

Lavado

Paquetes 'listos para consumir'

¡Mezcla de lechugas y otras hortalizas en segundos!

En los supermercados de todo el mundo se ven, cada vez más, mezclas de conveniencia de ensaladas y otras hortalizas.

Estos paquetes "listos para consumir" necesitan ser preparados a bajas temperaturas (2° C) para los supermercados, de forma que el producto se conserve el máximo tiempo posible.

Hasta ahora resultaba muy difícil mezclar estos productos tan delicados: los procedimientos más actuales consistían en un mezclado muy suave y cuidadoso, con resultados no demasiado buenos en lo que a la mezcla se refiere, pero sin daños para el producto: si se

obtenía una mezcla mejor, esto era a costa de un deterioro del producto debido a la fuerza aplicada sobre el mismo.

La compañía holandesa Dinissen, famosa por su mezcladora de palas Pegasus® dispone ahora de una solución perfecta a disposición de los proveedores de alimentos y hortalizas.

Luego de numerosas y exhaustivas pruebas se han logrado excelentes resultados, que se han podido trasladar a una solución industrial.

Dinissen ha rediseñado su mezcladora de paletas para aplicarla especialmente a productos delicados y fáciles de dañar. La nueva mezcladora conserva las



características positivas del modelo original, como eficiencia, velocidad y bajo consumo de energía. Se han podido mezclar ensaladas, tomates, champiñones, etc. y también coles congeladas sin alterar la materia prima y con una gran celeridad, en unos 5 a 8 segundos! Otras opciones permiten mezclar ingredientes de pequeña cantidad, como hierbas aromáticas y perejil.

Esta innovadora tecnología de la mezcladora Pegasus® ha probado ser la mejor solución para una mezcla suave y homogénea de ensaladas y otras hortalizas. Una nueva y exitosa aplicación de esta versátil mezcladora de paletas.

Mezcla de conveniencia de ensaladas en envase "listo para consumir" de la firma Linfadoro, foto realizada en el stand de Macfrut 2005.

Para saber más...

www.dinissen.nl



¡NOVEDAD!

Túnel de enfriamiento



Línea monobloque de pelado y corte de patatas y zanahoria

EL ESPECIALISTA DE LA CUARTA GAMA



Sistema de lavado



turatti
THE FUTURE TODAY

TURATTI S.r.l. Viale R. Margherita, 52
30014 CAVARZERE (VE) Italy - info@turatti.com
www.turatti.com - Tel.: +39 0426.310731 - Fax +39 0426.310500

La mejor tecnología para la conservación de frutas y hortalizas

The best technology for the conservation of fruits and vegetables

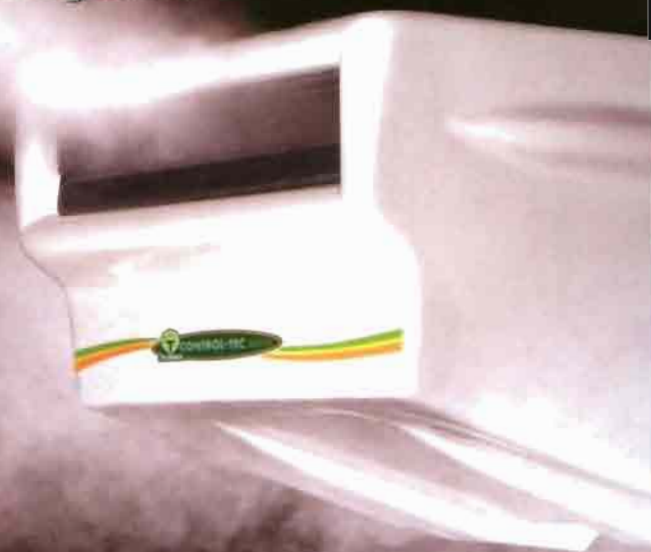


ISO 14001



ISO 9001

El Estado, el Gobierno,
la producción y la
comercialización de:
Productos Plásticos, Cerámicos,
Desinfectantes, Corrosivos
y Detergentes.



Control-tec® H

TECNOLOGÍA: Equipo de humidificación 100% vapor de agua, mediante sistema de ultrasonidos. No moja frutas ni hortalizas.

BENEFICIOS: Los frutos conservados con este sistema disminuyen las pérdidas de peso y las manchas producidas por deshidratación, manteniendo su lozanía.

TECHNOLOGY: Equipment of humidification, 100% vapour of water, (it doesn't wet the fruits or vegetables), by means of ultrasound system.

BENEFITS: The fruits conserved with this system decrease the weight losses of and the spots produced by dehydration, keeping their freshness.

*Soluciones
de Calidad*

*Quality
solutions*



Marca la Calidad
Marca la Diferencia.

TECNIDEX, Técnicas de Desinfección, S.A. C/ Ciudad de Sevilla, 45-A • 46988
Polígono Industrial Fuente del Jarro (Paterna) Valencia ESPAÑA
Teléfono: * 34- 96 132 34 15 Fax: 34- 96 132 10 77
E-mail: admon@tecnidex.es • www.tecnidex.es



Sanidad y Calidad
en frutas y hortalizas