



FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

Tropical Food Machinery designs and manufactures machines and complete industrial lines for fruit and vegetable processing

TROPICAL FOOD MACHINERY

Cutting-edge technology, research and professional ethics serving the clients' needs.

Technologie de pointe, recherche et éthique professionnelle au service des clients.

Tropical Food Machinery is an Italian company that designs and manufactures machines and complete industrial lines for fruit and vegetable processing.

Tropical Food Machinery est une entreprise italienne qui conçoit et construit des machines et des lignes industrielles complètes pour le traitement des fruits et légumes.

Thanks to years of experience that began mainly in tropical countries and on pineapple processing plants, it has been able to extend its capabilities to the processing of all types of fruit, both tropical and continental.

Grâce aux années d'expérience, débutées principalement dans les pays tropicaux et dans les usines de transformation d'ananas, elle a pu étendre ses capacités au traitement de tous les types de fruits, tant tropicaux que continentaux.



Mission and Philosophy | Mission et Philosophie

Today Tropical Food Machinery is an established company that guarantees innovative systems and high quality products in compliance with the strictest international standards.

Our philosophy and our goals are based on careful technical research that aims to preserve future resources.

We propose innovative solutions by products treatment for recovering elements destined to get lost. We promote energy efficient design with the development of new systems to reduce water and steam consumption.

Aujourd'hui, Tropical Food Machinery est une réalité consolidée qui garantit des systèmes innovants et des produits finis de haute qualité conformes aux normes internationales les plus strictes. Notre philosophie et nos objectifs sont basés sur une recherche technique minutieuse qui vise à préserver les ressources futures.

Nous proposons de nouvelles solutions dans le traitement des résidus de transformation, en récupérant les éléments destinés à être perdus. Nous favorisons une conception à haute efficacité énergétique avec le développement de nouveaux systèmes permettant de réduire la consommation de l'eau et de la vapeur.



Fruit processing technologies | Technologies de traitement des fruits

Processed fruit:

- tropical fruit
- temperated climate fruit
- citrus fruit
- tomato

Fruits traités:

- fruits tropicaux
- fruits des climats tempérés
- agrumes
- tomate



Applications | Application

TFM can treat any type of fruit and vegetable for the production of:

- natural (NF), concentrated (FC) and frozen juices
- purée and jams
- aseptic or pasteurized juices
- canned fruit
- tomato paste, sauce and ketchup

TFM propose des solutions de traitement pour tout type de fruit et légume pour la production de:

- jus naturel (NF) concentrés (NC), et congelés
- salade de fruits et confitures
- jus conditionnés aseptiques ou pasteurisés
- fruits en conserve
- concentré de tomates sauce et ketchup





INDUSTRIAL LINES/ LIGNES INDUSTRIELLES

from | de 3 t/h up to | à 50 t/h

Extraction Lines | Ligne d'Extraction

We design and build complete lines for the extraction and processing of the edible part of fruit, from the pre-treatment of fresh fruit to the refining of the juice. We offer specific solutions for processing single fruits or Multifruit Lines for combining multiple varieties.

Nous concevons et fabriquons des lignes complètes pour l'extraction et la transformation de la partie comestible du fruit, du prétraitement du fruit frais au raffinage du jus. Nous proposons des solutions spécifiques pour la transformation de fruits uniques ou des lignes multifruits pour combiner plusieurs variétés.



TFM machines allow the processing of:

- thick-skinned fruits
- stone fruits
- fruits with seeds
- small fruits

Les machines TFM permettent le traitement de:

