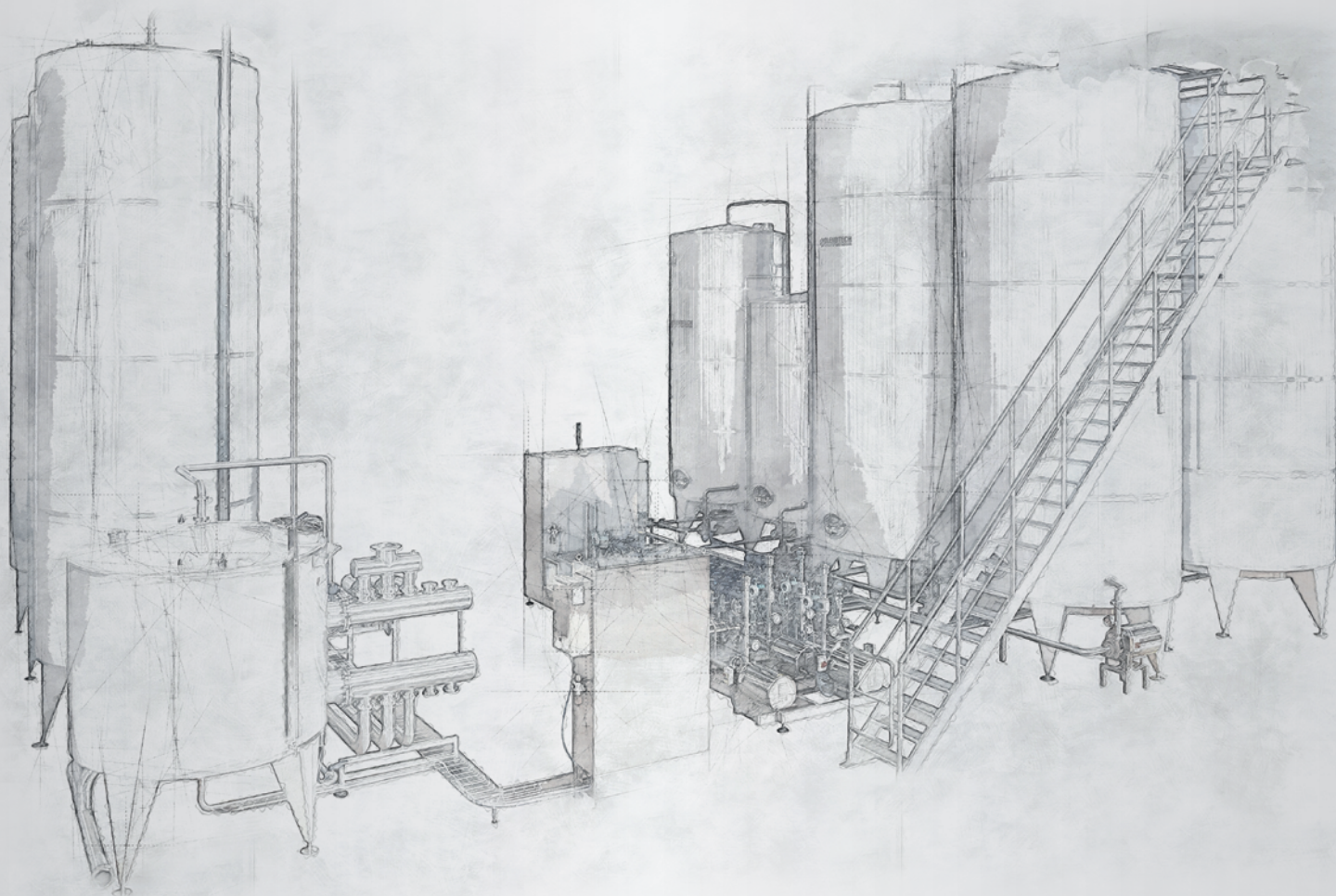




COMPLETE SYRUP ROOMS

Engineering and Development

- In-house experience with over 20 years in syrup room designing and engineering;
- Cad 2D and 3D CAD Engineering & Design;
- Continuous focus on Research & Development in order to satisfy market requirements.

Manufacturing and Commissioning

- More than 20.000 mq of covered factory space;
- Most of the metal fabrication work is done in-house in order to maintain and assure TMCI Padovan's high quality standards;
- Every single system is tested in house before delivery to End User;
- Commissioning and start up are performed by TMCI Padovan technicians and software engineers.

Systems and components

TMCI Padovan supplies complete systems with following main components:

- Batch and continuous type sugar dissolving;
- Sugar syrup filtration;
- Pasteurizers (tubular & plate type);
- Deaeration units & homogenizers;
- Premix & inline blending;
- Carbonators;
- Tanks & piping;
- Automation (Siemens & Allen Bradley).

Ingeniería y desarrollo

- Experiencia interna desde hace más de 20 años en el diseño e ingeniería de las salas de jarabe;
- Ingeniería en diseño CAS 2D y 3D;
- Atención constante en investigación y desarrollo, para satisfacer las exigencias del mercado.

Producción y puesta en marcha

- Más de 20.000 mq de superficie cubierta de la fábrica;
- La mayor parte de la fabricación se realiza en la empresa para mantener y garantizar los elevados estándares de calidad de TMCI Padovan;
- Todos los sistemas se prueban en fabrica antes de ser entregados a los clientes finales;
- La puesta en marcha y arranque se llevan a cabo por técnicos e ingenieros expertos en software de TMCI Padovan.

