



Impianti modulari per la lavorazione ortofrutticola

Plantas modulares para el procesamiento de frutas y hortalizas



Impianti modulari prefabbricati polifunzionali e pronti all'uso per la produzione di passate di pomodoro, marmellate, salse, paté, sughi pronti, succhi di frutta, creme dolci e salate, confetture, puree, mosto cotto, prodotti canditi, sott'oli e sottaceti e tutti quei prodotti che necessitano di operazioni di scottatura, concentrazione, cottura semplice o sottovuoto, miscelazione, pastorizzazione HACCP a 100°C o sterilizzazione a 121°C in autoclavi.

Realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie, nonché progettati con particolare attenzione all'ottimizzazione degli spazi. Con i nostri modelli standard è possibile trasformare fino a circa 250 Kg/gg e sono particolarmente adatti per aziende agricole o agriturismi di piccole e medie dimensioni che vogliono valorizzare il proprio prodotto in maniera sicura e scalabile nel tempo. I nostri impianti modulari possono essere personalizzabili con numerosi optional e in base alle esigenze del cliente: è possibile infatti affiancarli ad altri moduli o a edifici esistenti per poter ottenere il bollo CE sanitario, per aumentare lo stoccaggio, la produttività o per diversificare la produzione. Le numerose possibilità di rivestimento esterno permettono inoltre di rendere i nostri impianti modulari compatibili con la Valutazione di Impatto Ambientale.

Plantas modulares prefabricadas, multifuncionales y listas para usar para la producción de salsas de tomate, mermeladas, patés, salsas ya preparadas, jugos de frutas, cremas dulces y saladas, pulpas de frutas o legumbres, mosto cocido, productos confitados, en aceite o en vinagre y todos los que necesitan operaciones de quemadura, concentración, cocción simple o al vacío, mezclado, pasteurización con HACCP a 100°C o esterilización a 121°C en autoclaves.

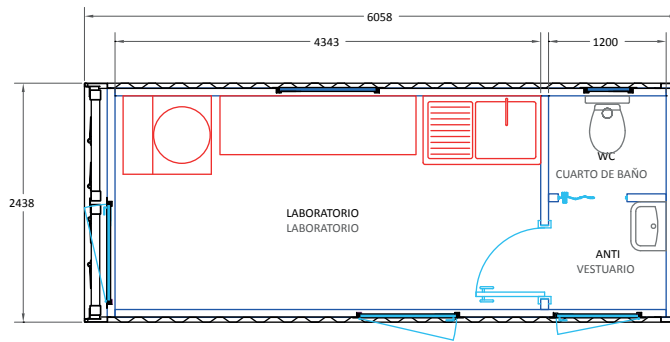
Hechas de acuerdo con las normas sanitarias vigentes, así como diseñadas con especial atención a la optimización de espacios.

Con nuestros modelos estándar es posible transformar hasta más de 250 Kilos por día; ellos son especialmente adecuados para empresas agrarias o granjas pequeñas y medianas que desean mejorar sus productos de una manera segura y escalable en el tiempo.

Nuestras plantas modulares se pueden personalizar con numerosas opciones y según las necesidades del cliente: de hecho es posible combinar las plantas con otros módulos o edificios existentes para obtener el sello sanitario CE, aumentar el almacenamiento, la productividad o diversificar la producción.

Las numerosas posibilidades de revestimientos externos permiten también que nuestros sistemas modulares sean compatibles con la Evaluación de Impacto Ambiental.





Art. ROMA

Caratteristiche tecniche/Características técnicas

Dim.	Ext.	Int.
Lunghezza/Longitud	6058 mm	5620 mm
Larghezza/Anchura	2438 mm	2180 mm
Altezza/Altura	2896 mm	2500 mm

Tensione/Voltaje: 400V – 50 Hz

Assorbimento elettrico/Absorción eléctrica: 10 kW

Produttività/Productividad:

60 - 240 Kg/gg-días (*)

Vasetti/Tarros 314cc Ø63 h113 mm: 240 - 1000 gg-días (*)

Bottiglie/Botellas 720 ml: 75 - 245 gg-días (*)

Optionals strutturali / Optionals estructurales:

