

EQUIPAMENTOS PARA A
**INDÚSTRIA CÍTRICA
E ALIMENTÍCIA**

CATÁLOGO
DE PRODUTOS



EQUIPMENT FOR THE CITRUS INDUSTRY AND FOOD
EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA CÍTRICA Y ALIMENTOS



CITROTEC[®]

WWW.CITROTEC.COM.BR



CITROTEC®: REFERÊNCIA EM TECNOLOGIA PARA INDÚSTRIAS NO MUNDO.

Em 10 de março de 2000, os fundadores da Citrotec® pegaram em mãos o CNPJ da empresa. O negócio nasceu com o intuito de suprir as necessidades de serviços qualificados em manutenção das grandes corporações de sucos cítricos.

Com o passar do tempo, percebeu-se a carência do mercado em equipamentos personalizados e de alta tecnologia. E, assim, a Citrotec® transformou-se em indústria.

Já nos primeiros anos, alcançou grande sucesso nesse setor. Tanto que, em 2005, ingressou também na área sucroalcooleira.

De lá para cá, a empresa ganhou destaque no mercado e tornou-se uma das principais fornecedoras de equipamentos e soluções tecnológicas para indústrias do país.

Atualmente, possui dois parques fabris modernos, duas filiais internacionais (Estados Unidos e México) e fortes parcerias capazes de atender às mais diversas necessidades dos setores que atende.

Desenvolvendo produtos inovadores e personalizados que fazem a diferença, a Citrotec® realiza todo o projeto de ponta a ponta, desde o desenvolvimento e fabricação dos equipamentos até a montagem e assistência técnica.

Ao longo desses anos, a Citrotec® desenvolveu diversas tecnologias em todos os setores que atua: cítrico, alimentício, mineração e sucroenergético, entre outros. As soluções inovadoras foram tão importantes para esses mercados que a empresa conquistou diversas patentes de seus processos no Brasil e no mundo.

Os fundadores, diretores, colaboradores e terceiros trabalham incessantemente para que a Citrotec® se torne cada vez mais sólida e de prestígio.

Atualmente, são mais de 300 colaboradores, duas renomadas empresas de engenharia como parceiras, a Etech e a BTZ, e duas empresas parceiras internacionais, a Uni-Systems e a FoodBev Integrity, que representam a Citrotec® comercialmente nos Estados Unidos, México e América Central.

NOSSO AGRADECIMENTO

E são por estes anos e pelos muitos que ainda virão, que só temos a agradecer: aos colaboradores que trabalharam dia e noite em prol da empresa; aos parceiros por acreditarem na nossa capacidade; aos clientes por toda a confiança, credibilidade e parceria.

São mais de 20 anos de crescimento, de desenvolvimento, de parcerias, de trabalho árduo, de muita dedicação e, principalmente, de muito orgulho.



CITROTEC®: TECHNOLOGY REFERENCE FOR WORLDWIDE INDUSTRIES.

On March 10, 2000, Citrotec® founders took the company register. The business was born with the intention of supply the qualified services needs maintenance of the citrus juice companies.

In the course of time, the founders realized the market shortage in customized and high-tech equipment. So, Citrotec® became industry.

In the first years the company has already reached big success in this sector. So much that in 2005, started in the ethanol, sugar, and energy too.

From there to here, the company has gained prominence at the market and has become the main equipment supplier and technological solutions to the industries at the country.

Nowadays, Citrotec® has two modern plants, two international branches (United States and Mexico) and strong partnership able to meet the most diverse needs of the sectors it operates.

Developing innovators and personalize products that makes the difference, Citrotec® makes all the Project, the begin until the end, since equipment development and fabrication until the assembly and technical assistance.

With the Years passed, Citrotec® developed many technologies in all the sectors that work: citrus, foods and beverages, mining and ethanol, sugar and energy. The innovators solutions have been important for all the markets that the company conquered many patents in your process at the Brazil and at the world.

The founders, CEOs, workers and third parties have worked tirelessly to make Citrotec® increasingly solid and prestigious.

Today, the company has more than 300 workers, two reputed partners engineer's companies Etech and BTZ, and two international partners companies, Uni-Systems and FoodBev Integrity, that represents Citrotec® commercially at the United States, Mexico and Central America.

OUR THANKS

And for all these years and for all the years that will come, we have to say thanks: for the workers that have worked day and night; our partners for believe in our capacity; the clients for all the confidence, credibility, and partnership.

It's more than 20 years of growth, development, partners, hard work, many dedications and mainly, a lot of proud.



CITROTEC®: REFERÊNCIA EM TECNOLOGÍA PARA LAS INDUSTRIAS DE TODO EL MUNDO.

Em 10 de marzo de 2000, los fundadores de la Citrotec® tomaron el registro de la empresa. El negocio nació con la intención de suministrar la necesidad de servicios más calificados em manutención de grandes compañías de jugo cítricos.

Con pasar del tiempo, se notó la carencia del mercado en equipos personalizados y de alta tecnología. Y, así la Citrotec® se ha convertido em industria.

En su primer año, la compañía ya se ha logrado un gran éxito este sector. Tanto que, em 2005, empezó también em la aérea de alcohol, azúcar y energía.

De allí para aquí, la empresa ha ganado protagonismo en lo mercado y se ha convertido en unas de las principales proveedoras de equipos y soluciones tecnológicas para las industrias del país.

Actualmente, tiene dos modernas plantas, dos sucursales Internacionales (Estados Unidos y México) y asociación fuerte capaz de satisfacer las necesidades más diversas del sector que trabaja.

Desarrollado productos innovadores y personalizados que hacen la diferencia, la Citrotec® realiza todo el proyecto, del inicio hasta el final, desde lo desarrollo y fabricación hasta montaje y asistencia técnica.

Durante estos años, la Citrotec® ha desarrollado diversas tecnologías em todos los sectores que trabaja: cítrico, alimentos, minería, alcohol, azúcar y energía. Las soluciones innovadoras fueran tan importantes para estes mercados, que la empresa conquistó diversas patentes de sus procesos em el Brasil y em el mundo.

Los fundadores, directores, trabajadores y parceros han trabajado incansablemente para que la Citrotec® volverse cada vez más sólida y prestigiosa.

Actualmente, son más de 300 trabajadores, dos renombradas empresas de ingeria como parceras, la Etech y la BTZ, y dos empresas parceras internacionales, la Uni-Systems y la FoodBev Integrity, que representan la Citrotec® comercialmente em los Estados Unidos, México y América Central.

NUESTROS AGRADECIMIENTOS

Y son por estos años y por los venideros, que solo nos queda agradecer: a los nuestros trabajadores, que han trabajado día y noche, a los nuestros parceros por creer em nuestra capacidad, a los nuestros clientes por toda la confianza, credibilidad y asociación.

Son más de 20 años de crecimiento, desarrollo, trabajo arduo, de mucha dedicación y, principalmente, de mucho orgullo.



DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

A Citrotec® investe em pesquisas e desenvolvimento de melhorias e novos produtos. Os protótipos são submetidos a testes rigorosos antes dos equipamentos entrarem em operação nas empresas.

Empregar as mais recentes inovações tecnológicas é o foco do trabalho realizado pela Citrotec®. A equipe de engenharia utiliza dos melhores e mais avançados softwares do mundo e, por isso, está sempre à frente, oferecendo aos clientes produtos e serviços de alta qualidade.



PRODUCT DEVELOPMENT

Citrotec® invests in researches and development of improvements and new products. The prototypes are subjected to rigorous tests before the equipment is put in operation in companies. Working with the latest technological innovations is what guides the work done by Citrotec®. Our engineering team utilizes the best and most advanced software in the world, and therefore is always one step ahead, offering its customers products and services of high quality.



DESARROLLO DE PRODUCTOS

Citrotec® invierte en investigación, mejoras y desarrollo de nuevos productos. Modelos de prueba son usados y sometidos a pruebas rigurosas antes que los equipos sean puestos en marcha en las empresas. Trabajar con las últimas innovaciones tecnológicas es lo que guía el trabajo realizado por Citrotec®. Nuestro equipo de ingeniería utiliza los mejores y más avanzados softwares del mundo, y, por lo tanto, está siempre un paso al frente, ofreciendo a sus clientes productos y servicios de alta calidad.

CITROTEC INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Avenida Manoel Nieto Lopez, 1715, Centro Emp. Ind. Omar Maksoud - 14804-322 - Araraquara / SP - Brasil

Bureau Veritas Certification certifica que o Sistema de Gestão da organização acima foi avaliada e encontrado em conformidade com os requisitos da Norma detalhada abaixo.

