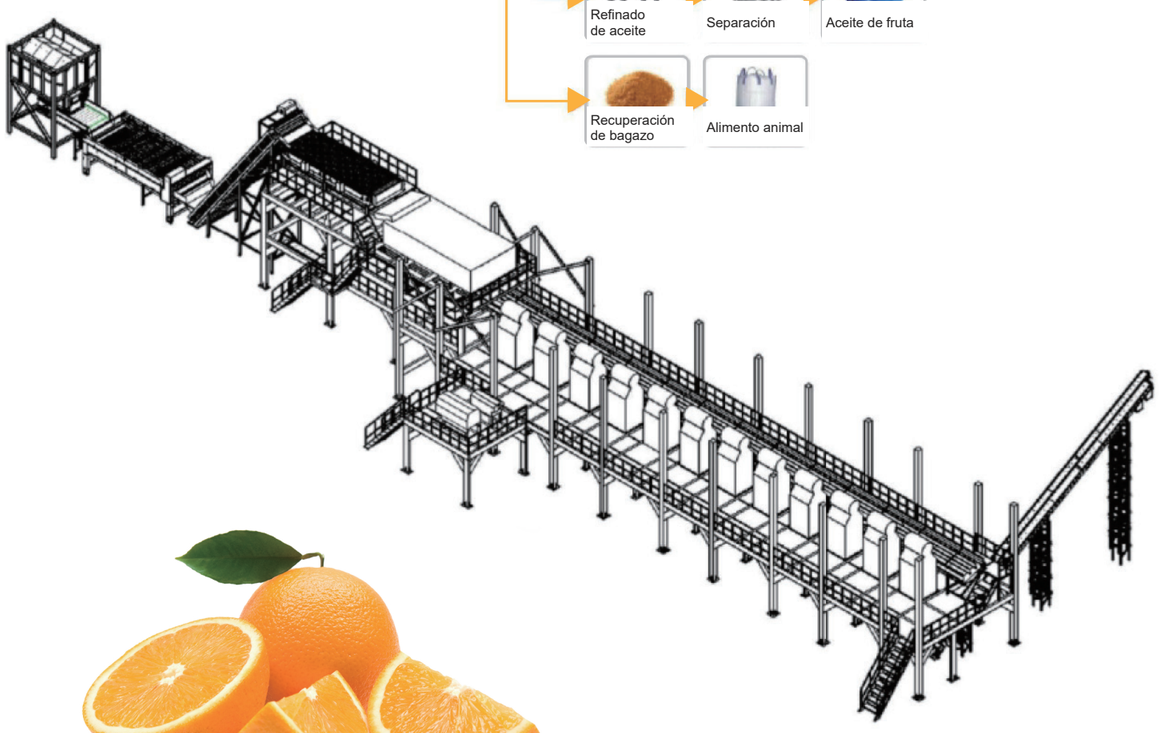
LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE CÍTRICOS





