

Líneas de Procesamiento de Ensaladas, Frutas y Vegetales

Soluciones Integrales para la Industria Alimentaria

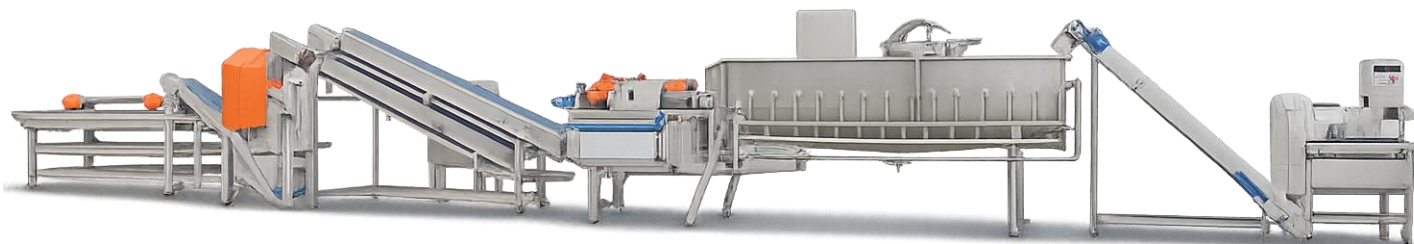


Nuestra línea de procesamiento de ensaladas es un ecosistema completo diseñado para la **producción continua**. Desde la recepción de la materia prima hasta el empaque final, cada etapa está integrada para garantizar la máxima higiene, eficiencia operativa y uniformidad del producto.

En ASIMTE Seleccionamos tecnologías especializadas para cada etapa del proceso, garantizando precisión en puntos críticos y eficiencia en la inversión.

Sectores de Aplicación:

- Productores comerciales de ensaladas listas para consumir (IV Gama).
- Fabricantes de alimentos preparados y proveedores de catering.
- Plantas de procesamiento de vegetales congelados.
- Exportadores con altos estándares de inocuidad.



Capacidades y Escalabilidad del Sistema

Nuestras líneas son **modulares**, permitiendo configurar la producción según el volumen requerido por su planta:

Configuración de Línea	Capacidad Estimada*	Aplicación Principal
Línea Standard (Compacta)	500 – 800 kg/h	Procesadores locales y catering industrial.
Línea Industrial (Media)	1,000 – 2,000 kg/h	Proveedores de supermercados y IV Gama.
Línea de Alto Rendimiento	Más de 3,000 kg/h	Grandes centros de acopio y exportadores.

• **Nota: La capacidad real depende del tipo de producto (hoja vs. raíz), del formato de corte solicitado y otros parámetros de proceso.*

"Garantía y Servicio Técnico Autorizado"

☎ (+593) 991 936 135 • ✉ info@asimte.com • 🌐 asimte.com • 📍 Quito - Ecuador

El Flujo de Producción: Ingeniería de Extremo a Extremo

1. Selección y Preparación (Sorting)

El proceso inicia con una inspección rigurosa. El sistema permite la limpieza manual de impurezas, descorazonado y pre-corte, asegurando que solo la materia prima de **calidad superior** avance en la línea.

2. Corte de Precisión (Cutting)

Equipamiento versátil para transformar vegetales de hoja, raíces y frutas en formatos estandarizados:

- **Formatos:** Rebanadas, cubos, tiras (shreds), rodajas y chunks.
- **Productos:** Lechuga, repollo, zanahoria, pepino, melón, manzana, entre otros.

3. Lavado y Desinfección Multi-etapa (Washing & Sterilization)

Un sistema vital que garantiza la eliminación de contaminantes, suciedad y pesticidas mediante un proceso de tres fases:

1. **Pre-Lavado:** Sistema de burbujeo y aspersión para remover residuos superficiales.
2. **Lavado Sanitizante:** Adición de desinfectantes grado alimenticio para eliminar patógenos.
3. **Enjuague Profundo:** Limpieza final con agua tratada para asegurar la inocuidad total.

4. Deshidratación Continua (Dewatering)

Eliminación de exceso de agua mediante **centrifugado industrial**. Este proceso es crítico para prolongar la vida útil del producto, protegiendo incluso los vegetales de hoja más delicados contra daños mecánicos.

5. Soluciones de Empaque y Conservación

Al final de línea, y según su modelo de negocio, puede adoptarse las siguientes formas de empaque:

- **Empaque Estándar:** Formatos de bolsas o contenedores para consumo inmediato.
- **Empaque en Atmósfera Modificada (Nitrógeno):** Extiende la vida útil al reducir la exposición al oxígeno.
- **Congelado Rápido (IQF):** Preserva nutrientes y frescura para almacenamiento prolongado.



Hable con un experto

✉ info@asimte.com

☎ (+593) 991 936 135

🌐 asimte.com

Ventajas Competitivas

- **Higiene de Grado Alimenticio:** Construcción íntegra en **Acero Inoxidable SUS304**, diseñada para una limpieza profunda y rápida (Open Design).
- **Sincronización de Flujo:** Ingeniería de bandas y elevadores que eliminan cuellos de botella entre el corte y el lavado.
- **Versatilidad de Producto:** Ajuste rápido de cuchillas y parámetros de lavado para procesar desde lechugas delicadas hasta raíces firmes en la misma línea.
- **Eficiencia Operativa:** Reducción drástica de mano de obra mediante la automatización de procesos críticos de desinfección y secado.
- **Concepto modular:** Permite que su planta crezca de forma orgánica; puede integrar módulos adicionales o combinarlos con equipos de nuestras diferentes soluciones de corte y equipos de procesamiento de alimentos.

"Garantía y Servicio Técnico Autorizado"

☎ (+593) 991 936 135 • ✉ info@asimte.com • 🌐 asimte.com • 📍 Quito - Ecuador