

QUI NOUS SOMMES

Pontecorvo srl est née en 1991 de la passion pour la mécanique de deux jeunes entrepreneurs mécaniciens avec une vocation pour l'innovation technologique.

Aujourd'hui **Pontecorvo srl** est une réalité consolidée spécialisée dans la construction de lignes complètes de transformation et de conditionnement dans le secteur agro-industriel et capable de satisfaire les besoins de ses clients en leur fournissant les meilleures suggestions techniques et économiques nécessaires au choix des machines les plus adaptées à leurs besoins.

Pontecorvo srl est en mesure de créer à la fois des machines et des systèmes complets pour la transformation de divers produits finis, rendant son offre polyvalente et adaptable aux besoins de ses clients, qu'il s'agisse de l'optimisation d'une ligne de production existante ou de la construction d'une nouvelle usine de traitement et usine de transformation.



Pontecorvo srl est en mesure de concevoir et de fabriquer les lignes suivantes pour la transformation, le conditionnement et la conservation de produits agroalimentaires :

- transformation des tomates : tomates pelées, coupées en dés, en purée, tomates cerises et sauces prêtes à l'emploi ;
- traitement de divers légumes en saumure et en huile : aubergines, courgettes, artichauts, poivrons et similaires ;
- traitement des olives : désamérisation, saumurage, conditionnement ;
- transformation des fruits et agrumes ;
- transformation du miel ;
- transformation du lait ;
- lignes pilotes pour la production expérimentale.

Pontecorvo srl est connue et appréciée pour la qualité de ses produits et s'est désormais imposée comme leader dans son secteur non seulement pour une clientèle italienne mais aussi internationale.



EXEMPLES DE SYSTEMES

Laboratoire multifonction LAB 80

Le **Laboratoire Multifonctionnel** est une structure en acier inoxydable en forme de banc mural dans laquelle les différents équipements sont regroupés et reliés entre eux par un système électrique pour la vapeur, la condensation, l'air comprimé et l'échappement, et comprend toutes les fonctionnalités et les composants pour produire des produits d'excellente qualité.

Laboratoire multifonction idéal pour les producteurs de haut niveau. De taille compacte, il comprend toutes les caractéristiques et tous les composants nécessaires pour produire des aliments d'excellence. En totale conformité avec la réglementation de référence, elle permet de multiples transformations des fruits aux légumes, des légumes aux légumineuses, de la viande au poisson.



Broyeur à marteaux

La machine est utilisée pour broyer les fruits sans noyau tels que les pommes, les poires, les abricots, les pêches, les oranges et les tomates. Le produit, brisé en morceaux par des marteaux tournant à grande vitesse, passe à travers une tôle perforée placée dans la partie inférieure du broyeur. Le diamètre des trous varie en fonction du produit à obtenir.

Il est généralement inséré en ligne, avant les phases de chauffage et d'affinage du processus de purée.

Entièrement construit en acier inoxydable. Rotor constitué d'un arbre central sur lequel sont installés les marteaux fixes. Tamis perforé en acier. acier inoxydable facilement remplaçable. Transmission directe avec accouplement flexible entre moteur et arbre rotor.



Plateau de cuisson

La **plaque** de cuisson est une machine très présente dans le secteur agroalimentaire et comprend différents niveaux d'automatisation et de composants, en fonction du produit à traiter et de l'utilisation qui en est faite.

La plaque de cuisson peut être chauffée à la vapeur, par résistances électriques à huile diathermique et à flamme directe (avec brûleur à gaz).

De plus, les plateaux peuvent être montés sur un échafaudage où le chargement et le déchargement des produits s'effectuent automatiquement avec la possibilité de contrôler le mélange via un PLC avec interface à écran tactile.



Pasteurisateur tube dans tube

Nous créons des pasteurisateurs en tube avec les critères hygiéniques et technologiques les plus élevés pour l'industrie alimentaire.



Égouttoir pour lave-linge

Machine en continu pour laver et égoutter des produits emballés de petite et moyenne taille tels que des bocaux en verre, des barquettes, des caisses en aluminium et des caisses en fer blanc particulièrement sales.



Pasteurisateur continu / tunnel / pluie

Le **pasteurisateur** est une machine destinée au traitement thermique de produits liquides, lait, jus, bière et assimilés dans l'industrie agroalimentaire. La pasteurisation est le processus d'élimination des micro-organismes nuisibles du produit et est réalisée à des températures élevées (de 92°/97°) sans contact direct avec le produit.

Le **pasteurisateur** est une machine automatique adaptée pour soumettre au traitement de pasteurisation des produits préalablement emballés dans des récipients en verre, en plastique et en fer blanc de différentes tailles et formes. Les produits les plus adaptés à ce type de traitement sont : les concentrés et purées de tomates, les cornichons, les cornichons, les confitures, les confitures, les boissons gazeuses, la bière, les jus de fruits et tous ceux ayant un pH inférieur à 4,5.

Pontecorvo srl offre son expérience consolidée dans la création de pasteurisateurs conçus selon les besoins du client.