DIAGRAMA DE PROCESO

1. Jugo concentrado
2. Pulpa de fruta
3. Aceite de fruta
4. Alimento animal

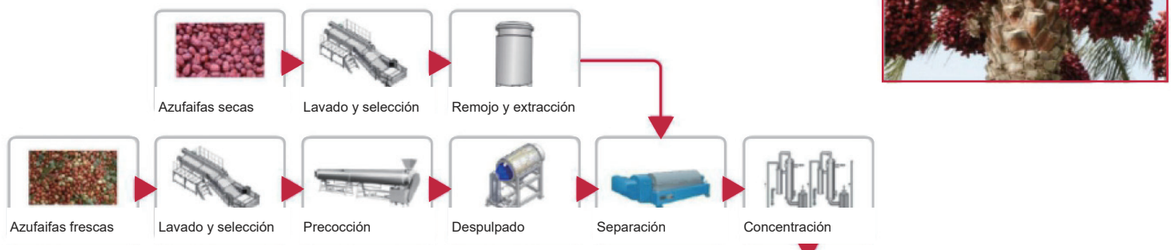


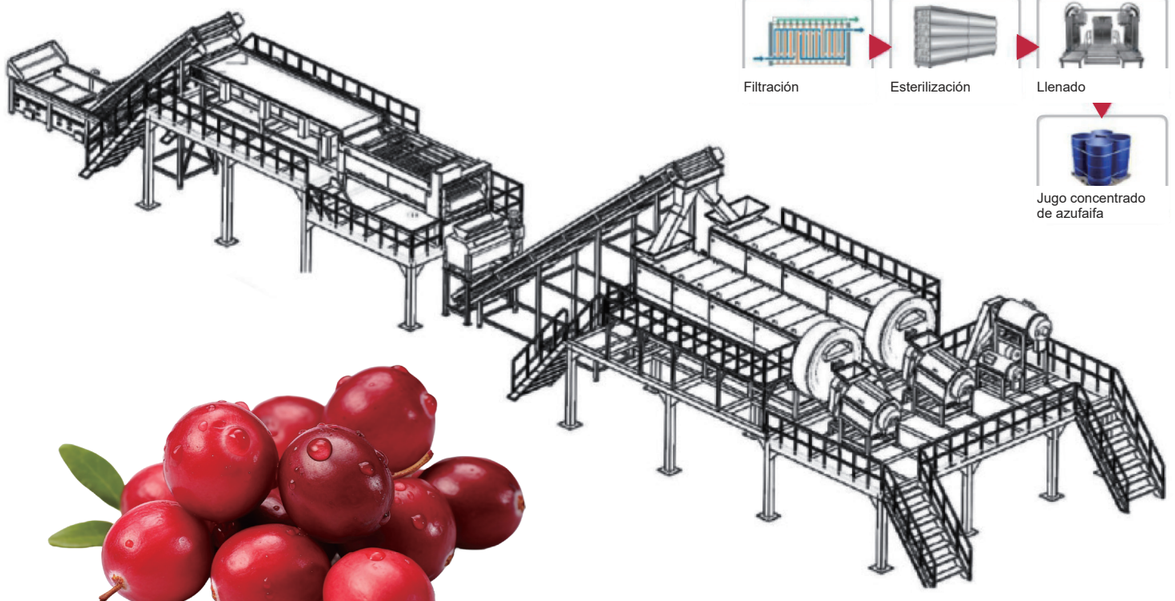
LÍNEA DE AZUFAIFA Y ESPINO BLANCO





DIAGRAMA DE PROCESO





LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE MANGO Y PIÑA





















LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE MANZANA Y PERA











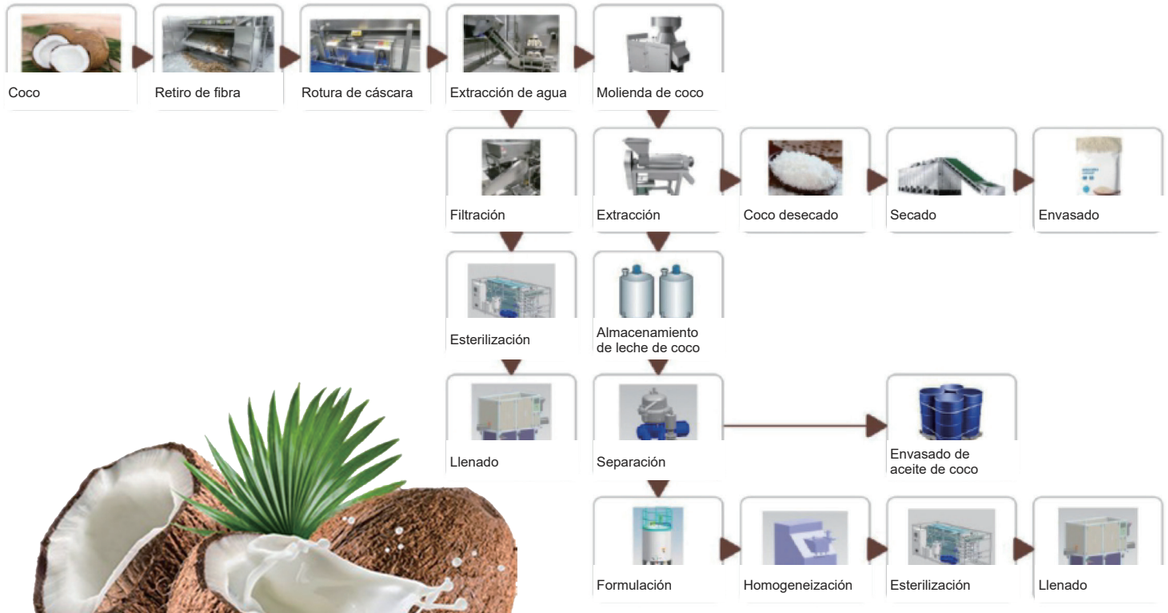








LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE COCO





LÍNEA DE JUGOS, TÉ Y BEBIDAS LÁCTEAS







EQUIPOS DE SECADO

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

En la producción moderna, los equipos de secado desempeñan una función esencial. Nuestros equipos ofrecen alta eficiencia, ahorro energético y protección ambiental para satisfacer distintas necesidades de secado. Son