

# FoodTech®

## MAQUINARIAS PARA PROCESOS



- \* Mejore sus procesos industriales
- \* Mejor calidad para sus productos
- \* Menores costos de producción

PONEMOS NUESTRA  
**TECNOLOGÍA**  
A TU SERVICIO

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



# Presentación 2022

**FoodTech es la división de fabricación e importación de máquinas de procesos de la empresa peruana Draf Máquinas Industriales. Contamos con alta variedad de oferta acorde a sus requerimientos como también somos representantes de prestigiosas marcas asiáticas.**

**Le asesoramos a lo largo de todo Su proyecto con nuestro equipo de trabajo calificado. Después de su compra, brindamos soporte técnico con nuestra área de Postventa con servicios de mantenimiento y venta de repuestos.**

**Contamos con la calidad a los mejores precios del mercado. Le invitamos a visitarnos y comprobar nuestra experiencia en el manejo de proyectos, nuestros clientes son la mejor referencia.**

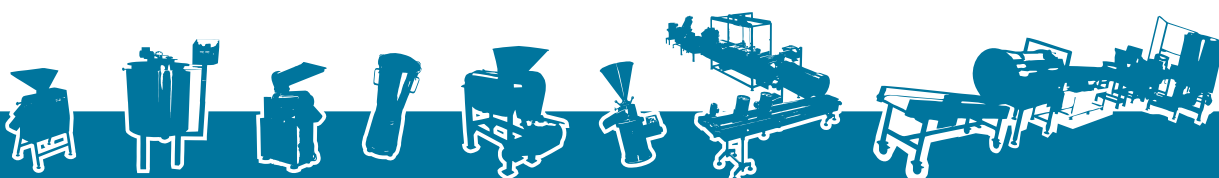
**Esperamos continuar creciendo de la mano de nuestros clientes y proveedores.**



# Contenido

FoodTech

Presentación de la Empresa .....	Pag 02
Índice .....	Pag 03
Introducción .....	Pag 04 - 05
Línea de Elaboración de Alimento Extruidos .....	Pag 06 - 07
Línea de Extruidos para Elaboración de Cereales .....	Pag 08 - 09
Línea de Elaboración de Extruidos (Snacks fritos).....	Pag 10 - 11
Línea de Elaboración de Chips .....	Pag 12 - 13
Línea de Elaboración de Arroz Fortificado .....	Pag 14 - 15
Línea de Elaboración de Harinas Fortificadas .....	Pag 16 - 17
Línea de Elaboración de Mezclas para apanar .....	Pag 18 - 19
Línea de Elaboración de Alimentos para animales a pequeña escala .....	Pag 20 - 21
Línea de Elaboración de Alimentos para animales a gran escala .....	Pag 22 - 23
Línea de Elaboración de Masticables para mascotas .....	Pag 24 - 25
Lineas de envasado de Gomitas Funcionales .....	Pag 26
Pulpeadoras .....	Pag 27
Marmitas Estacionarias .....	Pag 28
Marmitas Volcables .....	Pag 29
Molinos Coloidal .....	Pag 30
Equipos Complementarios para procesos .....	Pag 31
Mezcladoras y Seleccionadoras .....	Pag 32
Línea para Procesar Café y Cacao .....	Pag 33
Otras Maquinas .....	Pag 34
Línea de envasado .....	Pag 35



## ¿Qué son los alimentos extruídos?

Los alimentos extruídos son aquellos que han sido elaborados mediante un proceso de extrusión.

