

Didacta Italia

## Tecnologie Alimentari

***FTC01***

***Linea Lavorazione Frutta e Pomodoro***



*ISO9001:2000*

**Didacta Italia Srl - Strada del Cascinotto, 139/30 - 10156 Torino**  
**Tel. (011) 273.17.08 273.18.23 - Fax (011) 273.30.88**  
**e-mail: [info@didacta.it](mailto:info@didacta.it) – <http://www.didacta.it>**

## **Introduzione**

Il settore agro-alimentare è caratterizzato da un forte impiego di tecnologie avanzate; conseguentemente le figure professionali devono essere connotate da conoscenze ed abilità distribuite su un più largo spettro ed arricchite di adeguati strumenti.

La Didacta Italia ha inteso inserirsi nel settore didattico con la realizzazione di una serie di impianti pilota modulari, con tecnologia industriale moderna.

Gli Impianti Pilota, pur utilizzando piccole quantità di prodotto (150÷250 l/h), riproducono le operazioni di trasformazione industriale. Gli impianti sono polivalenti e modulari, e possono essere associati in differenti linee di lavorazione.

Il progetto che Vi proponiamo prevede la costituzione di:

- **FTC01 Linea Lavorazione Frutta e Pomodoro**

---

## **FTC01 Linea Lavorazione Frutta e Pomodoro**

---

Esso è equipaggiato nel modo seguente:

### **a) Impianti di servizio**

Idonei a produrre vapore (T71D/40/S) e acqua gelida (TA64/1D) indispensabili al funzionamento degli impianti Pilota.

Inoltre è presente una unità CIP (TA34D) per il lavaggio automatico chimico e fisico degli impianti.

### **b) Impianti pilota**

Gli impianti da noi prodotti sono del tipo modulare e multifunzionale, possono quindi lavorare differenti prodotti agricoli grezzi trasformandoli in una serie di prodotti finiti conservabili e pronti al consumo.

I nostri impianti sono interamente costruiti in acciaio inox AISI 304 oppure 316.

### **c) Accessori e strumenti**

La serie che proponiamo permette l'analisi qualitativa del prodotto finito dando all'operatore indicazioni sulla corretta impostazione dei parametri funzionali impostati sugli impianti pilota intervenendo con le dovute modifiche qualora si rendesse necessario.

In questo laboratorio tecnologico si realizza una linea con configurazione minima di produzione avente le seguenti capacità operative.

<b>Materia Prima</b>	<b>Prodotto Finito</b>	<b>Confezionamento</b>	<b>Conservabilità</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Mele</i></li><li>• <i>Pere</i></li><li>• <i>Albicocca</i></li><li>• <i>Pesche e tutti i tipi di frutti Mediterranei o Tropicali</i></li><li>• <i>Pomodoro</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Succo Pastorizzato</i></li><li>• <i>Marmellata</i></li><li>• <i>Puree</i></li><li>• <i>Salse</i></li><li>• <i>Concentrati</i></li><li>• <i>Confetture</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Contenitori in vetro</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Lunga</i></li></ul>

Completando la configurazione minima si possono ottenere altre varietà di prodotti quali:

<b>Materia Prima</b>	<b>Prodotto Finito</b>	<b>Confezionamento</b>	<b>Sterilizzazione Prodotto Finito</b>	<b>Conservabilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Agrumi</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Succo Chiarificato</i></li> <li>• <i>Succo Omogeneizzato</i></li> <li>• <i>Bevande</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Scatole in banda stagnata</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Autoclave</i></li> <li>• <i>Pastorizzatore a pioggia</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Lunga</i></li> </ul>

#### **Dati Generali**

<b>Laboratorio Tecnologico</b>	<b>Superficie Consigliata</b>	<b>Potenza Elettrica Installata</b>	<b>Alimentazione Idrica</b>
<i>Frutta e Pomodoro</i>	<i>225 m<sup>2</sup></i>	<i>70 kW</i>	<i>3m<sup>3</sup>/h - 3-4 bar</i>

I prelievi di energia elettrica e acqua da rete non sono continuativi.