adecuados para materiales e industrias como alimentos, productos químicos, medicamentos y agricultura. Ya sean materiales granulados, en hojuelas o en polvo, ofrecemos soluciones de secado a medida que permiten diversificar la producción y responder a las cambiantes exigencias del mercado.



FRUTAS Y HORTALIZAS



PRODUCTOS CÁRNICOS



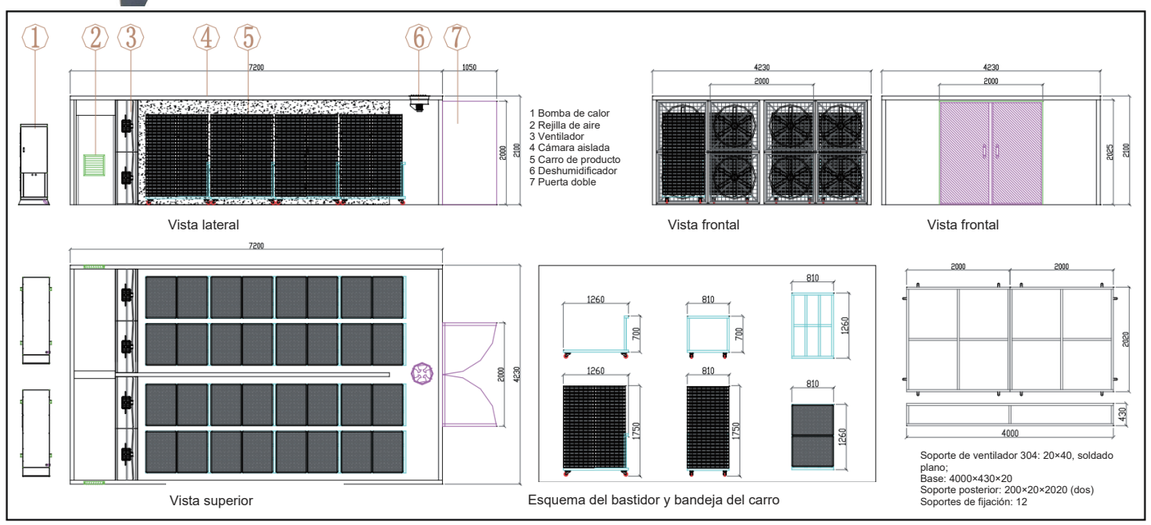
HORTALIZAS



CEREALES



CÁMARA DE SECADO



EQUIPOS DE SECADO



SECADOR CONTINUO

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

El secador continuo de banda de malla es un equipo industrial de alta eficiencia. Su operación mecanizada y continua mejora notablemente el secado de materiales en procesos de gran capacidad y producción continua. Tiene numerosas aplicaciones; en la industria alimentaria se utiliza habitualmente para deshidratar hortalizas, frutas y té.