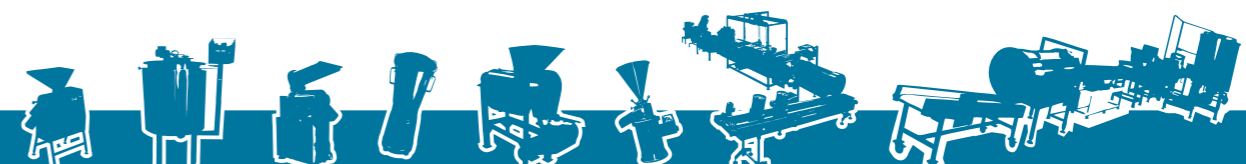
El proceso de extrusión de alimentos es una forma de cocción rápida, continua y homogénea. Mediante este proceso mecánico de inducción de energía térmica y mecánica, se aplica al alimento procesado alta presión y temperatura (en el intervalo de 100-180°C), durante un breve espacio de tiempo. Como resultado, se producen una serie de cambios en la forma, estructura y composición del producto. Debido a la intensa ruptura y mezclado estructural que provoca este proceso, se facilitan reacciones que, de otro modo, estarían limitadas por las características difusionales de los productos y reactivos implicados. Este tipo de técnicas, se emplea generalmente para el procesamiento de cereales y proteínas destinados a la alimentación humana y animal. Asimismo, se trata de un proceso que opera de forma continua, de gran versatilidad y alto rendimiento productivo. Ventajas de la extrusión.

### Versatilidad:

Una amplia gama de alimentos y formas puede ser obtenida por medio de la extrusión y que a veces no es fácil de obtenerse por medio de otros procesos. Dentro de los factores que contribuyen a la versatilidad del proceso de extrusión se puede mencionar los diseños específicos del extrusor, las variables de operación, la variedad de materias primas que pueden procesar y las diferentes características que pueden obtenerse en los productos terminados (formas, colores, sabores, texturas).

### Velocidad de producción:

La naturaleza de los diferentes tipos de extrusores que actualmente son usados a nivel mundial implica que la extrusión sea un proceso continuo, que a su vez fomenta altas producciones en comparación con algunos otros procesos. La capacidad de los equipos de extrusión varía desde equipos a escala de laboratorio (1 a 5 kg/h) hasta extrusores que pueden producir 5 a 10 ton/h de materiales poco densos (0.5 a 0.7 g/cm<sup>3</sup>) y dado que son equipos continuos, se tiene un buen control del proceso y se obtienen productos uniformes.



# Linea de Elaboración de ALIMENTO EXTRUIDIDOS

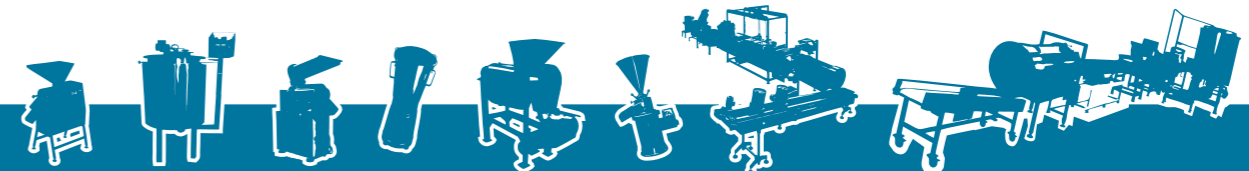
La línea de producción de alimentos extruidos, que comprende la alimentación de materia prima, extrusión de acuerdo al molde deseado así como sazonado de producto e incluso horneado dependiendo del producto. Los alimentos extruidos ofrecen en la actualidad variedad de elección a los consumidores, que buscan snacks en desayunos nutritivos, comida crujiente para momentos de ocio y que además pueden disfrutar de sabores únicos.

- 1 Mixer o mezclador
- 2 Elevador de tornillo
- 3 Extrusora de doble tornillo
- 4 Inyector de Relleno
- 5 Moldeador multifunción
- 6 Faja Elevador
- 7 Horno de 3-5 capas (según producción)
- 8 Sazonador



## Características técnicas

Modelo	TSE65-III	TSE70	TSE85
Potencia Instalada	74kw	105kw	205kw
Consumo de Producción	52kw	75kw	150kw
Capacidad de Pontencia	100 - 150kg/h	200-260kg/h	400-500kg/h
Dimensión	17000x1300x2200mm	20000x1500x2200mm	30000x1500x2600mm



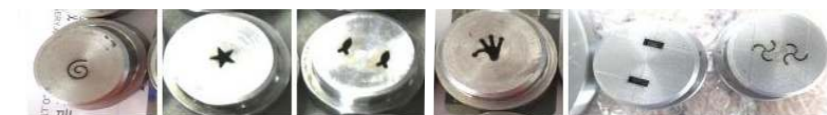
# Linea de Extrusión para la ELABORACIÓN DE CEREALES

Los cereales son un alimento nutritivo que cuenta con un excelente sabor y además es crujiente. Está hecho de harina de maíz y otros granos en polvo. Se puede comer como snack, con leche o yogurt. La línea de producción incluye: Mezclado, extrusión, Horneado o secado, cocción a alta temperatura, sazonado y enfriamiento. La ventaja de trabajar con maquinaria es que pueden trabajarse distintas formas y colores.



