



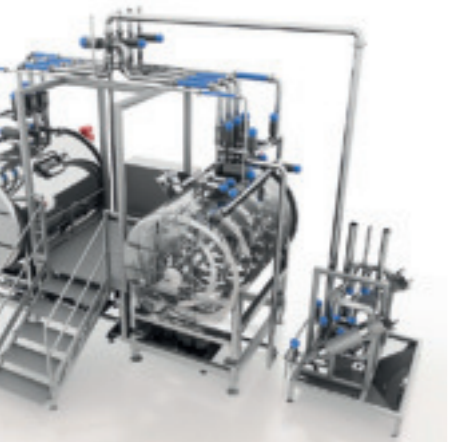
Полная линия для производства томатной мякоти по итальянской технологии

Установка, предложенная IFT, состоит из серии машин и оборудования, необходимых для производства экструдированной томатной мякоти. Сырые помидоры, поступающие с промысловых линий, подаются на первую сортировочную машину Sizer и распределяются по форме: мелкие и поврежденные помидоры направляются в бункер измельчителя для производства сока. Крупные помидоры передаются на вторую машину, сортирующую по цвету: зеленые, желтые и помидоры с некрозом отправляются в бункер измельчителя для производства сока.



Complete plant for tomato pulp production with Italian technology

The IFT plant is composed of a series of machinery and accessories needed for tomato pulp production. The raw tomatoes go to first step of selection, in this phase the product is sorted by shape by means of an IFT sizer machine, the small or crushed tomatoes go into the chopper hopper. The big tomatoes go to the second step of selection, and in this phase the product is sorted by colour by an optical sorter, the green or black tomatoes go into the chopper hopper.



Отобранные помидоры поступают в моечный бак и подаются на линию мякоти. Ковшовый элеватор отделяет помидоры от промывочной воды и подает на сортировочный стол, где оператор удаляет помидоры с дефектами. Отобранные помидоры загружаются в машину для мякоти, где в результате процесса экструзии извлекается лучшая часть: мякоть. Отходами этого процесса являются кожица, семена и внутренняя жидкость, через насос они отправляются на линию производства концентрированного сока. Кубики экструдированных помидоров через насос подаются на дренажно-смесительную установку MIXFOOD. Здесь выполняется первая дренажная фаза машиной drainer, жидкость отделяется от твердой части, система клапанов позволяет отводить отделенную жидкость в отстойник (для производства концентрированного

сока) или в резервуар мякоти (для увеличения выхода продукции). Таким образом можно контролировать вес дренированного готового продукта. Кубики экструдированных помидоров смешиваются с полуконцентрированным соком (поступающим с линии сока) в баках машины MIXFOOD. При помощи автоматической системы управления можно регулировать Брикс готового продукта. Смешанный продукт отправляется в систему контроля безопасности инородных тел, состоящую из магнитного свечного фильтра и электронного металлодетектора, и наконец, на линии стерилизации и упаковки. Экономия энергии обеспечивается использованием инвертора для каждого двигателя. Вся установка является 4.0 Industry ready. Можно посмотреть видео по следующей ссылке: <https://youtu.be/TTjXeI-5MgA>.

Технические характеристики
 Производство из неочищенных помидоров: 15 т/ч (сырые помидоры)
 Производительность: с ситом 6 мм 60%, с ситом 8 мм 65%, с ситом 10 мм 70%.
 Производство из очищенных помидоров: 15-22 т/ч (сырые помидоры)
 Производительность: с ситом 6 мм 70% (15 т/ч), с ситом 8 мм 70% (15 т/ч), с ситом 10 мм 75% (15 т/ч), с ситом 12 мм 78% (18 т/ч), с ситом 14 мм 83% (20 т/ч), с ситом 16 мм 90% (22 т/ч).
Потребление энергии
 Электричество: 40 кВт – 400 В – 50 Гц – 3 П
 Пар: 400 кг/ч при 6 барах
 Сжатый воздух: 2,5 Нсм/мин.



inverters for all motors. All machinery 4.0 Industry ready. You can see a sample movie at link: <https://youtu.be/TTjXeI-5MgA>
Technical Features
 Production with unpeeled tomato: 15 ton/h (raw tomatoes)
 Yield: with 6mm sieve 60% (9 ton/h), with 8mm sieve 65% (10 ton/h), with 10mm sieve 70% (10,5 ton/h).
 Production with peeled tomato: 15-22 ton/h (raw tomatoes)
 Yield: with 6mm sieve 70% (15 ton/h), with 8mm sieve 70% (15 ton/h), with 10mm sieve 75% (15 ton/h), with 12mm sieve 78% (18 ton/h), with 14mm sieve 83% (20 ton/h), with 16mm sieve 90% (22 ton/h).
Energy Consumption
 Power supply: 40 kW - 400V - 50Hz - 3P
 Steam supply: 400 kg/h at 6 bar
 Air supply: 2,5 Nsm/min

Inox Food Technology Srl

Strada Marchesana, 5 - 29020 Gossolengo (Piacenza) Italy
 Tel. +39 0523 77 82 97
info@iftitalia.com - www.iftitalia.com



Tomato, tradition and technology
 Crushed tomato line



Strada Marchesana, 5 - 29020 Gossolengo (PC) ITALIA
 T: +39.0523.778.297 M: info@iftitalia.com
 F: +39.0523.591.445 W: www.iftitalia.com