



СР ТВЕРДЫЕ  Печенье Вафли Выпечка Продукты Медикаменты	СР ЖИДКОСТИ  Вода Соки Масла Соусы и маринады Молочная продукция Вина и ликеры	СР ЕДА  Соленья Фрукты и овощи Детское питание Процесс концентрирования томатов и фруктов	СР ХИМИЯ  Моющие средства Моторные масла Продуты для чистки Химические продукты Продукты личной гигиены
--	--	---	--

Полные и персональные решения
производственных линий для
пищевых продуктов и напитков

**Сапоракк проектирует
всю производственную
линию**



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



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МОЩНОСТИ

Сапорак 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

Сапоракк 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



Лидеры de la industria agroalimentaria



CHAMPIFRESH



УПАКОВКА

ЖЕСТЯНАЯ БАНКА





Eurochamp®



ДРУГИЕ ТОРГОВЫЕ МАРКИ



САПОРАКК 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 ° С.

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 ° С





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