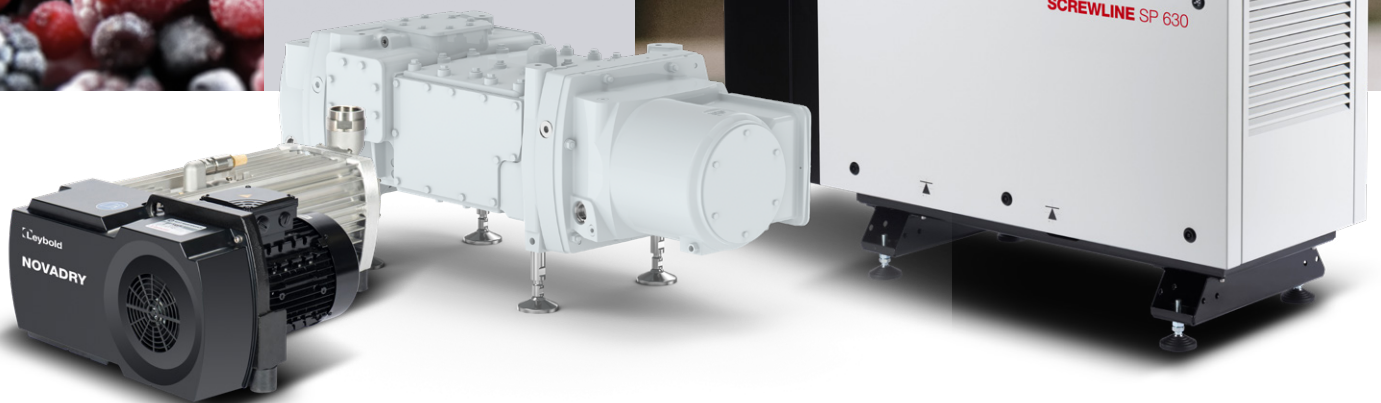




Soluzioni per il vuoto

Trattamento e imballaggio degli alimenti



Lo sapevi ?

Nessun cibo delizioso senza il vuoto

Le esigenze dei produttori e dei consumatori sulla qualità, la durata di conservazione e l'efficienza delle risorse dei processi alimentari e di imballaggio sono in costante aumento. Questo vale ancora di più per i prodotti deperibili come la carne o il pesce. Il vuoto è considerato una tecnologia abilitante, che contribuisce in modo significativo all'ottimizzazione di questi processi.

Dove è vantaggioso il vuoto nella produzione alimentare?

✓ **Prodotti a base di carne e frutti di mare**

- Trasporto di rifiuti e scarti
- Miscelazione
- Riempimento di salsicce
- Confezionamento: atmosfera modificata / pelle / vuoto

✓ **Prodotti lattiero-caseari**

- Latte in polvere: essiccazione, trasporto/riempimento, gassificazione sotto vuoto
- Formatura di vasetti di yogurt
- Confezionamento di formaggio a fette
- Confezionamento sotto vuoto di formaggio intero

✓ **Frutta e verdura**

- Raffreddamento sottovuoto post-raccolta
- Produzione di marmellate, confetture, salsa di pomodoro (concentrazione sotto vuoto)
- Confezionamento sotto gas inerte (insalata)

✓ **Prodotti per bevande**

- Dealcolizzazione
- Rivestimento al plasma di bottiglie in PET
- Degassamento del succo / antischiuma
- Processo di riempimento delle bottiglie

✓ **Cioccolato e dolciumi**

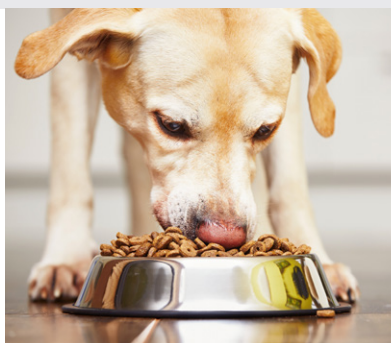
- Miscelazione sotto vuoto
- Rimozione del gusto amaro del cioccolato
- Degassamento del cioccolato e della pasta di zucchero
- Raccogliere e posizionare

✓ **Caffè**

- Liofilizzazione
- Imballaggio (in barattoli con gas inerte o in sacchetti)

✓ **...e altro ancora!**

- Imballaggio del tè
- Degassaggio della pasta
- Filtrazione del miele
- Raffreddamento sotto vuoto di pane e pasticceria
- Liofilizzazione del cibo per animali



Pacchetti rivestiti con un sottile deposito di metallo all'interno superficie per renderli ermetici. Il sacchetto rivestito mantiene per esempio patatine fritte fresche e croccanti mentre previene l'umidità, la muffa e l'inquinamento - estendendo efficacemente la loro durata e la data di scadenza.