- 1 Mixer o mezclador
- 2 Elevador de tornillo
- 3 Extrusora de doble tornillo
- 4 Faja transportadora vibratoria
- 5 Secador Giratorio
- 6 Transportador de aire
- 7 Laminadora
- 8 Transportador de aire
- 9 Horno de 3 a 5 capas según Producción
- 10 Faja Elevador
- 11 Transportador vibratorio
- 12 Horno de cocción
- 13 Sazonador
- 14 Horno Secador
- 15 Máquina de enfriamiento

El proceso consiste en seleccionar los granos, tostarlos separadamente, mezclarlos, molerlos y empacarlos. Esta harina es la base para preparar el refresco al cual se le agrega azúcar y hielo. La tostación. La eliminación del agua durante la tostación para inhibir el crecimiento microbiano. Las materias primas más utilizadas son: trigo, maíz, arroz, avena, cebada y otros cereales comestibles, ya sean enteros o troceados. Además de los cereales, en ocasiones se utilizan otros ingredientes como cacao, frutas, frutos secos, malta, miel y leche.



## Características técnicas

Modelo	TSC65-III	TSC70	TSC85
Potencia Instalada	130kw	160kw	190kw
Consumo de Producción	90kw	120kw	140kw
Capacidad de Producción	100 - 150kg/h	200-260kg/h	300-500kg/h
Dimensión	39000x1300x2500mm	41000x1500x2500mm	43000x3500x4300mm



# Línea de Elaboración de Extruidos SNACKS FRITOS

- 1 Mezclador
- 2 Tornillo elevador
- 3 Extrusora de doble tornillo
- 4 Cortadora, picadora
- 5 Faja Elevador
- 6 Freidora continua
- 7 Centrifuga Escurridora de aceite
- 8 Sazonadora o mixer sazonador



Laminadora



Esta línea de producción puede trabajar diferentes tipos de snacks fritos (como productos en base a harinas de papas, harina de arroz, queso) El proceso de producción incluye el mezclado, extrusión, corte, frito, sazonado y envasado. Con este proceso, se puede trabajar alimentos siempre crujientes y con poca cantidad de aceite.

## Características técnicas

Modelo	TSF65-III	TSF70
Potencia Instalada	88kw	126kw
Consumo de Producción	65kw	82kw
Capacidad de Producción	100 - 150kg/h	200-260kg/h
Dimensión	21000x1500x2200mm	30000x1500x2200mm