---

## **FTC01 Linea Lavorazione Frutta e Pomodoro**

---

### **CONFIGURAZIONE MINIMA**

#### **Impianti di Servizio**

T71D/40/S	Unita' riscaldante con serbatoio accumulo vapore e Miscelatore
TA34D	Unita' base lavaggio impianti C.I.P.
EC150D	Elettrocompressore con serbatoio da 150 litri

#### **Opzionale per Impianti di Servizio**

TA64/1D	Unità Produzione Acqua Gelida
---------	-------------------------------

#### **Impianti Pilota**

TA1D	Mulino a martelli/coltelli
TA13D	Unità dosatrice a Pistone
TA15D	Unita' cuocitore a coclea
TA16D	Unita' passatrice
TA62D	Boule di concentrazione
TA270D	Pastorizzatore a tubi concentrici

#### **Accessori**

TA29D	Tavolo da taglio (n.2)
TA35D/1	Serbatoio Carrellato con Motoaggitatore Elettrico (n.2)
TA37D	Set contenitori in vetro
TA38DNT	Pompa centrifuga carrellata
TA40D	Consistometro per puree e concentrati
TA45D	Rifrattometro portatile
TA56D	Tappatrice Manuale

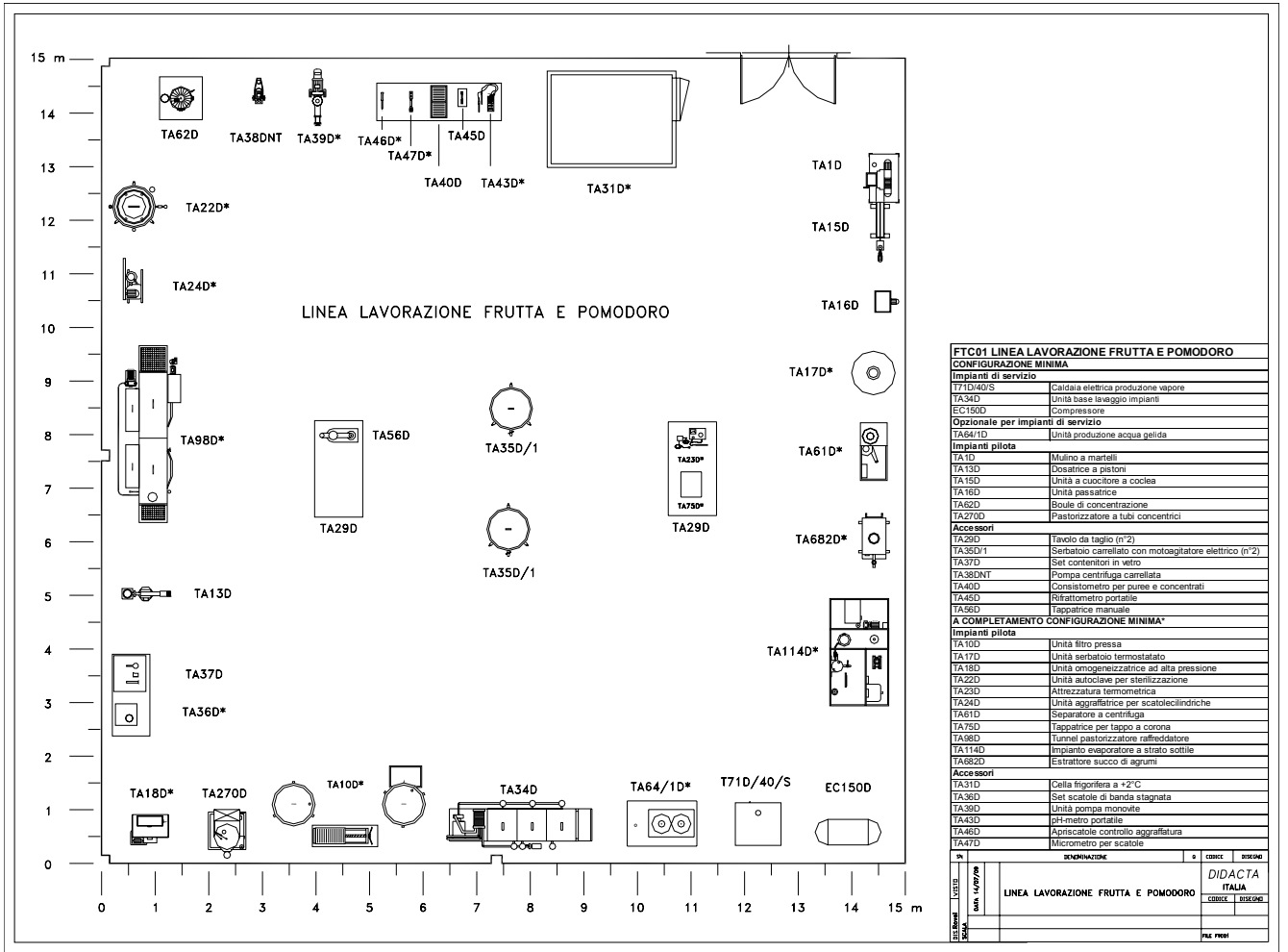
### **A COMPLETAMENTO CONFIGURAZIONE MINIMA**

