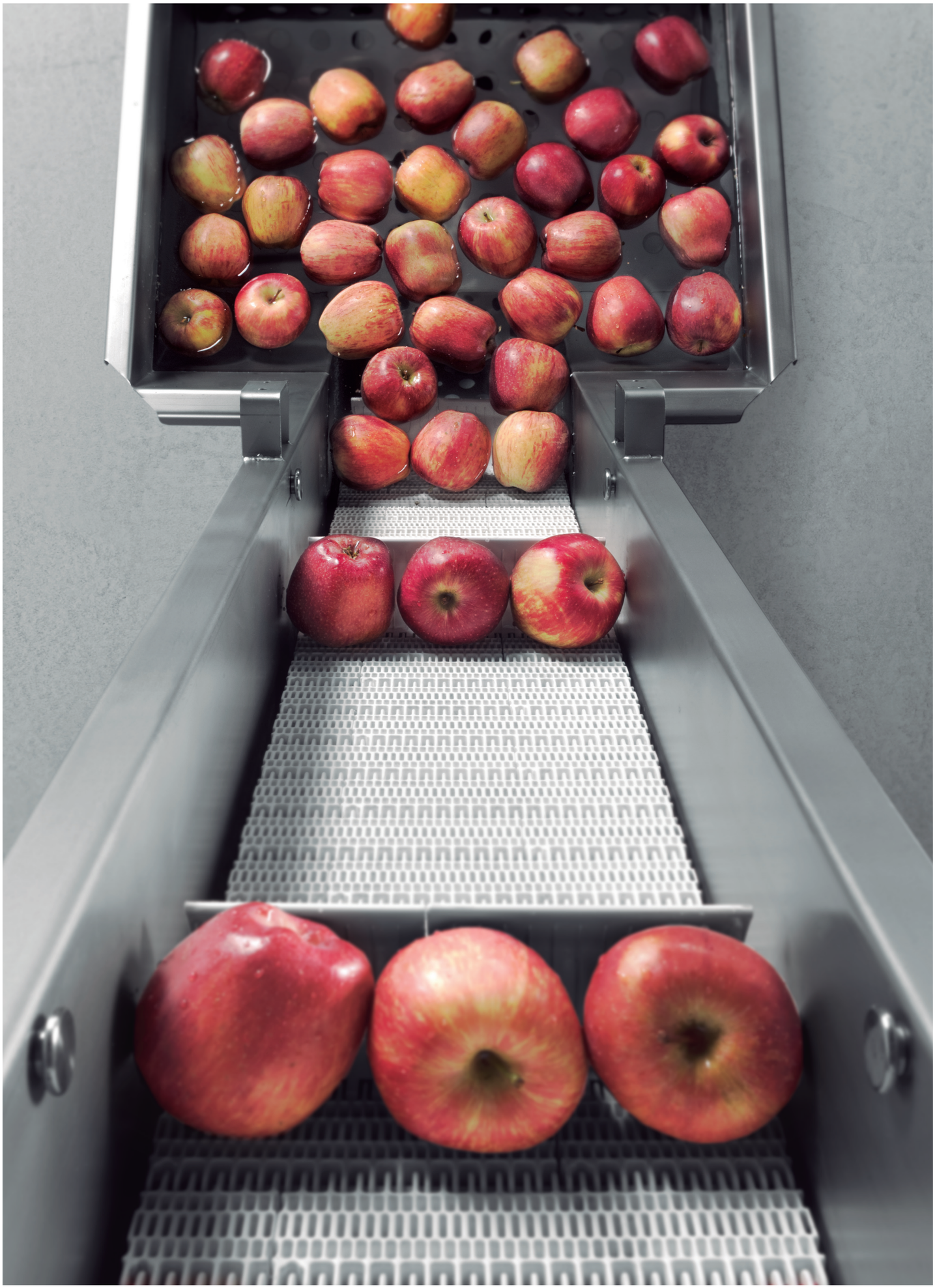
JuiceTech

zumex®
FOOD ENGINEERING

TECH FOR NATURAL JUICE



ZUMEX FOOD ENGINEERING

LA TECNOLOGÍA QUE DA VALOR AL NEGOCIO

Zumex Food Engineering, la división industrial de Zumex Group, es líder en fabricación de equipos, diseño de plantas y proyectos integrales para la industria de jugos y procesado de alimentos.