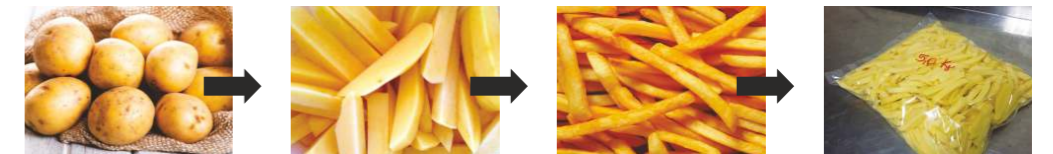


# Línea de **Elaboración** de **CHIPS: PAPAS, CAMOTE, PLATANO**

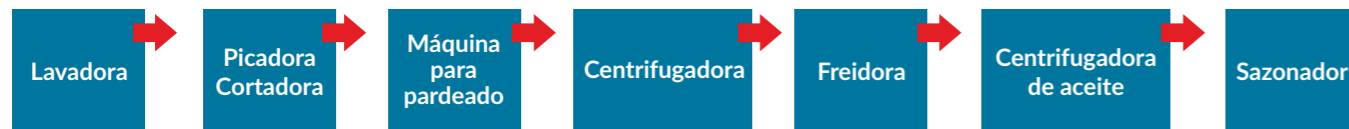
## Hojuelas



# Elaboración de Papas AL HILO Y BASTÓN



## Mini línea estacionaria



## Proceso de elaboración de papas pre fritas





# Línea de **Elaboración** **ARROZ FORTIFICADO**

Esta línea de producción de arroz está basada en una demanda de alimentos nutricionales, por lo cual está comprendida de máquinas de avanzada tecnología. Esta línea también se adapta para: Trigo, arroz negro, cebada, quinua. Adicionalmente con esta línea se puede fortificar con vitaminas y minerales.

- 1 Mezclador
- 2 Tornillo transportador
- 3 Extrusora de doble tornillo
- 4 Zaranda Vibradora
- 5 Transportador de Aire
- 6 Horno
- 7 Maquina de enfriamiento



## Características técnicas

Modelo	AF 65	AF 70	AF 85
Potencia Instalada	85kw	112kw	205kw
Consumo de Producción	50kw	80kw	150kw
Capacidad de Producción	100 - 150kg/h	200-260kg/h	300-500kg/h
Dimensión	19 x 1.3 x 2.2 m	22 x 1.5 x 2.2m	25 x 2.0 x 2.6m



# Línea de **Elaboración** de **HARINAS FORTIFICADAS**

- 1 Mezclador
- 2 Tornillo elevador
- 3 Extrusora de doble tornillo
- 4 Transportador de aire
- 5 Horno
- 6 Transportadora de aire
- 7 Máquina de molienda



Esta línea de proceso, utiliza materia prima como: arroz, maíz, frijoles y todo tipo de granos. Hace el proceso de extruido, inflado, secado, triturado y mezclado. Puede producir muchos tipos de harina. Esta línea realiza todo el proceso, desde la alimentación hasta el producto terminado. Tiene ventajas de fácil operación, sin fugas de polvo, ahorro de energía y además es fácil de agregar nutrientes al proceso.

## Características técnicas

Modelo	AF 65	AF 70	AF 85
Potencia Instalada	77kw	108kw	150kw
Consumo de Producción	50kw	75kw	100kw
Capacidad de Producción	100 - 150kg/h	200 - 260kg/h	400-500kg/h
Dimensión	19000x1300x2200mm	21000x1300x2200mm	30000x1500x2600mm

## Características técnicas

Modelo	AF 90
Potencia Instalada	160kw
Consumo de Producción	120kw
Capacidad de Producción	300-550kg/h
Dimensión	22000x3500x3200mm



# Línea de MEZCLAS para APANAR

La mezcla para apanar está hecha de pan rallado, lo cual es usado para freír el bistec, pollo y frituras de carnes en general. Con esto se logra un sabor crujiente. Con esta línea de proceso no genera residuos o desperdicios en el pan.

- 1 Mezclador
- 2 Tornillo elevador
- 3 Extrusora de doble tornillo
- 4 Cortador
- 5 Transportador elevador
- 6 Horno
- 7 Transportador elevador
- 8 Máquina de triturado
- 9 Transportador de aire
- 10 Tamizador



### Características técnicas

Modelo	RP-65	RP-70
Potencia Instalada	71kw	94kw
Consumo de Producción	46kw	61kw
Capacidad de Producción	100 - 150kg/h	200-260kg/h
Dimensión	18000x1300x2200mm	20000x1300x2200mm



# Línea de **Elaboración de Alimentos para Animales a Pequeña Escala**



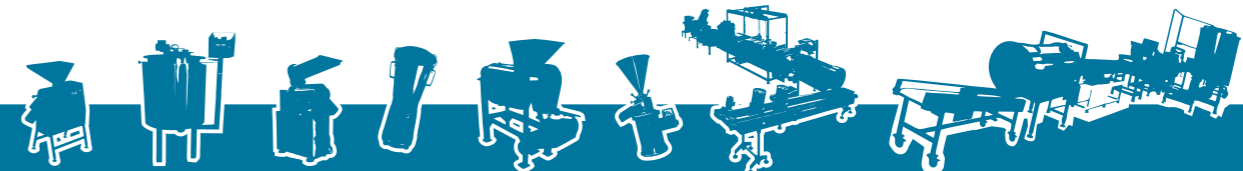
- 1 Mezclador
- 2 Tornillo elevador
- 3 Extrusora de doble tornillo
- 4 Transportador de aire
- 5 Horno
- 6 Sazonador
- 7 Máquina de enfriamiento