HORTALIZAS DESHIDRATADAS



FRUTA DESHIDRATADA



SECADO DE TÉ



SECADO DE CARNE

PARÁMETROS TÉCNICOS

ANCHO DE BANDA:	600,800,1000,1200,1600..
LONGITUD DE SECADO (M)	5-60 (Personalizable)
SUPERFICIE DE SECADO (m²)	3.6-600
NÚMERO DE NIVELES	1-5
TEMPERATURA DE OPERACIÓN (°C)	50-160
VELOCIDAD DE BANDA	0.06-1m/min 2-9m/h (Frecuencia ajustable)

LIOFILIZACIÓN A BAJA TEMPERATURA

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

La liofilización al vacío también se conoce como secado por sublimación. Se basa en la sublimación de los cristales de hielo: el agua de los alimentos congelados pasa directamente a vapor en un entorno de alto vacío, sin fundirse. El proceso se realiza a baja temperatura y al vacío, por lo que es especialmente adecuado para materiales sensibles al calor. Las frutas y hortalizas secas presentan una estructura suelta, porosa y esponjosa. Al añadir agua se rehidratan rápidamente y recuperan casi de inmediato su forma original. Así se conservan al máximo el aroma, el sabor, la forma y los nutrientes del alimento.



SNACKS LIOFILIZADOS



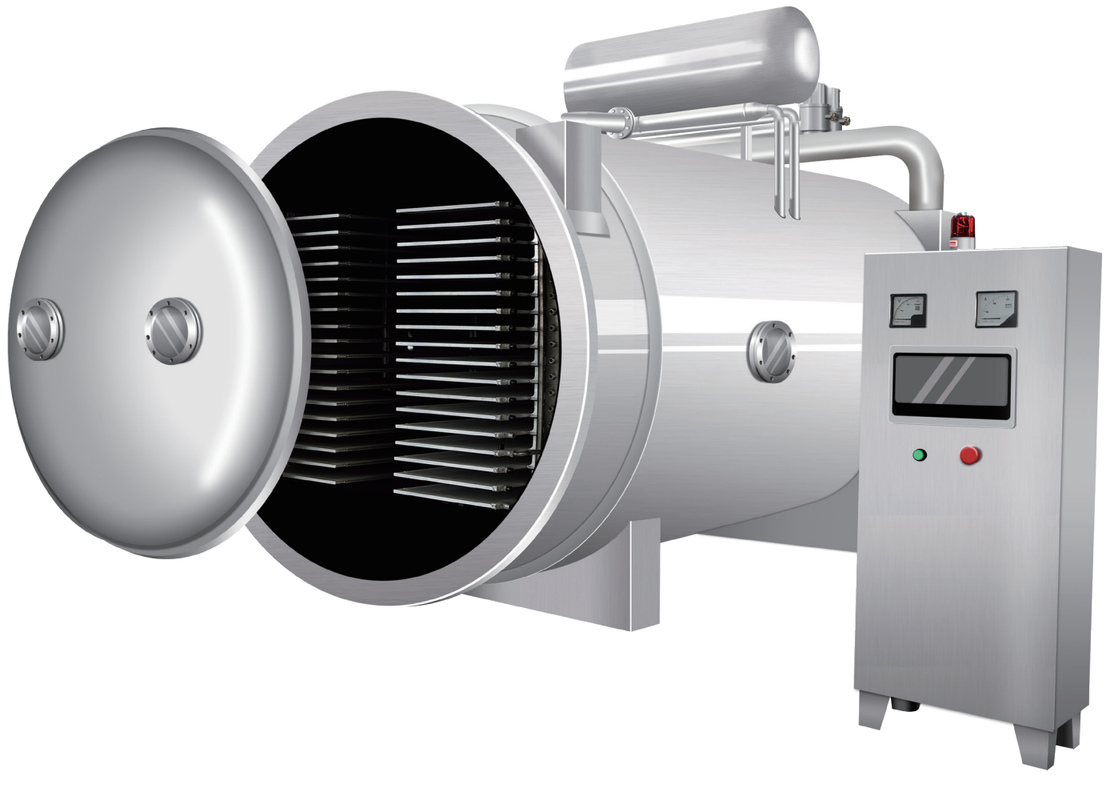
FRUTAS Y HORTALIZAS LIOFILIZADAS



LÁCTEOS LIOFILIZADOS



CÁRNICOS LIOFILIZADOS



FRITURA AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA

La fritura tradicional cocina los alimentos rápidamente en aceite o grasa a alta temperatura, generalmente superior a 160°C. La fritura al vacío fríe y deshidrata el alimento en un entorno de presión negativa, normalmente entre 80-100°C. Esta reducción de temperatura ayuda a evitar la pérdida o alteración del color y el pardeamiento, y reduce el daño térmico a los nutrientes. La presión interna del equipo es inferior a la atmosférica; el procesamiento con poco