Norma

ISO 9001:2015

Escopo de Certificação

PROJETO E DESENVOLVIMENTO, PRODUÇÃO, VENDAS E ASSISTÊNCIA PÓS VENDAS DE EQUIPAMENTOS PARA INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS, SUROENERGÉTICAS E DE MINERAÇÃO. SERVIÇOS DE CALDEIRARIA EM GERAL.

Data de Início do Ciclo de Certificação: 07-08-2020
 Sujeito à operação satisfatória contínua do sistema de gestão da organização, este certificado é válido até: 21-09-2023
 Validade do certificado anterior: 22-09-2020
 Data da auditoria de recertificação/certificação: 17-07-2020
 Data de Aprovação Original: 24-09-2014
 Certificado N°: BR033931 Versão: 1 Data da Revisão: 07-08-2020

Bruno Bomfim Moreira
Gerente Técnico

Escritório local: Av. Almeida Egídio de Sousa Azeite, 100, Torre C, 4º Andar-Vila Cruzeiro, 04726-170 - São Paulo - SP - Brasil
 Estabelecimentos aderentes a requisitos deste certificado e à aplicabilidade dos requisitos do Sistema de Gerenciamento podem ser obtidos consultando a Organização. Para verificar a validade deste certificado, telefone para +551124699001.

1/1



QUALIDADE

O comprometimento com a qualidade de seus produtos e serviços, comprovado pela certificação ISO 9001, faz com que a Citrotec® conquiste cada vez mais a credibilidade de clientes no Brasil e no exterior.



QUALITY

The commitment with the quality of its products and services, proven by the ISO 9001 certification, allows Citrotec® to conquer more and more clients' credibility in Brazil and abroad.



CALIDAD

El compromiso con la calidad de sus productos y servicios, comprobado con la obtención de la norma ISO 9001, hace que Citrotec® tenga cada vez más credibilidad con los clientes en Brasil y en el exterior.



FABRICAÇÃO E MONTAGEM

Moderno complexo industrial capaz de atender todas as necessidades de seus clientes. O processo de fabricação da Citrotec®, assim como os serviços de manutenção, alia tecnologia de última geração a profissionais altamente capacitados, com know-how internacional e rigoroso controle de qualidade.



MANUFACTURING AND ASSEMBLY

Modern industrial complex capable of meeting all the needs of its customers. The manufacturing process of Citrotec®, as well as, maintenance services, combine the latest technology with highly trained professionals, with international know-how and strict quality control.



FABRICACIÓN Y MONTAJE

Moderno complejo industrial capaz de satisfacer todas las necesidades de sus clientes. El proceso de fabricación de Citrotec®, así como los servicios de mantenimiento, combinan la última tecnología, con profesionales altamente capacitados, control de calidad y know-how internacional.

Novo complexo industrial com 5 mil m² de área
 New industrial site with an area of 5000 m²
 Nuevo complejo industrial con 5 mil m² de área.

A MELHOR RELAÇÃO CUSTO X BENEFÍCIO DO MERCADO

EVAPORADORES CÍTRICOS E ALIMENTÍCIOS



Os evaporadores produzidos pela Citrotec® são determinados pela sua capacidade de remoção de água, número de estágios e efeitos.



THE BEST COST VERSUS BENEFIT RATIO IN THE MARKET

CITRUS AND FOOD EVAPORATORS

The evaporators produced by Citrotec® are determined by their capacity to remove water, number of stages and effects.



- Evaporador para suco de laranjas
- Evaporator for orange juice
- Evaporador para jugo de naranjas



LA MEJOR RELACIÓN COSTO X BENEFICIO DEL MERCADO

EVAPORADORES CÍTRICOS Y ALIMENTOS

Los evaporadores producidos por Citrotec® son determinados por su capacidad de eliminación de agua, número de etapas y efectos.



- Evaporador para suco de laranjas
- Evaporator for orange juice
- Evaporador para jugo de naranjas



ENET® (TASTE®)- EVAPORADOR DE NÉVOA TURBULENTO

Os evaporadores ENET's operam sob o princípio de névoa turbulenta descendente, com curta exposição à temperatura e termicamente acelerado. São especialmente projetados para a produção de uma grande variedade de produtos concentrados, com alta qualidade e custos operacionais mínimos.

CARACTERÍSTICAS:

- Menor tempo de exposição ao calor.
- Sistema de evaporação a vácuo.
- Baixo consumo de vapor.
- Baixo consumo energético.
- Baixa incrustação devido à névoa turbulenta.
- Eliminação da torre de resfriamento.
- Simplicidade de operação.
- Baixo custo de manutenção e instrumentação.
- Fabricado em Aço Inox.
- Fácil transporte e baixo custo de instalação.
- Condensação indireta com 100% de garantia sanitária.



TASTE® - EVAPORATOR

The ENET® evaporators operate under the principle of descending turbulent mist, with short exposure to temperature and thermally accelerated. They are especially designed for the production of a wide variety of concentrated products with high quality and minimum operational costs.

CHARACTERISTICS:

- Shorter exposure to heat.
- Vacuum evaporation system.
- Low steam consumption.
- Low energy consumption.
- Low incrustation due to turbulent mist.
- Simple operation.
- Low maintenance and instrumentation cost.
- Made of stainless steel.
- Easy transportation and low installation cost.
- It doesn't need cooling tower.
- Indirect condensation with 100% of sanitary conditions guaranteed.



TASTE® - EVAPORADOR

Los evaporadores ENET'S operan bajo el principio de niebla turbulenta descendente, con una exposición corta a la temperatura y acelerados térmicamente. Son especialmente diseñados para la producción de una gran variedad de productos concentrados con alta calidad y costos de operación reducidos.

CARACTERÍSTICAS:

- Menos tiempo de exposición al calor.
- Sistema de evaporación al vacío.
- Bajo consumo de vapor.
- Bajo consumo de energía.
- Baja incrustación debido a la niebla turbulenta.
- Eliminación de la torre de enfriamiento.
- Fácil operación.
- Bajo costo de mantenimiento e instrumentación.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil transporte y bajo costo de instalación.
- Condensación indirecta con condiciones sanitarias 100% garantizadas.

EVAPORADOR ENET® (TASTE®) DE MÚLTIPLOS EFEITOS COM CONDENSADOR EVAPORATIVO | CITROTEC®



- Evaporador de Névoa Turbulenta para suco de maçã, uva, cítricos e outras frutas
- Turbulent Mist Evaporator for juices of apple, grape, citric and other fruits
- Evaporador de Niebla Turbulenta para jugos de manzana, uva, cítricos, y otras frutas



EVAPORADOR ENET® (TASTE®) DE MÚLTIPLOS EFEITOS COM CONDENSADOR EVAPORATIVO

Os evaporadores operam sob o princípio de névoa turbulenta descendente, com curta exposição à temperatura e termicamente acelerado.

Utiliza condensadores evaporativos de alta performance e sanitabilidade.

CARACTERÍSTICAS:

- Menor tempo de exposição ao calor.
- Sistema de evaporação a vácuo.
- Baixo consumo de vapor.
- Baixo consumo energético.
- Baixa incrustação devido à névoa turbulenta.
- Eliminação da torre de resfriamento.
- Simplicidade de operação.
- Baixo custo de manutenção e instrumentação.
- Fabricado em Aço Inox.
- Fácil transporte e baixo custo de instalação.
- Condensação indireta com 100% de garantia sanitária.



TASTE® EVAPORATOR ENET OF MULTIPLE EFFECTS WITH EVAPORATIVE CONDENSER

The evaporators for tropical fruits operate under the principle of descending turbulent mist, with short exposure to temperature and thermally accelerated.

It uses evaporative condensers of high performance and sanitation.

CHARACTERISTICS:

- Shorter exposure to heat.
- Vacuum evaporation system.
- Low steam consumption.
- Low energy consumption.
- Low incrustation due to turbulent mist.
- Simple operation.
- Low maintenance and instrumentation cost.
- Made of stainless steel.
- Easy transportation and low installation cost.
- It doesn't need cooling tower.
- Indirect condensation with 100% of sanitary conditions guaranteed.



TASTE® EVAPORADOR ENET DE MÚLTIPLES EFECTOS CON CONDENSADOR EVAPORATIVO

Los evaporadores funcionan bajo el principio de niebla turbulenta descendente, con una exposición corta a la temperatura y térmicamente acelerados.

