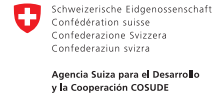




CATALOGO DE MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO DE DAMASCO



Financiado por:



Implementado por:



Aviso legal

Publicado por:
Deutsche Gesellschaft
für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
Cooperación Alemana al Desarrollo-GIZ

Prolongación Arenales 801
Miraflores, Lima 18
Perú

Teléfono (511) 422-9067
giz-peru@giz.de

Contactos:
Proyecto Energía, Desarrollo y
Vida - EnDev/GIZ
Dra. Ana Moreno Morales
Pasaje Bernardo Alcedo 150
Piso 4 - San Isidro/Lima 27
T 0051 1 442 1999/0051 1 442 1997
F 0051 1 442 2010
E endev@giz.de
I <http://www.endevperu.org>

Equipo técnico:
Rafael Escobar
Miguel Arestegui
Ana Moreno
Liliana Sanchez

Edición, corrección técnica y diseño
Ilata SAC

ÍNDICE

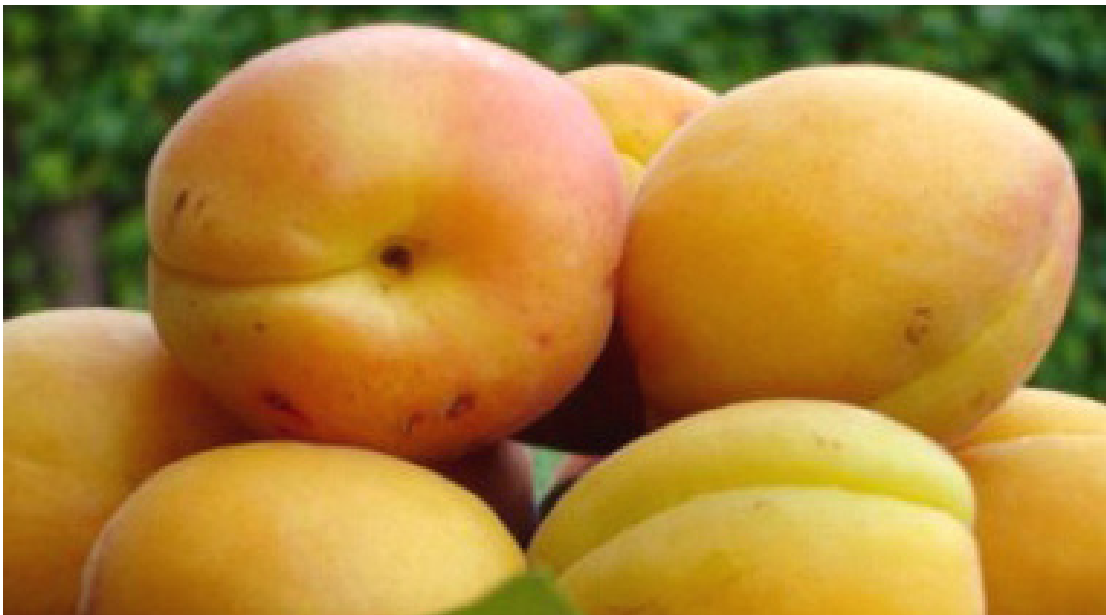
I.	Descripción del producto	5
II.	Usos de damasco y sus derivados	7
III.	Proceso de transformación de damasco	9
	MAQUINARIA	13

TABLA DE FICHAS TECNICAS

	Pág.
FICHA TÉCNICA 1 LAVADORA DE FRUTAS	13
FICHA TÉCNICA 2 LAVADORA DE FRUTAS	14
FICHA TÉCNICA 3 DESPULPADORA DE FRUTAS	15
FICHA TÉCNICA 4 DESPULPADORA DE FRUTAS	16
FICHA TÉCNICA 5 DESPULPADORA DE FRUTAS	17
FICHA TÉCNICA 6 DESPULPADORA DE FRUTAS	18
FICHA TÉCNICA 7 DESPULPADORA DE FRUTAS	19
FICHA TÉCNICA 8 DESPULPADORA DE FRUTAS	20
FICHA TÉCNICA 9 PULPEADORA	21
FICHA TÉCNICA 10 DESPULPADORA DE FRUTAS	22
FICHA TÉCNICA 11 MARMITA CON AGITADOR	23
FICHA TÉCNICA 12 PASTEURIZADOR DE MARMITA	24
FICHA TÉCNICA 13 MARMITA	25
FICHA TÉCNICA 14 DESHIDRATADORA	26
FICHA TÉCNICA 15 DESHIDRATADORA DE CABINA	27
FICHA TÉCNICA 16 DESHIDRATADORA	28
FICHA TÉCNICA 17 FILTRO DE DOBLE VIA PARA FRUTAS	29
FICHA TÉCNICA 18 TINA DE ACONDICIONAMIENTO	30
FICHA TÉCNICA 19 PROCESADORA DE FRUTAS	31
FICHA TÉCNICA 20 MESA DE TRABAJO PARA FRUTAS	32

I. Descripción del Producto

El damasco (*Prunus armeniaca*) denominado comúnmente albaricoque es originario de las zona templadas de Asia y África, Es una planta herbácea de la familia de las Rosáceas. Su árbol es el albaricoquero. Es un árbol pequeño, de hojas acorazonadas dispuestas sobre largos pecíolos; las flores blancas, solitarias, aparecen antes que las hojas. Produce un fruto de igual nombre; es más o menos esférico de piel aterciopelado, de color amarillo-anaranjado y matices rojizos; su pulpa es encarnada anaranjada de sabor dulce a agri dulce. El damasco es una de las frutas más ricas en carotenos con actividad provitamínica A, sobre todo en beta-carotenos. También contiene proporciones menores de otros como alfa y gamma carotenos y criptoxantina.



