

Gémima[®]

EXTRACTORA JUGO FRUTAS



Gémima[®]

Procesos Alimentarios, S.L.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El principio de trabajo de esta máquina consiste en romper la fruta mediante la acción de dos rodillos de arrastre que giran en sentidos opuestos y una cuchilla central que favorece la separación de los trozos de fruta hacia las dos zonas del tamiz. Los rodillos a su vez arrastran los trozos de fruta contra un tamiz perforado filtrando la pulpa y sacando la piel o corteza por unas rampas laterales.

Los restos son recogidos en un transporte de tornillo sinfín hacia una despulpadora para terminar de extraer la pulpa y el jugo restantes.

El producto colado por el tamiz es recogido en una tolva de acumulación conectada a una bomba lobular que lo envía a la siguiente etapa de proceso.

Se incorpora un sistema de seguridad ante posibles acumulaciones de fruta, evitando posibles atascos a la entrada de los rodillos de arrastre.

La limpieza de la máquina se realiza de forma sencilla y rápida, ya que dispone de accesos al interior para una limpieza manual del tamiz, siendo posible retirar todos los restos de fruta procesados. También dispone de duchas de limpieza automática para retirar los restos adheridos a los rodillos de arrastre.

APLICACIONES

Esta máquina se utiliza para la extracción de la pulpa y el jugo de una gran variedad de frutas de tamaño mediano/grande, principalmente:

- Frutas sin hueso como sandía, melón o piña.

Gracias a su diseño, es posible ajustar tanto la separación entre rodillo como la altura del tamiz respecto a éstos, permitiendo ajustar la máquina a las distintas frutas con las que está destinada a trabajar, ya que los espesores de piel/corteza son distintos para una piña, un melón o una sandía. El patrón de diseño de las perforaciones del tamiz también se adapta a las necesidades particulares de cada fruta.

VENTAJAS

El extractor de jugo de frutas de Gémina aporta una gran ventaja que hace que los productos obtenidos mediante este método destaquen entre sus competidores, ya que el producto se tritura sin mezclar la corteza con la pulpa, de forma que sustancias que aportan color y están presentes en la corteza, como la clorofila, o sustancias que aportan sabores extraños al jugo y que también están presentes en la corteza de la fruta, no se mezclen entre sí, obteniendo un jugo de primera calidad y extrayendo únicamente la pulpa de la fruta sin haberse mezclado en ningún momento del proceso con trozos de corteza o partículas contenidas en ella.

Una vez que la pulpa ha sido extraída de la fruta, en la siguiente etapa del proceso se retiran las semillas mediante un finisher, obteniendo ahora sí, un zumo puro, cuyo contenido en fibra podrá ser ajustado en una refinadora en la última etapa del proceso previa a las mezclas o ajuste y/o pasteurización.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Fiabilidad:

La sencillez constructiva y la robustez en el diseño permiten que la máquina esté exenta de averías, siendo las únicas actuaciones necesarias las operaciones de mantenimiento programadas por el fabricante y las tareas de limpieza.

Todas las máquinas son sometidas a pruebas en las instalaciones de Gémina, evaluando su correcto funcionamiento, posibles defectos en el montaje, y la estabilidad mecánica frente a las vibraciones durante periodos prolongados de funcionamiento.

La máquina se entrega con los manuales de uso y mantenimiento, además del certificado CE y los dispositivos de seguridad establecidos por la normativa.



Eficiencia y calidad:

Los puntos fuertes de la máquina son su gran eficiencia en la elaboración de zumo, además de la calidad de zumo obtenida.

Para aumentar el rendimiento de zumo exprimido respecto de la fruta original, en una primera etapa se extrae la mayor parte de la pulpa, dejando el resto que no se ha podido extraer adherido en la corteza. A continuación, los restos de corteza con pulpa son enviados a una segunda etapa de procesamiento en un módulo despulpador.

El ajuste de ambas etapas permite un máximo aprovechamiento de la fruta sin contaminar el zumo con restos de piel o corteza.

Regulación:

Un sistema mecánico de ajuste manual permite ajustar la separación entre los rodillos, así como la altura del tamiz, permitiendo poder adaptar la máquina a los distintos espesores de piel/corteza de las frutas con las que está destinada a trabajar. El ajuste de estos sistemas de regulación es sencillo y rápido, gracias a un acceso directo mediante compuerta.