Esta línea de producción desarrolla diferentes tipos de alimentos para mascotas así como para peces: alimentos flotantes y alimentos que se hunden en el agua. La línea de producción tiene un manejo simple y un control preciso de parámetros. Los productos son terminados en la temperatura, presión, humedad y tiempo estipulados. La línea se acondiciona a diferentes formas que pueda tener el producto: alimento para mascotas.

## Características técnicas

Modelo	CA-65	CA-70	CA-85
Potencia Instalada	74kw	105kw	205kw
Consumo de Producción	52kw	75kw	150kw
Capacidad de Producción	100 - 150kg/h	200-260kg/h	400-500kg/h
Dimensión	17000x1300x2200mm	20000x1500x2200mm	30000x1500x2600mm



# Línea de **Elaboración de Alimentos para Animales a Gran Escala**

- 1 Extrusora de doble tornillo con precocido
- 2 Transportador de aire
- 3 Horno
- 4 Máquina sazonadora
- 5 Máquina de enfriamiento



Esta línea de producción a gran escala puede producir alimentos especiales de alta calidad, los cuales son de un alto pedido a nivel nacional y también internacional. Esta línea trabaja con un método de vapor con una conducción de alta eficiencia, es estable y poco ruidosa; adicionalmente cuenta con una válvula de reducción de presión.

## Características técnicas

Modelo	CAE 85	CAE 90	CAE 95	CAE 130
Potencia Instalada	110kw	132kw	165kw	280kw
Consumo de Producción	55kw	75kw	90kw	132kw
Capacidad de Producción	500 - 800kg/h	800-1200kg/h	1500-2000kg/h	3000-3500kg/h
Dimensión	32 x 2.0 x 3.5 m	35 x 2.5 x 3.8m	40 x 3.5 x 4.5m	45 x 4.5 x 6.0m



# Línea de **Elaboración** de **MASTICABLES** para **MASCOTAS**

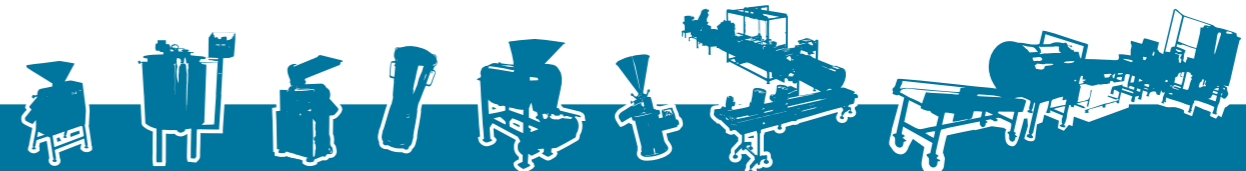
- 1 Mezclador
- 2 Transportador de aire
- 3 Extrusora de doble tornillo
- 4 Faja de enfriamiento
- 5 Cortador
- 6 Faja elevador
- 7 Horno



Los masticables para mascotas están hechos de almidón, lo cual se trabaja con sistema de extrusión. Se pueden trabajar diferentes tipos de formas como palitos, huesos, de doble sabor, etc. Este tipo de alimento no sólo proporciona proteínas, grasas, vitaminas, nutrientes. Las ventajas de este producto es que puede proporcionar a las mascotas dientes fuertes y una boca saludable.

### Características técnicas

Modelo	MAS 80 <i>Línea de Extrusión de Tornillo Simple</i>	MAS 100 <i>Línea de Extrusión de Tornillo Simple</i>
Potencia Instalada	70kw	100kw
Consumo de Producción	50kw	70kw
Capacidad de Producción	80kg/h	100kg/h
Dimensión	19000x2000x2200mm	27000x2000x2200mm



# Línea Automática de Proceso y ENVASADO DE GOMITAS FUNCIONALES

La línea de procesamiento de caramelos de gelatina es una planta continúa avanzada para hacer diferentes tamaños de caramelos de gelatina. Es un equipo ideal que puede producir productos de buena calidad con el ahorro de mano de obra y espacio.



