

CONCEITO

Permutador de Superfície Raspada, vertical, com dupla camisa para uma superfície de permuta máxima e eficiente.

O sistema combina as vantagens do permutador tubular, com um sistema de agitação lento e delicado, equipado com raspadores.

APLICAÇÕES

- Maionese
- Ketchup
- Temperos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Patês
- Preparados de fruta
- Concentrados lácteos
- Húmus

PROCESSOS

- Aquecimento
- Arrefecimento
- Arrefecimento asséptico
- Cristalização
- Esterilização
- Pasteurização
- Gelificação



PERFITHERM




Permutador de Superfície Raspada


De 100 kg/hr a 10.000 kg/hr,
com superfícies de permuta
de 0.5 m² a 7.0 m²



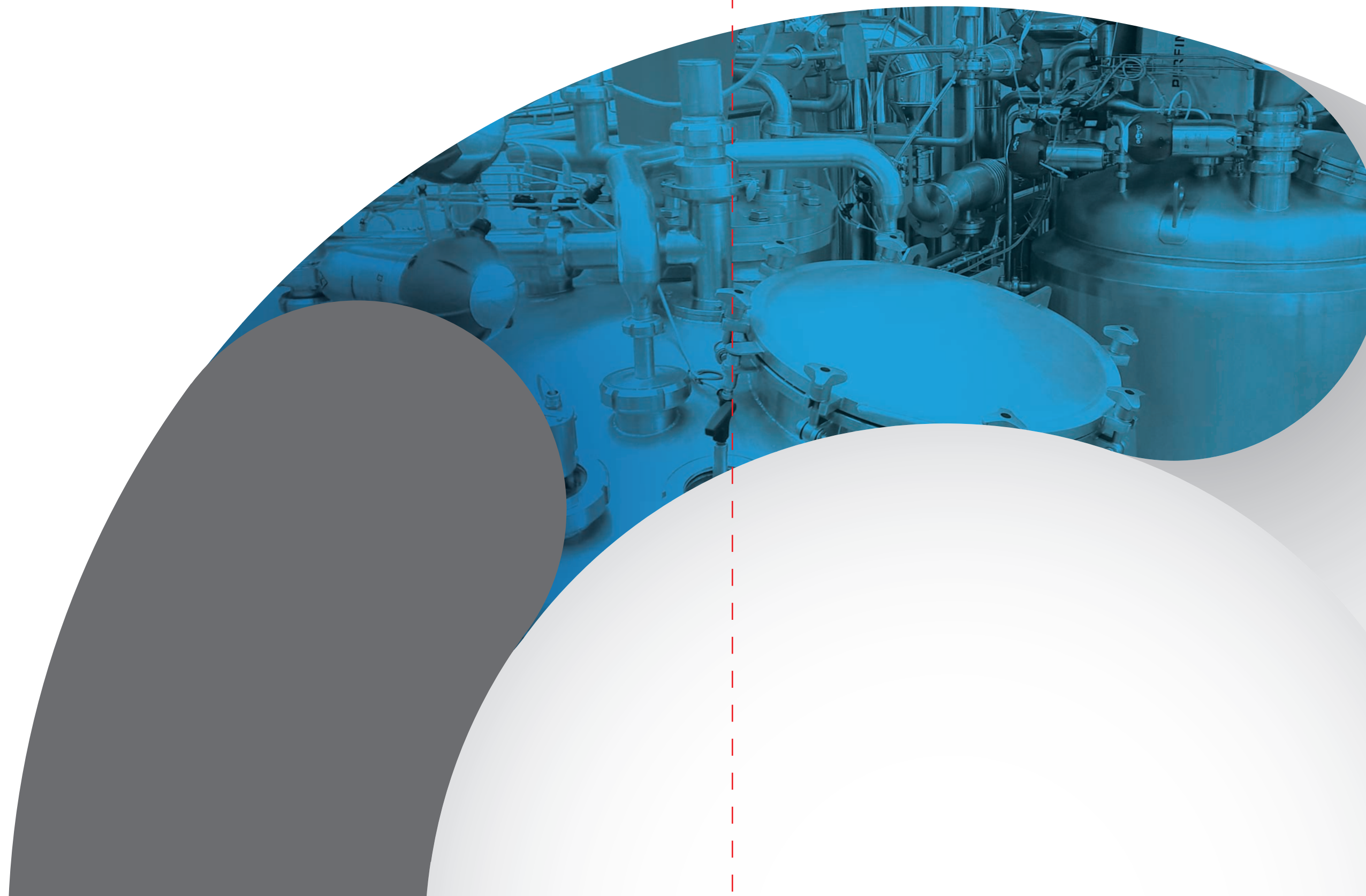
Co-financed by
COMPETE 2020
PORTUGAL
UNIVERSIDADE DE LISBOA
CENTRO DE INVESTIGACAO E TECNOLOGIA EM ALIMENTACAO