Rechazo finisher



melón



sandía

Rechazo extractora



melón



sandía

Limpieza:

Dispone de unas compuertas de acceso (trasera y laterales) al interior de la máquina para la limpieza de la zona que queda entre tamiz y rodillos, así como unas duchas en la parte superior y central de los rodillos que pueden ser integradas mediante válvulas en un sistema CIP si estuviera disponible.

CARACTERÍSTICAS

Configuración	Sin despulpadora	Con despulpadora
Dimensiones		
Ancho [línea completa]		2500 mm
Largo [línea completa]	7000 mm	12000 mm
Alto [línea completa]		3800 mm
Peso (extractora)		2000 Kg
Consumo		
Potencia eléctrica	11 Kw	17 Kw
Aire comprimido a 7 bar		50 NI/min
Cip		4000 L/h
Producción		
Capacidad de procesado		10.000 Kg/h
Volumen tolva producto		80 L

Nuestra empresa



GÉMINA Procesos Alimentarios, S.L. ubicados en Jumilla, Murcia, comunidad española de referencia en producción alimentaria, es la empresa española líder

con 25 años de experiencia en el diseño, fabricación e integración de sistemas que aportan soluciones innovadoras para la industria del sector alimentario.

Tú imaginas,
nosotros hacemos.



LÍNEAS DE NEGOCIO

Diseño y fabricación de maquinaria

- Diseño, fabricación e integración de equipos de proceso y envasado aséptico de alimentos.
- Toda la fabricación es completamente realizada en nuestras instalaciones.
- Toda nuestra maquinaria posee certificado de seguridad CE y cumple los estándares más exigentes.
- I+D+i: Apostando por la innovación tecnológica.

Ingeniería y diseño de procesos: Gestión de proyectos

En Gémina nos gusta lo que hacemos, por este motivo, nuestro departamento de ingeniería engloba desde el diseño y el cálculo, pasando por la fabricación, el montaje, la automatización y la puesta en marcha de sus equipos e instalaciones, abarcando de este modo la gestión global e integral de todos los proyectos abordados.

Tratamos todos los casos con el esmero que merecen, cuidando cada detalle del proceso y asesorándole en la optimización del procedimiento para la elaboración de su producto. Gémina diseña cada proceso adaptándolo a la medida de sus necesidades, consiguiendo que su producto destaque entre sus competidores.

- Versatilidad y flexibilidad: podemos planificar desde una planta llave en mano hasta la simple ampliación de una línea o la instalación de un equipo en un proceso.
- Capacidad de adaptación a diversos entornos y circunstancias.
- Gran capacidad técnica y experiencia de nuestro equipo de ingeniería.
- Garantizamos el éxito gracias a la gestión integral del proyecto que provoca la reducción de riesgos, costes y plazos.

Servicios ofrecidos

1 - servicio de asistencia técnica: Servicio técnico Oficial y Distribuidor Alfa-Laval

- Servicio de mantenimiento.
- Servicio de instalación.
- Calibraciones.
- Servicio de repuestos.
- Servicio de capacitación "training".
- Control online del proceso de producción y resolución de averías.

2 - Automatización y robótica

- Automatización procesos a medida: soluciones integrales.
- Control total del proceso: Sistemas SCADA, registro y control de datos.
- Aplicaciones robóticas a medida: una solución para cada necesidad.

3 - Calidad integral alimentaria

- Optimización, desarrollo y validación de equipos de proceso y envasado, además de procesos de elaboración de alimentos.
- Consultoría para implantación de los estándares: BRC, IFS: ISO 22.000, FSSC...
- Desarrollo de productos [proceso + fórmula].

Servicio al cliente

Gémina caracteriza sus servicios profesionales por una exclusiva y permanente atención a todos nuestros clientes. Nuestra vocación es formar parte operativa de las empresas con las que trabajamos, para las que ponemos a su disposición todas nuestras capacidades y aptitudes.

Nuestra cercanía al cliente, competencia técnica, experiencia acumulada y saber hacer son elementos clave que hacen que nuestros clientes nos elijan y depositen su confianza en nuestros equipos y servicios.