Utiliza condensadores evaporativos con alto desempeño y saneamiento.

CARACTERÍSTICAS:

- Menos tiempo de exposición al calor.
- Sistema de evaporación al vacío.
- Bajo consumo de vapor.
- Bajo consumo de energía.
- Baja incrustación debido a la niebla turbulenta.
- Eliminación de la torre de enfriamiento.
- Fácil operación.
- Bajo costo de mantenimiento e instrumentación.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil transporte y bajo costo de instalación.
- Condensación indirecta con condiciones sanitarias 100% garantizadas.



- ENET D'Oiler
- Evaporator ENET with D'Oiler
- Evaporador ENET con D'Oiler





EVAPORADOR COM COLUNA DE DESTILAÇÃO (D'OILER) PARA RECUPERAR D'LIMONENE

Composto aromático de alto valor chamado D'limonene, é proveniente da casca de frutas cítricas.

As colunas de destilação Citrotec® instaladas nos ENET's, esgotam, concentram e recuperam o D'limonene com alta qualidade (aldeído) proveniente do licor da casca cítrica reagida e prensada, além de promover a concentração de até aproximadamente 45 Brix.

CARACTERÍSTICAS:

- Menor tempo de exposição ao calor.
- Sistema de destilação a vácuo.
- Baixa incrustação devido ao baixo aquecimento.
- Alta taxa de evaporação.
- Simplicidade de operação.
- Baixo custo de manutenção e instrumentação.
- Fabricado em Aço Inox.
- Fácil transporte e baixo custo de instalação.
- Alta taxa de retorno do investimento.
- Diminuição da carga nos tratamentos de efluentes



EVAPORATOR WITH DISTILLATION COLUMN (D'OILER) TO RETRIEVE D'LIMONENE

High value aromatic compound called D'limonene, it comes from the peel of citric fruits.

Citrotec®'s distillation columns installed in the ENETs, deplete, concentrate and recover the high quality D'limonene (aldehyde) from the liquor of the citric peel reacted and pressed, in addition to promoting the concentration of up to approximately 45 Brix.

CHARACTERISTICS:

- Shorter exposure to heat.
- Vacuum distillation system.
- Low incrustation due to low heating.
- Vacuum evaporation system.
- Low incrustation due to rapid heating.
- Incrustation inside the tubes are drastically reduced.
- High rate of evaporation.
- Simple operation.
- Low maintenance and instrumentation cost.
- Made of stainless steel.
- Easy transportation and low installation cost.
- High rate of investment return.
- Reduction of load on effluent treatment.



EVAPORADOR CON COLUMNA DE DESTILACIÓN (D'OILER) PARA RECUPERAR D'LIMONENE

El compuesto aromático de alto valor llamado D'limonene proviene de la cáscara de las frutas cítricas.

Las columnas de destilación Citrotec® instaladas en los equipos ENET, escurren, concentran y recuperan el D'limonene con alta calidad (aldehído) a partir del licor de la cáscara de las frutas cítricas reaccionada y prensada, además, producen una concentración máxima de 45 Brix aproximadamente.

CARACTERÍSTICAS:

- Menos tiempo de exposición al calor.
- Sistema de destilación al vacío.
- Baja incrustación debido al poco calentamiento.
- Sistema de evaporación al vacío.
- Bajo incrustación debido al calentamiento rápido.
- La incrustación dentro de los tubos se reduce drásticamente.
- Alta velocidad de evaporación.
- Fácil operación.
- Bajo costo de mantenimiento e instrumentación.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil transporte y bajo costo de instalación.
- Alta tasa de retorno de la inversión.
- Reducción de la carga en el tratamiento de efluentes.



- ENET®/WASTE
- TASTE®/WASTE
- TASTE®/WASTE



ENET®/WASTE

É um evaporador de concentração de licor ou água de lavagem da casca cítrica para a produção de base pectina com recuperação do D'Limoneo que permitem a recirculação do condensado na produção de base pectina com baixo consumo de água.

CARACTERÍSTICAS:

- Recuperação do condensado na evaporação da água de lavagem da casca cítrica, permitindo a recirculação deste.
- Produção de base pectina com baixo consumo de água.
- Recuperação do D'Limoneo.
- Limpeza C.I.P.
- Operação com baixo custo.
- Baixo consumo energético.
- Uso de Condensadores Evaporativos.



TASTE®/WASTE

It is an evaporator of liquor concentration or citric peel wash water for the production of pectin base with recovery of D'Limoneo that allows the recirculation of the condensate in the production of pectin base with low water consumption.

CHARACTERISTICS:

- Recovery of the condensate in the evaporation of the citric peel washing water, allowing the recirculation of this product.
- Production of pectin base with low water consumption.
- Recovery of D'Limoneo.
- Cleaning C.I.P.
- Low cost operation.
- Low energy consumption.
- Use of Evaporative Condensers.



TASTE®/WASTE

Es un evaporador de concentración de licor o agua proveniente del lavado de la cáscara cítrica para la producción de base pectina con recuperación de D'limoneo que permite la recirculación del condensado de base pectina con bajo consumo de agua.

CARACTERÍSTICAS:

- Recuperación del condensado en la evaporación del agua que proviene del lavado de la cáscara cítrica, lo que permite la recirculación del mismo.
- Producción de base pectina con bajo consumo de agua.
- Recuperación de D'limoneo.
- Limpieza C.I.P.
- Bajo costo de operación.
- Bajo consumo de energía.
- Uso de Condensadores Evaporativos.





- D'oiler
- D' Oiler
- D'oiler



D'OILER – DESTILADOR

Equipado com uma coluna destiladora à vácuo, alimentado com água amarela da descarga das centrífugas e licor de bagaço cítrico, recupera e concentra o D'limonene de alta qualidade (aldeído). Apresenta ainda rendimento mínimo de recuperação de D'limonene cítrico de 90%.

Também pode ser fornecido conjugado ao sistema de processamento do bagaço através de moinho, dosador de cal, reatora e prensagem do mesmo.

CARACTERÍSTICAS:

- Baixo valor de investimento.
- Melhor aproveitamento e eficiência da circulação de água para o sistema das extratoras.
- Extração de D'limonene de alta qualidade, com alto valor agregado.
- Baixo consumo energético.
- Rendimento de extração de no mínimo 80%.



D'OILER – DISTILLER

Equipped with a vacuum distiller column, fed with yellow water from the discharge of the centrifuges and citric bagasse liquor, it recovers and concentrates the high quality D'limonene (aldehyde). It also has a minimum recovery rate of 90% of citric D'limonene.

It can also be supplied with the bagasse processing system through a mill, lime doser, reactor and pressing of the same product.

CHARACTERISTICS:

- Low investment costs.
- Better use and efficiency of the water circulation to the system of the extractors.
- Extraction of high quality d'limonene, with high value.
- Low energy consumption.
- Extraction rate of at least 80%.



D'OILER – DESTILADOR

Equipado con una columna de destilación al vacío, alimentado con agua amarilla de descarga de las centrífugas y licor de bagazo cítrico, recupera y concentra D'limonene de alta calidad (aldeído). Presenta un rendimiento mínimo de recuperación de D'limonene cítrico del 90%.

También puede ser suministrado acoplado a un sistema de procesamiento de pulpa por medio de molino, dosificador de cal, reactor y sistema de prensado.

CARACTERÍSTICAS:

- Bajo costo de inversión.
- Mejor aprovechamiento y eficiencia de la circulación de agua para el sistema de extracción.
- Extracción d'limonene de alta calidad, con alto valor agregado.
- Bajo consumo de energía.
- Extracción con rendimiento mínimo de 80%.

PROCESSAMENTO DE BAGAÇO CÍTRICO COM D'OILER | CITROTEC®



- D'oiler para recuperar D'limonene
- D'oiler to recover D'limonene
- D'engrasador para recuperar D'limonene



- Prensa helicoidal vertical para bagaço
- Vertical screw press for peel
- Prensa helicoidal vertical para bagazo



- Moinho triturador para bagaço
- Mill crusher for bagasse
- Trituradora de molino de bagazo



SISTEMA PARA PROCESSAMENTO DE BAGAÇO CÍTRICO COM D'OILER

Composto de equipamentos como moinho em aço inox para trituração do bagaço, dosador de cal, reatora para reação do cal com o bagaço e prensa helicoidal vertical, com cone de contra-pressão para regular a umidade de saída do produto. Este sistema precede a recuperação do D'limonene através do D'oiler conjugado ao processo.