II. Uso del damasco y sus derivados

El damasco es una fruta bajo en calorías y contiene vitaminas A y C, aportando a la dieta potasio, fósforo, calcio y un gran contenido en fibra. En el caso de los orejones, damascos desecados, estos nutrientes aumentan, principalmente los minerales, pero con un inconveniente: sube también el número de calorías. El aceite de damasco se utiliza al igual que el aceite de almendras dulces como demulcente de la piel. En Indochina se usa como antiséptico en enfermedades respiratorias. Las semillas se usan para tratar la tos y el estreñimiento en medicina china. Tiene vitamina A, mejora también las enfermedades de los ojos. El amaretto es un licor bastante popular en Italia que emplea las almendras de albaricoque en su confección y de ahí su nombre ya que son de sabor amargo (amaro en italiano).

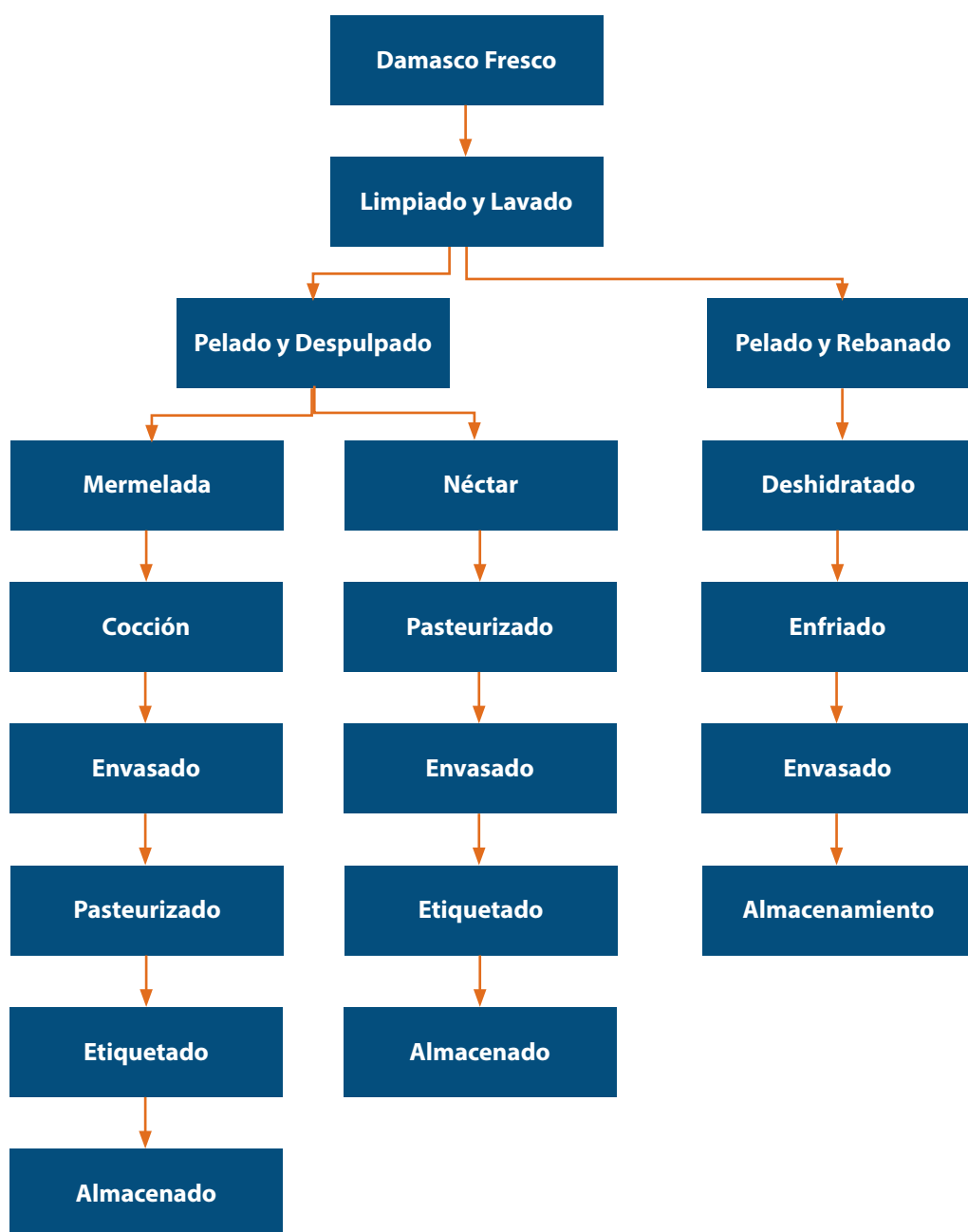


III. Proceso de transformación del damasco

Proceso de elaboración de Mermelada

- a) **Selección:** Primero se eliminan los damascos en estado de podredumbre.
- b) **Pesado:** En este proceso se determinan rendimientos y se calcula la cantidad de los demás ingredientes.
- c) **Lavado:** Al lavar el damasco se elimina cualquier tipo de partículas extrañas, suciedad y restos de tierra. Esta operación se puede realizar por inmersión, agitación o aspersion. Luego se usa una solución desinfectante como la lejía.
- d) **Pelado:** Este proceso se puede hacer manualmente utilizando cuchillos o en forma mecánica con máquinas.
- e) **Pulpeado:** Consiste en obtener la pulpa, libre de cáscaras y pepas. Se pueden utilizar licuadoras o pulpeadoras. En este paso es importante pesar la pulpa porque de esto dependerá el cálculo del resto de ingredientes.
- f) **Cocción del damasco:** Una vez listo el damasco, se realiza la cocción, agregándole una tercera parte de azúcar luego otro de los tercios y casi al final de la cocción se le agrega la pectina con la última parte de azúcar. Luego se añade el ácido cítrico para ajustar el pH y por último los preservantes.
- g) **Envasado:** Luego de la cocción se realiza el envasado mientras la preparación este más o menos a 85°C.
- h) **Enfriado:** Este proceso se puede realizar por inmersión, aspersion o rociada.
- i) **Etiquetado:** Indica a los clientes de donde procede y la calidad del producto.
- j) **Almacenamiento:** El producto se debe almacenar en un lugar fresco y seco (bajo sombra) evitando la luz directa.

Figura 1. Flujograma de procesamiento del damasco



Proceso de elaboración de Deshidratados

- a) **Lavado:** se realiza para eliminar restos de tierra. Se debe utilizar agua potable a temperatura ambiente.
