



## FRUTTA

La De Lorenzo S.p.A. progetta e costruisce linee complete per il trattamento della frutta.

### **Linea preparazione purea di frutta**

Linee complete per la preparazione di purea di frutta sia continentale che tropicale, con capacità produttiva a partire da 50 kg/h di prodotto in ingresso, sia con macchine completamente continue ed automatiche che di tipo a batch per piccole produzioni.

### **Linee succhi e nettari di frutta**

Linee complete per la produzione di succhi e nettari di frutta, a partire dal dosaggio e dalla miscelazione della purea di frutta e degli altri ingredienti (sciroppo di zucchero, acqua, additivi). Realizziamo sia linee completamente automatiche, che linee semi automatiche per piccole e medie produzioni.

### **Linea marmellata**

Linea completa per la preparazione di marmellate; cuore della linea è il sistema di cottura che può essere sottovuoto o a pressione atmosferica, con bollitore funzionante a vapore o a gas (eventualmente su richiesta anche elettriche, per piccole produzioni). Proponiamo una ampia gamma di attrezzatura che copre sia le esigenze produttive industriali che quelle di piccole e medie industrie fino al laboratorio od azienda agricola di prodotti biologici.

### **Linea per frutta candita**

Utilizzata nella preparazione di dolci e varie specialità alimentari, la frutta candita è un prodotto molto diffuso che richiede una lunga ed attenta preparazione; la De Lorenzo S.p.A. progetta e costruisce impianti di canditura sia sottovuoto che a pressione atmosferica.

### **Linea essiccazione frutta**

Essiccatori statici ad armadio per la lavorazione della frutta. Abbiamo così completato la linea, in quanto proponiamo altre attrezzature per la preparazione della frutta da essiccare quali sistemi di lavaggio, taglierine e nastri di distribuzione prodotto sui telai di essiccazione.

### **Linee lavorazione datteri e frutta tropicale**

Linee di preparazione di sciroppo di datteri e linee complete di lavorazione e confezionamento dei datteri freschi. Inoltre, progettiamo e costruiamo linee complete per la preparazione di succhi, nettari, puree da frutta tropicale quale mango, guava, passion fruit, ananas.



## VEGETALI

La De Lorenzo S.p.A. progetta e costruisce linee complete per il trattamento dei vegetali:

### **Linee lavorazione pomodoro**

Macchine singole e linee complete per la preparazione di passata, salse, concentrati e ketchup. Anche in questo caso studiamo soluzioni mirate alle precise esigenze del cliente, sia che si tratti della grande industria che del piccolo medio produttore.

### **Linee preparazione sott'oli e sottaceti**

Macchine singole e linee complete per la trasformazione di verdure in conserve sott'olio e sottaceto. Si tratta essenzialmente di attrezzature di piccola e media capacità produttiva, ma sempre, come al solito, studiate in base alle precise necessità del cliente.

### **Linea essiccazione verdure**

Essiccatori statici ad armadio per la lavorazione della verdura. Abbiamo così completato la linea, in quanto proponiamo altre attrezzature per la preparazione della verdura da essiccare quali sistemi di lavaggio, taglierine e nastri di distribuzione prodotto sui telai di essiccazione.





## LATTE

La De Lorenzo S.p.A. progetta e costruisce Impianti pilota e linee industriali dal ricevimento del latte fino alla sua pastorizzazione e alla produzione di yogurt e formaggi.



Tino per lo yogurt



Macchina per produzione formaggio



Pressa per formaggio



Refrigerazione del latte



## MACCHINE SINGOLE

A parte le linee complete, la De Lorenzo S.p.A. progetta e produce macchine singole quali, ad esempio:

### **Lavaggio e cernita prodotto**

Offriamo linee complete e continue per il lavaggio e la cernita di frutta e verdura destinati alla preparazione di puree e succhi.

Capacità a partire da 100 kg/h per le linee continue.

Sistema di lavaggio interamente costruito in acciaio inox completo di borbottaggio.