Industrias

Estas son los principales sectores industriales donde GÉMINA desarrolla proyectos:

- **Industria láctea**
- **Industria del tomate**
- **Industria de zumos y bebidas**
- **Industria de frutas y verduras**
- **Industria de cítricos**

Catálogo de productos

Llenadoras asépticas

Máquina aséptica para el llenado de bidones metálicos con bolsas pre-esterilizadas con tapón a presión o para el llenado de contenedores de cartón.

Bag in box

Llenadora aséptica con alimentación automática de bolsas pre-esterilizadas con tapón a presión y de pequeño volumen 1 a 20 litros.

Extractoras

Procesamiento de una amplia variedad de productos para la obtención de puré libre de semillas y pieles. Distintas modalidades de uso: pasadora o refinadora.

Intercambiadores de calor

Todo tipo de modelos y diseños, desde monotubos a anulares pasando por multitubulares o superficies rascadas.

Evaporadores de recirculación forzada

Concentradores de gran capacidad y rendimiento para productos con alto contenido en materia sólida y/o viscosidad. Múltiples etapas, adaptados al proceso y a las necesidades.

Unidades hot/cold break

Procesan puré de tomate o concentrado de tomate garantizando la desactivación total o parcial de las enzimas pectolíticas, permitiendo la preservación de la pectina.

Plantas piloto de laboratorio

Pasteurizado y envasado aséptico en laboratorio de pequeñas muestras, de productos como zumos, sodas, cremas de vegetales, sopas...

Pasteurizadores tubulares

Desarrollo proyectual y constructivo de plantas pasteurizadoras adaptadas a cada necesidad particular.

UHT

Productos líquidos poco ácidos (pH>4.5 para leche pH>6.5) son tratados a 135-150°C durante unos pocos segundos a través de calentamiento indirecto o inyección directa de vapor.

Calentadores y enfriadores

Calentamiento de productos previo a tratamientos como el refinado o el mezclado. Enfriamiento previo a tratamientos de pasteurización.

Plantas de extracción de cremas

Extracción de cremas a partir de todo tipo de frutas y verduras, tanto en el proceso de extracción en frío como en el proceso de extracción en caliente.

Monobloques asépticos

Integración de una llenadora aséptica en una planta de pasteurización, formando ambos una única máquina, compacta, funcional, versátil y adaptable a un amplio abanico de productos.

Crusher

Descongelado de productos almacenados tales como zumos de frutas, concentrado de frutas, verduras, cremas, salsas, etc...

Bombas de pistón

Ideada para bombear productos viscosos, productos con grandes partículas (fruta cubeteada o troceada) o productos sensibles a esfuerzos de cizalladura.

Equipos de ósmosis inversa

Reducción de salinidad de aguas salobres y de mar.

Salas de mezclas / blending

Mezclado por recetas desde base de datos y transferencia de parámetros de proceso a pasteurizadores.

Vaciado de bidones por aspiración

Descarga de bidones metálicos y bolsas asépticas en salas de blending mediante técnicas de vacío en muy pocos segundos.

Sistemas CIP

Se utilizan para ejecutar la limpieza química de las instalaciones alimentarias de forma totalmente automática.

Tanques de proceso

Almacenamiento en tanques de envasado aséptico para productos de alto y bajo pH, en productos líquidos o viscosos.

Tanques de mezclas

Diversa variedad de tanques verticales y horizontales con distintos tipos de agitación y volúmenes. Adaptados a las necesidades del proceso.

Tanques de almacenamiento

Cantinas de almacenamiento en depósitos de acero inoxidable con capacidades estándar o con capacidades hechas a medida en función de la necesidad del cliente.

Finisher o despulpadora

Refinado de producto ya triturado para eliminación de pieles, ramas y semillas.

Molino de martillo

Triturador de alimentos sin hueso, (vegetales entre otros) para procesado de materia prima en bruto.

Robótica

Aplicaciones robóticas a medida de despaletizado/paletizado para principio y finales de líneas de proceso y envasado.



Gémina® a su servicio

Gémina®

Procesos Alimentarios, S.L.

GÉMINA Procesos Alimentarios S.L.

Polígono Industrial Los Romerales

Parcelas 3 y 4 - 30520 Jumilla

Murcia - España

Apartado de Correos 231

T/ + 34 968 716 018

E/ gemina@gemina.es



www.gemina.es

Proyectos de colaboración:



Síguenos en:

