

Adipack



ADINOX S.A.

Manufactura/Supplier of. FOOD PROCESSING EQUIPMENTS

LINEAS DE ESTERILIZACION UHT (MULTITUBULARES)



DOSIFICADOR ASEPTICO

LINEAS DE PASTEURIZACION HTST



CENTRIFUGAS BACTOFUGADORAS

HOMOGENEIZADORES



ENVASADORAS ASEPTICAS



LECHE UHT



PURE Y PULPA DE FRUTA



CREMA DE LECHE Y YOGUR GRIEGO



BASE DE HELADO



HUEVO PASTEURIZADO

LÍDERES EN SOLUCIONES PARA PRODUCTOS LÁCTEOS

ENVASADORA ASÉPTICA DE ÚLTIMA GENERACIÓN **ADIAS G11 UHT** ENVASADO DE ALTA VELOCIDAD CON EL MÁS ALTO NIVEL DE CALIDAD



Fácil operación
Flexibilidad

Empalme
automático
de la película
es eficiencia

Limpieza C.I.P.
automático

Presición
de llenado

Desarrollo
Sostenible

Las Envasadoras Asépticas ADIAS G11 para procesos UHT, están equipadas con SERVO-MOTORES en:

- Accionamiento independiente de las mordazas de sellado vertical y horizontal.
- Arrastre de la película de polietileno.
- Control de dosificación del producto. Permite el envasado de leche UHT a alta velocidad. Brindando un sellado de empaque perfecto, con un insignificante nivel de filtración y una precisión insuperable en el llenado.

DISPONIBLES EN VERSIONES:

- 1 LITRO: 1, 2, 3 o 4 cabezales
(Volumen de 50ml hasta 1.300ml)
- 2 LITROS: 1, 2, o 3 cabezales
(Volumen de 200ml hasta 2.300ml)

INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y BENEFICIOS:

- Alineación automática del rollo de polietileno
- Empalme Automático de rollos polietileno. (mayor productividad)
- CIP + Confiable: Control concentración soluciones de limpieza y Dosificación automática de químicos, ahorro de agua
- Mayor capacidad de producción 4.000 unidades/hora por cabezal.
- Mayor estabilidad de la película de empaque.
- Control de nivel de producto de alta precisión.

VERSIÓN 5 LITROS

- 5 LITROS: Empaque aséptico de bolsas (1 a 5 litros). Desarrollada para dar solución a las necesidades de nuestros clientes en el llenado de productos desde 1 litro a 5 litros, con la misma garantía de total asepsia. Capacidad de producción hasta 1.200 unidades/hora, 6.000 kilos/hora
- Disponible versión de 10 Kilos

VERSION: 1 LITRO (1, 2, 3 o 4 Cabezales)



ENVASADORA ASÉPTICA PARA PRODUCTOS VISCOSOS

Adipack

APLICACIONES



PURE Y PULPA
DE FRUTA



CREMA DE
LECHE Y
YOGUR GRIEGO



BASE DE
HELADO



Sistema dual de dosificación:
Viscosos / Líquidos.

- Capacidad de producción para líquidos: 3.500 litros/hora.
- Capacidad de producción sistema volumétrico: hasta 2.400 unidades/hora de 1 kilo según viscosidad del producto.
- Capacidad de bolsa:
- Versión: Entre 100 gramos hasta 1.600 gramos.
- Versión hasta 5 kilos
- Versión hasta 10 kilos

PASTEURIZADORES H.T.S.T. (HIGH TEMPERATURE SHORT TIME)

Garantizamos el más moderno y eficiente proceso de pasteurización a partir de un sistema de intercambiadores a placas y ó tubulares. Son plantas completamente automatizadas o semiautomáticas para la producción de leche fresca pasteurizada y sus derivados. La finalidad principal del pasteurizador de la leche es la destrucción de los micro-organismos patógenos contenido, por medio del tratamiento

térmico del producto a altas temperaturas, por un breve periodo de tiempo, luego enfriarlo rápidamente. El producto así pasteurizado será luego comercializado utilizando la cadena de frío. Para derivados de la leche ofrecemos sistemas con temperatura de salida regulable según el producto: yogurt 40°-45°c, retención – 6 minutos, queso 30°-35°c.

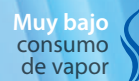


ESTERILIZADOR UHT MULTI-TUBULAR



ADINOX S.A.