Llevamos más de 30 años aportando a las empresas la tecnología que necesitan a través del diseño de plantas completas para la extracción de jugos y pulpas, líneas de pasteurizado, concentrado, formulación, reconstitución y envasado de una amplia gama de frutas y verduras.

JUICETECH

SOLUCIONES MODULARES PARA LA ELABORACIÓN DE JUGOS

JuiceTech Solutions es un sistema modular para el procesado de frutas adaptable a cada necesidad.

La solución ideal para pequeñas y medianas producciones de jugos de cítricos, granadas, frutas con o sin hueso y verduras.

A partir de una unidad de exprimido nuestro equipo le asesorará para adaptar la solución JuiceTech a las necesidades específicas de su negocio.

EL VALOR DE LA PERSONALIZACIÓN

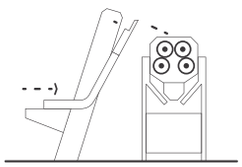
Configuramos su instalación según sus necesidades.

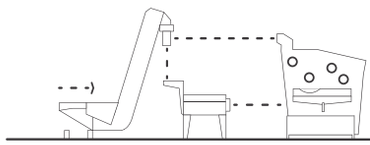
EXPRIMIDO

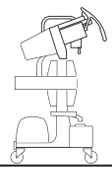
EXTRACCIÓN
CÍTRICOS
GRANADAS

TRITURADO Y PRENSADO

COLDPRESS
PRENSA BANDA
CONTINUA
PRENSA HIDRÁULICA







CITRUS
Z450

NARANJA
MANDARINA
POMELO
LIMÓN
LIMA
GRANADA

MULTIFRUIT
ZMF 400

FRESA
FRAMBUESA
PERA
MANZANA
REMOLACHA
PEPINO
ALBARICOQUE
CIRUELA
PIÑA
JENGIBRE
ZANAHORIA
MELOCOTÓN

Mastery

KALE
ESPINACA
PAPAYA
LECHES VEGETALES*

* Sólo Mastery

JUICETECH

DE LA IDEA AL RESULTADO

JuiceTech Solutions le abre las puertas a nuevas oportunidades de negocio: **jugos pasteurizados de larga y media vida, frescos recién exprimidos, orgánicos, multifrutas, smoothies, cold-press.**

Y todo ello con diversas posibilidades de envasado: en PET, cristal o en Bag in box, entre otros formatos.

Por eso JuiceTech Solutions es la mejor opción tanto si es un **importador - exportador de fruta o un pequeño productor.** Nuestras soluciones también son perfectas para cadenas de **supermercados, hoteles, restaurantes, juice bars o tiendas de productos ecológicos.**

NUESTRO RESULTADO

48/72 HORAS
FRESH JUICE

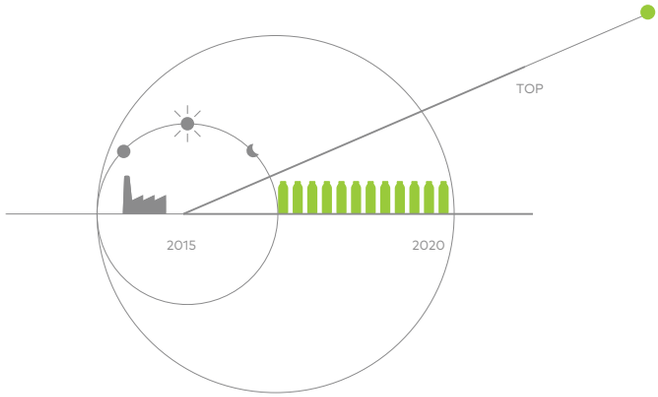
7/30 DÍAS
PASTEURIZADO FLASH

6/8 MESES
PASTEURIZADO CALIENTE

OBJETIVO: JUICE BUSINESS

Nuestros productos están diseñados para obtener un rápido retorno de la inversión.

Ofrecemos máquinas de fácil instalación, que requieren de muy poco espacio. Con **sólo dos personas** al mando podrá producir de forma fácil multitud de mezclas de sabores y posibilidades.



JUICETECH

CITRUS Z450

EXPRIME TODOS LOS CÍTRICOS

Citrus Z450 es una máquina robusta y fiable para el exprimido de jugo de naranja, mandarina, pomelo, lima, limón y granada, gracias a la versión Z450P Pomegranate.

