

Línea Agroindustrial



**EQUIPOS Y SERVICIOS
DE CALIDAD**

www.citalisa.com

Despulpadora de Frutas

Mayor aprovechamiento de las pulpas con el mínimo de manipulación.

Marca:	CITALISA
Referencia:	D500 - D1000
Procedencia:	Colombia
Materiales:	Construido en acero inoxidable AISI 304 con acabado tipo sandblasting.
Función:	Separar el fruto de semillas, vástagos, cáscaras, y otros productos no deseados en la obtención de pulpa para la elaboración de jugos, néctar o puré.

Características: La fruta es depositada en una tolva de alimentación, luego ingresa a la primera parte donde encuentran unos pines destinados a romper la cáscara y posteriormente a una zona con aspas y raspadores regulables que presionan las frutas contra el tamiz y filtran las partículas. Por el extremo opuesto a la alimentación salen las semillas, cáscaras y vástagos y perpendicularmente al flujo descrito sale la pulpa del producto que se ha trabajado.

Ventajas:	<ul style="list-style-type: none">○ Capacidad para despulpar entre 500 y 700 kg/h dependiendo la fruta.○ Facilidad de lavado.○ Acabado sanitario.○ Permite el procesamiento de batches más amplios de producción.
------------------	--

- Posibilita la automatización de procesos y el establecimiento de líneas continuas de producción.
- Reduce la manipulación del producto en la línea de producción.

Requerimientos de Instalación: Suministro de electricidad; 220V - 60Hz - Trifásico + tierra.

Dimensiones: 560 x 782 x 1437mm (A x L x H)

Opcionales: Variador de velocidad.
Tamices con perforaciones de diferentes diámetros para diferentes tipos de frutas.

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.



○ Despulpadora de Fruta CITALISA



Exprimidor de Cítricos

Aumento en la productividad y mayor extracción con un mínimo de manipulación de las frutas.

Marca:	CITALSA
Referencia:	EXC-200
Procedencia:	Colombia
Materiales:	Acero inoxidable AISI 304, y chasis en acero al carbón y plástico.
Función:	Extraer sumo, de manera industria, en frutas cítricas como naranjas, limones y mandarinas.
Características:	El exprimidos de cítrico esta compuesto por un sistema de transmisión con un motorreductor que transmite movimiento a cabezales o granadas sobre las cuales se exprime las frutas cítricas y se extraer el jugo natural, luego las semillas son filtradas y el jugo natural descargado por una boquilla. Adicionalmente se incluye variador de velocidad, para operación con suministro de corriente monofásico.

Ventajas:	<ul style="list-style-type: none">○ Mayor eficiencia de tiempo y de extracción en el procesamiento.○ Mínima manipulación de las frutas.○ Fácil lavado.○ Mantenimiento reducido.○ Aumento de la productividad.
------------------	---

Requerimientos de Instalación:

Suministro eléctrico: 220V - 60 Hz - Monofásico - Polo a tierra.

Dimensiones:

500 x 460 x 400 mm (A x L x H).

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.



Línea Agroindustrial

Marmita a Gas

Un equipo con altura ergonómica que facilita su manejo y de fácil limpieza.

Marca:	CITALSA
Referencias:	MG 50 - MG 100 - MG 200
Procedencia:	Colombia
Materiales:	Construidos 100% en acero inoxidable tipo 304.
Función:	Elaborar productos que requieren proceso de calentamiento con agitación tales como arequipe, leche condensada, salsas, procesos de pasteurización lenta y procesos de cocción de alimentos.

Características: Marmita de forma tori-esférica que en la parte inferior posee una chaqueta que le permite realizar una transferencia térmica de forma indirecta. La chaqueta cuenta con conexiones que permiten la entrada y salida a la misma para realizar procesos de recirculación con agua fría y poder efectuar pasteurizaciones por bache.

Posee además un sistema de agitación conformado por aspas y su respectivo moto-reductor que se encargarán de mantener la homogeneidad en el producto durante la cocción. Adicionalmente posee un guinche para el su levantamiento al momento de la limpieza.

El volcado manual se realiza por medio de un reductor que permite girar la marmita para realizar una descarga completa del producto. Se ofrece en capacidades de 50 - 100- 200 L.

- Ventajas:**
- Altura ergonómica de trabajo.
 - Sistema de agitación para homogenización del producto, con control independiente y

levantamiento del mismo para realizar limpieza.

- Permite realizar procesos de pasteurización.