- fruits à peau dure
- fruits à noyaux
- fruits avec graines
- petits fruits





WASHING AND BRUSHING |
LAVAGE ET BROSSAGE



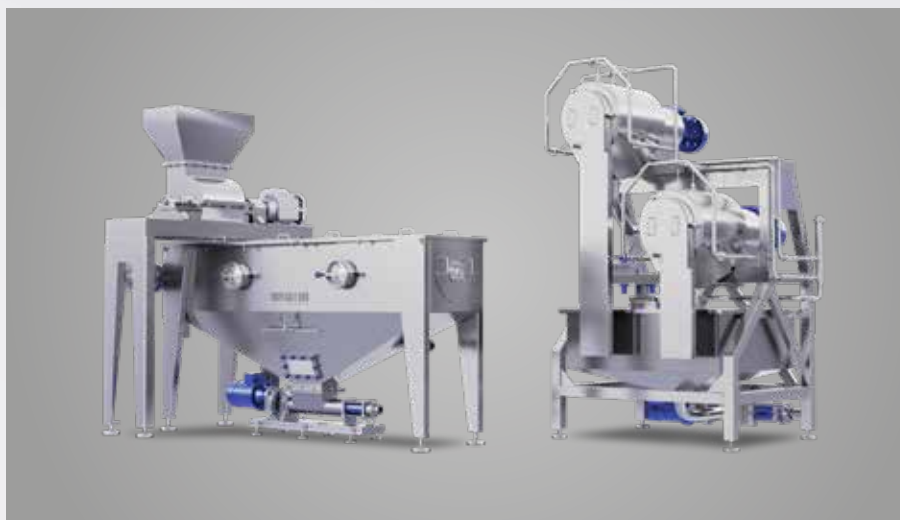
PULP EXTRACTION |
EXTRACTION DE PULPE



ENZYMATIC INACTIVATION |
INACTIVATION ENZYMATIQUE



JUICE REFINING |
RAFFINAGE DU JUS



Our technologies are developed around the specific nature of the fruit handled: this guarantees an excellent relationship between the high yield of our lines and the excellent quality of the final product.

Nos technologies sont développées autour de la nature spécifique du fruit traité : cela garantit un excellent rapport entre le rendement de production élevé et l'excellente qualité du produit fini.



Evaporators | Concentrateurs



We design and build double, triple or quadruple effect evaporators for the concentration of high and medium viscosity fruit juices or for the concentration of tomato juice.

Nous concevons et construisons des concentrateurs à double, triple ou quadruple effet, pour la concentration de jus de fruits de haute et moyenne viscosité ou pour la concentration de jus de tomate.

It is possible to reach a high degree of concentration with a high pulp content, without compromising the organoleptic characteristics of the natural juice.

Our evaporators are developed on the perfect balance between the treatment of the product at low temperatures and the reduced waste of energy: the evaporated product is used as a thermal agent for the subsequent stages, reducing the consumption of steam.

Il est possible d'atteindre un haut degré de concentration avec une teneur élevée en pulpe, sans compromettre les caractéristiques organoleptiques du jus naturel.

Nos concentrateurs sont développés sur l'équilibre parfait entre le traitement du produit à basse température et la réduction du gaspillage d'énergie : le produit évaporé est utilisé comme agent thermique pour les étapes ultérieures, réduisant ainsi la consommation du réseau de vapeur.



Sterilization Systems | Sterilisateurs Aseptiques



Our sterilization systems guarantee maximum hygiene and aseptic conditions for the treatment of fruit or tomato pulp and concentrate intended for aseptic packaging. The size of the systems varies according to the processing capacity required, the management of the processes is fully automated and all the parts in contact with the product are in AISI 316 stainless steel.

Nos systèmes de stérilisation garantissent les conditions d'hygiène et aseptiques maximales pour le traitement des pulpes et du concentré de fruit ou de tomate destiné au conditionnement aseptique.

La taille des installations varie en fonction de la capacité de traitement requise, la gestion des processus est entièrement automatisée et toutes les pièces en contact avec le produit sont en acier inoxydable AISI 316.

Aseptic Fillers | Remplisseuse Aseptiques



Dione
20l Bag in Box
Double Head



Calipso - 1
220l Drums
Single Head



Calipso - 2
220l Drums
Double Head



Teti - 1
1000l Drums/Bins
Single Head



Teti - 2
1000l Drums/Bins
Double Head

TFM aseptic fillers are ideal for liquid, semi-liquid or highly viscous food products. Available in various models, they allow the aseptic filling of drums, bins, goodpacks or small sized bags.

Les remplisseuses aseptiques TFM sont idéales pour les produits alimentaires liquides, semi-liquides ou très visqueux. Elles sont disponibles dans différents modèles, Elles permettent le remplissage aseptique de fûts, bacs, goodpacks ou petits sacs.



SMALL-SCALE LINES

from | de 200 Kg/h up to | à 1.500 Kg/h

With the Small-Scale lines 200 and 1000, we offer our technologies to small production companies that look for versatile and complete solutions for multifruit processing. Both lines include the entire product processing, from the fruit receiving to the final filling, and have been developed to guarantee the highest quality yield in reduced dimensions.