Ⓐ PANEL DE CONTROL

- Puesta en marcha y paro de todos los elementos.
- **Regulador de velocidad** del elevador y velocidad de exprimido.
- Paro de emergencia.
- Modo de limpieza.
- **Sensor de presencia** e indicadores luminosos de estado.

Ⓑ GRUPO DE EXPRIMIDO

- **Alto rendimiento y bajo contenido en aceites esenciales.**
- **Filtro rotativo** que elimina la pulpa y las semillas de forma continua depositándolas en un cajón de acero inoxidable.
- **Fácil desmontaje y limpieza.**

Ⓒ ELEVADOR

- Capacidad de la tolva de **40 kg**.
- Elevador de cangilones de **acero inoxidable.**
- Velocidad de alimentación variable.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

EXPRIME TODO TIPO DE CÍTRICOS

TAMBIÉN VERSIÓN PARA GRANADAS

3 KITS DE EXPRIMIDO

FRUTAS DE DIÁMETROS DESDE 55 MM - 100 MM

PRODUCCIÓN MEDIA 450 L /H - 900 L /H

CUADRO DE CONTROL

REGULADOR DE VELOCIDAD PARA OPTIMIZAR LA CARGA

ELEVADOR DE CANGILONES

INOX

FABRICADO ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE

FÁCIL INSTALACIÓN Y LIMPIEZA

JUICETECH

MULTIFRUIT ZMF400

PRENSA DE BANDA CONTINUA

Combinando las unidades de triturado, despulpado y prensado configuramos la mejor solución para el procesado de una gran variedad de frutas y verduras, atendiendo a las nuevas tendencias en el sector de los jugos multifrutas.

Ⓐ PANEL DE CONTROL

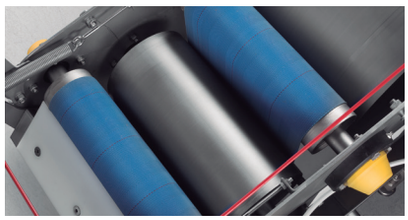
•Puesta en marcha y paro de todos los elementos.

•**Regulador de velocidad** del elevador.

•Paro de emergencia.

•Modo de limpieza.

•**Sensor de presencia** e indicadores luminosos de estado.



Ⓑ PRENSA DE BANDA ZBP400

•Fabricada en acero inoxidable.

•Obtiene su mayor rendimiento a baja velocidad con ajuste de tensión para un **rendimiento óptimo**.

•**Banda** integrada **de fácil limpieza** de modo continuo.

•**Paro de emergencia** por cable y conformidad CE.

Ⓒ ELEVADOR Y TRITURADOR

•**Ajuste de velocidad de alimentación** y **enjuague de la fruta** de forma automática.

•**Banda rígida** modular perforada.

•**Triturado de todo tipo de frutas**, con y sin hueso, gracias a sus diferentes cuchillas.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

TODO TIPO DE FRUTAS Y VERDURAS

PRENSADO A BAJA VELOCIDAD

JUGO DE LA MEJOR CALIDAD Y MÁXIMO RENDIMIENTO

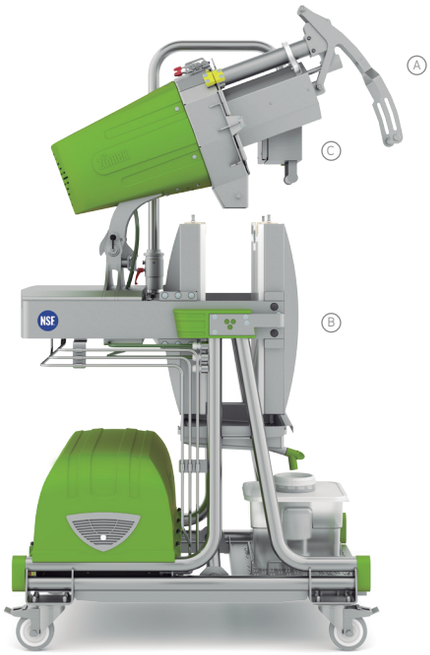
AJUSTE ENTRADA Y SALIDA DE PULPA

CONTROL DE VELOCIDAD Y TENSIÓN DE LA BANDA DE PRENSADO

VELOCIDAD DE LA BANDA DE PRENSADO 2,2 M /MIN - 7.2 FT /MIN

PRODUCCIÓN MEDIA 400KG/H HASTA 2000 KG/H

LIMPIEZA CONTINUA DE LA CINTA DE PRENSADO



Mastery

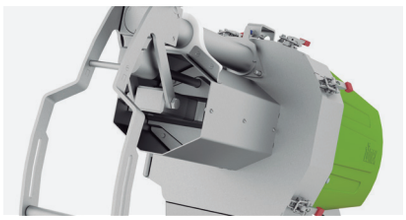
Cold Press new Generation

PRENSADO EN FRÍO DE FRUTAS Y VERDURAS

Prensa hidráulica que combina potencia, precisión, tecnología y diseño funcional. La máquina perfecta para crear zumos Cold Press de todos los sabores y convertir tu negocio en un Juice Bar.