Imballaggio di pesce e carne per mantenere fresco per diversi giorni come il salmone appena pescato senza perdere alcun sapore, colore o sostanze nutritive, e per renderlo accessibile per tutti. Nella carne e nella produzione di pesce per aiutare la salamoia, il condimento o per permettere alla marinatura di penetrare all'interno il cibo. Inoltre, per scongelare delicatamente i prodotti mantenendo la temperatura bassa.



I succhi di frutta sono prodotti con l'aiuto del vuoto, per renderli più freschi e con un gusto migliore, subito dopo la spremitura e prima del processo di imbottigliamento.



Freeze-drying (nota anche liofilizzazione) rimuove l'acqua dai frutti per renderli leggeri e consentire una più facile manipolazione mentre mantenendo le loro proprietà fisiologiche proprietà nutrizionali di qualità, gusto, dimensione e forma. La Liofilizzazione è usata anche per il caffè, zuppe istantanee ma anche sempre più per il cibo per animali!



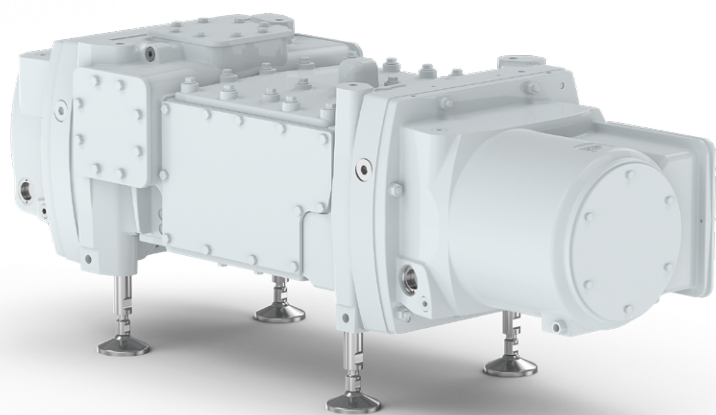
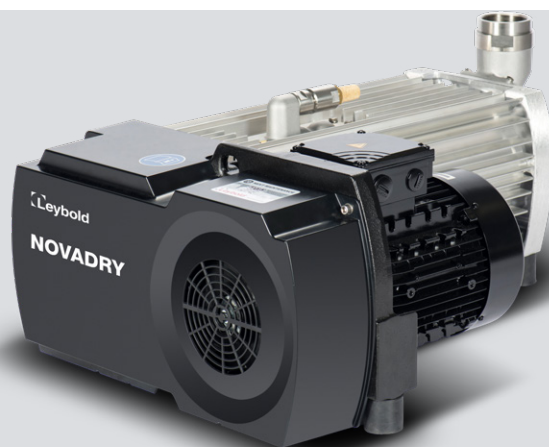
ESSICCAZIONE A FREDDO
RAFFREDDAMENTO A VUOTO
VACUMIZZAZIONE **MARINATURA**
STUFFING
TUMBLING **TAGLIO**
MISCELAZIONE **TERMOFORMATURA**
IMBOTTIGLIAMENTO **SIGILLATURA**
IMBALLAGGIO A CAMERA

NOVADRY

per applicazioni alimentari e di imballaggio

NOVADRY è una pompa 100% senza olio. Dite addio al rischio di contaminazione dei vostri alimenti con l'olio della pompa!

NOVADRY combina il concetto di una pompa 100% oil-free con un design conforme ai principi igienici di base. Questo rende **NOVADRY** un punto di riferimento del vuoto per la sicurezza alimentare.



DRYVAC

per l'imballaggio e la lavorazione standard

Le pompe a secco DRYVAC sono robuste, affidabili e durevoli, pronte a soddisfare i severi requisiti di confezionamento a camera o di termoformatura.

Tutte le versioni della famiglia **DRYVAC** sono raffreddate ad acqua, molto compatte e offrono un'eccellente flessibilità di installazione, grazie alle flange di ingresso. Il livello di rumore estremamente basso in grado di migliorare significativamente le condizioni di lavoro nell'area di produzione.

SCREWLINE

per applicazioni esigenti nel settore alimentare

Le pompe per vuoto a vite SCREWLINE soddisfano le richieste particolari di applicazioni difficili per la lavorazione degli alimenti.

Il design innovativo e modulare della **SCREWLINE** permette a queste pompe di essere utilizzate dove è richiesta una tecnologia del vuoto affidabile e a bassa manutenzione. Possiede un facile accesso ai rotori per una pulizia in breve tempo.



Contattaci per ulteriori informazioni