- b) **Corte en “mitades” o en “medallón”:** En el primer caso se cortan a la mitad y se extrae el carozo. Para el segundo (“medallón”), se realiza un corte parcial por la línea de sutura retirando el carozo.
- c) **Sulfitado:** se realiza mediante inmersión en una solución de metabisulfito de sodio al 10 % por un lapso de 10 minutos (ejemplo de dosificación: 1 kg de metabisulfito de sodio en 9 litros de agua).

- d) **Colocación de la fruta en bandejas:** debe realizarse en una sola capa, sin amontonarla. Cuando han sido cortados en mitades se distribuyen con la cavidad hacia arriba. En el caso de “medallones”, se disponen con el corte para un costado.
- Desechado al sol: En tendedores tiene una duración de 3 a 9 días dependiendo de la estructura utilizada y de las condiciones climáticas imperantes.
 - Deshidratado en horno: no sobrepasar los 60 °C (para evitar oxidaciones no enzimáticas, pardeamiento).
 - Exudación: En este proceso se remueve la fruta con el objetivo de homogeneizar la humedad de un mismo lote, Tiene una duración de 15 a 20 días.
- e) **Rendimiento:** Para obtener 1 kg de damasco deshidratado se necesitan entre 5 y 6 kg de damasco fresco (dependiendo de la variedad).

Proceso de elaboración de Néctar

El néctar es un producto que se obtiene, generalmente, de jugo, pulpa o concentrado de frutas, al que se adiciona agua, edulcorantes naturales y/o aditivos.

- a) **Pesado:** consiste en cuantificar la materia prima que entra al proceso para determinar el rendimiento que puede obtenerse de la fruta.
- b) **Selección:** se selecciona la sana y con el grado de madurez adecuado.
- c) **Lavado:** la fruta se lava con chorros de agua y se desinfecta sumergiéndola en un tanque con agua clorada.
- d) **Pelado y/o Trozado:** Luego se parte en cuartos.
- e) **Extracción de la pulpa:** la pulpa obtenida se traslada a una marmita u olla de cocimiento y se calienta hasta una temperatura de 85 °C durante 10 minutos. Si la temperatura sube de ese punto, puede ocurrir oscurecimiento y cambio de sabor del producto.
- f) **Pasteurización:** la mezcla para el néctar se pasteuriza a 85 °C por 10 minutos para destruir los microorganismos patógenos.
- g) **Llenado y sellado:** la pulpa caliente se traslada con mucho cuidado a la llenadora donde se empaca en bolsas de polietileno de alta densidad y de seguido se sellan con una selladora eléctrica.
- h) **Enfriado:** las bolsas selladas se sumergen en un tanque con agua limpia a temperatura ambiente o fría, durante 3-5 minutos.
- i) **Embalaje y almacenado:** una vez que las bolsas están bien secas, se adhiere la etiqueta en el centro del empaque, cuidando que no quede torcida o arrugada.