Modelo	GD80Q
Capacidad de producción	80 Kg/hora
Tiempos de depósito nominales	55 - 65 n/min
Energía eléctrica	55Kw/380V (se personaliza)
Refrigerador	MT120 15,000 kcal/h
Presión de aire comprimido	0.4 - 0.6 Mpa
Dimensiones de la máquina	9000(L)X1600(W)X2500(H)mm

# Maquinas PULPEADORAS

## Características Generales

Pulpeadora de frutas, MAQUINA es también trozadora, licuadora y refinadora. Construida en acero inoxidable 304 y 316 en todas sus partes según el producto trabajado, Sistema horizontal con corrector de inclinación que la convierte en semihorizontal, para mayor rendimiento.

Garantía absoluta de rendimiento, ya que el sistema de aspas patentado permite que el deshecho salga totalmente seco, (libre de pulpa). Sistema de aspas protegidas para impedir que parta la semilla. Dotada de dos tamices para cualquier tipo de fruta, incluyendo frutas de alta dificultad.



Ref. Capacidad	Motor	Voltaje
Capacidad 50-100 k/h	1.5 H.P	220V/380V
Capacidad 200 k/h	2 H.P	220V/380V
Capacidad 350 K/H	3-5 H.P	220V/380V
Capacidad 1000 K/H	10 H.P	220V/380V



## Especificaciones

Altura salida hueso	490 mm
Altura descarga pulpa	430 mm
Conexión bomba para pulpa	DN 65 AG
Material	1.4301 / AISI 304
Peso	220 kg
Altura carga	1 615 mm
Alto	1 615 mm
Ancho	770 mm
Largo	2 014 mm
Protección eléctrica	16 A
Conexión eléctrica	400V 50Hz (trifásico)
Potencia del motor	5,5 (7,5) kW (PS)
Potencia nominal kg/h hasta	1 000 kg/h

## Pulpeadora EP 1000



# Marmitas ESTACIONARIAS



## Marmitas Estacionarias

Directas e Indirectas (Aceite térmico - Agua)

Fabricadas con tecnología de última generación bajo normas internacionales, verificando su calidad en cada etapa del ensamble. Su olla con fondo termodifusor es ideal para preparar todo tipo de salsas, carnes y verduras, garantizando que tus cocciones queden perfectas y uniformes, independientemente de la temperatura que utilices.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quemador de alto rendimiento.  
fuente de calor: Gas, Electricidad y Vapor.

## Marmitas con capacidad desde 50 Litros



ESTRUCTURA	VACIADO	CAPACIDAD	VOLTAJE	CONTROL	ADICIONALES
Fabricada de Acero Inoxidable 304 / 316 Según el producto a procesar	A través de válvula tipo mariposa.	Nuestras marmitas pueden ser fabricadas desde 50 L hasta los 2000 L.	220 / 380 UV Según Requerimientos	Tablero de control fabricado en acero inoxidable, semiautomático o automatizada.	Sistema de Volteo en Acero Inoxidable o Acero al Carbón. Paro de Emergencia. Variador de Velocidad. PLC con pantalla táctil. Motores 1/16 1/19. Temporizador de Proceso. Control de Temperatura.

# Marmitas VOLCABLES



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Con agitador capacidad desde 50L
- Las marmitas pueden trabajar con fuente de calor a Gas, eléctrica o vapor.
- Así mismo contar con accesorios como: agitador, homogeneizador o tapa a presión.