- Altezza interna / Altura interna: 2700 mm

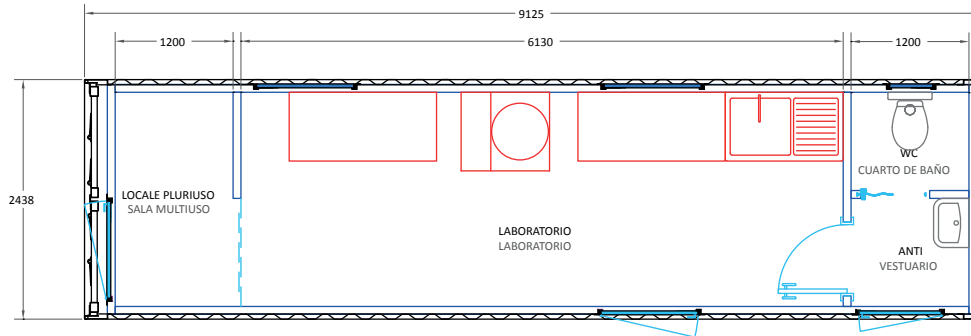
- Certificazione ISO / Certificación ISO

(*) In funzione alla lavorazione o prodotto

Dependiendo del procesamiento o producto

Allestimento interno/Equipamiento Interno

Descrizione/Descripción	N°	Inc.	Opt.
Locale spogliatoio + WC / Vestuario y cuarto de baño	1	●	
Scalda acqua elettrico da 30 l / Calentador de agua eléctrico 30 litros	1	●	
Tavolo inox 2000 x 700 mm / Mesa de acero inoxidable 2000 x 700 mm	1	●	
Lavastoviglie industriale / Lavavajillas industrial			●
Lavatoio inox 1200 x 700 mm / Lavabo de acero inoxidable 1200 x 700 mm	1	●	
Cuocitore elettrico da 30 l / Cocina eléctrica 30 litros	1	●	
Cuocitore elettrico da 50 o 100 l / Cocina eléctrica de 50 litros o 100 litros			●
Passatrice centrifuga da banco 50 Kg/h / Máquina separadora centrifuga de mesa 50 kg/h	1	●	
Carrello per passatrice centrifuga / Carro para la máquina separadora centrifuga			●
Carrello con ripiani e ruote / Carro con estantes y ruedas			●
Autoclave di sterilizzazione da 30 l / Autoclave de esterilización 30 litros			●
Tavolo di cernita prodotto / Mesa de selección del producto			●
Riempitrice pneumatica da banco / Máquina de llenado de banco neumática			●
Tappatrice pneumatica da banco / Máquina de tapado de banco neumática			●
Essiccatore a freddo brevettato / Secador frío patentado			●
Estrattore di oli essenziali da 100 l / Extractor de aceites esenciales 100 litros			●
Armadio frigorifero / Armario frigorífico			●
Punto di lavaggio completo / Punto de lavado completo			●
Climatizzazione ambienti / Aire acondicionado			●



Art. ROMA L

Caratteristiche tecniche/Características técnicas

Dim.	Ext.	Int.
Lunghezza/Longitud	9125 mm	8700 mm
Larghezza/Anchura	2438 mm	2180 mm
Altezza/Altura	2896 mm	2500 mm

Tensione/Voltaje: 400V – 50 Hz

Assorbimento elettrico/Absorción eléctrica: 10 kW

Produttività/Productividad:

60 - 240 Kg/gg-días (*)

Vasetti/Tarros 314cc Ø63 h113 mm: 240 - 1000 gg-días (*)

Bottiglie/Botellas 720 ml: 75-245 gg-días (*)

Optionals strutturali / Optionals estructurales:

- Altezza interna / Altura interna: 2700 mm

- Certificazione ISO / Certificación ISO

(*) In funzione alla lavorazione o prodotto

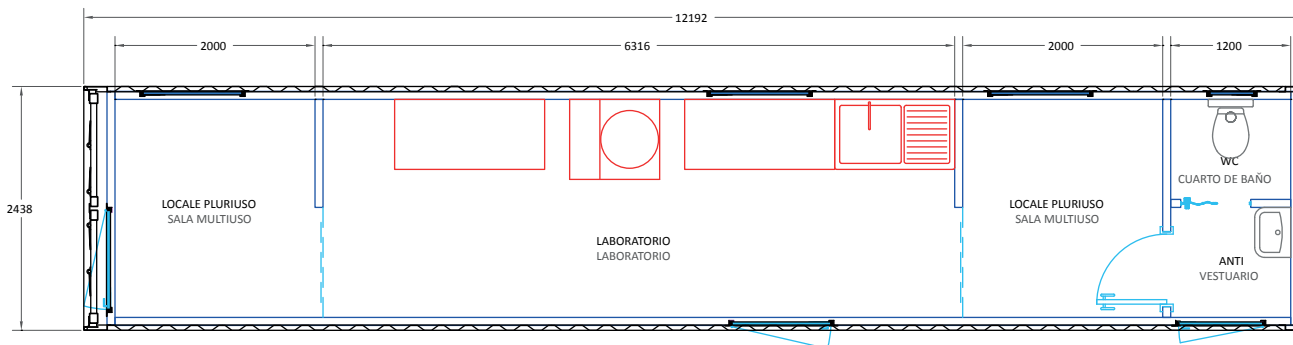
Dependiendo del procesamiento o producto