1 LAVADORAS

FICHA TECNICA 1. LAVADORA DE FRUTAS LFV I/X

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Equipo diseñado para el lavado de diversas frutas mediante recirculación de agua y un sistema de filtrado, altura total: 2m, banda con Chevrones, bomba para recircular el H2O y filtros, Variador de frecuencia, Motor de 1.5HP.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO
Modelo	LFV I/X
Potencia (Hp)	1.5
Productividad (kg/h)	200
Voltaje (voltios)	220
Suministro	Motor monofásico
Vida útil (años)	10
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.0.60 aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Correas, cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	Grasa para la máquina.
Mano de obra necesaria	1 personas; para cargado

IV. RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Vulcano Tecnología Aplicada E.I.R.L.
Costo aproximado de la máquina	S/. 12,920.00 incluye IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel – Lima Av. Coronel Parra 107 Pilcomayo – Huancayo
Teléfonos	(51-1) 5661001 C: 990243546 Rpm: #990243546
Dirección electrónica	otorres@vulcanotec.com www.vulcanotec.com



FICHA TECNICA 2 LAVADORA DE FRUTA LMNP - 300

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina para lavado de diversas frutas ; Elevada resistencia a la corrosión. Diseño de fabricación en acero inoxidable calidad AISI 304. Diseño cilíndrico rotativo con plancha perforada de 3/8 de diámetro. Ruedas locas de acero con recubrimiento de nylon. Aspersores internos en forma de cruz en 6 líneas que permiten un mejor lavado por aspersión. Válvulas de globo que regulan el paso del agua. Bandeja inferior de caída de agua de lavado con su respectivo retenedor de cascarillas del lavado. Protectores laterales que evitan el salpicado de agua. Incluye variador de frecuencia con su respectivo dispositivo de encendido y apagado. Estructura rígida tubular en acero inoxidable calidad 304. Acabado sanitario según normas técnicas.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEGAVIM
Modelo	LMNP - 300
Potencia (Hp)	2
Productividad (kg/h)	300
Voltaje (voltios)	220 ó 440
Suministro	Motor monofásico o Trifásico
Vida útil (años)	10
Para su instalación	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.0.60 aprox. con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Correas, cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	Grasa para la máquina.
Mano de obra necesaria	1 personas; para cargado

IV. RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEGAVIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	US\$ 5,800 + IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte. 5 S.J.L - Lima Perú
Teléfonos	Telefax: 511-386-1355
Dirección electrónica	informes@negavimdelperu.com, ventas@negavimdelperu.com, servicios@negavimdelperu.com, administracion@negavimdelperu.com



FICHA TECNICA 3 **DESPULPADORA DE FRUTASARIA DFNP 200 IX / D2 CN PO 600 AIX**

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina para despulpar diversas frutas para procesamiento de néctares, mermeladas, compotas, jaleas y pastas; construida en Acero inoxidable, calidades AISI 304 – 316; Elevada resistencia a la corrosión.

Tolva de alimentación continua con su respectivo deflector de salpicado, Cámara de despulpado de funcionamiento centrífugo; Paletas regulables adheridas a un eje central, para diferentes tipos de frutas; Compuerta superior que permite la visibilidad interna de la cámara de proceso; 03 tamices de fácil intercambio 0.5mm-0.6 - 2.0mm ; Ducto inferior para descarga del producto procesado; Compuerta frontal para descarga de pepas y cáscaras con perillas de seguridad e intercambio de tamices. Incluye recipiente de recepción de pulpa en acero inoxidable; Acabado sanitario.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEGAVIM	
Modelo	DFNP 200 IX / D2 CN PO 600 AIX	
Potencia (Hp)	2.4	5.0
Productividad (kg/h)	150 – 200	500 - 600
Voltaje (voltios)	220 ó 440	
Suministro(1Ø o 3Ø)	Motor Trifásico (3Ø)	
Vida útil (años)	10	
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios	

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.0.60/h - S/. 1.50/h por hora. aprox. con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Correas, cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	Grasa para la máquina.
Mano de obra necesaria	1 personas para cargar

IV. RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.

Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina. Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEGAVIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado DFNP 200 IX D2 CN PO 600 AIX	US \$3,400.00 + IGV US \$4,000.00 + IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte. 5 S.J.L - Lima Perú
Teléfonos.	Telefax: 511-386-1355
Dirección electrónica	informes@negavimdelperu.com ventas@negavimdelperu.com servicios@negavimdelperu.com administracion@negavimdelperu.com



FICHA TECNICA 4 **DESPULPADORA DE FRUTAS DFV 19-40 I/C**

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina para despulpar diversas frutas para procesamiento de néctares, mermeladas, compotas, jaleas y pastas; construida en Acero inoxidable, calidades AISI 304 – 316; alta capacidad de producción, compuerta superior separable para fácil lavado, compuerta para descarga de pepas y cáscaras, tamices de fácil intercambio, paletas regulables para diferentes productos, freno especial tipo pedal por fricción, tamices a usar: de 1.5mm a 6.0mm.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO
Modelo	DFV 19-40 I/C
Potencia (Hp)	2
Productividad (kg/h)	120 a 400
Voltaje (voltios)	220
Suministro(1Ø o 3Ø)	Monofásico
Vida útil (años)	10

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.0.60 por hora. Aprox. con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Correas, cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	Grasa para la máquina.
Mano de obra necesaria	1 personas; para cargado