MASTERY PUEDE CON TODO

Fruta blanda · **Fruta dura** · **Vegetales de hoja verde** · **Mix**



Ⓐ ALIMENTADOR Y TRITURADOR

- **Tolva corta y abatible con empujador integrado** que permite trabajar con agilidad, seguridad e higiene.
- **Discos ralladores** de alta dureza.
- **Motor Brushless** que aporta el mayor par a cualquier velocidad adaptando su capacidad a los diferentes tipos de frutas y verduras.

Ⓑ PRENSA Y DEPÓSITO DE ZUMO

- **Prensa** de acero inoxidable y **11 toneladas** de fuerza.
- **Gran capacidad de producción**, hasta 30 gal/h |110 l/h de zumo.
- **Depósito de recogida** de zumo de 3 gal / 11l que filtra y conserva el jugo en las mejores condiciones.

Ⓒ PANEL DE CONTROL Y PROGRAMAS

- **Control a tiempo real** desde la zona de operación de la velocidad y tiempos de triturado y prensado.
- **Operativa manual o semiautomática** con diversos programas predeterminados y otros personalizables.
- **Seguridad**: sensores de presencia del empujador con paro automático, protección de sobrecargas y seta de emergencia.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- EMPUJADOR CON PALANCA MULTIPLICADORA DE FUERZA
- MOTOR BRUSHLESS
- PRODUCCIÓN HASTA 30 GAL/H | 110 L/H.
- 11 TONELADAS DE FUERZA TOTAL 185 BAR (2610 PSI)
- CAPACIDAD DEPÓSITO JUGO 3 GAL | 11 L
- DISEÑO COMPACTO Y FÁCIL DE LIMPIAR
- PANEL DE CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL 4.3" COLOR
- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE AISI 304
- PROTECCIÓN IPX4
- CERTIFICACIONES CE, EMC, CB, KSA, NSF, QSGS

JUICETECH

SOLUCIONES MODULARES

Las soluciones modulares JuiceTech completan el proceso de la elaboración de jugos.

Partiendo de nuestras unidades de exprimido o prensado podrá configurar la instalación que mejor se adapte a sus requerimientos de negocio, con nuestros equipos y soluciones previas y posteriores al exprimido:

•Carga, lavado, selección y calibrado de la materia prima.

•Pasteurizado.

•Embotellado.

PRE-TRATAMIENTO

Recepcione y prepare las frutas para ser procesadas.

RECEPCIÓN, SELECCIÓN, LAVADO Y CALIBRADO

Selección. Mesa de selección para procesar sólo la fruta en mejor estado.

Lavado. Mediante un sistema de cepillos, elimine restos de tierra que pueda contener la fruta preparándola para el procesado.

Calibrado. Establezca un calibre para de las frutas y procese solo aquellas óptimas para la máquina.

EXPRIMIDO, TRITURADO Y PRENSADO

Personalice el tipo de procesado de jugos que necesita.

EXTRACCIÓN

Mediante Citrus Z450 puede extraer el jugo de todo tipo de cítricos.

Z450P

Extractora de jugos especial para granadas.