PERFINOX - Indústria Metalúrgica, S.A.
Z. Ind. Lameiradas, Lote 1
Mansores - 4540 - 423 Arouca
PORTUGAL

 www.perfinox.pt
 perfinox@perfinox.pt
 www.linkedin.com/company/perfinox

 (+351) 256 928 145
 (+351) 256 928 150

 **PERFIPROCESS**
by PERFINOX



CONCEITO

Unidade de produção compacta, para processamento de produtos alimentares de base líquida, de várias viscosidades e densidades, com ou sem sólidos em suspensão.

Nesta máquina são combinados vários processos de produção, programáveis e parametrizáveis, sendo possível a sua replicação e a obtenção de produtos finais de alta qualidade de forma sistemática.

VANTAGENS

- Fácil operação
- Tamanhos de batch variáveis
- Tempos de processo curtos
- Tratamento delicado ao produto
- Incorporação de pós eficiente e sem grumos
- Mistura homogénea
- Processamento a vácuo, sem oxidação
- Reaproveitamento de aromas
- Elevada higienização
- Desenhado para CIP

APLICAÇÕES

- Maionese (baixa e alta gordura)
- Ketchup
- Temperos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Patês
- Preparados de fruta

PROCESSOS

- Mistura
- Dispersão
- Emulsão
- Processamento a vácuo
- Cozedura direta e indireta
- Arrefecimento



PERFITECH

Mistura
Emulsão
Cozedura e
Arrefecimento

NUM SÓ EQUIPAMENTO

CONCEITO

Reatores de cozedura de alta eficiência, construídos em função das necessidades e requisitos do cliente, desenvolvidos para tratamento delicado ao produto e elevada higienização.

BOTTOM DRIVEN

TOP DRIVEN

AGITAÇÃO TIPO SERPENTINA

VANTAGENS

- Tamanhos de batch variáveis, sem esturrar
- Fácil instalação
- Tempos de processo curtos
- Tratamento delicado ao produto
- Processamento a vácuo, sem oxidação
- Processamento a pressão
- Reaproveitamento de aromas
- Elevada higienização
- Desenhado para CIP

APLICAÇÕES

- Molhos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Preparados de fruta
- Marmeladas
- Compotas

PERFICOOKER

Reator de Cozedura

CAPACIDADES

500L a 3000L

Outras capacidades sob pedido



PERFICOOLER

Reator de Arrefecimento

CAPACIDADES

500L a 3000L

Outras capacidades sob pedido



CONCEITO

Reatores de arrefecimento de alta eficiência, construídos em função das necessidades e requisitos do cliente, desenvolvidos para tratamento delicado ao produto e elevada higienização.

BOTTOM DRIVEN

TOP DRIVEN

VANTAGENS

- Tamanhos de batch variáveis
- Fácil instalação
- Tempos de processo curtos
- Tratamento delicado ao produto
- Processamento a vácuo, sem oxidação
- Processamento a pressão
- Elevada higienização
- Desenhado para CIP

APLICAÇÕES

- Temperos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Preparados de fruta

CONCEITO

O Sistema de Limpeza CIP (Clean-In-Place) é um método de limpeza das superfícies interiores de tubos, reservatórios, equipamentos de processo e respetivos acessórios, sem necessidade de se proceder a desmontagens.