CARACTERÍSTICAS:

- Baixo valor de investimento.
- Alto rendimento na extração de licor.
- Baixo custo operacional.
- Baixo consumo energético.
- Alta taxa de retorno do investimento.



SYSTEM FOR PROCESSING CITRUS PEEL WITH D'OILER

Equipment compound such as stainless steel mill for grinding the peel, lime doser, reaction screw to lime and peel, vertical screw press, with counter-pressure cone to control the product's humidity output, perforated screen for the liqueur output. This system precedes the recovery of d'limonene by the D'oiler present on the process.

CHARACTERISTICS:

- Low investment costs.
- Highly efficient on liquor extraction.
- Low operation cost.
- Low energy consumption.
- High rate of return on investment.



SISTEMA PARA PROCESAMIENTO DE BAGAÇO CÍTRICO CON D'OILER

Este sistema está compuesto por equipos como un triturador para bagazo fabricado en acero inoxidable, un dosificador de cal, un mezclador para la cal con el bagazo, una prensa helicoidal vertical con un cono de contra presión que controla la humedad del producto, y una chapa perforada para salida del licor. Este sistema precede a la etapa de recuperación del d'limonene a través del D'oiler unido al proceso.

CARACTERÍSTICAS:

- Bajo costo de inversión.
- Alto rendimiento en la extracción del licor.
- Bajo costo de operación.
- Bajo consumo de energía.
- Alta tasa de retorno de la inversión.



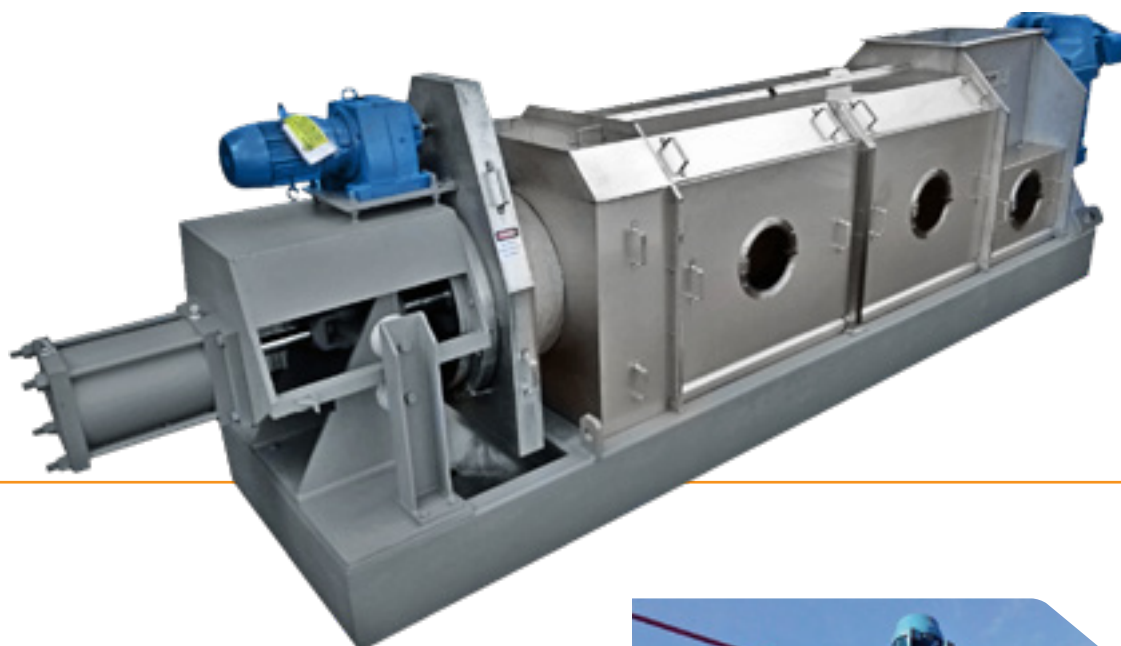
- Processadora de bagaço
- Processor bagasse
- Procesadora de bagazo

PRENSAS PARA BAGAÇO CÍTRICO | CITROTEC®

 **MODELO HORIZONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL**

 **HORIZONTAL PRESS FOR CITRIC BAGASSE IN STAINLESS STEEL**

 **PRENSA DE BAGAZO CÍTRICO MODELO HORIZONTAL EN ACERO INOXIDABLE**



 **MODELO VERTICAL**

 **VERTICAL PRESS**

 **PRENSA VERTICAL**





PRENSA PARA BAGAÇO CÍTRICO HORIZONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL

Prensa Helicoidal horizontal para bagaço cítrico, construída em aço inox com cone de contra-pressão acionado e pneumática para regular a humidade de saída do produto. Aplicada na prensagem do bagaço lavado para base Pectina e na fabricação normal de Pellets de bagaço cítrico.

PRENSA VERTICAL

Prensa Vertical construída em FoFo nodular e aço inoxidável de alta resistência e robustez com cone fixo pneumático para o controle da humidade do bagaço. Fornecida com redutor planetário de alta performance.

CARACTERÍSTICAS:

- Baixo valor de investimento.
- Alto rendimento na prensagem.
- Baixo custo operacional.
- Baixo consumo energético.
- Baixa manutenção.
- Alta capacidade de operação.
- Alta robustez.



HORIZONTAL PRESS FOR CITRIC BAGASSE IN STAINLESS STEEL

Horizontal Helical Press for citric bagasse, built in stainless steel with counter-pressure cone pneumatically actuated to regulate the humidity of the product output. Applied in the pressing of washed bagasse for Pectin base and in the normal manufacture of Pellets of citric bagasse.

VERTICAL PRESS

Vertical press built in nodular cast iron and stainless steel of high resistance and robustness with fixed pneumatic cone for the control of the bagasse humidity. Supplied with high performance universal reducer.

CHARACTERISTICS:

- Low investment value.
- High efficiency on the pressing.
- Low operation cost.
- Low energy consumption.
- Low maintenance cost.
- High operation capacity.
- High robustness.



PRENSA DE BAGAZO CÍTRICO MODELO HORIZONTAL EN ACERO INOXIDABLE

Prensa Helicoidal horizontal para bagazo cítrico, fabricada en acero inoxidable con cono de contrapresión, accionamiento y sistema neumático que regula la humedad de salida del producto. Se utiliza en el prensado del bagazo lavado para base de Pectina y en la producción normal de Pellets de bagazo cítrico.

PRENSA VERTICAL

Prensa Vertical fabricada de fundición nodular y acero inoxidable de alta resistencia. Equipo robusto provisto de un cono fijo neumático que controla la humedad del bagazo. Se suministra con reductor planetario de alto desempeño.

CARACTERÍSTICAS:

- Bajo costo de inversión.
- Alto rendimiento en el prensado.
- Bajo costo de operación.
- Bajo consumo de energía.
- Bajo mantenimiento.
- Alta capacidad de operación.
- Robustez.

SECADOR DE BAGAÇO CÍTRICO | CITROTEC®



- Maior secador de bagaço cítrico do mundo construído pela Citrotec® com capacidade de 80.000 lb/h.
- World largest citrus peel dryer built by Citrotec®, with a capacity of 80,000 lb/h.
- El mayor secador de bagazo cítrico del mundo construido por Citrotec®, con una capacidad de 80.000 lb/h.





SECADOR DE BAGAÇO CÍTRICO

O secador de bagaço cítrico é um equipamento rotativo de simples passo e de alta eficiência, amplamente usado na indústria cítrica. O tambor rotativo tem a função de distribuir o bagaço de forma que a água se evapore, gerando gás úmido, que é succionado pelos ventiladores da caixa de sucção. Esses gases úmidos da secagem podem ser utilizados nos Evaporadores de Energia Reciclada (WASTE).

CARACTERÍSTICAS:

- Secagem do bagaço cítrico com alta eficiência e baixo consumo energético.
- Secagem do bagaço para produção de Pellets com alta qualidade.
- Pequena alteração na cor da palha seca.
- Produção de ração com alto valor agregado.
- Operação segura e automatizada.
- Alta taxa de secagem.



CITRUS PEEL DRYER

The citrus peel dryer is a simple step rotating equipment of high efficiency, widely used in the citrus industry. The rotary drum has the function of distributing the bagasse in a way that the water evaporates, generating humid gas, which is sucked by the fans of the suction box. These humid gases of the drying can be used in the Recycled Energy Evaporators (WASTE).