Sistemas y componentes

TMCI Padovan ofrece sistemas completos con los principales componentes:

- Disolutor de azúcar en continuo y por lotes;
- Filtración jarabe de azúcar;
- Pasteurizadores (tipo tubular y de placas);
- Desaireadores y homogeneizadores;
- Premix y mezcladores en línea;
- Carbonatadores;
- Tanques y tubería;
- Automatización (Siemens y Allen Bradley).



Sugar dissolver
Disolvedor de azúcar



Victoria D.E. filter
Filtro de aluvionado

Complete syrup rooms

TMCI Padovan is a world leader in engineering and manufacturing technological solutions for the food and beverage industry. TMCI Padovan was founded in 1919, and has a century of market experience.

The **Blendtech** division is entirely dedicated to syrup rooms for CSD, non-CSD, fruit juices and hybrid systems.

Blendtech is the youngest brand, but has decades of experience and know-how. The division grew rapidly over the years, thanks to the technically-driven organization, with fast lead-times.

Depending on customer's needs, Blendtech allows you to create customized automation systems, as well as the "Tele Service": software developed internally for real-time dial-in interventions.

Part of Blendtech's range of products are: saturators, premix, pasteurizers (flash, tubular, plate or tunnel type), sugar dissolvers, filters, clean-in place (CIP) units, etc.

Timely, precise and punctual service: be smart, choose Blendtech.



Salas completas de jarabe

TMCI Padovan es líder mundial en soluciones tecnológicas en ingeniería y fabricación de equipos para la industria de alimentos y bebidas. TMCI Padovan fue fundada en 1919 y tiene un siglo de experiencia en el mercado.

La división **Blendtech** se dedica por completo a salas de jarabe para CSD, no CSD, zumos de frutas y sistemas híbridos.

Blendtech es la marca más joven, pero tiene décadas de experiencia y conocimiento. La división creció rápidamente con los años, gracias a la organización técnico-productiva, con atención constante al tiempo de comercialización.

Dependiendo de las necesidades del cliente, Blendtech le permite crear sistemas de automatización personalizados, así como el Teleservice: software desarrollado internamente para intervenciones en tiempo real.

La gama de productos de Blendtech son: saturadores, premezclas, pasteurizadores (tipo flash, tubular, tipo placa o túnel), disolutores de azúcar, filtros, unidades CIP, etc.

Servicio oportuno, preciso y puntual: sé inteligente, elige Blendtech.



Fruit Juice Production

JUICE BATCH PREPARATION
Fruit concentrate + water

PASTEURIZATION
Tubular or plate pasteurizer
(depending of fibers %)

COLD/HOT FILLING
Aseptic brix or PET/glass bottles

Fruit Nectars Production

NECTAR BATCH PREPARATION
Fruit puree + sugar syrup + citric acid + ascorbic acid + water

PASTEURIZATION
Tubular or plate pasteurizer
(depending of fibers %)

COLD/HOT FILLING
Aseptic brik or PET/glass bottles

Soft Drinks Production

SYRUP BATCH PREPARATION
Fruit puree or concentrate + sugar syrup + minor ingredients

DEAERATED WATER

PASTEURIZATION
Tubular or plate pasteurizer
(depending of fibers %)

COLD FILLING
PET/glass bottles or cans

Carbonated Soft Drinks Production

SYRUP PREPARATION
By adding aromas + micro components + sugar syrup

PREMIX
Water de-aeration + water & syrurp mixing + carbonation

COLD FILLING
PET/glass bottles or cans



Flash & Tubular Pasteurizers or Sterilizers
Pasteurizador o Sterilizador Falsh y Tubular



Tunnel pasteurizer, cooler or warmer
Túnel de pasteurización, enfriamiento o calentador



Producción de zumos de fruta

PREPARACIÓN ZUMO POR LOTE

Concentrado de fruta + agua

PASTEURIZACIÓN

Pasteurizador tubular o de placas
(según el % de fibras)

LLENADO EN FRÍO/CALIENTE

Envase brik aséptico o botellas
de PET/vidrio

Producción de néctares de fruta

PREPARACIÓN NÉCTAR POR LOTE

Puré o concentrado de fruta
+ jarabe de azúcar
+ ingredientes secundarios

PASTEURIZACIÓN

Pasteurizador tubular o de placas
(según el % de fibras)

LLENADO EN FRÍO/CALIENTE

Envase brik aséptico o botellas
de PET/vidrio

Producción de bebidas analcohólicas

PREPARACIÓN LOTE JARABE

Puré o concentrado de fruta + jarabe
de azúcar + ingredientes secundarios

PASTEURIZACIÓN

Pasteurizador tubular o de placas
(según el % de fibras)

LLENADO EN FRÍO

Botellas o latas de PET/vidrio

DESAIRADO DE AGUA

Producción de bebidas analcohólicas carbonatadas

PREPARACIÓN JARABE

Con aromas añadidos
+ microcomponentes
+ jarabe de azúcar

PREMEZCLA

Desairado de agua + mezcla agua
y jarabe + carbonatación

LLENADO EN FRÍO

Botellas o latas de PET/vidrio



Premix and carbonators
Premix y carbonatadores



Automatic and semi automatic CIP units
Unidades CIP semi y totalmente automáticas

TMCI Padovan Spa

Via Caduti del Lavoro, 7
31029 Vittorio Veneto - TV
Italy

padovan@tmcigroup.com

Tel. +39 0438 4147

Fax +39 0438 501044

www.tmcigroup.com

