

MarrodaN

Food technology

1.- INDICE

2.- GRUPO MDN

3.-INTRODUCCIÓN

4.- SOLUCIONES MARRODAN

5.- NUEVOS PROYECTOS

6.- CASOS DE EXITO

7.- ALCANCE MUNDIAL



HISTORIA

Empresa que ofrece soluciones innovadoras en equipos y procesos para la industria de la alimentación, con el objetivo de aportar un valor añadido a sus clientes.

Fundada en **1.940**, líder del sector de maquinaria alimentaria, ofreciendo un servicio integral en equipos y servicios.

En 1.995 el **Grupo MDN**, integrado por las empresas **PDI** (Procesos y Diseños Industriales S. L.) y **Marrodán** (H.J.M. Marrodán S.A.)

Marrodan cuenta con **33 patentes** a día de hoy, siendo concedida la primera en el año 1961, con especial desarrollo en los equipos de esterilización y pasteurización por tratamientos térmicos.



TECNOLOGÍA DE PROCESOS



DEFINICIÓN DE PROCESO



PLANTA PILOTO



I+D+i

INGENIERÍA DE PROCESOS



FABRICACIÓN MAQUINARIA



LÍNEAS



PROYECTOS LLAVE EN MANO

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA (SAT)



ASISTENCIA



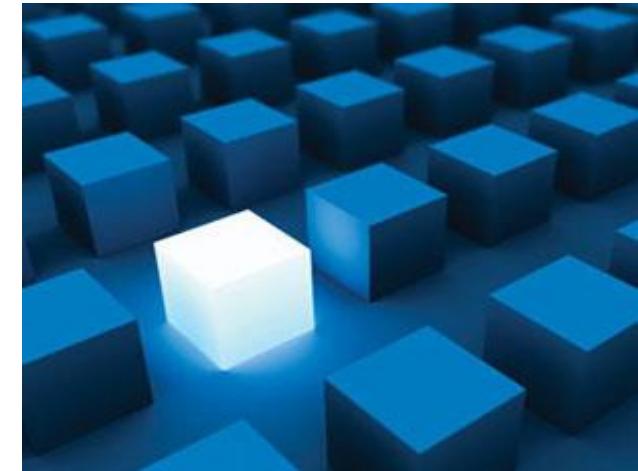
EN CUALQUIER PUNTO



LA ESENCIA: FOOD TECHNOLOGY

Marrodan no solo construye maquinaria, proveemos la experiencia, habilidad, equipo y portfolio de soluciones para ayudarte:

- Definir **TU proceso**: crear una receta industrial junto con los pasos de industrialización necesarios.
- Optimizar**: usar la mejor tecnología y configuración para el mejor resultado.
- Mejora**: apoyo y actualizaciones para mantenerte al día.



Mas allá de la fabricación:

- Take Away Philosohpy**: especialistas en soluciones de platos preparados.
- Planta piloto**: equipo y Soporte para elaborar tus soluciones.
- Cooperación con una red de especialistas y **centros tecnológicos** para solicitudes concretas.

SECTORS

4.1.- LEGUMBRE



4.2.- TUBERCULOS



4.3.- VEGETALES



4.4.- SOPA & CREMA/SALSA



4.5.- TRATAMIENTO TÉRMICO/PRESERVAR



4.6.- AUTOMATIZACIÓN & MANIPULACIÓN DE ENVASE

LEGUMBRE

Soluciones principales:



-**Hidratar**: comienzo del procesado de legumbre seca a hidratada.



-**Escaldador (Iz.)/ enfriado (Der.)**: procesado del producto.



-Manipulación de **envase & llenado**: transporte de envase, llenado, sellado,....



-**Tratamiento**: Autoclave/retort para preservar en envase.



