

canopack

ТВЕРДЫЕ



Печенье
Вафли
Выпечка
Продукты
Медикаменты



ЖИДКОСТИ



Вода
Соки
Масла
Соусы и маринады
Молочная
продукция
Вина и ликеры



ЕДА



Соленья
Фрукты и овощи
Детское питание
Процесс
концентрирования
томатов и фруктов



ХИМИЯ



Моющие средства
Моторные масла
Продукты для
чистки
Химические
продукты
Продукты личной
гигиены



Полные и персональные решения
производственных линий для
пищевых продуктов и напитков

**Санораск проектирует
всю производственную
линию**



Санораск может представлять для проектирования в грибной индустрии, все технологические мощности отдельно или вместе как для выращивания, переработки и упаковки вплоть до экспедиции.



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МОЩНОСТИ

Санораск и ее технологические партнеры имеет в своем распоряжении, специализированные сооружения, которые состоят из 2000 м² для штаб-квартиры, Технического отдела, Отдела автоматики и электротехники, Архива, Секции механической обработки, Секции порезки, сборки, проката и штамповки, Монтажного отверстия и складов. Коммерческие объекты находятся в Барселоне и производства Испании в промышленной зоне города Сан-Адриан в Наварре, районе с давними традициями в агропродовольственном секторе и вспомогательным производством.



РЕКОМЕНДАЦИИ

Санораск осуществил подготовку многих производственных объектов по Упаковке и паллетизации, установку многих линий для клиентов в Испании и Имеет возможность экспортировать из дочерних компаний в Мексике и Восточной Европе.



КЛИЕНТЫ

AYECUE



Лíderes de la industria agroalimentaria



CHAMPIFRESH



УПАКОВКА

ЖЕСТЯНАЯ БАНКА





ДРУГИЕ ТОРГОВЫЕ МАРКИ



САНОРАСК МОЖЕТ ПРЕДОСТАВИТЬ ОЧЕНЬ БОЛЬШОЙ СПЕКТР МАШИН



ЧИСТКА



СУШКА



ПОРЕЗКА

После мытья грибы лежат в баках с водой пока они не будут разделены операторами. Для процесса его порезки есть стол с конвейерной лентой в центре и двумя желобами по бокам и девять противоположных, альтернативных, чтобы рабочие были расположены вдоль стола



БЛАНШИРОВАНИЕ

С помощью полосы, грибы перемещаются на оборудование для переработки и бланширования. Это помогает избежать изменения цвета ферментным зарумяниванием и помогает сохранить свежий вид гриба.

В этом процессе грибы помещаются в электрический бак с нагревом, где бланшируется в течении 3 минут при температуре воды 100 ° C.

Продукт консервируется а потом взвешивается, чтобы определить точный вес каждого из них. Банки, содержащие продукт, затем помещают в конвейерные весы с регулируемой скоростью вращения и на нем проходят через раздаточное устройства, в котором добавляют 33,5% рассол и аскорбиновую кислоту (0,5%). Смесь рассола и аскорбиновой кислоты добавляется при температуре 70 ° C





www.canopack.com

Rambla Principal 65, 1° - 08800 Vilanova i la Geltrú (Barcelona,
SPAIN) Tel. + 34 938 101 015 - Fax: +34 938 101 037

export@canopack.es