COLD PRESS

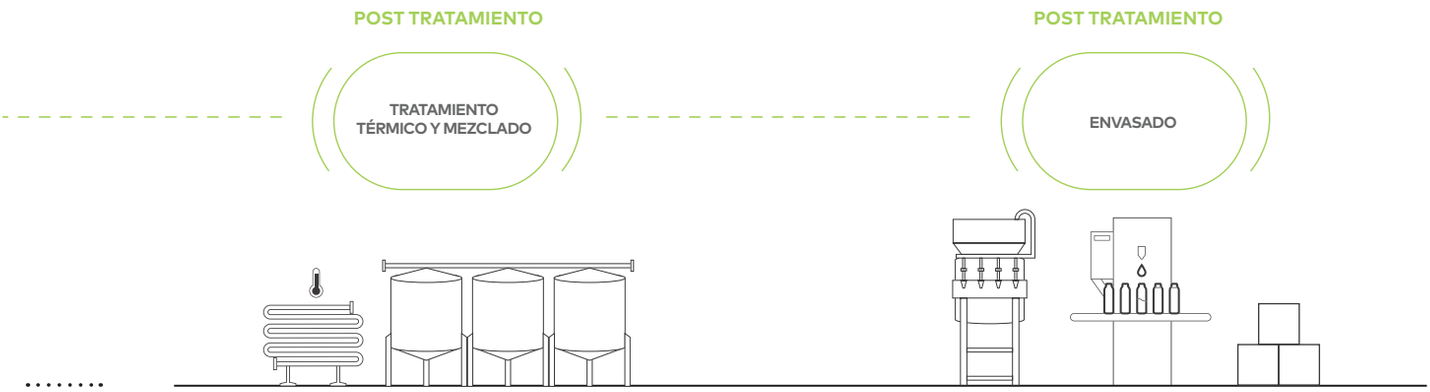
Con Multifruit ZMF400 y Mastery incorpore un sistema de banda continua o prensa hidráulica a su instalación.

DESPULPADORA

Para separar los huesos de la pulpa de frutas con hueso como melocotones, ciruelas o cerezas. Bomba para trasiego de la pulpa a la prensa de banda.

INOX

Nota: todos los elementos fabricados en Acero Inoxidable y con garantía Zumex.

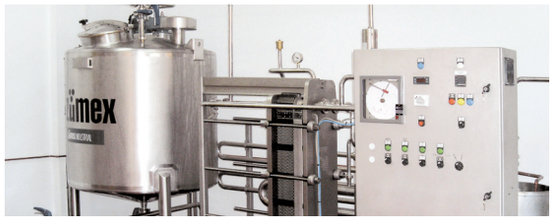


POST TRATAMIENTO

Sistemas completos de pasteurizado y tratamientos térmicos.

TRATAMIENTO TÉRMICO Y SISTEMAS DE ENFRIADO

Conozca nuestras soluciones de pasteurizado para la conservación, eliminación de bacterias y seguridad alimentaria.



PASTEURIZADOR FLASH ZF1000

Pasteuriza el jugo a la temperatura mínima para conservar al máximo su sabor y propiedades organolépticas naturales.
*Etapa de frío opcional.

SISTEMAS DE MEZCLADO

Sistemas de mezclado y homogeneización de productos para obtención de recetas multifrutas.

ENVASADO

Descubra todas las posibilidades de envasado del jugo para su protección, almacenamiento y comercialización.

EMBOTELLADORAS

Líneas automáticas de embotellado para medianas producciones que requieran exactitud en el llenado.

ENVASADORAS MANUALES

Envasadoras manuales Bag in box, para botellas o mixtas, para todo tipo de capacidades, hasta 700 L/H.

JuiceTech Pro

INGENIERÍA A MEDIDA

Si lo que necesita es un proyecto a medida, tenemos las claves para diseñar y fabricar equipos e instalaciones que se ajusten a sus necesidades.

Como especialistas en la industrial del procesado de alimentos, contamos con una amplia experiencia en el diseño de instalaciones y equipos para el procesado de frutas y verduras y la elaboración de jugos, lácteos y sus derivados.

Desde JuiceTech Pro estamos a su lado en todo el proceso, desde la idea inicial hasta la consecución y puesta en marcha del proyecto. **¿Empezamos?**

TIPOS DE INSTALACIÓN

Postcosecha: recepción, selección, lavado y calibrado

Procesado de jugos cítricos y frutas tropicales

Tratamientos **pasteurizado y enfriado**

Sistemas de **elaboración de mezclas.** Formulación **de producto**

Llenado y empaquetado **de jugos**

PROYECTOS REALIZADOS

LÍNEAS POSTCOSECHA

CÍTRICOS

PIÑA

MARACUYÁ

PATATA

CEBOLLA

ZANAHORIA

TOMATE

JUGOS

LÍNEAS DE EXTRACCIÓN: CÍTRICOS, TROPICALES

RECUPERACIÓN DE ACEITES ESENCIALES

LAVADO

PASTEURIZADO FLASH

MEZCLADO

LÍNEAS DE EMBOTELLADO, CON TAPONADO, Y ETIQUETADO

JUGO DE GRANADA

LAVADO

CALIBRADO

EXTRACCIÓN

AFINADO (FINISHER)

LÍNEAS DE ENVASADO EN BOTELLA, BOLSA TERMOSELLADA, BIDONES EN ASÉPTICO

LÍNEAS DE PULPAS DE FRUTA

ESTABILIZACIÓN ENZIMÁTICA

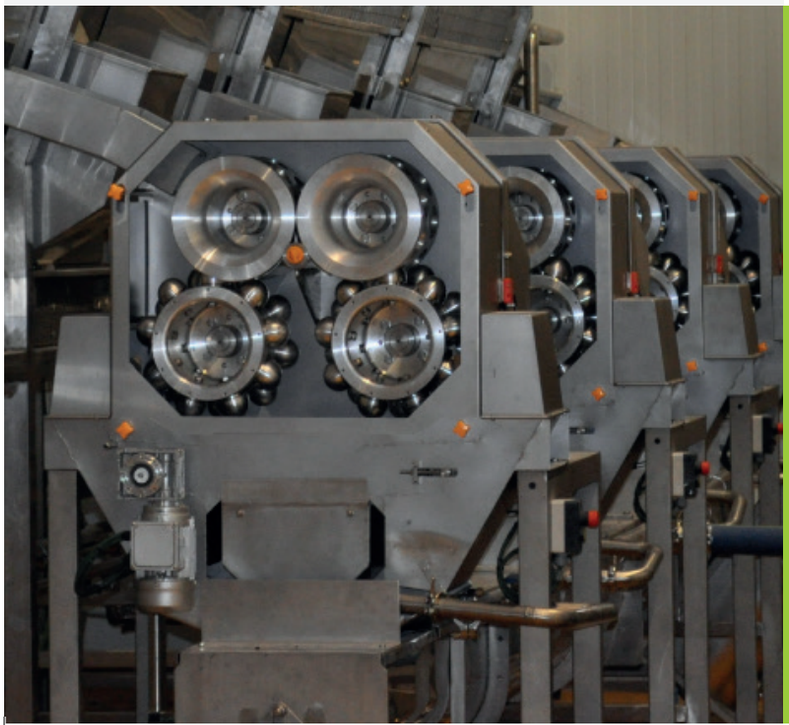
ELABORACIÓN DE JARABES Y MEZCLAS. FORMULACIÓN DE PRODUCTO

LÍNEA DE EXTRACCIÓN DE JUGOS DE CÍTRICOS Y FRUTAS TROPICALES VALLE SACTA

LÁCTEOSBOL | BOLIVIA

PROYECTO

Diseño y fabricación de una línea de **extracción, planta de formulación y envasado de jugos y néctares,** y **planta de secado de cortezas** para esta empresa, líder en su país en la producción y comercialización de leche, derivados lácteos, jugos de frutas y fruta congelada.



LÍNEA DE EXTRACCIÓN DE JUGO DE GRANADA

ESPAÑA

PROYECTO

Línea completa de **extracción de jugo de granada,** línea **poscosecha con selección, lavado y calibrado de fruta.** Control y **finisher** de acabado de jugo para empresa dedicada a la extracción de principios activos de granada y a la fabricación de concentrados alimentarios a partir de esta fruta para el sector de alimentación, cosmética y farmacia.

Zumex®
FOOD ENGINEERING

Zumex Group, S.A. Headquarters
Polígono Ind. Moncada III
C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia, Spain
Tel. +34 961 301 251 Fax.+34 961 301 255
zumex@zumex.com

Zumex USA Inc. USA & Canada
1573 NW 82nd Ave, Miami, FL 33126 USA
Tel. +1 305 591 0061 Fax. +1 305 591 0062
Technical Assistance:
1-877-ZUMEX-TA (+1 877 986 3982)
zumexusa@zumex.com

Zumex México
Uxmal 616, Colonia Vértiz Narvarte
Delegación Benito Juárez
CP 03600 Ciudad de México, México
Tel. +52 (55) 5212-0619
zumexmexico@zumex.com

Zumex UK
3 More London Riverside
SE1 2RE London, United Kingdom
Tel: +44 20 3519 1292
zumexuk@zumex.com

Zumex France
45 rue de Villeneuve
94573 Rungis Cedex, Paris, France
Tel: +33 975 187 354
zumexfrance@zumex.com

Descubre la división industrial
de Zumex en nuestra web

www.zumexfoodengineering.com

Es
07933