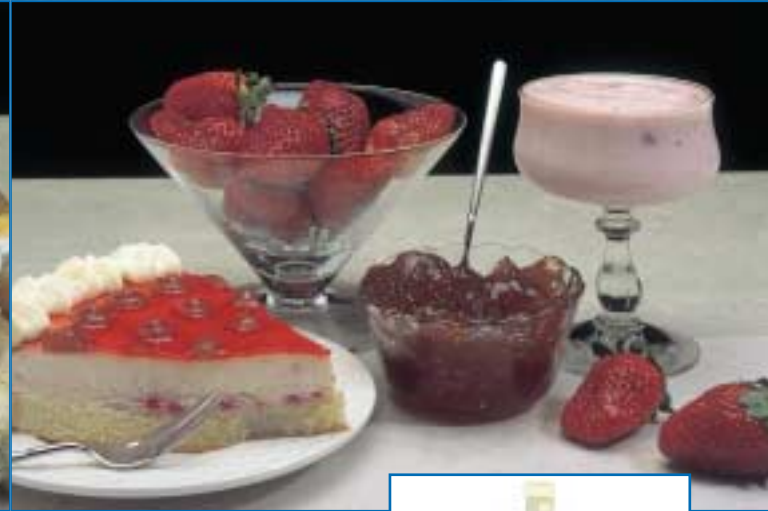


# TERLET

## Tanques Procesadores / Cocedores y Recipientes



### Mercados

- Alimentos / Bebidas
- Farmacéutico
- Químicos / Petroquímicos
- Lácteos

### Aplicaciones

- Agitadores
- Mezcladores
- Válvulas Sanitarias
- Operaciones al vacío
- Operaciones bajo presión
- Cocido / Enfriamiento

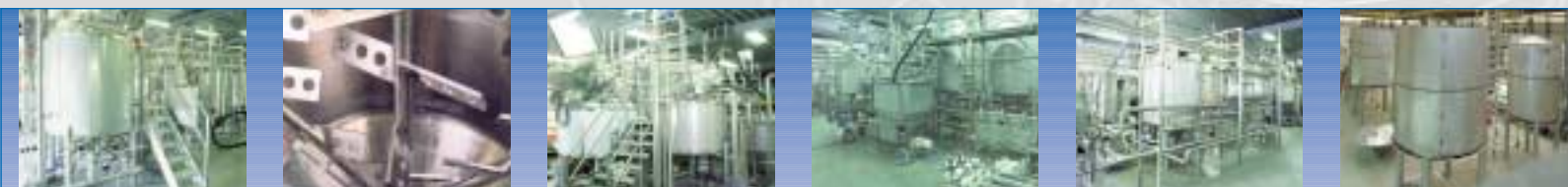


[www.terlet.com](http://www.terlet.com)

Certificado ASME, 2A, Diseños USDA

 **terlet**

MEMBER OF THE MPE GROUP



Terlet ha desarrollado y fabrica una amplia gama de tanques y recipientes especificados por los clientes. Los tanques y recipientes están basados en diámetros normalizados, con capacidades desde 60 hasta 150,000 litros.

### Sistemas de preparación por cargas para salsas, emulsiones y ketchup

Los diferentes tanques de que se dispone se pueden usar en un sistema de preparación por cargas, incluyendo los más eficientes agitadores para cada aplicación particular. El sistema está constituido por un homogenizador rotor/estator y bomba con sus controles.

### Sistemas para preparación por cargas para cosméticos y productos farmacéuticos

El sistema de preparación por cargas Terlet puede usarse para múltiples procesos tecnológicos. El sistema es cerrado, se puede limpiar localmente (CIP) y tiene un acabado muy fino. Su concepto es higiénico por lo que se puede usar para la preparación de cosméticos y productos farmacéuticos.

### Diseño

- Tanque con fondo cónico
- Sistema al vacío
- Homogenizador rotor-estator
- Varios diseños de agitador, por ejemplo agitadores en las dos direcciones

### Características y Beneficios

- Sistema compacto
- Completamente automatizado
- Diseño higiénico



tanque de mezclado al vacío

### Tanque MMR para la preparación de sopas y salsas

El MMR es un tanque calentador/mezclador que es usado para sopas que requieren una combinación de operaciones de calentamiento y mezclado. Primero se logra un mezclado óptimo en el que los productos que se añaden a la sopa, tales como champiñones, carne, pimientos, etc. se mantienen intactos lo más posible. Luego la sopa es cocida sin quemarse y pegarse a los lados del recipiente.

