



MAQUINARIA AGRÍCOLA SEGUÉS S.L.

Avda. Santuari s/n
25215 SANT RAMON
(Lleida)
Tel.: +34 973 524 336

www.segues.es
www.seguessl.com
www.segues.fr
segues@seguessl.com
export@seguessl.com

ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, PISTACHO ...



PROCESADO DE FRUTOS SECOS



www.segues.es

www.segues.es

TOSTADORAS

- Para obtener frutos secos de calidad para su venta directamente o para su uso como materia prima.
- Una máquina electrónica destinada al tostado de frutos secos (avellanas, almendras, cacahuetes...)
- Diferentes capacidades de producción en función del producto.
- El proceso de tostado es uniforme durante todo el funcionamiento, la temperatura se regula electrónicamente, el calentamiento eléctrico o a gas, según el modelo se efectúa con un sistema modulador para optimizar consumos y permitir una regulación precisa de la temperatura.
- La máquina se completa con ciclones para la decantación de los humos de combustión y de recogida de pellejos.
- Algunos modelos pueden equiparse con cintas transportadoras con sus correspondientes tolvas para la carga automática y carruseles para el enfriamiento de los frutos tostados y la limpieza de la misma tras el tostado.



Tostadora para una producción de producción de 50 a 70kg/h en función de la variedad del fruto. Esta máquina se completa con un ciclón de decantación de humos conectado al tostador.



Tostadora para una producción de producción de 50 a 250kg/h en función de la variedad del fruto.



Tostadora para una producción de producción de 10 a 20kg/h en función de la variedad del fruto.



Tostadora para una producción de producción de 50 a 70kg/h en función de la variedad del fruto.

ENFRIAMIENTO DE FRUTOS TOSTADOS Y PELADORA DE AVELLANAS

- El enfriamiento de frutos tostados y pelar avellanas a través de un proceso de rodante controlado.
- El movimiento / rodadura de fruta tostada se lleva a cabo por un motor de engranajes que a través de una serie de cuchillas, sale a homogeneizar el flujo para enfriar y pelar el producto.
- En la parte inferior son transportadas las cutículas de las avellanas que se retirarán al final del proceso de producción.
- Diferentes capacidades de 15, 30 y 50 kg/h



PICADORAS

Picadora Manual

- La picadora manual es utilizada para necesidades de pequeñas producciones de frutos secos picados para galletas, turrónes, guirlaches o productos alimenticios en general.
- Dependiendo del producto utilizado su producción es de 10-15kg/h y el tamaño del grano también puede variar de 3 a 6 mm de acuerdo al ajuste de la máquina.



Picadoras Eléctricas

- Las picadoras eléctricas para frutos secos son utilizadas para turrón, guirlache, galletas y dulces.
- La máquina está compuesta por módulos de corte sustituibles para la producción de granulometrias diversas y se caracteriza por una rápida intercambiabilidad y su facilidad de limpieza.
- Dependiendo del tipo de producto podemos ofrecer varios modelos con una producción de 70 a 110 kg/h dependiendo del tamaño del grano.
- Podemos ofrecer picadoras con varias etapas de cortar de los 2 pasos para grano, los 3 pasos hasta los 4 pasos para la harina (tamaño de las partículas de menos de 1 mm)



LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DE GRANO Y HARINA

- Las líneas de producción están pensadas para optimizar y automatizar el proceso de la producción y elaboración de grano y harina de productos tales como avellanas, almendras, pistachos, cacahuetes...
- Cada línea está diseñada según las necesidades del cliente y según la producción deseada que puede ir de 100 a 700kg/h



MOLINO DE AZÚCAR Y PRENSA PARA ACEITE DE FRUTOS SECOS



Molino de azúcar para la transformación de azúcar en polvo en azúcar glas. Una producción de 35kg/h



Presna manual o automática para el prensado en frío de frutos secos y obtener el aceite.

GARRAPIÑADORAS

- Garrapinyadora es utilizada para el recubrimiento con azúcar de avellanas, almendras, cacahuetes y frutos secos en general, enteros o en trozos con calentamiento eléctrico.



Capacidad de producción 2 kg/h



Capacidad de producción 10 kg/h



Capacidad de producción 30-35kg/h

- Son máquinas semiautomáticas con una estructura realizada en acero Aisi 304 mientras que la mezcladora es de cobre tratado para el uso alimentario.

- Las máquinas de mayor producción cuentan con el control electrónico para el ajuste de la velocidad de la mezcladora, sistema de rotación de la mezcladora para permitir la descarga automática del producto y variar la inclinación de la mezcladora en fase de trabajo para mejorar el recubrimiento. Además de circuito de calentamiento de la mezcladora con resistencias eléctricas con control electrónico de las calorías aplicadas y control de la temperatura para cada receta a través del controlador de temperatura digital.

COBERTURA DE CHOCOLATE

- Máquina para la cobertura de varios tipos y tamaños frutos secos con chocolate y/o colores.

- Realizadas en acero AISI 304. La versión estándar está equipada con un sistema electrónico para ajustar la velocidad, grupo de inyección de aire con la opción de variar la posición y la inclinación del chorro a través de la colocación de la tubería, sistema rápido para el desmontaje de la tubería de aire para acelerar la descarga del producto y la limpieza del bombo de acero.

- Existe la posibilidad de un grupo refrigerador con una estructura de acero inoxidable que se utiliza para el control de la temperatura fría del aire que alimenta al bombo con termoregulador digital.



Capacidad de producción 2-5 kg/h



Capacidad de producción 10-15 kg/h



- Capacidad de producción 25-40 kgs/h.

- Lleva adaptado un sistema automático de pulverización de chocolate, con el mantenimiento de 5lt de chocolate caliente en un depósito con la posibilidad de variar electrónicamente la dosificación de este.