CHARACTERISTICS:

- Drying of the citric bagasse with high efficiency and low energy consumption.
- Bagasse drying for the production of Pellets with high quality.
- Small change in color of dry straw.
- Production of feed of high value.
- Safe and automated operation.
- High drying rate.



SECADOR DE BAGAZO CÍTRICO

El secador de bagazo cítrico es un equipo rotativo de paso simple y de alta eficiencia, muy usado en la industria cítrica. El tambor rotativo tiene como función distribuir el bagazo de modo que el agua se evapore, generando gas húmedo que es aspirado por los ventiladores de la caja de succión. Estos gases húmedos provenientes del secado se pueden utilizar en los Evaporadores de Energía Reciclada (WASTE).

CARACTERÍSTICAS:

- Secado de bagazo cítrico con alta eficiencia y bajo consumo de energía.
- Secado del bagazo para la producción de Pellets con alta calidad.
- Leve cambio en el color de la paja seca.
- Producción de ración de alto valor agregado.
- Funcionamiento seguro y automatizado.
- Alto índice de secado.

SECADOR DE BAGAÇO CÍTRICO DE MULTIPLOS PASSES | CITROTEC®



- Secador de bagaço cítrico de multiplos passes
- Citric bagasse dryer with multiple turns
- Secador de bagazo cítrico de pasadas múltiples





SECADOR DE BAGAÇO CÍTRICO DE MÚLTIPLOS PASSÉS

O secador de bagaço cítrico de múltiplos passes é um equipamento de alta eficiência e baixa exposição do bagaço a altas temperaturas.

É ideal para produzir a Base de Pectina de alta qualidade com preservação da cor. De operação segura e automatizada o secador de bagaço cítrico de múltiplos passes é amplamente usado na indústria cítrica.

CARACTERÍSTICAS:

- Secagem do bagaço cítrico com alta eficiência e baixo consumo energético.
- Secagem do bagaço para produção de Base de Pectina com alta qualidade.
- Pequena alteração na cor da palha seca.
- Produção de ração com alto valor agregado.
- Operação segura e automatizada.
- Alta taxa de secagem.



CITRIC BAGASSE DRYER WITH MULTIPLE TURNS

The citric bagasse dryer is a high efficiency equipment and of low exposure of the bagasse to high temperatures.

It is ideal for the production of pectin base of high quality with color preservation. Safe and automated operation the citric bagasse dryer with multiple turns is widely used in the citric industry.

CHARACTERISTICS:

- Drying of the citric bagasse with high efficiency and low energy consumption.
- Bagasse drying for the production of pectin base with high quality.
- Small change in color of dry straw.
- Production of feed of high value.
- Safe and automated operation.
- High drying rate.



SECADOR DE BAGAZO CÍTRICO DE PASADAS MÚLTIPLES

El Secador de bagazo de cítrico es un equipo de alta eficiencia y baja exposición del bagazo a altas temperaturas.

Es ideal para la producción de base de pectina de alta calidad con preservación del color. Con una operación segura y automatizada, el secador de bagazo cítrico de pasadas múltiples se utiliza ampliamente en la industria de cítricos.

CARACTERÍSTICAS:

- Secado de bagazo cítrico con alta eficiencia y bajo consumo de energía.
- Secado del bagazo para la producción de base de pectina de alta calidad.
- Leve cambio en el color de la paja seca.
- Producción de ración de alto valor agregado.
- Funcionamiento seguro y automatizado.
- Alto índice de secado.



E.E.R. EVAPORADOR DE ENERGIA RESIDUAL (WASTE®) COM CONDENSADOR EVAPORATIVO | CITROTEC®



- Evaporador de Energia Residual
- Residual Energy Evaporator
- Evaporador de Energía Residual





E.E.R. EVAPORADOR DE ENERGIA RESIDUAL (WASTE®) COM CONDENSADOR EVAPORATIVO

O Evaporador de Energia Residual, conhecido como WASTE®, utiliza-se de vapores de baixa pressão ou gases quentes de várias procedências, como: secadores, vapores de coluna de destilação e qualquer outro processo industrial que forneça gás úmido aquecido. Utilizado na fábrica de ração, na concentração de licor.

CARACTERÍSTICAS:

- Aproveitamento da energia residual dos gases dos secadores.
- Equipado com sistema de lavagem de gases (Scrubber System).
- Sistema de recuperação de D'limonene.
- Baixos custos operacionais.
- Uso de Condensadores Evaporativos de alta performance.



E.E.R. RESIDUAL ENERGY EVAPORATOR (WASTE®) WITH EVAPORATIVE CONDENSER

The evaporator of residual energy known as WASTE®, it uses low pressure steam or hot gases of various origins such as dryers, vapors from distillation column and any other industrial process that provides heated humid gas. Used at the making of feed, it operates in the concentration of liquor.

CHARACTERISTICS:

- Utilization of residual energy from the gases in the dryers.
- Equipped with a gas scrubber system.
- The equipment may consist of a system of D' limonene recovery.
- Lower operational costs.
- Use of high performance Evaporative Condensers.



E.E.R. EVAPORADOR DE ENERGÍA RESIDUAL (WASTE®) CON CONDENSADOR EVAPORATIVO

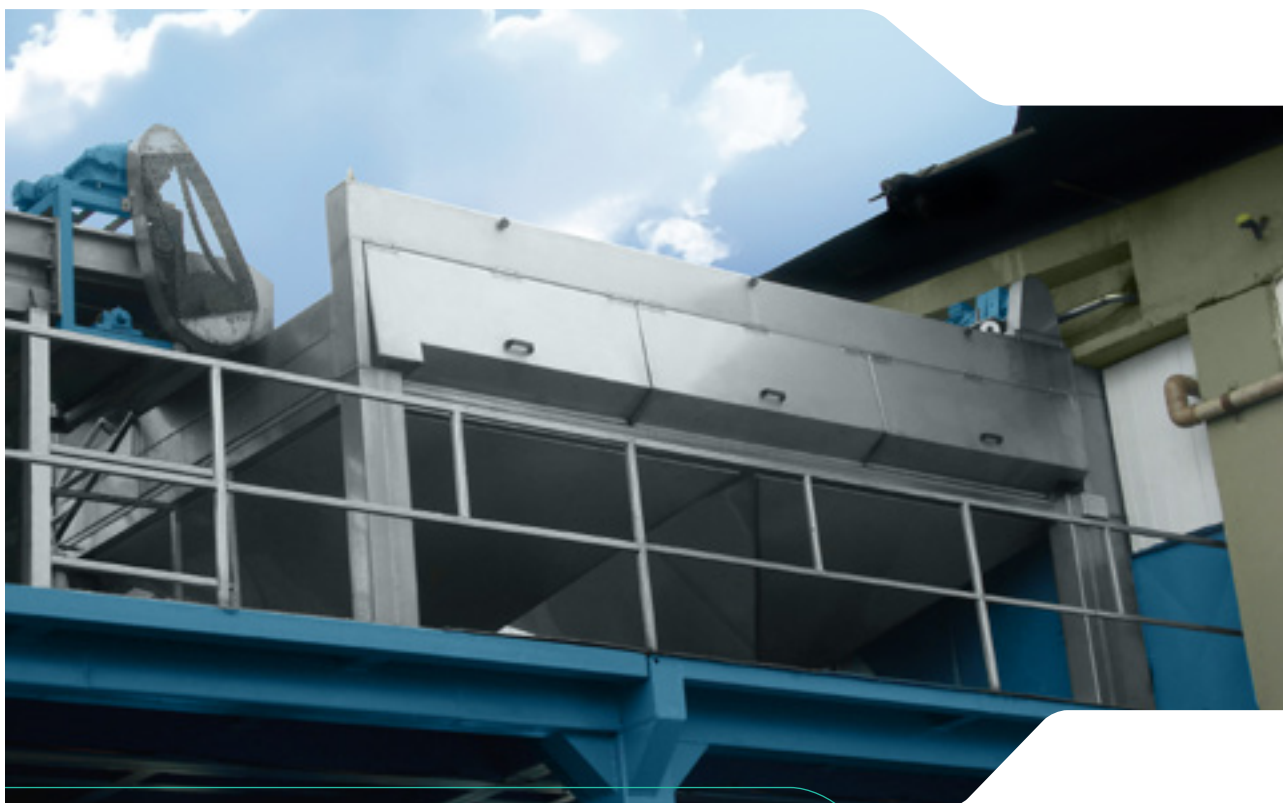
El Evaporador de Energía Residual conocido como WASTE®, utiliza vapores de baja presión o gases calientes provenientes de secadores, vapores de columnas de destilación y cualquier otro proceso industrial que suministre gas húmedo caliente. Se utiliza en fábricas de alimentos balanceados, y en la concentración de licor.