O processo de lavagem consiste em diversos ciclos de lavagens cuja recirculação é feita através dos tanques, bombas, válvulas e restantes objetos a higienizar.

VANTAGENS

- Redução de custos operacionais
- Aumento da disponibilidade de tempos de processo
- Redução do consumo de esgotos
- Rápido retorno do investimento
- Uso reduzido de água
- Melhoria da eficiência e redução dos tempos dos ciclos de limpeza

- Diminuição do consumo de desinfetantes
- Histórico de toda a movimentação do processo
- Integração modular deste sistema com outros
- Execução e controlo através de internet, PDA ou ecrã tátil
- Máximo controlo e redução muito significativa de custos ambientais

PERFICLEAN

Sistema de Limpeza Automática (CIP)

Capacidades: sob pedido, em função da quantidade e tamanho dos objetos a higienizar, simultaneidade a ciclos de CIP.

SISTEMA DE APROVEITAMENTO DE PRODUTO (PIG)

- Recuperação de produto no final de cada ciclo de produção
- Redução de desperdícios de produto
- Redução dos custos de C.I.P.
- Rápida troca entre diferentes produtos
- Integração com Sistema de Limpeza C.I.P.
- Monitorização e controlo através de sistema de supervisão



CONCEITO

Unidade de produção compacta, para processamento de produtos alimentares de base líquida, de várias viscosidades e densidades, com ou sem sólidos em suspensão.

Nesta máquina são combinados vários processos de produção, programáveis e parametrizáveis, sendo possível a sua replicação e a obtenção de produtos finais de alta qualidade de forma sistemática.

VANTAGENS

- Fácil operação
- Tamanhos de batch variáveis
- Tempos de processo curtos
- Tratamento delicado ao produto
- Incorporação de pós eficiente e sem grumos
- Mistura homogénea
- Processamento a vácuo, sem oxidação
- Reaproveitamento de aromas
- Elevada higienização
- Desenhado para CIP

APLICAÇÕES

- Maionese (baixa e alta gordura)
- Ketchup
- Temperos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Patês
- Preparados de fruta

PROCESSOS

- Mistura
- Dispersão
- Emulsão
- Processamento a vácuo
- Cozedura direta e indireta
- Arrefecimento

PERFITECH

Mistura
Emulsão
Cozedura e
Arrefecimento

NUM SÓ EQUIPAMENTO

CONCEITO

Reatores de cozedura de alta eficiência, construídos em função das necessidades e requisitos do cliente, desenvolvidos para tratamento delicado ao produto e elevada higienização.

BOTTOM DRIVEN

TOP DRIVEN

AGITAÇÃO TIPO SERPENTINA

VANTAGENS

- Tamanhos de batch variáveis, sem esturrar
- Fácil instalação
- Tempos de processo curtos
- Tratamento delicado ao produto
- Processamento a vácuo, sem oxidação
- Processamento a pressão
- Reaproveitamento de aromas
- Elevada higienização
- Desenhado para CIP

APLICAÇÕES

- Molhos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Preparados de fruta
- Marmeladas
- Compotas

PERFICOOKER

Reator de Cozedura

CAPACIDADES

500L a 3000L

Outras capacidades sob pedido



CONCEITO

O Sistema de Limpeza CIP (Clean-In-Place) é um método de limpeza das superfícies interiores de tubos, reservatórios, equipamentos de processo e respetivos acessórios, sem necessidade de se proceder a desmontagens.

O processo de lavagem consiste em diversos ciclos de lavagens cuja recirculação é feita através dos tanques, bombas, válvulas e restantes objetos a higienizar.