## Marmitas con capacidad desde 50L



ESTRUCTURA	VACIADO	CAPACIDAD	VOLTAJE	CONTROL	ADICIONALES
Fabricada de Acero Inoxidable 304 / 316 Según el producto a procesar	A través de válvula tipo mariposa.	Nuestras marmitas pueden ser fabricadas desde 50 L hasta los 2000 L.	220 / 380 UV Según Requerimientos	Tablero de control fabricado en acero inoxidable, semiautomático o automatizada.	Agitador con variador de velocidad homogeneizador tapa de alta presión para auto clavado y doble encaquetado





# Molino COLOIDAL

Los molinos coloidales son ideales para molienda húmeda, emulsiones, homogenizaciones, suspensiones y dispersiones. Los molinos coloidales son ideales para micro triturar, mezclar, emulsionar, homogenizar y dispersar a través de un rotor que gira a alta velocidad y un estator con dentadura recta o cruzada.



Molino JML130



Molino JML100



Molino por Disco



Molino de Martillo

**CARACTERISTICAS:**

- Fabricado en acero inox.
- Velocidad de molido 1900 - 2500rpm.
- Motor: 3 - 7 hp.
- Producción : 100-500 kg/ h
- Tolva de entrada de granos.



	JML60	JML100	JML130
<b>Voltaje (V/Hz)</b>	220/380	380/220v	220/380v
<b>Potencia (KW)</b>	2.2	4	7.5
<b>Precision Granulanea</b>	250	2-50	2-50
<b>Produccion S/H</b>	50 -500kg	200 - 100	500 - 2000
<b>Dimensiones externas (L x W x H) (mm)</b>	300 x 300 x 650	450 x 450 x 800	550 x 510 x 1300
<b>Peso Neto (Kg)</b>	80	150	205

# Complementos ADICIONALES

Mesas de Acero Inoxidable a Medida



Tinas de Acero Inoxidable



Tamizador



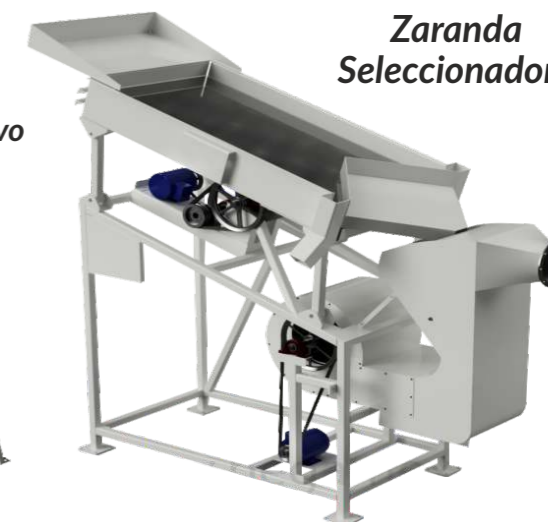
Alimentador de Producto por Piston Volumetrico



Ciclón de Polvo



Zaranda Seleccionadora



**Mezcladora de Pantalón**



Es ideal para el mezclado de productos en polvo, granulados y combinados. Sus aplicaciones más comunes son: alimentos, farmacéuticos, químicos y cosméticos entre otros.

**Mezcladora de Polvo**



Mezcladora de polvos, es fabricada 100% en acero inoxidable. Permite una elaboración libre de contaminaciones microbianas.



**Seleccionador Óptico**



**Seleccionadora de Granos por Tamaño**

**Tostadora:**

Consumo de gas, Potencia, Dimensiones, y Capacidad de producción



**Máquina descascaradora**  
modelo: DA-300



**Molino para cacao en pasta:**  
Granulometría mesh 100-200



**Máquina prensa para aceite de cacao:**

Presión, carrera de pistón, Diámetro de alimentación, Capacidad por vez, Potencia, Potencia de Motor hidráulico 220/380V)



**Molino para cacao en polvo**  
Capacidad, Revolución de eje, Tamaño máximo de producto alimentado, granulometría (mesh): 60-120, potencia total: 12Kw,

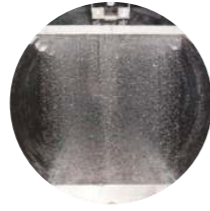


**Descascarilladora o Trilladora de Cacao**

CARACTERÍSTICAS:

- Aplicación : Café pergamino, Cacao
- Capacidad: 200-250 por bach.
- Instalación : 220VAC/ 50Hz
- Consumo corriente : 8<sup>º</sup>.