### Tanque MMR para el procesamiento de frutas

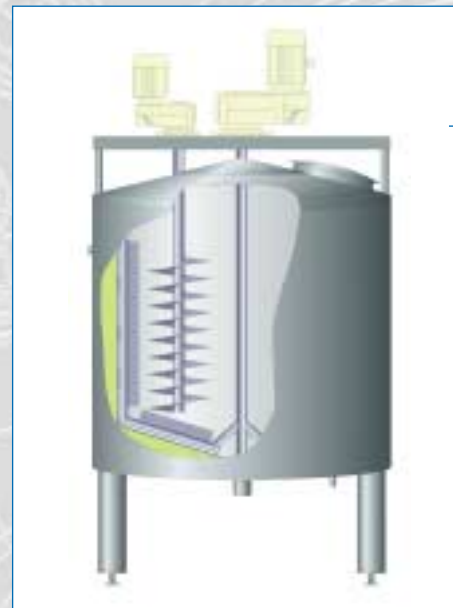
El MMR es un tanque calentador/mezclador que es usado para los productos derivados de las frutas que requieren una combinación de operaciones de proceso. Primero se logra un mezclado óptimo. Luego la pulpa de frutas es calentada sin quemarse o pegarse a las paredes del tanque.

### Tanque procesador para la industria láctea

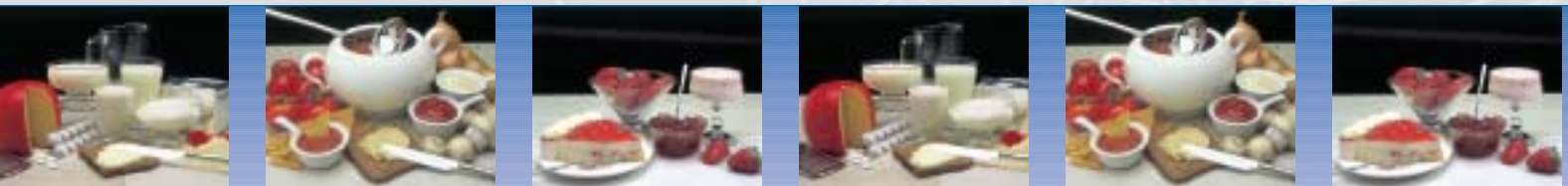
El "MMR" es un tanque procesador que es empleado como mezclador para mezclar crema, fruta o hierbas con requesón y quesos blandos.

### Características y beneficios

- Acción de mezclado óptima aun con sopas diluidas que contienen pedazos de carne y vegetales
- No hay daño a los productos sólidos
- Buena transferencia de calor resultante en un calentamiento rápido



tanque procesador



## Recipiente para salsas TERLET

Recipientes para salsas con agitadores accionados por el fondo Cocedores y enfriadores. Aplicaciones, producción de salsas, sopa, comidas rápidas y rellenos para pasteles

### Características y beneficios de los recipientes cocedores

- Acceso completo
- Diseño higiénico
- Chaqueta a presión dividida y con hoyuelos para cocer pequeñas cargas
- Tiempo de calentamiento rápido
- Superficie raspada en las paredes y fondo logrando una transferencia de calor óptima
- Agitador especial con acción de mezclado intensiva resultando en un producto final más homogéneo
- Bajo mantenimiento
- Menor pérdida de producto
- Ninguna esquina muerta
- Ningún sello o rodamiento en contacto con el producto
- Homogenización por un homogenizador opcional en un sólo recipiente
- Ejecución especial para productos viscosos
- Limpieza local (CIP) opcional

### Características y beneficios de los recipientes enfriadores

- Diseño hermético
- Sin contaminación durante el enfriamiento
- Ejecución para vacío o presión
- Enfriamiento con cilindro interior lo que resulta en tiempos de enfriamiento más cortos
- Sin separación de grasa
- No se necesita bomba de transporte
- Limpieza local (CIP) opcional



Recipientes para salsas accionado por el fondo

## Tanques y recipientes horizontales TERLET

### Tanques y recipientes horizontales para la producción de sopas y salsas

Los tanques horizontales para mezclado/enfriamiento se usan principalmente en la preparación de salsas y sopas en los que hay una gran variación en la densidad relativa. En otras palabras, la tendencia de sus componentes es a hundirse o flotar.

