

TROPICALFOOD MACHINERY



FOOD
PROCESSING
TECHNOLOGY

TROPICAL FOOD MACHINERY

Cutting-edge technology,
research and professional ethics serving the
clients' needs.

Technologie de pointe,
recherche et éthique professionnelle au service de
nos clients.

Thanks to its great experience
acquired mostly in tropical
countries, Tropical Food
Machinery can design and
manufacture complete processing
lines of local fruits according to
the more advanced technical and
technological solutions, ensuring
a final product in compliance with
the strictest international quality
standards.

Grâce à sa grande expérience
acquise principalement dans les
pays tropicaux, Tropical Food
Machinery peut concevoir et
fabriquer des chaînes complètes
de traitement de fruits selon
les solutions techniques et
technologiques les plus avancées,
garantissant un produit final
conforme aux normes de qualité
internationales les plus strictes.

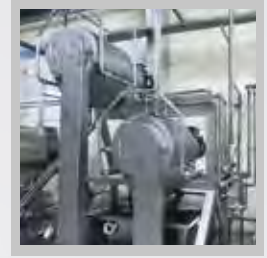




**INDUSTRIAL LINES/
LIGNES INDUSTRIELLES**

from|de 3 t/h up to|à 50 t/h

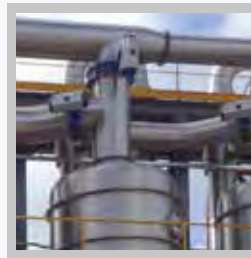
Extraction Lines | Ligne d'Extraction



TFM produces lines for feeding, sorting and separation of the edible part of the fruit, both in manual and automatic mode, according to the needs of the customer and to the type of the fruit. The separation of the edible part is performed by machines especially designed to obtain the highest quality of the final product and the maximum yield.

TFM produit des lignes d'alimentation, de tri et d'extraction de la partie comestible du fruit, de manière manuelle ou automatique, en fonction des besoins du client et du type de fruit. L'extraction de la chair du fruit est effectuée par des machines spécialement conçues pour obtenir un rendement optimal tout en garantissant la plus haute qualité de produit fini (jus, purée,...)

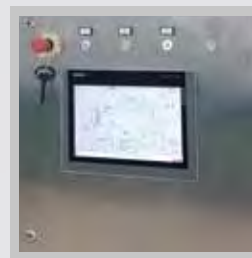
Evaporators | Concentrateurs



TFM manufactures lines for the concentration of fruit juices and tomato. They can be plants from small capacity such as 500 L/h to 50.000 L/h of evaporated water with different levels of automation from the simplest to the more complex.

TFM fabrique des lignes pour la concentration de jus de fruits et de tomates. Les installations proposées peuvent être de faible capacité, telles que 500 L/h, jusqu'à 50 000 L/h d'eau évaporée, avec différents niveaux d'automatisation possible du plus basique au plus avancé.

Aseptic Sterilizers | Stérilisateurs Aseptiques

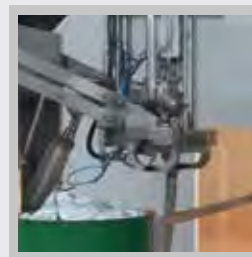


TFM offers different types of heat exchangers which are utilized according to the thermal cycle, the type of product to be treated and the capacity of the plant. The product is subjected to heat treatment for the reduction of the microbial load in order to guarantee the necessary shelf-life.

TFM propose différents types d'échangeurs de chaleur qui sont adaptés en fonction du cycle thermique, du type de produit à traiter et de la capacité de l'installation.

Le produit est soumis à un traitement thermique visant à réduire la charge microbienne afin d'optimiser et de garantir la durée de conservation nécessaire.

Aseptic Filler | Remplisseuse Aseptique



TFM aseptic fillers are perfect for liquid, semi-liquid or high-viscosity food products. They are available in different models, with one or more filling heads. They are developed for companies that look for safety and low costs for their product in addition to quality.

Les remplisseuses aseptiques TFM sont idéales pour les produits alimentaires liquides, semi-liquides ou très visqueux. Elles sont disponibles dans différents modèles, avec une ou plusieurs têtes de remplissage. Elles sont conçues pour les entreprises recherchant la sécurité et la qualité de leurs produits tout en garantissant de faibles coûts de stockage.



SMALL-SCALE LINES

from |de 200 Kg/h to |à 1.500 Kg/h

With the Small-Scale lines 200 and 1000, TFM offers specific solution for the treatment of the single fruit or flexible solutions for the processing of more varieties. The lines are proposed in two formats: the line 1000 allows to feed from 800 to 1.500 Kg/h of fresh fruit or tomato; the line 200 allows to feed from 200 to 350 Kg/h of fresh fruit or tomato.

Les Small-Scale lines 200 et 1000 de TFM offrent des solutions spécifiques pour traiter selon le besoin, un seul fruit ou plusieurs variétés. Les lignes sont proposées dans deux formats: La ligne 1000 permettant d'alimenter de 800 à 1.500 kg/h de fruits frais ou de tomates; la ligne 200 permettant d'alimenter de 200 à 350 kg/h de fruits frais ou de tomates.