Avec la ligne à petite échelle 200 et 1000, nous proposons nos technologies aux petites entreprises de production à la recherche de solutions polyvalentes et complètes pour le traitement de plusieurs fruits. Les deux lignes recouvrent tout le processus de transformation du produit, depuis la réception des fruits jusqu'au remplissage final, et ont été développées pour garantir le plus haut rendement qualitatif dans de petites dimensions.

Mini Industry Line 200

FOR THE PRODUCTION OF FINISHED PRODUCTS, IT CAN BE INSTALLED WHEREVER IS NEEDED

POUR LA PRODUCTION DE PRODUITS FINIS ET À INSTALLATION FACILE

A COMPLETE PROCESSING LINE IN LESS THAN 15 METERS - UNE LIGNE COMPLÈTE EN MOINS DE 15 MÈTRES



The 200 line allows to feed from 200 to 350 kg/h of fresh fruit or tomato for the production of wholemeal juices, nectars, sauces, jams and fruit pieces. Its great adaptability in terms of size, costs, energy consumption and variability of the finished product can also be particularly suitable for research and training projects in agri-food companies or institutes.

La ligne 200 permet l'alimentation de 200 à 350 kg/h de fruits frais ou de tomates pour la production de jus, nectars, sauces, confitures et morceaux de fruits. Sa forte adaptabilité en termes de taille, de coûts, de consommation d'énergie et de variabilité du produit fini peut également être particulièrement adaptée aux projets de recherche et de formation dans les entreprises ou instituts agroalimentaires.



Multifruit Line 1000

EXTRACTION, STERILIZATION AND
FILLING... IN A COMPACT SOLUTION

EXTRACTION, STÉRILISATION ET
REMPLISSAGE... EN UNE SEULE SOLUTION

A COMPLETE PROCESSING LINE
IN ONLY 20 METERS - UNE LIGNE
COMPLÈTE EN SEULEMENT 20
MÈTRES



The 1000 line allows to feed from 800 to 1500 kg/h of fresh fruit and is divided into three modules: the first one for fruit receiving and pulp extraction, the second one for enzymatic inactivation and juice refining, the last one for sterilization and aseptic filling. It includes all the main TFM technologies applied to different types of fruit and is designed for the production of high quality natural fruit juice.

La ligne 1000 permet d'alimenter de 800 à 1500 kg/h de fruits frais et est divisée en trois modules : le premier pour la réception des fruits et l'extraction de la pulpe, le deuxième pour l'inactivation enzymatique et le raffinage du jus, le troisième pour la stérilisation et le remplissage aseptique. La ligne 1000 comprend toutes les principales technologies TFM appliquées aux différents types de fruits et est conçu pour la production de jus de fruits de haute qualité.





SPECIAL MACHINES / MACHINES SPÉCIALES

— Dioniso - Aroma Recovery System —

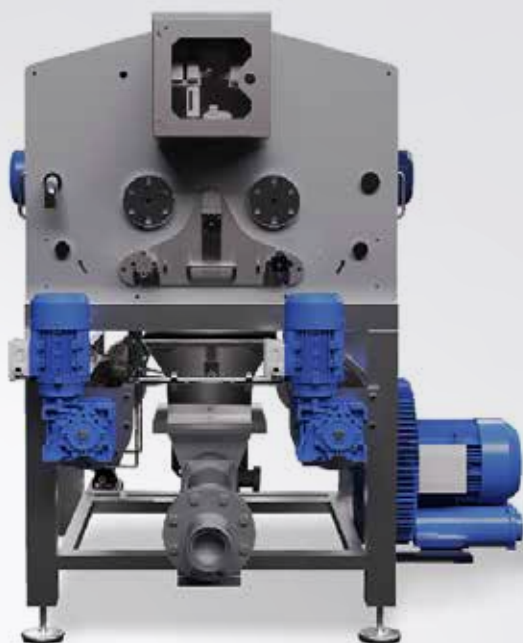
High-quality natural flavours can achieve noteworthy value for markets such as food & beverage or cosmetics. This innovative and compact system allows the extraction and concentration of natural aromas and essences that would otherwise be lost in the standard fruit juice processing. The Dioniso Aromatic Recovery System can be integrated both into new and existing production plants.

Les arômes naturels de haute qualité peuvent générer une valeur considérable pour des marchés tels que l'alimentation, les boissons ou le secteur des produits cosmétiques. Ce système innovant et compact permet l'extraction et la concentration d'arômes et d'essences naturels qui autrement seraient perdus lors du processus de transformation du jus. Le Récupérateur Aromatique Dioniso peut être intégré dans des installations de production nouvelles ou existantes.