CARACTERÍSTICAS:

- Uso de la energía residual de los gases de secadores.
- Equipado con sistema de lavado de gases (Scrubber System).
- El equipo puede contar con un sistema de recuperación de D'limonene.
- Bajo costo de operación.
- Uso de Condensadores Evaporativos de alto desempeño.



- Lavadora de frutas
- Fruit washer
- Lavadora de frutas





LAVADORA

A lavadora de citros é uma máquina destinada à limpeza da fruta, que remove os resíduos de campo ou sujeira acumulada na casca dos frutos. O número de eixos de escovas rotativas, bem como o tipo de cerdas utilizado, depende da fruta beneficiada.

ESTA ETAPA É BASICAMENTE COMPOSTA DE:

- Escovar as frutas (limpeza mecânica).
- Enxágue com água limpa.
- Eliminar o excesso de água.

CARACTERÍSTICAS:

- Dimensões variáveis.
- Comprimento de acordo com a quantidade e qualidade da fruta recebida.
- Projetada de forma a proporcionar uma posição de trabalho confortável.



WASHER

The citrus washer is a machine designed to clean the fruit, which should remove the field residue or dirt accumulated on the skin of the fruit. The number of axes of the rotary brushes, as well as the type of bristles used depends on the fruits used.

THIS STEP IS BASICALLY COMPOSED OF:

- Brush the fruit (mechanical cleaning).
- Rinse with clean water.
- Remove the excess of water.

CHARACTERISTICS:

- Variable dimensions.
- Length according to the quantity and quality of the fruit received.
- Designed so as to provide a comfortable working position.



LAVADORA

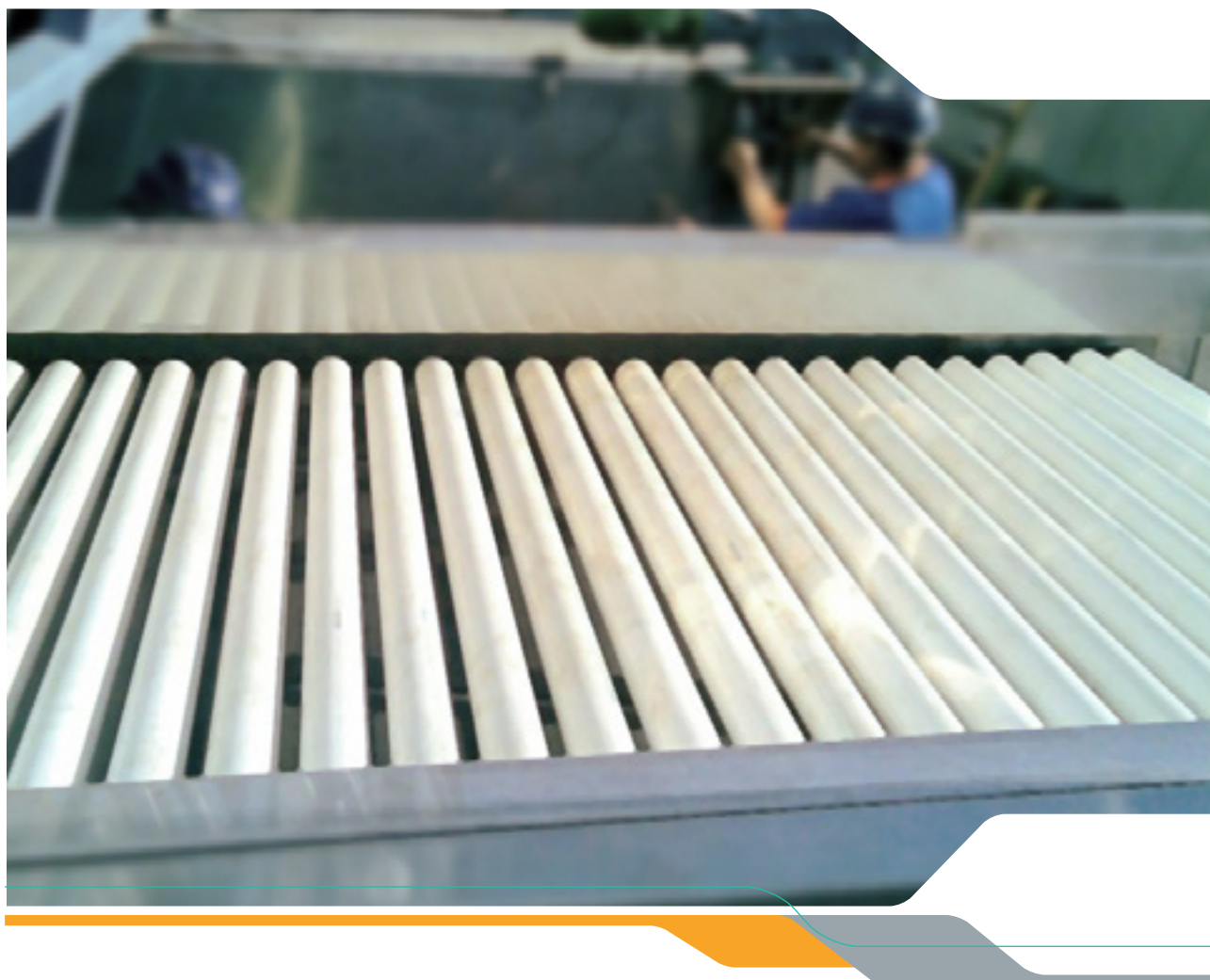
La lavadora de cítricos es una máquina que se destina a la limpieza de la fruta, la cual debe remover los residuos de campo o suciedad acumulada en la cáscara de los frutos. El número de ejes de cepillos rotativos, y el tipo de cerdas utilizadas, depende del tipo de fruta.

LAS ETAPAS SON BÁSICAMENTE LAS SIGUIENTES:

- Cepillar las frutas (limpieza mecánica).
- Enjuague con agua limpia.
- Eliminar el exceso de agua.

CARACTERÍSTICAS:

- Medidas variables.
- Largo de acuerdo con la cantidad y calidad de la fruta recibida.
- Equipo Diseñado para proporcionar una posición de trabajo cómoda.



- Mesa de seleção sendo instalada
- Selection Table being installed
- Mesa de selección en el momento de la instalación





MESA DE SELEÇÃO

A pré-seleção é feita nas mesas de roletes metálicos ou PVC. Estas servem para girar a fruta de forma a permitir a visualização de toda a sua superfície e retirada de todas aquelas que apresentarem algum sinal de podridão ou que estejam partidas devido às manipulações anteriores, evitando que sigam na linha.

CARACTERÍSTICAS:

- Dimensões variáveis.
- Comprimento de acordo com a quantidade e qualidade da fruta recebida.
- Projetada de forma a proporcionar uma posição de trabalho confortável.



SELECTION TABLE

The pre-selection is made on the metal or PVC roller tables, this equipment is used to rotate the fruit to allow visualization of the entire surface of the fruit and withdraw from the fruit stream all those fruit that show any sign of decay, or that are damaged, due to previous handling, avoiding that the fruit will continue in the production line.

CHARACTERISTICS:

- Variable dimensions.
- Length according to the quantity and quality of the fruit received.
- Designed so as to provide a comfortable working position.



MESA DE SELECCIÓN

La pre-selección se realiza en las mesas de rodillos metálicos o de PVC. Su función es girar la fruta para permitir toda la visualización de la superficie de la misma, así todas las frutas que presenten alguna señal de putrefacción, o que estén partidas, debido a manipulaciones anteriores, son separadas para evitar que sigan en la línea.

CARACTERÍSTICAS:

- Medidas variables.
- Largo de acuerdo con la cantidad y calidad de la fruta recibida.
- Equipo diseñado para proporcionar una posición de trabajo cómoda.

UM MERCADO SAUDÁVEL E LUCRATIVO

FRUTOS DIVERSOS

A CITROTEC® ATUA E INOVA COM SEUS EQUIPAMENTOS, GARANTINDO TODO O SABOR E A QUALIDADE QUE O MERCADO DE FRUTAS TROPICAIS E NÉCTARES DE FRUTAS EXIGE.



A HEALTHY AND PROFITABLE MARKET MISCELLANEOUS FRUITS

Citrotec® operates and innovates with its equipment ensuring all the flavor and quality that the market of tropical fruits and fruit nectars requires.