Requerimientos de Instalación:

Suministro de gas (natural o propano).
Conexión de energía a 220 V trifásico.
Conexión de agua fría.

Dimensiones:

MG 50: 1124 x 1169 x 1800 mm (A x L x H)
MG 100: 1235 x 1208 x 2000 mm (A x L x H)

Opcional:

Variador de velocidad.

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso



○ Marmita Gas CITALSA

Marmita a Vapor

Pasteurización lenta y homogeneidad en el producto final.

Marca: CITALSA
Referencias: MV 50 - MV 100 - MV 200
Procedencia: Colombia
Materiales: Construidos 100% en acero inoxidable tipo 304.

Función: Elaborar productos que requieren proceso de calentamiento con agitación, pasteurización lenta y procesos de cocción tales como arequipe, leche condensada, salsa, entre otros.

Características: Marmita de forma tori-esférica que en la parte inferior posee una chaqueta que le permite realizar una transferencia térmica de forma indirecta. La chaqueta cuenta con una entrada de vapor y su respectiva salida de condensado para retorno a la caldera.

Posee además un sistema de agitación conformado por aspas y su respectivo moto-reductor que se encargarán de mantener la homogeneidad en el producto durante la cocción. Adicionalmente posee un guinche para el su levantamiento al momento de la limpieza.

El volcado manual se realiza por medio de un reductor que se acciona manualmente y permite girar la marmita para realizar una descarga completa del producto.

Se ofrece en capacidades 50 - 100- 200 L.

Ventajas:

- Altura ergonómica de trabajo.
- Sistema de agitación para homogeneización del producto, con control independiente y

levantamiento del mismo para realizar limpieza.

- Permite realizar procesos de pasteurización.

Requerimientos de Instalación:

Suministro de vapor a 20 psi.
Conexión de energía a 220 V trifásico.
Conexión de agua fría.

Dimensiones:

MV 50: 1124 x 1169 x 1800 mm (A x L x H)
MV 100: 1235 x 1208 x 2000 mm (A x L x H)

Opcional:

Variador de velocidad.

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.



○ Marmita a Vapor CITALSA

Dosificadora de Líquidos

Estandarización efectiva en el proceso de dosificado.

- Marca:** CITALSA
- Referencia:** LF 1000
- Procedencia:** Colombia
- Materiales:** Construido en acero inoxidable AISI 304 con acabado tipo sandblasting.
- Función:** Realizar la dosificación de líquidos tales como: salsas, yogures, alcoholes, soluciones acuosas etc. Puede dosificar cantidades entre 30 - 1000 CC.
- Características:** En la parte superior del equipo, una tolva de alimentación suministra el producto a un cilindro. Luego una válvula rotativa direcciona el producto a una boquilla que lo deposita en el empaque a llenar. La cantidad de dosificación se gradúa a través de sensores que se encuentran el cilindro, dando una precisión en la dosificación de 0.5%. Posee modos de operación Manual y Automático para el llenado.
- Ventajas:** ○ Permite la estandarización de procesos de dosificado.
- Requerimientos de Instalación:** Red monofásica a 110 Voltios + tierra.
Suministro de aire comprimido a 100psi, 7CFM, en manguera de ¼".

Dimensiones: 590 x 1094 x 1751 mm (AxLxH).

Opcionales: Boquillas para la dosificación en diferentes tipos de empaque.

Sistema de sellado

Sistema de alimentación de la tolva por medio de una bomba.

Nota: La temperatura de los productos a dosificar no pueden superar los 70°C. Por encima de esta temperatura se deben hacer ajustes especiales al equipo. Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.



○ Dosificadora de Líquidos CI Talsa



Medellín: Carrera 50 GG No. 12 sur 07, Tel: (57)(4) 285 44 00

Bogotá: Avenida 68 No.8 05 Esquina, Tel: (57)(1) 406 80 00

Cali: Carrera 1 No. 45A - 71, Tel: (57)(2) 431 30 30

Bucaramanga: Carrera 23 No. 21- 30 San Francisco

Barranquilla: Calle 84 No.52 - 53, Tel: (57)(5) 373 69 73

Pereira: Carrera 16 No.15- 42 Dos Quebradas Risaralda, Tel: (57)(6) 330 66 90

Cúcuta: Central Mayorista La Nueva Sexta, Bodega 37 Modulo 1, Tel: (57)(7) 587 51 18

Pasto: Cel: 317 647 61 97