Dioniso - Aroma Recovery System

Cerere 6000 | Automatic banana peeler



CERERE 6000 | Automatic banana peeler

The production of banana puree is an extremely delicate process due to the very fast oxidation of the pulp. CERERE 6000 is able to process up to 35.000 bananas per hour, thanks to an automatic peeling system which guarantees precise and complete removal of the peels and safe pulp processing in inert atmosphere with antioxidant treatment.

La production de purée de banane est un processus extrêmement délicat en raison de l'oxydation rapide à laquelle est soumise la pulpe. CERERE 6000 est capable de traiter jusqu'à 35 000 bananes par heure, grâce à un système de pelage automatique qui garantit l'élimination précise et complète des peaux et un traitement sûr de la pulpe dans une atmosphère inerte avec traitement antioxydant.

Ginaca TFGK-5



GINACA TFGK-5

Our automatic pineapple cylinder-forming machines are built with high quality materials and guarantee processing of up to 5 tons of pre-calibrated pineapples per hour. They can be installed on any line for pineapple slices, tid-bits or chunks and support the production of cylinders with diameters from 72 up to 105 mm, included the standard diameter of 94mm.

Nos formeurs cylindriques automatiques d'ananas sont construites avec des matériaux de la plus haute qualité. Ils peuvent être installés sur n'importe quelle ligne de rondelles d'ananas, des bribes ou des morceaux et permettent la production de cylindres d'un diamètre de 72 à 105 mm, compris le diamètre standard de 94 mm.



Our Offer | Notre offre

Thanks to our highly specialized team and our long-terms experience, we can:

- Develop new technological solutions.
- Supply turn-key plants.
- Adapt, convert and improve existing systems.
- Advice on the quality of final products, on the engineering and on civil and agricultural fields.

In addition to the design and construction, TFM provides teams for the installation and start-up of its plants all over the world.

Grâce à une équipe hautement spécialisée et une longue expérience dans le secteur:

- Nous développons de nouvelles solutions technologiques.
- Nous fournissons des systèmes clé en main.
- Nous adaptions, convertissons et améliorons les systèmes existants.
- Nous fournissons des conseils tant sur la qualité des produits finis que dans les domaines de l'ingénierie des installations, du génie civil et de l'agriculture.

Outre la conception et la construction, TFM s'occupe de l'installation et le démarrage de ses usines dans le monde entier.



After Sale | Après-vente

Through our after-sales services we can:

- Train and update the personnel dedicated to line running and to line maintenance.
- Give 24/7 on-line assistance and provide WR and/or SCADA systems directly on the plant.
- Define and implement plans for both ordinary and predictive maintenance, and supply of original spare parts for that.
- Advice about plants upgrades (production efficiency, product quality, energy and logistics efficiency).

Nos services après-vente comprennent:

- Formation et mise à jour du personnel responsable du fonctionnement et de la maintenance des installations.
- Assistance en ligne 24h/24 et 7j/7, systèmes WR et/ou SCADA directement sur l'installation.
- Plans et interventions de maintenance ordinaire, maintenance prédictive et fourniture de pièces de rechange d'origine.
- Services de conseil dédiés à l'amélioration des systèmes (efficacité de production, qualité des produits, efficacité énergétique et logistique).



International Standard | Normes Internationales

Our machines are designed in compliance with the major international standards.

Nos machines sont conçues dans le respect des principales normes internationales.



