

TECNOLOGÍA ALIMENTICIA S.A. DE C.V.



Equipos para Proceso de:



Equipos para empaque de:



Equipos para automatizar final de línea



Hacienda Molino de las Flores No. 17 Bosques de Echegaray, Naucalpan, Edo. de México
Tel.: +52 (55) 5560-1015 / 9810 • www.tecnologia-alimenticia.com • E-mail: tecali@tecali.com

Hacienda Molino de Flores No. 17 Col. Bosques de Echegaray
Naucalpan, Edo. De México C.P. 53310. E-mail: info@tecali.com
Teléfonos: (55) 5560-1015, (55) 5560-9810



Contenido

1. PASTAS ALIMENTICIAS Y SNACKS	3
2. BAKERY	4
3. GRANOS Y POLVOS	5
4. FRUTAS Y VERDURAS	6
5. BEBIDAS	7
6. ACEITE Y GRASAS ALIMENTICIAS	8
7. LACTEOS	9
8. HUEVO	9
9. EMPAQUE PRIMARIO.....	10
PLASTICO.....	¡Error! Marcador no definido.
VIDRIO	11
LATA	11
FLEXIBLE.....	10
MAQUINAS ETIQUETADORAS:.....	11
10. EMPAQUE SECUNDARIO Y FINAL DE LÍNEA	12
11. SERVICIOS AUXILIARES.....	13
Tratamiento para agua Primaria y residual	13
Equipos Termotécnicos	13



1. PASTAS ALIMENTICIAS Y SNACKS

Productos:

Pasta Alimenticias
Pasta seca, Pasta fresca ,
Pasta nido
Cereales para desayuno
Snack
Platillos listos a base de pasta
Baby Foods



Proceso:

Silos de almacenamiento de Harina
Equipo de Mezclado
Equipo de dosificación Ingredientes
Formador
Prensa
Pasteurizador
Extrucción
Presecado
Secado (Tecnología de altísima temperatura)
Tostador
Enfriador
Insertos
Moldes
Lavamoldes
Cangilones
Mallas





2. BAKERY

Productos

Lineas para galletas
Estampada, Rotativa,
Corte de alambre
Pan Blanco
Panqueleria:
muffins y cupcakes con o sin rellenos
Barras.



Equipos Proceso

Amasadoras
Formadoras
Mezcladora
Hornos y enfriadores en tunel
Alimentadoras automáticas
Dispositivos para rellenar pan
Equipos para decorado del pan
Unidades de dosificación
Turbo emulsificador
Elevadores
Apiladores
Desmoldeadores automáticos
Equipos para colocar charolas de papel
en automático
Engrasadoras
Apiladores





3. GRANOS Y POLVOS

Productos:

Semillas y legumbres:

Trigo, Maíz, Arroz, Café, Azúcar, Frijol, sal, avena, centeno, sorjo, cebada, mijo, amaranto, lenteja, garbanzo, etc.

Aditivos:

Almidones, Gomas, Conservadores, Acidulantes, Colorantes



Proceso

Silos para almacenamiento de materias primas
Sistemas de transporte
Limpieza
Molienda
Dosificación de ingredientes
Mezclado
Extrusión
Cocción
Tostado
Secado
Inactivación enzimática
Mezclado
Sistemas de automatización



4. FRUTAS Y VERDURAS

Productos

Fruta y verdura fresca

Aplicaciones:

Frutas:

Pures de frutas (con semilla o sin semilla). Nectares de fruta, Frutas en almíbar, Ensalada de frutas, Preparaciones para yogurt, Mermeladas, Frutas congeladas

Verduras:

Pasta de tomate, Puré de tomate concentrado, Jugo de tomate, Salsa catsup, mayonesa, Conservas en salmuera, vinagre o aceite

Baby food



Proceso

Recepción

Lavado /cepillado

Secado

Seleccionado

Pelado

Cortado

Congelado

Con hueso:

Deshuesado

Triturado

Limpieza de hueso

Sin semilla:

Despalillado

Inactivación enzimática

Extracción de jugo

Prensado

Desulfuración

Evaporación de circulación forzada

Recuperación de aroma

Esterilización en batch

Esterilización en continuo

Llenado Aséptico



5. BEBIDAS

Productos

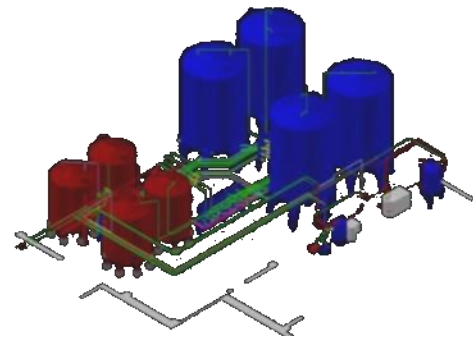
Bebidas carbonatadas:
Refresco, Cerveza



Proceso

SALA DE PREPRACION DE BEBIDAS

Disolución continua y discontinua de azucar
Filtración de la solución de azúcar
Pasteurizador de tubos o placas
Unidades de deareación y homogenización
Mezcladores
Carbonatadores
Clarificación
Inactivación enzimática
Refrigeración



Productos

Bebidas no carbonatadas:
Jugos
Agua naturales y saborizadas



Proceso

SALA DE JARABE

Pasteurización tubular
Clarificación
Filtración al vacío
Filtración por placas
Ultrafiltración
Evaporación de película descendente
Recuperación de aroma
Esterilización
Llenadora Aséptica
Filtración de lecho profundo
Osmosis Inversa





5560-9810

6. ACEITE Y GRASAS ALIMENTICIAS

Productos

Aceite Refinado, Blanqueo Deodorizado, Biodiesel, glicerina, mantequilla, margarina,