MULTIFRUIT LINE 1000

The line 1000 is divided in three modules of reduced sizes: the first one is dedicated to receiving fruits and pulp extraction, the second one to enzymatic inactivation, and the third one for pasteurization or sterilization and aseptic filling of the product. The cutting-edge technology applied here permits to transform fruits of different dimensions and characteristics guaranteeing the production of first quality natural fruit juice.

La ligne 1000 est divisée en trois modules de tailles réduites permettant : le rinçage, le blanchiment si besoin et l'extraction de la pulpe des fruits ; l'inactivation enzymatique par préchauffage et le raffinage ; l'homogénéisation, la stérilisation et le remplissage aseptique du produit. La technologie de pointe appliquée ici, permet de transformer des fruits de différentes dimensions et caractéristiques garantissant la production de jus de fruits naturels ou de purées de première qualité.

MINI INDUSTRY LINE 200

The line 200 is a complete solution that takes up only 12 linear meters. Assembled on a platform, it allows to produce integral juice, nectars, jams and fruit pieces.

La ligne 200 est une solution complète qui ne prend que 12 mètres linéaires permettant d'être transportée dans un seul container 40'. Assemblée sur une plate-forme, elle permet de produire du jus pulpeux, des nectars, des confitures, des fruits au sirop et de la sauce tomate.



Design | Projet

Thanks to our specialized staff and technology, TFM does:

- design innovative technological solutions
- design and produce complete processing lines
- modify and upgrade existing plants
- supply turnkey plants
- provide guide, start-up and know how from the very fields to final product quality assessment and marketing

Grâce à une équipe spécialisée, TFM peut :

- concevoir solutions technologiques innovantes
- concevoir et construire des lignes complètes pour le traitement de fruits et tomate
- adapter et convertir des installations existantes
- fournir des installations clés en main
- assister ses clients dans le domaine de l'agro-industrie, contrôle de la qualité et marketing



Automation and Assembly | Automatisation et Assemblage

TFM lines are assembled around the world by our specialized teams of engineers covering the whole build-up with the assistance of local technicians with high expertise personnel where available.

After assembly, TFM does handle plant start-up and training of your staff in charge of line operation as required extended to maintenance.

TFM assemble dans le monde entier ses lignes par ses équipes spécialisées d'ingénieurs, techniciens, assembleurs et soudeurs.

En plus, TFM se charge de la mise en marche de l'installation et de la formation du personnel local prévu au fonctionnement et entretien de la ligne.



After Sale | Après-vente

TFM offers the following services:

- supply of original spare parts
- online assistance
- via Ethernet "remote control assistance"
- production assistance
- technical assistance
- yearly contract of assistance
- commercial assistance
- financial assistance
- deferred payments

TFM offre les services suivants:

- fourniture de pièces de rechange originaux
- assistance on-line
- via Ethernet "assistance remote access"
- assistance à la production
- assistance technique
- programmes d'assistance annuels
- assistance commerciale
- assistance financière
- paiements différés

R&D

TFM has a team of experts that develop technologies and update continuously the existing solutions with the aim to:

- obtain the maximum production yield, preserving the quality of the finished product
- recover value from production residues
- preserve and recover aromas that otherwise would be lost
- guarantee a complete automation to reduce costs and increase safety and traceability of the process

TFM dispose d'experts qui développent des technologies et mettent à jour en permanence les solutions existantes avec pour objectifs principaux :

- l'obtention de rendements optimaux de production en préservant la qualité du produit fini
- la valorisation des déchets de production
- la récupération et la conservation des arômes
- l'automatisation avancée pour réduire les coûts, augmenter la sécurité et améliorer la traçabilité des process





Processed fruits | Fruits traités

Tropical Fruit
Temperated Climate Fruit
Citrus Fruit
Tomato

Fruits Tropicaux
Fruits des Climats Tempérés
Agrumes
Tomate



Applications | Application

TFM can treat any kind of fruit and vegetables, tropical fruit, deciduous fruit, citrus fruit and tomato for the production of:

- concentrated, aseptic and frozen juices
- fruit juices
- jams
- canned fruit
- fruit salad
- tomato paste in aseptic packaging
- tomato sauces and ketchup

TFM propose des solutions de traitement de fruits tropicaux, tempérés, agrumes et tomates pour la production de:

- jus concentrés, aseptiques et congelés
- jus de fruits
- confitures
- fruits au sirop
- salade de fruits
- concentré de tomates aseptique et en boîte
- sauce et ketchup de tomate



TROPICALFOOD

MACHINERY



Tropical Food Machinery - BRASILE
Avenida das Quaresmeiras, 201,
Distrito Industrial, Pouso Alegre



Tropical Food Machinery - ITALIA
Via Stradivari, 17 - 43011
Busseto - Parma - ITALY



info@tropicalfood.net
info@tropicalfood.com.br



www.tropicalfood.net
www.tropicalfood.com.br



FOLLOW US
SUIVEZ NOUS SUR