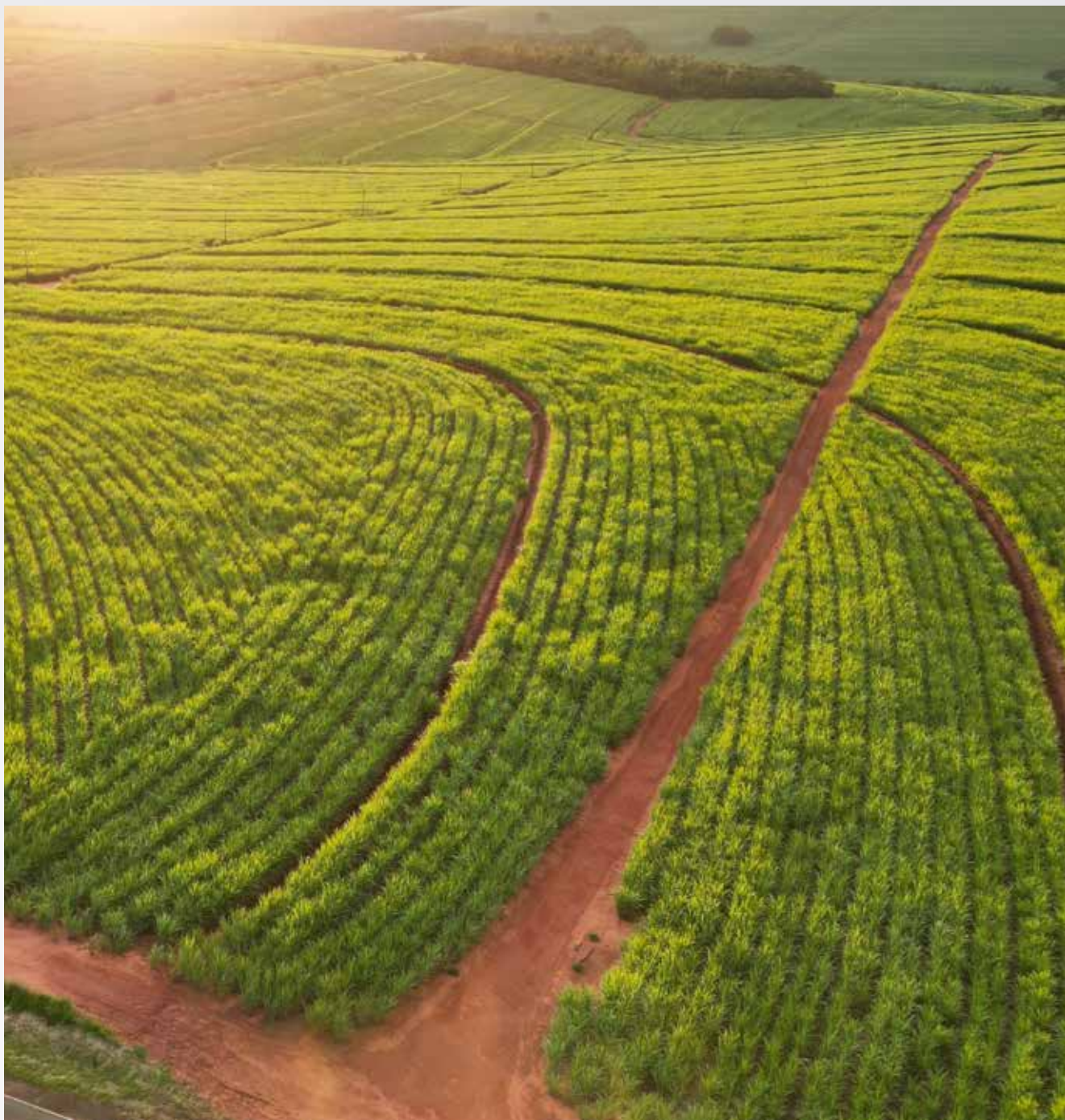
R&D

Our work extends to a close collaboration with Italian laboratories and Research Institutes as well as specialized partners. Accordingly, our targets since the last years include:

- The continuous technological innovation of our machineries (better yields, complete automation, reduction of consumption).
- The quality preservation of the final product.
- The use of efficient and sustainable materials and components.
- The enhancement of processing by-products, through their recovery and use in production.

Nos travaux s'ouvrent à une collaboration étroite avec des laboratoires et instituts de recherche italiens et des partenaires spécialisés. Grâce à cela, nos objectifs pour les dernières années incluent:

- L'innovation technologique continue de nos machines (meilleurs rendements, automatisation complète, réduction des consommations).
- Préservation de la qualité du produit fini.
- L'utilisation de matériaux et composants efficaces et durables.
- La valorisation des sous-produits de transformation, par la récupération et l'utilisation en production.



TROPICALFOOD

MACHINERY



Tropical Food Machinery - BRASILE
Avenida das Quaresmeiras, 201,
Distrito Industrial, Pouso Alegre



Tropical Food Machinery - ITALIA
Via Stradivari, 17 - 43011
Busseto, Parma



info@tropicalfood.net
info@tropicalfood.com.br



www.tropicalfood.net
www.tropicalfood.com.br



FOLLOW US
SUIVEZ-NOUS SUR