VANTAGENS

- Redução de custos operacionais
- Aumento da disponibilidade de tempos de processo
- Redução do consumo de esgotos
- Rápido retorno do investimento
- Uso reduzido de água
- Melhoria da eficiência e redução dos tempos dos ciclos de limpeza

- Diminuição do consumo de desinfetantes
- Histórico de toda a movimentação do processo
- Integração modular deste sistema com outros
- Execução e controlo através de internet, PDA ou ecrã tátil
- Máximo controlo e redução muito significativa de custos ambientais

PERFICLEAN

Sistema de Limpeza Automática (CIP)

Capacidades: sob pedido, em função da quantidade e tamanho dos objetos a higienizar, simultaneidade a ciclos de CIP.

SISTEMA DE APROVEITAMENTO DE PRODUTO (PIG)

- Recuperação de produto no final de cada ciclo de produção
- Redução de desperdícios de produto
- Redução dos custos de C.I.P.
- Rápida troca entre diferentes produtos
- Integração com Sistema de Limpeza C.I.P.
- Monitorização e controlo através de sistema de supervisão



PERFICOOLER
Reator de Arrefecimento

CAPACIDADES

500L a 3000L

Outras capacidades sob pedido



VANTAGENS

- Tamanhos de batch variáveis
- Fácil instalação
- Tempos de processo curtos
- Tratamento delicado ao produto
- Processamento a vácuo, sem oxidação
- Processamento a pressão
- Elevada higienização
- Desenhado para CIP

APLICAÇÕES

- Temperos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Preparados de fruta

CONCEITO

Reatores de arrefecimento de alta eficiência, construídos em função das necessidades e requisitos do cliente, desenvolvidos para tratamento delicado ao produto e elevada higienização.

BOTTOM DRIVEN

TOP DRIVEN



CONCEITO

Permutador de Superfície Raspada, vertical, com dupla camisa para uma superfície de permuta máxima e eficiente.

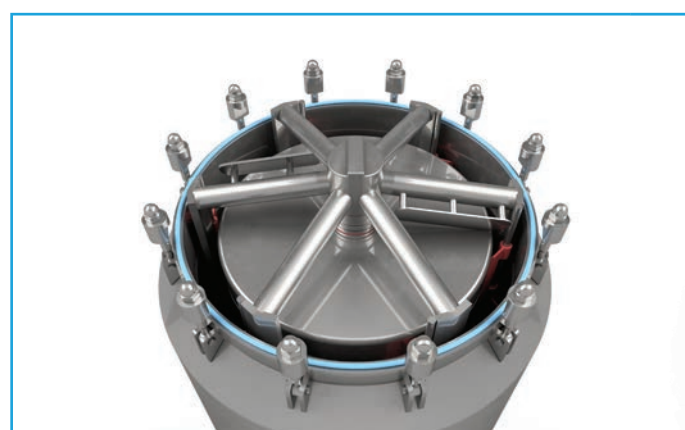
O sistema combina as vantagens do permutador tubular, com um sistema de agitação lento e delicado, equipado com raspadores.

APLICAÇÕES

- Maionese
- Ketchup
- Temperos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Patês
- Preparados de fruta
- Concentrados lácteos
- Húmus

PROCESSOS

- Aquecimento
- Arrefecimento
- Arrefecimento asséptico
- Cristalização
- Esterilização
- Pasteurização
- Gelificação



PERFITHERM




Permutador de Superfície Raspada



De 100 kg/hr a 10.000 kg/hr,
com superfícies de permuta
de 0.5 m² a 7.0 m²



Co-financed by
COMPETE 2020
PORTUGAL
2020
IMAGI EUROPEA
Programa Operacional Especial
de Interação Regional
2014-2020

PERFINOX - Indústria Metalúrgica, S.A.
Z. Ind. Lameiradas, Lote 1
Mansores - 4540 - 423 Arouca
PORTUGAL

 www.perfinox.pt
 perfinox@perfinox.pt
 www.linkedin.com/company/perfinox

 (+351) 256 928 145
 (+351) 256 928 150

 **PERFIPROCESS**
by PERFINOX