Linee di cernita a nastro o a rulli con motovariatore per regolarne la velocità.

Costruiamo anche vasche lavaggio a batch per piccole lavorazioni.

### **Triturazione**

Proponiamo una ampia serie di trituratori per frutta e verdure (mele, pere, carote, frutta tropicale) che coprono capacità produttive a partire da 100 Kg/h.

### **Cuocitori tubolari**

Progettiamo e costruiamo sistemi cold break ed hot break per il trattamento enzimatico di frutta e pomodoro destinati alla preparazione di nettari, concentrati e mousse di frutta.

### **Gruppi raffinazione purea di frutta e pomodoro**

Diverse soluzioni tecniche e tecnologiche per la raffinazione di frutta, pomodoro e verdure, con macchine industriali a partire da capacità produttive di 100 kg/h e con macchine pilota per capacità inferiori.

### **Cuocitori marmellata**

Proponiamo diverse soluzioni tecnologiche per la preparazione di marmellata: bolle sottovuoto e bacinelle di cottura a pressione atmosferica. Entrambe con capacità produttiva tale da soddisfare le esigenze sia del piccolo laboratorio che della grande industria.



## Scambiatori di calore

Progettiamo e costruiamo pastorizzatori e sterilizzatori a piastre, tubolari, tubo in tubo, a superficie raschiata per diverse applicazioni a seconda delle esigenze tecnologiche di processo.

## Deareatori

Proponiamo deareatori per succhi, nettari, purea di frutta, ketchup ed altri prodotti; eventualmente attrezzati anche con recuperatore di aromi.

## Trattamento di pastorizzazione

Per il trattamento termico del prodotto confezionato, la De Lorenzo S.p.A. propone delle vasche di pastorizzazione di diverso volume (da 150 a 1000 litri) e riscaldate elettricamente (solo per i modelli più piccoli), a gas o vapore.

Per una capacità produttiva medio-alta (più di 800/1000 unità) realizziamo tunnel di pastorizzazione automatici.

## CIP

E' nota l'importanza della pulizia e della corretta igiene degli impianti destinati alla produzione alimentare. A proposito di ciò proponiamo sistemi di lavaggio in linea (CIP – cleaning in place).

## Essiccatori

Produciamo essiccatori ad armadio per pomodoro, frutta e verdure; disponibili in diversi modelli, anche pilota per piccole produzioni.

## Sgranatori melograno

Produciamo sgranatori per melograno, eventualmente attrezzati con pre-trituratore, con capacità a partire da 3 Ton/h.



**DL LAB50**

## BANCO MULTI-FUNZIONE

A seguito della crescente domanda di piccoli e compatti impianti per la produzione alimentare, abbiamo progettato e realizzato un banco multifunzione per la preparazione di confetture, marmellate, passate di pomodoro e sughi.

E' sufficiente un solo banco per allestire un laboratorio, infatti con il LAB50 si può cuocere, concentrare e miscelare, in sottovuoto e in atmosfera, scottare frutta e verdura, dosare il prodotto ancora caldo e pastorizzare i vasetti pieni e precedentemente tappati.

Il banco è costituito da tre sezioni:

- una vasca per la cottura sottovuoto completa di agitatore, che offre rilevanti vantaggi a livello di scarsa ossidazione di prodotto e mantenimento del colore;
- una sezione per il dosaggio del prodotto proveniente dalla prima sezione;
- una vasca di pastorizzazione che, oltre a permettere il trattamento termico dei vasetti riempiti e tappati, può essere utilizzata anche per scottare frutta e verdura utilizzando un cesto con apposita foratura.

Un quadro elettrico permette di impostare tutti i parametri necessari e di salvare le ricette.

Il grande vantaggio del nostro banco è quello di servirsi di sola energia elettrica ed essendo posto su ruote di può spostare e può essere installato anche in laboratori realizzati in zone di campagna. E' possibile realizzare anche la versione fissa collegando il banco ad un impianto di vapore esterno.