Proceso

Plantas para preparación de oleaginosas

Recepción
Almacenamiento
Selección
Pesado continuo de multise­millas
Pre­limpieza
Limpieza
Secado con recuperación de calor.
Acondicionamiento y preparación

Extracción:

Pre-prensado
Prensado
Extracción por solvente continuo
Extracción continua por solvente desde el producto
Extracción por solvent batch o por doble solvente
Desengrasado tratamiento de harinas
Destilación de miscellas por solvent
Desolventizado harinas – Tostado – Secador y enfriador
Planta de purificación continua de aceite

Refinación:

Remoción de Lecitina
Neutralizado continuo o en lotes
Desgomado y depuración
Blanqueamiento continuo o en lotes
Desgomado en seco y blanqueamiento
Filtro con y sin recuperación de aceite desde agotamiento de las tierras de blanqueo
Winterizado
Fraccionamiento en seco

Deodorizado continuo o en batch
Refinación física en batch o continua

Oleoquímicos:

Tratamiento de grasas
Plantas continuas de desdoblamiento de grasas (media o alta presión)
Tratamiento de Aguas dulces continuas o de le­jías suspendidas
Concentración de aguas dulces o le­jías suspendidas
Destilación continua de glicerina para obtención de grado farmacéutico
Destilación continua de ácidos grasos
Producción continua de metilésteres (biodiesel)
Esterificación especial
Destilación continua de metilésteres
Hidrogenación de ácidos grasos
Saponificación de grasas y ácidos grasos

Plantas especiales:

Tostado completo de semillas de soja
Neutralización por solvente doblemente continua
Fraccionamiento de pastas jabonosas
Hidrogenación total o selectiva
Esterificación – Interesterificación
Hojuelado de ácidos grasos
Fraccionamiento por solvente continuo
Destilación por miscella continua
Producción margarina o sustituto de margarina
Planta de tratamiento de manteca



7. LACTEOS

Productos

Leche, yogurt, queso, crema, mantequilla, margarina,

Proceso

Recepción y unidad de control de leche
Tanque de Almacenamiento de Leche
Lineas RSCM para endulzado de leche condensada
Fermentadores
Maduradores
Homogenizador
Tinas Queseras
Pasteurización y Ultra Pasteurización.
Desaireador
Filtración,
Llenadora de leche
Tanques maduración de yogurt
Mezclador de fruta



8. HUEVO

Productos

Huevo,
Huevo líquido
Huevo en Polvo

Proceso

Seleccionadora
Quebradora
Pasteurización
Pasteurización de huevo líquido
Envasado
Lavadora de bandeja plastica
Sistemas CIP
Filtrado
Lavado y sanitizado
Secado Spray Drye



9. EMPAQUE PRIMARIO

Equipos

FLEXIBLE



Envasadoras Verticales

Desde:

- Bobina (polietileno, polipropileno, laminado, papel)
- Bolsa Preformada (plastico, papel, rafia)

Formato

- Almohada
- Fondo cuadro
- Fondo doble cuadro
- Plegado ingles
- Monodosis
- Monodosis hidrosolubles
- Stick
- Sachet
- Doypack
- Pods
- Pouch
- Brick Pouch
- Big Bag



Tipo de Llenado en Sacos

- Valvulado
- Boca abierta

Envasadora Horizontal

- Flow pack de alta velocidad



Accesorios

- Sellado Ultrasonico
- Abre facil (triangular, punteado)
- Zipper resellable
- Euro-slot (sombrero, mariposa, asa troquelada)
- Cosedora de sacos

Sistemas al alto vacio

RIGIDO

Botella:

Silos de almacenamiento botella
Reordenador Botellas
Transportadores de botella

Diversos:

Termoformadora
Blister
Empaque en chaldas o mono dosis.
Pads



VIDRIO

Depaletizador
Triblock enjuague – llenado- taponado

- Tipo Volumetrico
- Tipo Peso neto
- Tipo Mecánico

Manejo de contenedor por cuello.
Tanque de product presurizado
Taponadora Twist off



LATA

Depaletizador
Block Soplado con aire – llenado
Tipo Volumetrico
Tipo Peso neto
Tipo piston
Tipo vibratorio
Cerradora de lata



MAQUINAS ETIQUETADORAS:

- Autoadherible.
- Pegamento en frio
- Pegamento en Caliente
- Combinados
- Aplicadora de manga



10. EMPAQUE SECUNDARIO Y FINAL DE LÍNEA

Equipos Robotizados:

- Formadoras de Cajas
- Encartonadoras
- Estuchadoras
- Empaque Vertical
- Empaque Horizontal
- Cerradoras de Cajas
- Enfardadoras
- Paletizadores
 - Scara
 - Brazo
- Envolvedoras de tarimas
 - Brazo rotatorio
 - Anillo giratorio
 - Base giratoria
- Navetas no tripuladas
 - Funcionando por señales laser
- Almacenes inteligentes



11. SERVICIOS AUXILIARES

Equipos

TRATAMIENTO PARA AGUA PRIMARIA Y RESIDUAL

Tratamientos físico-químicos

Tratamientos biológicos clásicos:

Ø Aerobios y anaerobios

Tratamiento por biofiltración:

Ø Cuerpos de relleno

Tecnología MBBR:

Ø Cuerpos de relleno

Tratamiento de agua primaria

Recuperación de agua

Ø Ozonólisis

Ø Debacterización

EQUIPOS TERMOTECNICOS

Centrales Térmicas

Agua calentada y sobrecalentada

Vapor

Aceite diatérmico

Agua fría con chiller

Torres de enfriamiento

