

# Marrodan

*Food technology*

*Soluciones de tratamiento térmico agroalimentario por + 70 años*



**Solución flexible para tratamiento térmico de conserva y platos preparados en multi-envase:**

Latas metálicas



Tarros de cristal



Platos preparados  
(Envase flexible)



Gama de variantes para ajustarse al proceso y capacidad:

->TECNOLOGIAS a seleccionar:



## DUCHAS (Superior / Superior-Lateral)

- Producto ideal: LATAS/TARROS
- Ventajas: Gran circulación con menos agua. Sistema antibloqueo.



## VAPOR / AIRE

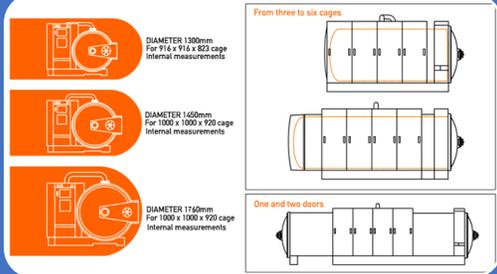
- Producto ideal: ENVASE FLEXIBLE (Platos Preparados)
- Ventajas: Calentamiento muy rápido.



## MOVIMIENTO ALTERNATIVO

- Producto ideal: PRODUCTOS LIQUIDOS/SEMI-LIQUIDOS
- Ventajas: Movimiento facilita el calentamiento y evita quemados.

**Gama de variantes para ajustarse al proceso y capacidad:**  
**->DIMENSION AUTOCLAVE a seleccionar:**



## DIAMETRO

- 950-1300mm – 1380mm – 1450mm – 1760mm [Estándar]



## LONGITUD

- Desde 1 hasta 8 jaulas
- Para tamaños a medida, consultar.



## TAMAÑO ESPECIAL

- Autoclaves tipo Laboratorio-Catering de 1 jaula.
- Dimensiones: 600mm

**CAPACIDADES DE REFERENCIA (Aprox.)  
LATAS DE 0.5Kg / CICLO**

<b>Diámetro / Jaulas</b>	<b>1300mm</b>	<b>1380mm</b>	<b>1450mm</b>	<b>1760mm</b>
2 Jaulas	2254	2450	3120	5652
3 Jaulas	3481	3675	4680	8478
4 Jaulas	4508	4900	6240	11,304
5 Jaulas	5635	6125	7800	14,130
6 Jaulas	6762	7350	9360	16,956
7 Jaulas	7889	8575	10,920	19,782
8 Jaulas	9016	9800	12,480	22,608

**CAPACIDADES DE REFERENCIA (Aprox.)  
POUCHES DE 450g / CICLO**

<b>Diámetro / Jaulas</b>	<b>1300mm</b>	<b>1380mm</b>	<b>1450mm</b>	<b>1760mm</b>
2 Jaulas	720	960	1176	1564
3 Jaulas	1080	1440	1764	2346
4 Jaulas	1440	1920	2352	3128
5 Jaulas	1800	2400	2940	3910
6 Jaulas	2160	2880	3528	4692
7 Jaulas	2520	3360	4116	5474
8 Jaulas	2880	3840	4704	6256

**Solución de enfriado en paralelo:**

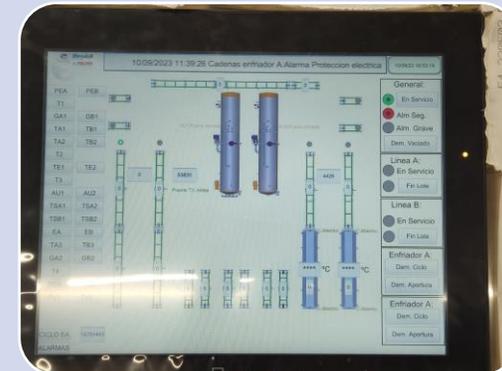
NUEVA solución AUTOCLAVE->ABATIDOR para trabajo en línea de proceso y enfriado.

Túnel ABATIDOR por carros:

- Opción competitiva para aumentar producción.
- Proceso en línea optimizado:
  - 1º Autoclave comienza ciclo.
  - 2º Enfriado mínimo en Autoclave->traslado de carga a abatidor.
  - 3º Mientras el abatidor enfría el primer ciclo, la autoclave comienza un nuevo ciclo mucho antes.
- Reducción de fase de enfriamiento en autoclave para acortar ciclos.



Software de control ALMA FULL CONTROL 4.0:



Control total:

- Visión global de elementos
- Gestión de cuentas y seguridad
- Control de recetas
- Asistente de incidencias

Información total:

- Control de Temp. Y Presión en vivo
- Hasta 6 sondas de envase y calculo de f(0)
- Generación de informes

Manejo total:

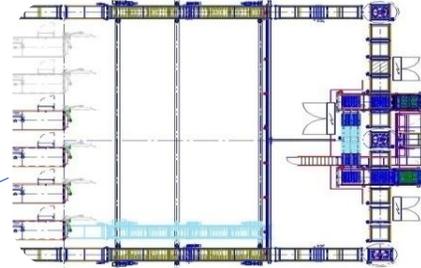
- Monitorización remota
- Asistencia telemática
- Compatibilidad



**Soluciones de automatizado de línea:**



Diseño de planta automática



Enjaule/Desenjaule



Puesto de mando central



Final de línea: Lavado de envases, secado, enfriamiento,...



Transporte y pulmonado smart



Te ayudamos en:



➤ [www.marrodanfoodtechnology.com/](http://www.marrodanfoodtechnology.com/)



➤ [alberto.a@hjmmarrodan.com](mailto:alberto.a@hjmmarrodan.com)



➤ +34 948 693 142



➤ +34 638 757 298



8 T



**MarrodaN**  
Food technology

Pol. Ind. Los Cabezos  
Carretera de Mendavia, s/n  
31580 LODOSA (Navarra) SPAIN  
Tlno.: +34 - 948 693142  
Fax: +34 - 948 693532  
mail: [marrodan@hjmmarrodan.com](mailto:marrodan@hjmmarrodan.com)  
[www.hjmmarrodan.com](http://www.hjmmarrodan.com)

**MarrodaN**  
Food technology