TUBERCULOS

Siendo la patata el producto estrella, esta puede ser fresca, con proceso mínimo, y llegar a niveles de proceso “listo-para-comer”. Marrodan puede ajustar las soluciones para el nivel de proceso requerido:

- Entrada a línea, limpiar, quita tierra, calibrado,...**
- Mayor proceso, **pelado, corte, escaldar...**
- Pasteurizar** y proceso a ready to eat.
- Automatizar** y racionalizar para mayor eficiencia.





VEGETAL/FRUTAS: multiples formatos

En base al producto (pimiento, tomate, judia,...) y formato (preservado en III gama, fresco/ IV, precocinado, mermelada) ofrecemos un abanico de posibilidades:

-**Proceso básico:** lavado, corte, pelado, calibrado,...



-**Conserva:** tanto en envase rígido (lata/tarro) como para cocinar+pasteurizar/esterilizar en envase flexible.



Ejemplo: Línea de calabaza



SOPA: cocer, enfriar, envasar



Solución principal:

-**Cocedor:** Unidad cocedora de cestas para cocción de una gran variedad de ingredientes.



-**Enfriado:** Sistema adaptable para enfriado del producto para control de calidad.



-**Pulmón & Llenado:** almacenaje y dosificación.



-**Tratamiento:** Opción de tratamiento térmico dentro de envase.

Crema/salsa: pasta y reducción

Soluciones principales:

-**Primer proceso:** Los ingredientes se trabajan a través de **molinos** (iz.), **pasadoras** (de.) y equipos que permiten crear la pasta principal del producto..



Pasadora

-**Reactores:** unidad de formulación principal para que la pasta(junto con sal, agua,...) se cocine en el producto final.



MarrodaN
Food technology



Cocedor a vacío semiesférico

-**Depósito y llenado:** soluciones para pulmón y dosificación.



TRATAMIENTO Y PRESERVACIÓN

Producto estrella de Marrodan para pasteurización/esterilización de productos en multiformato: Latas, tarros o envases flexibles.

Asistencia con desarrollo de procesos eficaces y de calidad.



>Autoclaves:

Mejorada a través de décadas, las autoclaves Marrodan combinan un sistema de control digital para gobernar la presión y temperatura interna para térmicamente tratar con SEGURIDAD, EFICIENCIA y CALIDAD de producto.



>Pasteurizador en continuo:

Tunel de pasteurización de producción continua para tratamiento de grandes producciones en serie.



MANIPULACIÓN DE ENVASES

Aparte de procesado, Marrodan dispone de gran experiencia y equipos para ayudar en la manipulación de envases.

Desde **transportadores**, **limpieza/secado**, **llenado**; así como paletizado, enjaule. Marrodan dispone de soluciones semi o totalmente automáticas para un sistema productivo eficaz.





DESARROLLANDO NUEVAS SOLUCIONES TRATAMIENTO DE LACTEOS

Tratamiento para conservar lácteos a temperatura ambiente a través de autoclave con agitación.



Línea completa de castaña con pelado, cocción y hasta glaseado.



Pelado->

MarrodaN
Food technology



NUEVO cocedor a presión y vacío





INTERNACIONAL

Russia:	Weide Invest OU – San Petersburgo
Baltics	Weide Invest OU - Estonia
South America:	CBH &EMJ Process
Africa/Middle-East:	Trinity Engineering & Technology
India:	Alliance Food Engineering Consultant Private Limited

ESPAÑA

Oficina/fábrica:

Polígono Industrial “Los Cabezos”
Ctra. De Mendavia, s/n.
31580 LODOSA (Navarra) – SPAIN
Tel. +34 – 948693142
Fax +34 – 948693532
www.hjmmarrodan.com
marrodan@hjmmarrodan.com

8 T

marrodan



MarrodaN
Food technology

Pol. Ind. Los Cabezos
Carretera de Mondavia, s/n
31580 LODOSA (Navarra) SPAIN
Tlfno.: + 34 - 948 693142
Fax: + 34 - 948 693532
mail: marroden@jimmarrodan.com

MarrodaN
Food technology

PG_MARRODAN_V2R5_ES