

Oggetto: Descrizione tecnica.

Macchine per preparazione e riempimento di succhi di frutta da prodotto semilavorato (concentrato o purea).

Macchine per trattamento termico e riempimento succhi di frutta in bottiglie di vetro di varie dimensioni, potenzialità di 60.000/80.000 pz/h.

Il prodotto semi lavorato arriva in cisterne. Dalle cisterne viene avviato al processo di riempimento.

La linea è composta da: preparazione con pastorizzatore a fascio tubiero, deareatore con relativo omogeinizzatore, pastorizzatore a piastre, soffiaggio e lavaggio contenitori vuoti, riempimento del prodotto a caldo, chiusura, etichettamento, clasteratrice marca Imball, termoretraibile marca Dimac

La linea sfrutta la tecnologia Hot-filing.

“Hot filling”: Il metodo di riempimento hot filling (a caldo) consiste nel portare a temperatura di sterilizzazione il prodotto per alcuni minuti (dipende dalle ricette)introdurre l'alimento da conservare nei vasetti ancora bollente (85-90°). Questo metodo è sempre da preferirsi ed in particolare modo quando si deve sterilizzare per ebollizione, in quanto garantisce una migliore estrazione dell'aria (l'aria costituisce il 10-30 % dei cibi freschi).