IV. RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina. Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Vulcano Tecnología Aplicada E.I.R.L.
Costo aproximado de la máquina	S/. 8,420.00 incluye IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel – Lima Av. Coronel Parra 107 Pilcomayo – Huancayo
Teléfonos.	(51-1) 5661001 C: 990243546 Rpm: #990243546
Dirección electrónica	otorres@vulcanotec.com www.vulcanotec.com



FICHA TECNICA 5 **DESPULPADORA DE FRUTAS DFNP0120AIX**

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina para despulpar diversas frutas para procesamiento de néctares, mermeladas, compotas, jaleas y pastas; construida en Acero inoxidable, calidades AISI 304 – 316; Elevada resistencia a la corrosión
Superficie totalmente compacta y elevada resistencia a choques y tensiones mecánicas
Elevada resistencia a variaciones térmicas, óptima calidad de limpieza, y en consecuencia elevado grado de eliminación de bacterias

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEGAVIM
Modelo	DFNP0120AIX
Potencia (Hp)	2
Productividad (kg/h)	100-120
Voltaje (voltios)	220 ó 440
Suministro	Monofásico
Vida útil (años)	10
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.0.60 /h aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Correas, cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	Grasa para la máquina.
Mano de obra necesaria	1 personas; para cargado

IV. RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEGAVIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	US \$ 3,200 + IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte. 5 S.J.L - Lima Perú
Teléfonos.	Telefax: 511-386-1355
Dirección electrónica	informes@negavimdelperu.com ventas@negavimdelperu.com servicios@negavimdelperu.com administracion@negavimdelperu.com



FICHA TECNICA 6 **DESPULPADORA DE FRUTA PULP-100 DAM PULP - 250 AM**

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina que despulpa las frutas de sus Pepas o semillas.
Manejo simple, menor consumo de energía máquina en acero inoxidable, operación y mantenimiento fáciles.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER	
Modelo	PULP-100 DAM	PULP-250 AM
Potencia (Hp)	2	
Productividad (kg/h)	100	250
Productividad qq(46kg)/h	2	5
Voltaje (voltios)	220, 380, 440	
Suministro(1Ø o 3Ø)	Trifásico (3Ø)	
Vida útil (años)	10	
Peso (Kg.)	95	105
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 ampérios	

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.0.50/Hr aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Tamiz, Correas, rodajes, etc.
Mano de obra necesaria	1 personas; una para recepción y otra para cargar.

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Fischer Agro - Perú
Costo aproximado de la máquina	S/.2900.00 (Dos mil novecientos nuevos soles)
Garantía	1 año.
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 - Ovalo Higuiereta - Lima 34, Perú.
Teléfonos.	271-7778 Cel. 9988-38409/ 9939-84010 RPC; 962386777 Nextel: 421*7449 - 104*1396 Fax: 273-0096 RPM.:#816514
Dirección electrónica	agro@fischer-peru.com Gerencia@fischer-peru.com



FICHA TECNICA 7 **DESPULPADORA DE FRUTAS MARI LOU-200C MARI LOU-500C**

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina que despulpa las frutas de sus Pepas o semillas.
Manejo simple, menor consumo de energía, máquina en acero inoxidable, operación y mantenimiento fáciles

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER	
Modelo	MARILOU-200C	MARILOU-500C
Potencia (Hp)	1.5	3.0
Productividad (kg/h)	200	500
Productividad qq(46kg)/h	4	10
Voltaje (voltios)	220, 380	
Suministro(1Ø o 3Ø)	Trifásico	
Vida útil (años)	8	
Peso (Kg.)	60	
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios	

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/./hora	S/.0.50/Hr y S/. 10.00/Hr aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Tamiz, Correas, rodajes, etc.
Mano de obra necesaria	1 personas; una para recepción y otra para cargar.

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Fischer Agro - Perú
Costo aproximado MARI LOU-200C MARI LOU-500C	S/. 3,300.00 S/. 4,400.00
Garantía	1 año.
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 - Ovalo Higuiereta - Lima 34, Perú.
Teléfonos	271-7778 Cel. 9988-38409/ 9939-84010 RPC; 962386777 Nextel: 421*7449 - 104*1396 Fax: 273-0096 RPM.:#816514
Dirección electrónica	agro@fischer-peru.com Gerencia@fischer-peru.com



FICHA TECNICA 8 **DESPULPADORA DE FRUTASARIA MARI LOU-1000 MARI LOU-4000**

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina que despulpa las frutas de sus Pepas o semillas. Manejo simple, menor consumo de energía, máquina en acero inoxidable, operación y mantenimiento fáciles.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER	
Modelo	MARI LOU-1000 / MARI LOU-4000	
Potencia (Hp)	5	10
Productividad (kg/h)	1000	4000
Productividad qq(46kg)/h	21	87
Voltaje (voltios)	220 ó 380	
Suministro(1Ø o 3Ø)	Trifásico	
Vida útil (años)	8	
Peso (Kg.)	150	195
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 60 amperios	

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.1.50/Hr aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh) Tamiz, Correas, rodajes,
Repuestos que utiliza la máquina	etc.
Mano de obra necesaria	1 personas; una para recepción y otra para carguío.