#### **Impianti Pilota**

TA10D	Unità Filtro Pressa
TA17D	Unita' serbatoio termostato
TA18D	Unità Omogeneizzatrice ad Alta Pressione
TA22D	Unita' autoclave per sterilizzazione
TA23D	Attrezzatura Termometrica
TA24D	Unita' aggraffatrice per scatole cilindriche
TA61D	Separatore a centrifuga
TA75D	Tappatrice per Tappo a Corona
TA98D	Tunnel pastorizzatore raffreddatore
TA114D	Impianto Evaporatore a Strato Sottile
TA682D	Estrattore Succo di Agrumi

#### **Accessori**

TA31D	Cella frigorifera a +2 C°
TA36D	Set scatole di banda stagnata
TA39D	Unità Pompa Monovite
TA43D	pH-metro portatile
TA46D	Apriscatole controllo aggraffatura
TA47D	Micrometro per scatole



FTC01 LINEA LAVORAZIONE FRUTTA E POMODORO				
<b>CONFIGURAZIONE MINIMA</b>				
<b>Impianti di servizio</b>				
T71D/40/S	Caldiera elettrica produzione vapore			
TA34D	Unità base lavaggio impianti			
EC150D	Compressore			
<b>Opzionale per impianti di servizio</b>				
TA64/1D	Unità produzione acqua gelida			
<b>Impianti pilota</b>				
TA1D	Mulino a martelli			
TA13D	Dosatrice a pistoni			
TA15D	Unità a cuscione a coclea			
TA16D	Unità passatrice			
TA62D	Boule di concentrazione			
TA270D	Pastorizzatore a tubi concentrici			
<b>Accessori</b>				
TA23D	Tavolo da taglio (n°2)			
TA35D/1	Serbatoio camellato con motoagiatore elettrico (n°2)			
TA37D	Set contenitori in vetro			
TA38DNT	Pompa centrifuga camellata			
TA40D	Consistometro per punce e concentrati			
TA45D	Ritrattonmetro portatile			
TA56D	Tappatrice manuale			
<b>A COMPLETAMENTO CONFIGURAZIONE MINIMA*</b>				
<b>Impianti pilota</b>				
TA10D	Unità filtro pressa			
TA17D	Unità serbatoio termostato			
TA18D	Unità omogeneizzatrice ad alta pressione			
TA22D	Unità autoclave per sterilizzazione			
TA23D	Attrezzatura termometrica			
TA24D	Unità aggraffatrice per scatolecilindriche			
TA61D	Separatore a centrifuga			
TA75D	Tappatrice per tappo a corona			
TA98D	Tunnel pastorizzatore raffreddatore			
TA114D	Impianto evaporatore a strato sottile			
TA682D	Estrattore succo di agrumi			
<b>Accessori</b>				
TA31D	Cella frigorifera a +2°C			
TA36D	Set scatole di banda stagnata			
TA39D	Unità pompa monovite			
TA43D	gH-metro portatile			
TA46D	Apriscatole controllo aggraffatura			
TA47D	Micrometro per scatole			
IN	DENOMINAZIONE	S	CODICE	DESCRIZIONE
LIVELLO	SALA / P/OP/SP	LINEA LAVORAZIONE FRUTTA E POMODORO		DIDACTA
				ITALIA
DESCRIZIONE	SALA / P/OP/SP			CODICE
				DESCRIZIONE
				FILE FINI