### Tanques horizontales para el procesamiento de productos de frutas

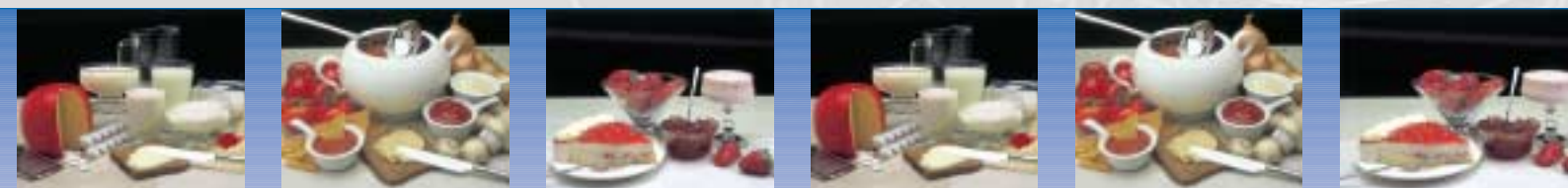
Un tanque horizontal puede ser usado para la preparación de todo tipo de productos derivados de las frutas. Su gran ventaja es el muy eficiente mezclado de los productos que tienden a hundirse al fondo o, por el contrario, a flotar hacia arriba.

### Características y beneficios

- Óptima acción de mezclado aun con mínimos caudales de llenado
- Gran superficie de intercambio de calor
- Sin daño al producto debido a la baja revolución del mecanismo de agitación



Recipiente Horizontal



## Tanque de Fermentación TERLET

### Tanque de Cultivos y Yogurt

Para permitir que la leche se fermente en un tanque con un ambiente de bajas esporas y agitar efectivamente la inoculación después de que ha alcanzado el grado deseado de acidez. Para la preparación de cultivos es también necesario enfriar el iniciador tanto como sea posible con agua fría y chequear la virulencia del cultivo.

### Enfriador Tubular de Yogurt

Para enfriar el yogurt fermentado después de ser agitado en el tanque de fermentación para así prevenir una acidificación continua y lograr la viscosidad final correcta.

### Características y Beneficios

- La única forma de enfriar yogurt sin daño estructural
- Enfriamiento muy parejo y efectivo
- Resultante de investigación científica
- Diseño higiénico
- Poca necesidad de espacio
- Excelente distribución a lo largo de los tubos
- Baja caída de presión, igual en todos los tubos
- Posible limpiar localmente (CIP)

## Especificaciones para los Tanques de Procesamiento/Cocedores y Recipientes

- Opciones para operación atmosférica, vacío y/o presión
- Se tienen otras aleaciones de acero inoxidable de alta calidad
- Aislamiento
- Varios diseños de agitadores para una eficiente transferencia de calor y mezclado



Tanque de Fermentación

## Tanque de Cristalización TERLET

### Tanque de Cristalización para la Producción de Lactosa

Para permitir que la lactosa en suero concentrado cristalice, con sobresaturación de la lactosa contenida en la solución durante el enfriamiento.

### Tanque de Cristalización para Suero en Polvo

Para permitir que la lactosa en suero concentrado cristalice a una temperatura constante para la preparación de polvo de suero no higroscópico, esto es para que no forme tortas.

### Características y Beneficios

- Óptima acción de mezclado
- No hay daño a los cristales
- Enfriamiento parejo
- Superficie máxima de enfriamiento resultante en cristales grandes y regulares
- Diseño higiénico

- Lados de producto y medio de transferencia en 304SS/316SS
- Chaquetas con hoyuelos que garantizan una transferencia de calor rápida y uniforme
- Opciones con sello U, ASME
- Opciones para acabado interno RA 0.8 micras aproximadamente o pulido eléctrico



Tanque de Cristalización con accionador inferior

### Terlet International

P.O. Box 62, 7200 AB Zutphen  
The Netherlands

T: +31 575 593 100 F: +31 575 593 111

I: www.terlet.com E: info@terlet.com

SP. T&V 1

### España Inoxpa S.A.

C/. Telers, 54 - Aptdo. 174  
17820 Banyoles - Girona

T: +34 972 575 200 F: +34 972 575 502

E: inoxpa@inoxpa.com



MEMBER OF THE MPE GROUP