

# Equipo para la extracción y dilución de tomate concentrado

## El producto y su problemática

Dentro del sector alimentario la llegada de los productos concentrados al mercado, supuso en su día una revolución para los empresarios fabricantes de productos precocinados.

El tomate concentrado, una de las principales materias primas para las industrias de platos precocinados, se sirve habitualmente en bolsas de plástico dentro de bidones de 200 litros, vaciar este producto concentrado eficazmente, sin dejar mermas y diluirlo para dejarlo listo para su uso, es la problemática a resolver.

## La solución

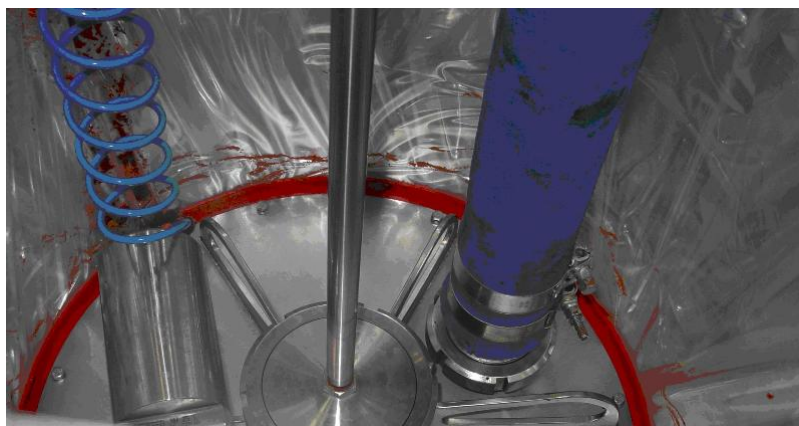
Vak Kimsa ha diseñado un sistema que permite realizar el proceso de vaciado y dilución del concentrado de tomate de forma fácil y cómoda.

El sistema se compone de dos partes diferenciadas: una que permite el vaciado total del depósito de 200 litros y otra que realiza la función de dilución.

La parte dedicada al vaciado se compone de un plato impulsor neumático con un sistema de bomba que permite extraer el concentrado de tomate del bidón. El hecho que el producto esté en una bolsa de plástico no supone problema alguno para el sistema, siendo el vaciado prácticamente completo con la máxima eficiencia.

Posteriormente el producto se envía a un depósito en acero inoxidable provisto de un agitador capaz de diluir el tomate a la concentración deseada.

Instalación limpiable CIP.



## Ventajas

- No hay pérdida de producto durante el vaciado.
- Trabaja a varias concentraciones.
- Diseño eficaz y pensado para realizar la extracción y dilución.

### **VAK KIMSA, S.A.**

C. Pagesia, 8-10 • P.I. Molí de la Bastida • 08191 RUBÍ (Barcelona • Spain)  
Tel. 34 93 699 00 00 • Fax 34 93 588 25 75 • [vakkimsa@vakkimsa.es](mailto:vakkimsa@vakkimsa.es) • [www.vakkimsa.es](http://www.vakkimsa.es)