UN MERCADO SALUDABLE Y LUCRATIVO FRUTOS VARIADOS

Citrotec® actúa e innova en el diseño de sus equipos, garantizando todo el sabor y la calidad que el mercado de frutas tropicales y néctares de frutas exige.





EVAPORADOR ENET® (TASTE®) DE MÚLTIPLOS EFEITOS PARA FRUTAS TROPICAIS, UVA, MAÇÃ E ÁGUA DE COCO

CITROTEC®



- Evaporador para frutas tropicais
- Tropical Fruit Evaporator
- Evaporador de Frutas Tropicales





EVAPORADOR ENET® (TASTE®) DE MÚLTIPLOS EFEITOS PARA FRUTAS TROPICAIS, UVA, MAÇÃ E ÁGUA DE COCO

Os evaporadores para caju, frutas tropicais, uva, maçã e água de coco operam sob o princípio de névoa turbulenta descendente, com curta exposição à temperatura e termicamente acelerado. São especialmente projetados para a produção de uma grande variedade de produtos concentrados, com alta qualidade e custos operacionais mínimos.

CARACTERÍSTICAS:

- Menor tempo de exposição ao calor.
- Baixo consumo energético.
- Baixo consumo de calor.
- Sistema de evaporação a vácuo.
- Baixa incrustação devido à névoa turbulenta.
- Alta taxa de evaporação.
- Simplicidade de operação.
- Baixo custo de manutenção e instrumentação.
- Fabricado em Aço Inox.
- Fácil transporte e baixo custo de instalação.
- Produzido de 3 até 7 efeitos.
- Possibilidade do uso de Condensadores Evaporativos.
- Mantém a qualidade e características do produto.



EVAPORATOR ENET® (TASTE®) OF MULTIPLE EFFECTS FOR TROPICAL FRUITS, GRAPE, APPLE AND COCONUT WATER

The evaporators for cashew, tropical fruits operate under the principle of descending turbulent mist, with short exposure to temperature and thermally accelerated. They are especially designed for the production of a wide variety of concentrated products with high quality and minimum operational costs.

CHARACTERISTICS:

- Shorter exposure to heat.
- Low energy consumption.
- Vacuum evaporation system.
- Low incrustation due to turbulent mist.
- High rate of evaporation.
- Simple operation.
- Low maintenance and instrumentation cost.
- Made of stainless steel.
- Easy transportation and low installation cost.
- Produced from 3 to 7 effects.
- It is possible to use Evaporative Condensers.
- Maintain the quality and characteristics of the product.



EVAPORADOR ENET® (TASTE®) DE MÚLTIPLES EFECTOS PARA FRUTAS TROPICALES, UVA, MANZANA Y AGUA DE COCO

Los evaporadores para marañón frutas tropicales operan bajo el principio de la niebla turbulenta descendente, con una exposición corta a la temperatura y acelerados térmicamente. Están especialmente diseñados para la producción de una amplia variedad de productos concentrados con alta calidad y costos operativos mínimos.

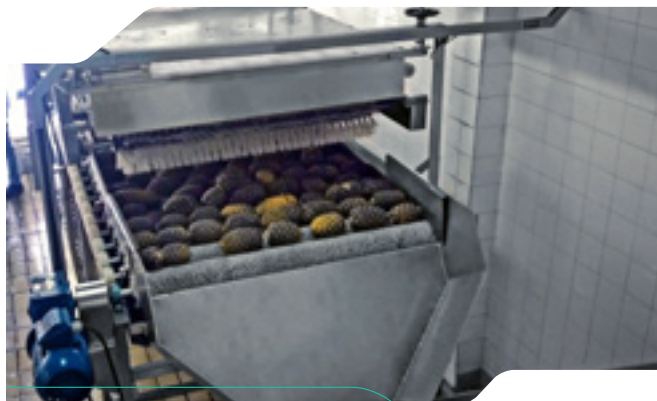
CARACTERÍSTICAS:

- Menos tiempo de exposición al calor.
- Bajo consumo de energía.
- Bajo consumo de calor.
- Sistema de evaporación al vacío.
- Baja incrustación debido a la niebla turbulenta.
- Alta velocidad de evaporación.
- Fácil operación.
- Bajo costo de mantenimiento e instrumentación.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil transporte y bajo costo de instalación.
- Producción de 3 hasta 7 efectos.
- Posibilidad de utilizar Condensadores Evaporativos.
- Mantiene la calidad y las características del producto.

LINHA PROCESSADORA PARA POLPA DE ABACAXI | CITROTEC®



1 - Tanque de imersão pré-lavador de frutas



2 - Lavadora de frutas com escovas de nylon e sprays de água



3 - Alinhador transversal de frutas



4 - Disco de corte das frutas



5 - Lona de inspeção das frutas cortadas



6 - Despolpadeira de frutas com discos dentados e alinhadores



LINHA PROCESSADORA PARA POLPA DE ABACAXI

Construída totalmente em aço inox, e as partes que ficam em contato com as frutas em materiais padrão alimentício, a Linha Processadora de Polpas é composta de tanque de imersão para pré-lavagem das frutas, lavadora com escovas superiores e inferiores, confeccionadas em nylon e sprays de água sobre as escovas, para garantir uma melhor limpeza das frutas.

Para a movimentação, utiliza elevador de taliscas que encaminham as frutas lavadas para o alinhador transversal, que irá conduzir as mesmas para o disco de corte.

Após serem cortadas ao meio, as frutas caem sobre uma lona

padrão alimentício, que serve como inspeção antes da entrada na despolpadeira.

Já a despolpadeira de frutas é construída com 3 rolos cilíndricos, sendo o primeiro revestido com borracha padrão alimentício, para pressionar as frutas sobre o cilindro, composto de discos dentados em aço inox que irá separar a polpa da casca enviando-a para o processo.

A casca passa então para uma faca regulável transversal, raspando o restante da polpa e encaminhando ao terceiro cilindro revestido, que descarta essa casca para outros fins.



PROCESSING PRODUCTION LINE FOR PINEAPPLE PULP

Constructed entirely of stainless steel and the parts that are in contact with the fruit are according to food standard code, The Processing Line for Pulp consists of a dipping tank for pre-washing of the fruit, washer of upper and lower brushes made of nylon and water sprays above the brushes to ensure a better cleaning of fruits.

For the handling, it is used paddle elevators that direct the washed fruit to the transversal liner which will lead the fruit to the cutting blade.

After being cut in half, the fruit fall on the canvas standard for food

handling that works for as an inspection before entering the depulper.

The fruit depulper is constructed with 3 cylindrical rolls, the first is rubber coated food standard to press the fruit against the cylinder that has toothed discs made of stainless steel which will separate the pulp from the skin sending it to the process.

The skin, then goes to an adjustable transversal knife, by scraping the remaining of the pulp and forwarding it to the third coated cylinder that disposes of this skin for other purposes.

PHOTO CAPTIONS:

- 1 - Pre-washer immersion tank and fruit
- 2 - Fruit washer with brushes made of nylon and water sprays
- 3 - Fruit transversal liner

- 4 - Fruit cutting blade
- 5 - Canvas used for sliced fruit inspection
- 6 - Fruit depulper with toothed and liner discs



LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE PULPA DE ANANÁ (PIÑA)

Construido totalmente en acero inoxidable - partes que están en contacto con la fruta son fabricadas de material estándar para alimentos. La línea de proceso de pulpa está compuesta de un tanque para inmersión y lavado de las frutas, un lavador con cepillos superiores e inferiores fabricados en nylon; sprays de agua en los cepillos para asegurar una limpieza a fondo de las frutas.

Para la manipulación y transporte, utiliza una banda transportadora que conduce las frutas lavadas hacia el alineador transversal, y éste a su vez las conduce para el disco de corte.

Después que son cortadas al medio, las frutas caen en una lona

del tipo alimenticio para inspección antes que entren a l extractor de pulpa.

El extractor de pulpa de frutas es fabricado con 3 rodillos cilíndricos, siendo que el primero es revestido de una goma del tipo alimenticio que presiona las frutas sobre otro cilindro compuesto de discos con dientes de acero inoxidable que separa la pulpa de la cáscara y la conduce al proceso.

La cáscara pasa entonces por un cuchillo transversal ajustable que raspa el resto de la pulpa y la conduce al tercer cilindro revestido para que sea descarta para otros fines.