**Autoclave**

La autoclave es una máquina que utiliza la combinación de alta presión y vapor con el fin de transferir el calor a los artículos colocados dentro de el.

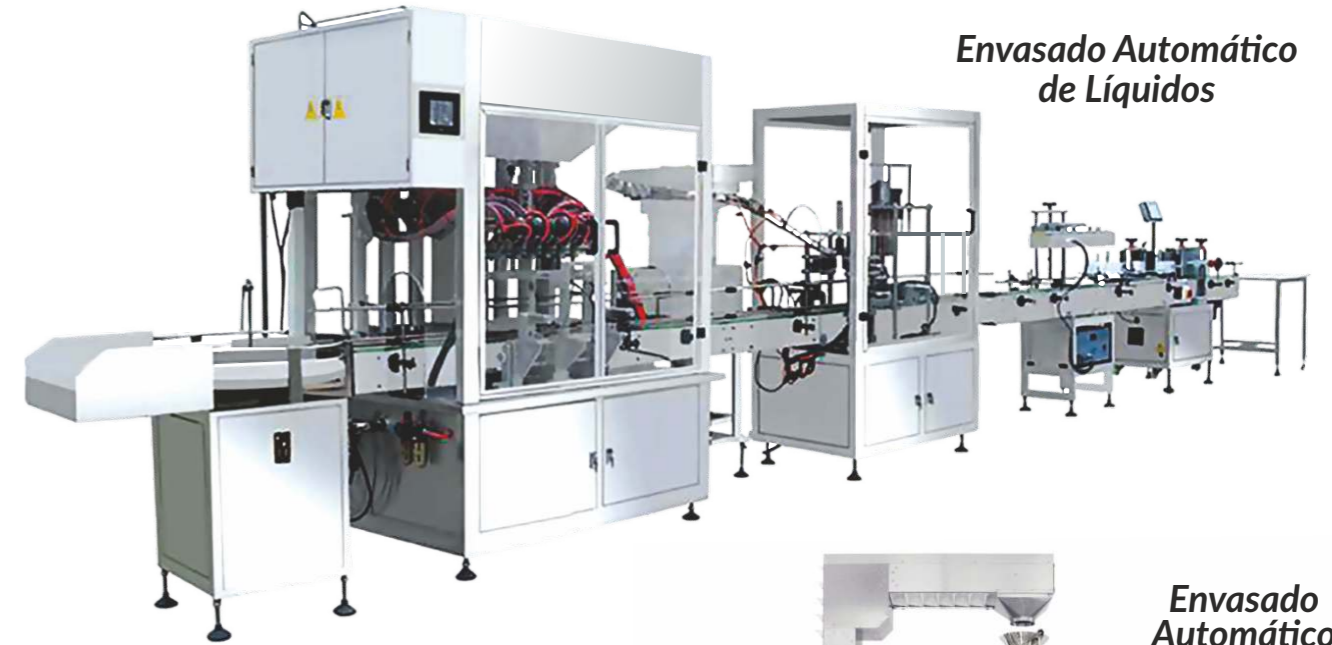
**Atomizador**

Los atomizadores de aire utilizan aire comprimido (u otro gas) para romper el flujo de líquido y crear atomización. Esto significa que la energía requerida ya no depende de la presión y una muy fina atomización se puede crear con bajo caudal.



**Caldero**

Las calderas industriales son recipientes que contienen agua que generan calor con la ayuda de una fuente de combustible. Luego se transfiere a varias tuberías que se conectan a varios equipos



**Envasado Automático de Líquidos**



**Envasado Automático de Polvos**



**Envasado Automático de Granos**



**Túnel de Retracción con Selladora Lateral, Alta Velocidad**



# FoodTech

*Síguenos en:*



**Contactanos:**

---

**Lima : Jr. Yungay N°1833 - Lima (alt. Cdra. 22 de Av. Venezuela)**

**Teléfonos: (01) 336-8752 Cel: 981173466 / 913047991 / 991669419 Post Venta: 991677206**

**ventas@drafpack.com / ventas3@drafpack.com / ventas5@drafpack.com**

***www.foodtechperu.com***