Manufactura/Supplier of FOOD PROCESSING EQUIPMENTS



Las PLANTAS DE ESTERILIZACION MULTI-TUBULAR O MIXTA ADIPACK-ADINOX, son equipos modernos donde han sido aplicadas las técnicas más sofisticadas de intercambio térmico y de automatización.

El intercambiador tubular es construido en acero inoxidable AISI 316, pre-montado por módulos conectados en serie mediante conexiones especiales tipo clamp, que permite una fácil inspección interna. Cada módulo contiene tubos de intercambio térmico ideal para productos difíciles con viscosidad medio-alta.

Los productos procesados en nuestros equipos mantienen su sabor y valor nutricional similar a los productos frescos, pero con la grandísima ventaja de poder ser conservados a temperatura ambiente por muchos meses, evitando el uso de conservantes.

Las características de nuestros grupos UHT permiten altas velocidades de flujo y por eso:

- Altos coeficientes de intercambio termico con recuperaciones termicas mas altas hasta 87%, por tanto menor consumo de vapor (energía)
- Autonomía de trabajo hasta 16-20 horas con la leche y hasta 120 horas con los jugos dependiendo de la calidad y características del producto.
- Limpiezas más eficaces con tiempo de limpieza más breves.
- Costo muy bajo de mantenimiento.
- Grande confianza en el tiempo.
- Mayor autonomía ante cortes de energía.



APLICACIONES

Productos a base de leche	Productos a base de fruta y vegetales
Leche	Jugos de fruta
Leche saborizadas	Néctares de fruta
Crema para cocina	Jugos con partículas
Base de Helado	Jugo de tomate
Yogurt	Mezcla fruta – vegetales
Leches vegetales (soya, almendras)	Puré de fruta
Mezcla leche - fruta	Puré vegetales

DOSIFICADOR ASEPTICO DE ENZIMAS

El Dosificador Aséptico es un equipo diseñado para esterilizar ingredientes a dosificar los cuales no deben ser sometidos a altas temperaturas como lo son: enzimas, vitaminas, aromas y sales, entre otros, ya que implica la pérdida de sus propiedades originales, gracias a este sistema de dosificación nos permite un muy importante ahorro de ingredientes y tiempos.

LÍNEA CIP

Nuestras plantas CIP (Cleaning in place) están diseñadas para la esterilización y limpieza de todo tipo de maquinarias, tuberías, grupos de válvulas, tanques de almacenamiento, etcétera. Son sistemas diseñados para la preparación, almacenamiento, el envío y la recuperación de las soluciones químicas de limpieza de acuerdo a ciclos y fases de lavado.

HOMOGENEIZADORES

Nuestros HOMOGENEIZADORES cumplen con las normas CE y están disponibles con caudales de 1.000 a 50.000 l/h para presiones de homogeneización de hasta 600 bares. La acción de homogeneización obtenida a 150/250 bar garantiza una dispersión de las partículas, o de los glóbulos de grasa, en la leche evitando separaciones de fases durante la conservación.

CENTRIFUGAS HIGIENIZADORAS Y DESCREMADORAS – BACTOFUGADORAS

CENTRIFUGAS HIGIENIZADORAS, diseñadas específicamente para la limpieza de la leche, y las CENTRIFUGAS DESCREMADORAS, que desnatan el suero con gran eficacia.

La amplia superficie para la elaboración y expulsión extremadamente rápida de los fangos garantizan una eficacia en las separaciones y en la higienización.

Capacidad desde 1.500 hasta 35.000 L/H.

Las BACTOFUGADORAS son capaces de eliminar la carga exporigena y bacteriana de la leche. La introducción de esta tecnología permite mejorar la calidad de la leche y limitar así el tratamiento térmico.





LECHE



CREMA DE LECHE Y
YOGUR GRIEGO



BASE DE
HELADO



PURE Y PULPA
DE FRUTA



HUEVO
PASTEURIZADO

SOMOS ESPECIALISTAS EN LA FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

INNOVACIÓN CALIDAD ECONOMÍA Y CONFIANZA

Adipack

Km 6 Autopista Vía Bucaramanga Girón
Conjunto Bodegas Sion # 3
Carrera 13 N° 59 - 66 Int Bodega # 2
Tel. (+57) 315 208 7003 - (+57) 315 322 1848
Correo: adipack@gmail.com



ADINOX S.A.

Manufactura/Supplier of. FOOD PROCESSING EQUIPMENTS

Av. El Inca 2035, Edif. San Cayetano,
Quito - Ecuador
Tel (+59 3) 2 226 6999 - (+59 3) 2 226 5892
Correo: adinox.adipack@gmail.com



www.adipack.com.co