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Fischer Agro - Perú
Costo aproximado MARI LOU-1000	S/. 7,000.00
MARI LOU-4000	S/. 10,000,00
Garantía	1 año.
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 - Ovalo Higuiereta - Lima 34, Perú.
Teléfonos.	271-7778 Cel. 9988-38409/ 9939-84010 RPC; 962386777 Nextel: 421*7449 - 104*1396 Fax: 273-0096 RPM.:#816514
Dirección electrónica	agro@fischer-peru.com Gerencia@fischer-peru.com



FICHA TECNICA 9 PULPEADORA P5H - 010 / P1.0H - 010

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina que despulpa las frutas de sus Pepas o semillas.
Manejo simple, menor consumo de energía, máquina en acero inoxidable, operación y mantenimiento fáciles

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	INOXTRON	
Modelo	P5H - 010	P1.0H - 010
Potencia (Hp)	1	1.5
Productividad (kg/h)	50	100
Productividad qq(46kg)/h	1.0	2.0
Voltaje (voltios)	220	
Suministro(1Ø o 3Ø)	Monofásico	
Vida útil (años)	10	

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	S/.0.35/Hr / S/. 0.45/Hr aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Tamiz, Correas, rodajes, etc.
Mano de obra necesaria	1 personas; una para recepción y otra para carguío.

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	AALINAT
Costo aproximado P5H - 010	U\$ 1,700.00
P5H - 010	U\$ 2,900.00
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Argentina 2584, Lima 01
Teléfonos	(511) 425-3388 Fax: (511) 425-3388 RPC: 982798163
Dirección electrónica	E-mail: aalinat@peru.com informes@aalinat.com.pe www.aalinat.com.pe



FICHA TECNICA 10 DESPULPADORA DE FRUTAS DFV 27-60 I

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina para despulpar diversas frutas para procesamiento de néctares, mermeladas, compotas, jaleas y pastas; construida en Acero inoxidable, calidades AISI 304 – 316; Elevada resistencia a la corrosión. Alta capacidad de producción, compuerta superior separable para fácil lavado, compuerta para descarga de pepas y cáscaras, tamices de fácil intercambio paletas regulables para diferentes productos, freno especial tipo pedal por fricción, tamices a usar: de 1.5mm a 6.0mm.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO
Modelo	DFV 27-60 I
Potencia (Hp)	4
Productividad (kg/h)	400 A 700
Voltaje (voltios)	220
Suministro(1Ø o 3Ø)	Motor trifásico
Vida útil (años)	10

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.1.20 por hora. Aprox. con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Correas, cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	Grasa para la máquina.
Mano de obra necesaria	1 personas; para cargado

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina. Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Vulcano Tecnología Aplicada E.I.R.L.
Costo aproximado de la máquina	S/.11,340 incluye IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel – Lima Av. Coronel Parra 107 Pilcomayo – Huancayo
Teléfonos.	(51-1) 5661001 C: 990243546 Rpm: #990243546
Dirección electrónica	otorres@vulcanotec.com www.vulcanotec.com



2. MARMITAS Y EQUIPOS DE COCCIÓN

FICHA TECNICA 11 MARMITA CON AGITADOR MRNP 250 IX

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina para preparación y formulación de alimentos tales como mermeladas, jaleas, néctares, de diversas frutas. Superficie totalmente compacta y elevada resistencia a choques y tensiones mecánicas.

Eje central como agitador con paletas batibles que giran a través del moto reductor de 2.0 HP eléctrico trifásico. Diseño de paleta en 3 niveles: un agitador para la base, otra para la parte central y otra paleta para la parte superficial. Marmita suspendido en estructuras laterales del tipo arco en acero comercial. Base inferior interna bombeado y base exterior convexa. Sistema de transmisión de energía adecuado para quemador a gas. (Incluye quemador a gas). Acabado sanitario según normas técnicas. Incluye tablero eléctrico de control con sus respectivas pirómetros y termocuplas.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEGAVIM
Modelo	MRNP 250 IX
Potencia (Hp)	2.0
Capacidad L	200
Voltaje (voltios)	220 ó 440
Suministro	Motor monofásico o Trifásico
Vida útil (años)	10

III. RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina. Solicitar tiempo de garantía.

IV. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/./hora	S/.0.60 por hora. Aprox. con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Correas, cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	Grasa para la máquina.
Mano de obra	1 persona; para cargado

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEGAVIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	US \$ 5,300 + IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte. 5 S.J.L - Lima Perú
Teléfonos.	Telefax: 511-386-1355
Dirección electrónica	informes@negavimdelperu.com ventas@negavimdelperu.com servicios@negavimdelperu.com administracion@negavimdelperu.com

FICHA TECNICA 12 PASTEURIZADOR DE MARMITA MrV 200 L/C

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina diseñada para la preparación y formulación de alimentos tales como jaleas, néctares, turrone mermelada chocolates, etc. Jugos de diferentes viscosidades y cocción de productos en general. Fondo semi bombeado, válvulas esféricas de paso para control de ingreso de agua y desfogue de chaqueta, eje central como agitador con paletas abatibles, sistema basculante que facilita la evacuación del producto, marmita suspendida en estructura solida, capacidad: 200 l/batch, moto reductor de 1.5HP, gas propano como combustible, construida en acero inoxidable AISI 304 (material en contacto con el producto), construida con doble chaqueta (para aceite térmico o agua).

