

ATRIBUTOS TECNOLÓGICOS E DE QUALIDADE

EXTRATORA AUTOMÁTICA DE AGULHAS ZONTAINOX

A Indústria de água de coco vem apresentando um expressivo crescimento nos últimos 20 anos. Especialmente nos dias atuais o segmento passa por um momento de profissionalização e nesse contexto demanda soluções que garantam a evolução que o setor precisa para acompanhar as tendências de Qualidade, Produtividade e Custos ajustados à realidade do mercado nacional e internacional.

A Zontainox, atenta às demandas crescentes de tecnologia e automação do setor, vem apresentar um pacote tecnológico completo que entrega soluções inovadoras e sustentáveis perante às maiores exigências de Qualidade, Segurança Alimentar e especialmente **Automação** que diminui drasticamente a demanda de mão de obra no chão de fábrica, resultando num custo de produção sensivelmente menor.

O elemento central de nossa tecnologia é nosso exclusivo e inovador **equipamento de extração de água de coco** que retira automaticamente o coco da linha de produção (esteiras) e **posiciona automaticamente** o coco para posterior **extração da água por sucção por agulhas**. Tudo isso pode ser feito em diversas escalas, por exemplo: 6.000, 12.000. 18.000 ou mais cocos por hora. Os projetos são customizados de acordo com a demanda do cliente.

Conheça os nossos principais atributos:

- 1) **Grande REDUÇÃO DE MÃO DE OBRA:** cada conjunto de 12 agulhas é capaz de substituir de 10 a 12 funcionários que são necessários na abertura manual do coco.
- 2) **Alimentação automática:** O Conjunto Extrator é dotado de um sistema de distribuição e posicionamento automático dos cocos nas esteiras de extração, garantindo que todas as posições estejam sempre abastecidas.
- 3) **Extração da água sem contato com a casca:** Através de agulhas, a água é extraída sem ter contato com a casca, evitando contaminação por enzimas e outros compostos bioquímicos da casca que alteram o sabor e a cor da água de coco, principalmente evitando adstringência e ressaltando o sabor adocicado da água.
- 4) **Extração da água sem contato com o ar:** Nossa tecnologia evita o contato com ar e consequente incorporação de oxigênio na água de coco. Com isso o sabor e cor ficam preservados, já que não há incorporação de oxigênio ao produto, que causa oxidação e consequente alteração de cor (amarelado ou rosa) e sabor.
- 5) **Enxague imediato das agulhas a cada movimento de extração:** Cada vez que as agulhas acabam de realizar uma extração são imediatamente enxaguada com água potável e ou ozonizada, de modo que estará novamente limpa e preparada para a próxima batida no coco seguinte.
- 6) **Desaeração imediatamente após extração:** Nosso pacote tecnológico traz uma tecnologia que já usamos largamente na indústria de sucos, aplicando um vácuo controlado na água de coco de modo que qualquer resíduo de oxigênio que porventura esteja presente na água seja eliminado, redobrando o esforço de minimizar alterações de cor e sabor no produto.
- 7) **Sistema de filtragem progressiva:** Em linha e imediatamente após a extração, a água já entra em uma bateria de filtros com malhas progressivamente mais finas para eliminar qualquer partícula que porventura tenha sido incorporada durante a extração. Esse cuidado redobrado evita que pequenos pedaços de fibra do coco possam servir de fonte de biomoléculas indesejadas como enzimas e taninos, que alteram o sabor, cor e vida de prateleira do produto.
- 8) **Sistema de resfriamento rápido:** Com apenas alguns segundos após a filtragem toda a água de coco é imediatamente refrigerada abaixo de 4 graus através de robusto sistema trocador de calor, estabilizando o produto e permitindo manutenção de suas qualidades.
- 9) **Sistema de lavagem e secagem automática do coco:** Nossa linha completa conduz automaticamente todo o coco descarregado através de sistemas de lavagem em 3 estágios, escovação e secagem, entregando o coco higienizado e pronto para a retirada da água na etapa de extração por agulhas.


10) Sistema de limpeza C.I.P. integrado: Toda a limpeza interna de nossa linha de tubulações, tanques e sistema de extração incluindo as agulhas são higienizadas através de limpeza automática por circulação C.I.P. (Clean In Place, que significa “Limpeza No Lugar”, ou sem desmontar). Isso confere segurança e controle do processo de limpeza, feito todo automaticamente através de interface digital.

11) Controle de processo automatizado via IHM (Interface Homem Máquina): Todo o sistema de extração é pilotado por um único operador através de interface digital, onde os comandos ocorrem por acionamento de tela sensível ao toque, acessando rotinas automatizadas ou ações pontuais individualizadas, a depender da necessidade do momento.

Toda a linha está dimensionada para suportar as exigências do trabalho e manuseio do coco, contando com estruturas fixas e móveis robustas e reforçadas, especialmente na etapa de extração, onde ligas de aços especiais foram desenvolvidas para as partes de perfuração e reforço dobrado nas partes móveis do equipamento.

Nosso pacote tecnológico está alinhado com o que há de mais avançado e inovador na tecnologia de água de coco e traz em seus benefícios muitos anos de experiência operacional prática e gestão de chão de fábrica de nossa equipe técnica.

Osvaldo Fonseca

 +5585996527420

Eng. Alimentos/Vendas Técnicas - Zontainox