LEYENDAS DE LAS FOTOS:

- 1 - Tanque de inmersión prelavador y frutas
- 2 - Lavador de frutas con cepillos de nylon y sprays (rociadores) de agua
- 3 - Alineador transversal de frutas

- 4 - Disco para corte de las frutas
- 5 - Lona de inspección de las frutas cortadas
- 6 - Extractor de pulpa de frutas con discos dentados y alineadores

PASTEURIZADOR TUBULAR PARA SUCOS | CITROTEC®



- Pasteurizador/Esterilizador para sucos e néctares de frutas
- Pasteurizer/sterilizer for fruit juices and nectars
- Pasteurizador/Esterilizador para jugos y néctares de frutas



- Pasteurizador para sucos de maçã, uvas, tropicais e cítricos
- Pasteurizer for juices of apple, grapes, tropical and citrics
- Pasteurizador para jugos de manzana, uva, frutas tropicales y cítricos



PASTEURIZADOR TUBULAR PARA SUCOS

Construído totalmente em aço inox. Possui tubos ovalados para melhor troca térmica. Montados em skids também em aço inox, o Pasteurizador Tubular para Sucos é equipado com gerador de água quente, sistema de resfriamento com água industrial e resfriamento com água gelada, vinda do CHILLER. Ainda apresenta baixo consumo de energia. Pode ser usado com vários tipos de sucos e néctares de frutas em geral.

APLICAÇÕES: sucos, polpas, sucos com sólidos em suspensão, sucos com viscosidade média, néctares, refrescos e sucos clarificados.

CARACTERÍSTICAS:

- Operação com sucos com alto teor de polpa.
- Mantém a qualidade do produto sem alterar cor e sabor.
- Baixo consumo de vapor.
- Baixo consumo energético.
- Construção em aço inoxidável.
- Instalação compacta.



TUBULAR PASTEURIZER FOR JUICES

Built entirely of stainless steel. It has oval tubes for better heat transfer. Mounted on skids also in stainless steel, the tubular Pasteurizer for juice is equipped with hot water generator, cooling system with industrial water and cooling with cold water from the CHILLER. It also has low power consumption. It can be used with various types of juices and fruit nectars in general.

APPLICATIONS: juice, pulp, juices with suspended solids, juice with medium viscosity, nectars, soft drinks and clear juices.

CHARACTERISTICS:

- Operation with juices with high pulp content.
- It maintains the quality of the product without changing the color and flavor.
- Low steam consumption.
- Low energy consumption.
- Stainless steel construction.
- Compact installation.



PASTEURIZADOR TUBULAR DE JUGOS

Construído totalmente en acero inoxidable. Posee tubos ovalados para un mejor intercambio térmico; montados sobre una plataforma de acero inoxidable.

El Pasteurizador tubular de jugos está equipado con un generador de agua caliente, sistema de enfriamiento con agua industrial y enfriamiento con agua helada que viene del CHILLER (dispensador). Además, tiene bajo consumo de energía. Puede ser usado con diversos tipos de jugos y néctares de frutas en general.

APLICACIONES: jugos, pulpas, jugos con sólidos en suspensión, jugos con viscosidad media, néctares, refrescos y jugos clarificados.

CARACTERÍSTICAS:

- Opera con jugos de alto tenor de pulpa.
- Mantiene la calidad del producto sin alterar el color y sabor.
- Bajo consumo de vapor.
- Bajo consumo de energía.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Instalación compacta.

DESSULFITADOR PARA SUCOS | CITROTEC®



- Dessulfitador
- Desulphuriser
- Desulfitador





DESSULFITADOR PARA SUCOS

O Dessulfitor é um equipamento com tecnologia nacional que utiliza o processo de destilação como base para o seu funcionamento. A quantidade de conservantes (sulfitos) é reduzida até os mínimos teores estabelecidos comercialmente. O processo utilizado não necessita da adição de qualquer componente ao suco. Graças ao sistema de névoa turbulenta no Reboiler, componente responsável pelo suprimento de energia da coluna de destilação, o processo provê uma operação com baixa incrustação, possibilitando longa jornada de trabalho.

CARACTERÍSTICAS:

- Operação com baixa incrustação.
- Limpeza Química (CIP).
- Vapor livre de contaminação.
- Suco livre de contaminação com vapor de caldeira.
- Baixo consumo energético.
- Construção em aço inoxidável.
- Instalação compacta.



SULFITE REMOVAL SYSTEM FOR JUICES

The Sulfite Removal System is an equipment with national technology that uses the distillation process as its basis for its operation. The amount of preservatives (sulfites) is reduced to the minimum levels that are commercially established. The process used does not require the addition of any component to the juice. Thanks to the turbulent mist system in the Reboiler, component responsible for the energy supply of the distillation column, the process provides a low-incrustation operation, enabling long working periods.

CHARACTERISTICS:

- Low Incrustation Operation.
- Chemical cleaning (CIP).
- Vapor free of contamination.
- Juice free of contamination with the boiler steam.
- Low energy consumption.
- Stainless steel construction.
- Compact installation.



DESULFITADOR PARA JUGOS

El desulfitor es un equipo de tecnología nacional, que utiliza el proceso de destilación como base para su funcionamiento. La cantidad de conservantes (sulfitos) puede reducirse hasta el tenor mínimo establecido comercialmente. El proceso que se utiliza no requiere agregar ningún tipo de componente al jugo. Gracias al sistema de niebla turbulenta en el Reboiler – componente responsable por el suministro de energía en la columna de destilación, el proceso presenta un operación con baja incrustación, posibilitando así largas jornadas laborales.

CARACTERÍSTICAS:

- Operación con baja incrustación.
- Limpieza química (CIP).
- Vapor libre de contaminación.
- Jugo sin contaminación de vapor de caldera.
- Bajo consumo de energía.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Instalación compacta.



NOSSOS EQUIPAMENTOS

SÃO PROJETADOS PARA OPERAR COM OS SEGUINTE FRUTOS E ALIMENTOS:



OUR EQUIPMENT ARE DESIGNED TO OPERATE WITH JUICES AND FOODS BELOW:

- Caju
- Cashew
- Anacardo



- Acerola
- Acerola
- Acerola



NUESTROS EQUIPOS SON DISEÑADOS PARA TRABAJAR CON LAS SIGUIENTES FRUTAS Y ALIMENTOS:

- Uva
- Grape
- Uva



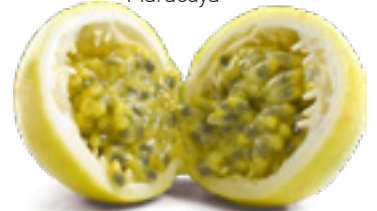
- Maçã
- Apple
- Manzana



- Coco
- Coconut
- Coco



- Maracujá
- Passion fruit
- Maracuyá



- Manga
- Mango
- Mango



- Cafe Solúvel
- Instant Coffee
- Café Soluble

- Doce de leite
- Milk Candy
- Dulce de leche



- Abacaxi
- Pineapple
- Ananá





CLIENTES CITROTEC®



Conquistar a confiança e a satisfação total de seus clientes é o maior objetivo da empresa. Assim, a Citrotec® prova sua competência e seu comprometimento por meio da qualidade de seus produtos e serviços.



CUSTOMERS

Building trust and total customer satisfaction is our highest goal. Thus, Citrotec® proves its competence and commitment by having high quality products and services.



CLIENTES

Nuestro principal objetivo es conquistar la confianza y satisfacción total del cliente. De este modo, Citrotec® demuestra su competencia y compromiso con la calidad de sus productos y servicios.

CITRUS • FRUTOS DIVERSOS • ALIMENTÍCIO





Citrotec® Ind. e Com. Ltda.

Av. Manoel Nieto Lopez, 1715
CEP 14804-322
Araraquara • SP • Brasil
+55 (16) 3303-9796
www.citrotec.com.br
citrotec@citrotec.com.br



Citrotec® International Inc.

240 Crandon Blvd.,
Suite 286
ZIP 33149
Key Biscayne • FL • USA
+1 (305) 361-1230
citrotec@citrotec.net

International Sales
fscipioni@uni-systems.us

Citrus and Food Sales
Francisco C. Rodrigues
Foodbev Integrity
+1 (765) 393-6999
francisco@citrotecinternational.com



Citrotec® Mex S.A. de C.V.

Av. Calzada San Pedro, 250
Oficina, 220 B
CP 64660
Monterrey • NL • México
+52 (81) 5000-9045
noe.juarez@citrotec.com.mx



CITROTEC BRASIL WWW.CITROTEC.COM.BR