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Vulcano Tecnología Aplicada E.I.R.L.
Costo aproximado de la máquina	S/13,920.00 incluye IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel – Lima Av. Coronel Parra 107 Pilcomayo – Huancayo
Teléfonos	(51-1) 5661001 C: 990243546 Rpm: #990243546
Dirección electrónica	otorres@vulcanotec.com www.vulcanotec.com

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO
Modelo	PASTEURIZADOR (MARMITA) MrV 200 L/C
Potencia (Hp)	1.5
Capacidad L	200
Suministro	Gas
Vida útil (años)	10

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Mano de obra necesaria	1 personas; para manejo
-------------------------------	-------------------------

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina. Solicitar tiempo de garantía.



FICHA TECNICA 13 MARMITA

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Equipo que permite efectuar diversas operaciones tales como cocción, escaldado, pasteurizar zumos, néctares y leche, procesar yogur, manjar, mermeladas, etc. Esta construida en acero inoxidable, es una unidad compacta con tapa. Chaqueta con aceite térmico, paletas de mezclador de 15 rpm. Cocción por baño María.



II. DATOS TÉCNICOS

Marca	Fischer
Modelo	MARMITA 100lt – CON AGITADOR
Potencia (Hp)	0,5
Capacidad Lt/Hr	100
Voltaje (voltios)	220
Suministro	Monofásico
Peso (kg.)	110

III. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina. Solicitar tiempo de garantía.

IV. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	U\$ 1,800.00
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 – Ovalo de Higuereeta, Surquillo, Lima 34
Teléfonos.	(51-1) 271 77 78 998838409 – 993 984010
Dirección electrónica	ventas@fischer-peru. com www.fischer-peru.com

3. DESHIDRATADORAS

FICHA TECNICA 14 DESHIDRATADORA FELIX 120 KG- 15 M3

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Equipo para deshidratar frutas y vegetales con cortes especiales. Construido con Acero inoxidable sanitario 15 m³ de área de secado, bandejas de acero inoxidable de 65x 80 cm; con control electrónico; a gas; aire de ventilación con motor de 1 HP, 3,400 RPM; 220 pirómetro electrónico; posee 4 ruedas, giratorias.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER
Modelos	FELIX 120 KG- 15 M3
Potencia (Hp)	1
Productividad	80 a 120 kg por Bach en 3 – 7 horas
Voltaje (voltios)	220 ó 380
Suministro	Monofásico
Vida útil (años)	8
Peso (Kg.)	315

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

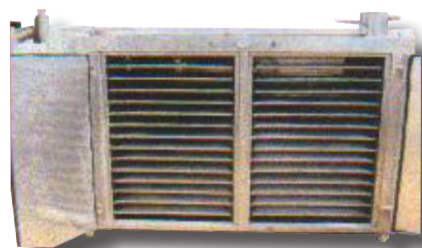
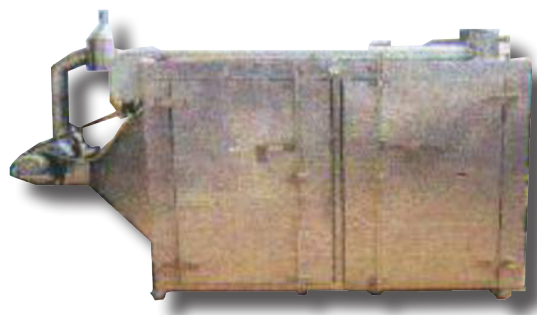
Costo de electricidad S./hora	S/.0.30/h aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Mano de obra necesaria	1 personas

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	US \$ 6,500.00
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 – Ovalo de Higuiereta, Surquillo, Lima 34
Teléfonos	(51-1) 271 77 78 998838409 – 993 984010
Dirección electrónica	ventas@fischer-peru.com www.fischer-peru.com



FICHA TECNICA 15 DESHIDRATADOR DE CABINA S1. OC- OIE

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Equipo para deshidratar frutas y vegetales con cortes especiales, construido con Acero inoxidable sanitario, con control electrónico; a resistencia eléctrica 4 x 2 Kw.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	INOXTRON
Modelos	S1. OC- OIE
Potencia	2 kW
Productividad Kg por Bach	100
Voltaje (voltios)	220 ó 380
Suministro	Monofásico
Vida útil (años)	10

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.0.80/h aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Mano de obra necesaria	1 personas

IV. RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

VI. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	AALINAT
Costo aproximado de la máquina	U\$ 6,800.00
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Argentina 2584, Lima 01
Teléfonos	(511) 425-3388 Fax: (511) 425-3388 RPC: 982798163
Dirección electrónica	E-mail: aalinat@peru.com informes@aalinat.com.pe www.aalinat.com.pe



FICHA TECNICA 16 DESHIDRATADORA ALF 30 EL

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Equipo para deshidratar frutas y vegetales con cortes especiales. Construido con Acero inoxidable sanitario 1.8 m³ de área de secado, bandejas de acero inoxidable de 45x 40 cm; con control electrónico; aire de ventilación con motor de 1/5 HP, 1700 RPM; 220 pirómetro electrónico; posee 4 ruedas, giratorias; resistencia de 2 KW.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER
Modelos	ALF 30 EL
Potencia	2,200 W
Productividad	10 kg por Bach
Voltaje (voltios)	220
Suministro	Monofásico
Vida útil (años)	10
Peso (Kg.)	315