Allestimento interno/Equipamiento Interno

Descrizione/Descripción	N°	Inc.	Opt.
Locale pluriuso / Sala multiuso	1	●	
Locale spogliatoio + WC / Vestuario y cuarto de baño	1	●	
Scalda acqua elettrico da 30 l / Calentador de agua 30 litros	1	●	
Tavolo inox 2000 x 700 mm / Mesa de acero inoxidable 2000 x 700 mm	1	●	
Lavastoviglie industriale / Lavavajillas industrial			●
Lavatoio inox 1200 x 700 mm / Lavabo de acero inoxidable 1200 x 700 mm	1	●	
Cuocitore elettrico da 30 l / Cocina eléctrica 30 litros	1	●	
Cuocitore elettrico da 50 o 100 l / Cocina eléctrica de 50 litros o 100 litros			●
Passatrice centrifuga da banco 50 Kg/h / Máquina separadora centrifuga de mesa 50 kg/h	1	●	
Carrello per passatrice centrifuga / Carro para la máquina separadora centrifuga			●
Carrello con ripiani e ruote / Carro con estantes y ruedas			●
Autoclave di sterilizzazione da 30 l / Autoclave de esterilización 30 litros			●
Tavolo di cernita prodotto / Mesa de selección del producto			●
Riempitrice pneumatica da banco / Máquina de llenado de banco neumático			●
Tappatrice pneumatica da banco / Máquina de tapado de banco neumático			●
Essiccatore a freddo brevettato / Secador frío patentado			●
Estrattore di oli essenziali da 100 l / Extractor de aceites esenciales 100 litros			●
Armadio frigorifero / Armario frigorífico			●
Punto di lavaggio completo / Punto de lavado completo			●
Climatizzazione ambienti / Aire acondicionado			●



www.selfglobe.com



Art. ROMA XL

Caratteristiche tecniche/Características técnicas

Dim.	Ext.	Int.
Lunghezza/Longitud	12192 mm	11750 mm
Larghezza/Anchura	2438 mm	2180 mm
Altezza/Altura	2896 mm	2500 mm

Tensione/Voltaje: 400V – 50 Hz

Assorbimento elettrico/Absorción eléctrica: 15 kW

Produttività/Productividad:

60 - 240 Kg/gg-días (*)

Vasetti/Tarros 314cc Ø63 h113 mm: 240 - 1000 gg-días (*)

Bottiglie/Botellas 720 ml: 75 - 245 gg-días (*)

Optionals strutturali / Optionals estructurales:

- Altezza interna / Altura interna: 2700 mm

- Certificazione ISO / Certificación ISO

(*) In funzione alla lavorazione o prodotto

Dependiendo del procesamiento o producto

Allestimento interno/Equipamiento Interno

Descrizione/Descripción	N°	Inc.	Opt.
Locale pluriuso / Sala multiuso	2	●	
Locale spogliatoio + WC / Vestuario y cuarto de baño	1	●	
Scalda acqua elettrico da 30 l / Calentador de agua 30 litros	1	●	
Tavolo inox 2000 x 700 mm / Mesa de acero inoxidable 2000 x 700 mm	2	●	
Lavastoviglie industriale / Lavavajillas industrial			●
Lavatoio inox 1200 x 700 mm / Lavabo de acero inoxidable 1200 x 700 mm	1	●	
Cuocitore elettrico da 50 l / Cocina eléctrica 50 litros	1	●	
Cuocitore elettrico da 100 l / Cocina eléctrica de 100 litros			●
Passatrice centrifuga da banco 50 Kg/h / Máquina separadora centrifuga de mesa 50 kg/h	1	●	
Carrello per passatrice centrifuga / Carro para la máquina separadora centrifuga			●
Carrello con ripiani e ruote / Carro con estantes y ruedas			●
Autoclave di sterilizzazione da 30 l / Autoclave de esterilización 30 litros			●
Tavolo di cernita prodotto / Mesa de selección del producto			●
Riempitrice pneumatica da banco / Máquina de llenado de banco neumático			●
Tappatrice pneumatica da banco / Máquina de tapado de banco neumático			●
Essiccatore a freddo brevettato / Secador frío patentado			●
Estrattore di oli essenziali da 100 l / Extractor de aceites esenciales 100 litros			●
Armadio frigorifero / Armario frigorífico			●
Punto di lavaggio completo / Punto de lavado completo			●
Climatizzazione ambienti / Aire acondicionado			●



Self Globe S.r.l
62020 Monte San Martino (MC) ITALY
www.selfglobe.com / +39 0733 1890933

