

Líneas de Extracción y Procesamiento de Jugos de Fruta

Tecnología de extracción en frío para máxima pureza y rendimiento



Nuestra línea automática de extracción está diseñada para la **transformación continua** de frutas complejas (granada, maracuyá, piña, cítricos) y raíces (jengibre). El sistema garantiza una separación precisa de cáscaras y membranas, preservando el **sabor, color y nutrientes naturales** mediante procesos de baja temperatura.

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

Sectores de Aplicación:

- Fabricantes de bebidas naturales y concentrados.
- Plantas de exportación de jugos premium (NFC - Not From Concentrate).
- Industria de extractos funcionales y nutraceuticos (Jengibre/Cúrcuma).



Capacidades y Escalabilidad del Sistema

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

Configuración de Línea	Capacidad de Entrada*	Aplicación Principal
Línea Boutique / Piloto	300 – 500 kg/h	Productores artesanales y laboratorios I+D.
Línea Industrial Media	1,000 – 1,500 kg/h	Plantas de embotellado de mediana escala.
Línea de Alta Capacidad	Más de 2,500 kg/h	Procesadores industriales y exportadores.

- **Nota: La capacidad varía según la densidad del fruto y el rendimiento de jugo específico (ej. Jengibre vs. Piña).*

"Garantía y Servicio Técnico Autorizado"

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

El Flujo de Producción: Ingeniería de Extracción Precisa

1. **Lavado y Desinfección:** Limpieza profunda mediante sistemas de burbujeo y aspersión de alta presión. Asegura la eliminación de residuos externos antes de la apertura del fruto, manteniendo la **inocuidad del jugo**.
2. **Preparación y Pelado:** Dependiendo del fruto (como granada o piña), el sistema realiza un pelado o apertura mecánica que facilita la exposición de la pulpa sin contaminarla con los aceites amargos de la cáscara.
3. **Extracción de Jugo (Cold Press):** Considerando la fruta, se puede utilizar tecnología de **tornillo prensa (Screw Extractor)** para una extracción eficiente y en frío. Este método evita la oxidación térmica, manteniendo la frescura y las propiedades organolépticas intactas.
4. **Filtración y Refinado:** Separación centrífuga o mediante mallas finas para eliminar semillas, fibras gruesas y restos de membranas, entregando un jugo de **textura uniforme y alta pureza**.
5. **Deshidratado y Gestión de Subproductos:** Opciones de deshidratación de residuos (cáscaras) para su aprovechamiento industrial, optimizando la **rentabilidad total** de la materia prima.



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 / 316**, garantizando estándares sanitarios superiores y una alta resistencia a la corrosión en entornos exigentes.
- **Extracción de Alta Eficiencia:** Sistemas de **tornillo continuo** diseñado para el máximo aprovechamiento de la pulpa, optimizando el rendimiento de la materia prima en cada ciclo.
- **Preservación Nutricional:** Tecnología de procesamiento que evita el daño térmico, asegurando que el producto final mantenga sus propiedades nutricionales e integridad biológica.
- **Rendimiento Operativo:** La combinación de materiales premium y mecánica de precisión permite una operación constante con mínima degradación del insumo.
- **Concepto Modular:** Su diseño robusto y compacto facilita la integración en líneas de proceso existentes, permitiendo que la capacidad de extracción crezca según las necesidades de su planta.