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.0.30/h aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Mano de obra necesaria	1 personas

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	S/. 3,700.00
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 – Ovalo de Higuiereta, Surquillo, Lima 34
Teléfonos	(51-1) 271 77 78 998838409 – 993 984010
Dirección electrónica	ventas@fischer-peru.com www.fischer-peru.com



4. EQUIPOS VARIOS

FICHA TECNICA 17 FILTRO DE DOBLE VIA PARA FRUTAS

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Equipo indicado para el filtrado de jugos o zumos de frutas. Con doble cartucho, cuando se llena un filtro de usa el otro, de esta manera el proceso nunca se detiene en esta parte (Incluye la bomba alimentadora).

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO
Modelo	FILTRO DE DOBLE VIA
Vida útil (años)	10

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Mano de obra necesaria	1 personas; para manejo
-------------------------------	-------------------------

V. RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina. Solicitar tiempo de garantía.

VI. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Vulcano Tecnología Aplicada E.I.R.L.
Costo aproximado de la máquina	S/6,030.00 incluye IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel – Lima Av. Coronel Parra 107 Pilcomayo – Huancayo
Teléfonos.	(51-1) 5661001 C: 990243546 Rpm: #990243546
Dirección electrónica	otorres@vulcanotec.com www.vulcanotec.com



FICHA TECNICA 18 TINA DE ACONDICIONAMIENTO

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Equipo indicado para el filtrado de jugos o zumos de frutas. Cisterna donde se almacenara el jugo extraído de la fruta después del filtrado y antes del proceso de pasteurizado. Construida en acero inoxidable AISI 304 y conexiones apropiadas.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO
Modelo	TINA DE ACONDICIONAMIENTO DE 200 lt
Vida útil (años)	10

IV. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Mano de obra necesaria	1 personas; para manejo
-------------------------------	-------------------------

V. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina. Solicitar tiempo de garantía.

VI. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Vulcano Tecnología Aplicada E.I.R.L.
Costo aproximado de la máquina	S/.9,000.00 incluye IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel – Lima Av. Coronel Parra 107 Pilcomayo – Huancayo
Teléfonos	(51-1) 5661001 C: 990243546 Rpm: #990243546
Dirección electrónica	otorres@vulcanotec.com www.vulcanotec.com



FICHA TECNICA 19 PROCESADORA DE FRUTAS

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina que procesa y corta frutas y vegetales. Manejo simple, menor consumo de energía, máquina en acero inoxidable, operación y mantenimiento fáciles.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	HENKEL
Modelo	HENKEL
Potencia (Hp)	0.7
Productividad (kg/h)	300KG/hora
Voltaje (voltios)	220
Suministro(1Ø o 3Ø)	Monofásico
Vida útil (años)	8
Peso (Kg.)	35

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./hora	S/.0.20 por hora. aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh) 1 personas; una para
Mano de obra necesaria	recepción y otra para carguío.

V. RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

VI. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Fischer Agro - Perú
Costo aproximado de la máquina	S/4,500.00
Garantía	1 año.
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 - Ovalo Higuiereta - Lima 34, Perú.
Teléfonos	271-7778 Cel. 9988-38409/ 9939-84010 RPC; 962386777 Nextel: 421*7449 - 104*1396 Fax: 273-0096 RPM.:#816514
Dirección electrónica	agro@fischer-peru.com Gerencia@fischer-peru.com



FICHA TECNICA 20 MESA DE TRABAJO PARA FRUTAS

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Muy versátil para cualquier producto, usado en la industria de alimentos, fármacos, cosméticos, minerales, etc.

Mesa en acero inoxidable de 5/64 de espesor calidad 304. Estructura tubular rígida de 2" en acero inoxidable. Refuerzos inferiores en piezas del tipo omega que permite rigidez en la mesa. Acabados sanitarios. Elevada resistencia a la corrosión. Superficie totalmente compacta. Elevada resistencia a choques y tensiones mecánicas. Elevada resistencia a variaciones térmicas. No aporta partículas de desprendimiento. Óptima calidad de limpieza, y en consecuencia elevado grado de eliminación de bacterias.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	Negavim
Modelo	MESA DE TRABAJO PARA FRUTAS
dimensiones	2.20 X 1.00 m Y 0.90 DE ALTO

VI. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEGAVIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	Por definir
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte. 5 S.J.L - Lima Perú
Teléfonos	Telefax: 511-386-1355
Dirección electrónica	informes@negavimdelperu.com ventas@negavimdelperu.com servicios@negavimdelperu.com administracion@negavimdelperu.com

Proyecto Energía, Desarrollo y Vida

Deutsche Gesellschaft für
internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Pasaje Bernardo Alcedo 150, Piso 4
San Isidro, Lima 27
T 0051 1 442 1999/0051 1 442 1997
F 0051 1 442 2010
I <http://www.endevperu.org>