oxígeno reduce o evita fenómenos de oxidación, como el deterioro de los ácidos grasos y el pardeamiento enzimático, conservando el color y el aroma. La fritura al vacío se utiliza ampliamente en la industria alimentaria para procesar hortalizas, frutas, frutos secos, productos acuáticos, carnes y aves, entre otros.



CHIPS DE FRUTAS Y HORTALIZAS



PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ACUÁTICOS



GAMA DE EQUIPOS INDIVIDUALES



Elevador con tabiques



Transportador de banda



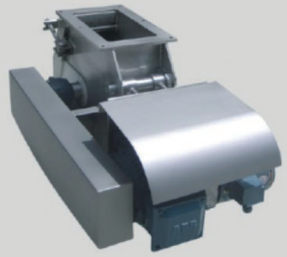
Transportador de tornillo



Deshuesadora



Lavadora de huesos de fruta



Trituradora de martillos



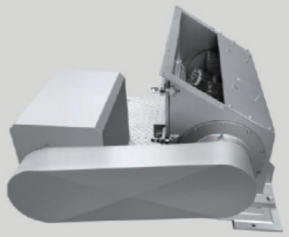
Lavadora de rodillos con cepillos



Lavadora de tambor con cepillos



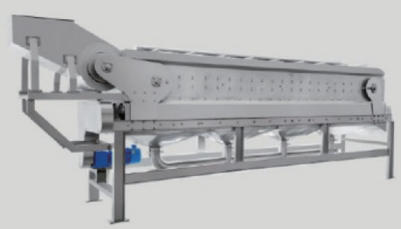
Clasificadora de rodillos



Trituradora dentada



Trituradora multifunción



Extractor de aceite de cáscara



Lavadora de burbujas



Mesa de selección de rodillos



Extractor de jugo con corte en mitades



Prensa de banda



Despulpadora de doble etapa

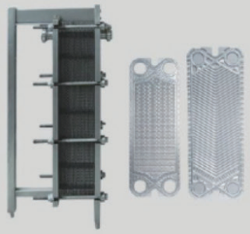
GAMA DE EQUIPOS INDIVIDUALES



Esterilizador tubular aséptico UHT



Esterilizador automático de placas



Intercambiador de calor de placas



Tanque de adición de nutrientes



Tanque fundidor de chocolate



Tanque aislado de doble pared



Esterilizador aséptico de tubos concéntricos



Precocedor de tornillo



Tanques encamisados (camisa tipo Miller o serpentín)



Tanque emulsionador con cizallador inferior



Tanque de extracción



Esterilizador por baño de agua con transportador de paletas



Tanque de leche con enfriamiento directo



Tanque de transporte de alimentos líquidos



Lavadora de cajas plásticas