

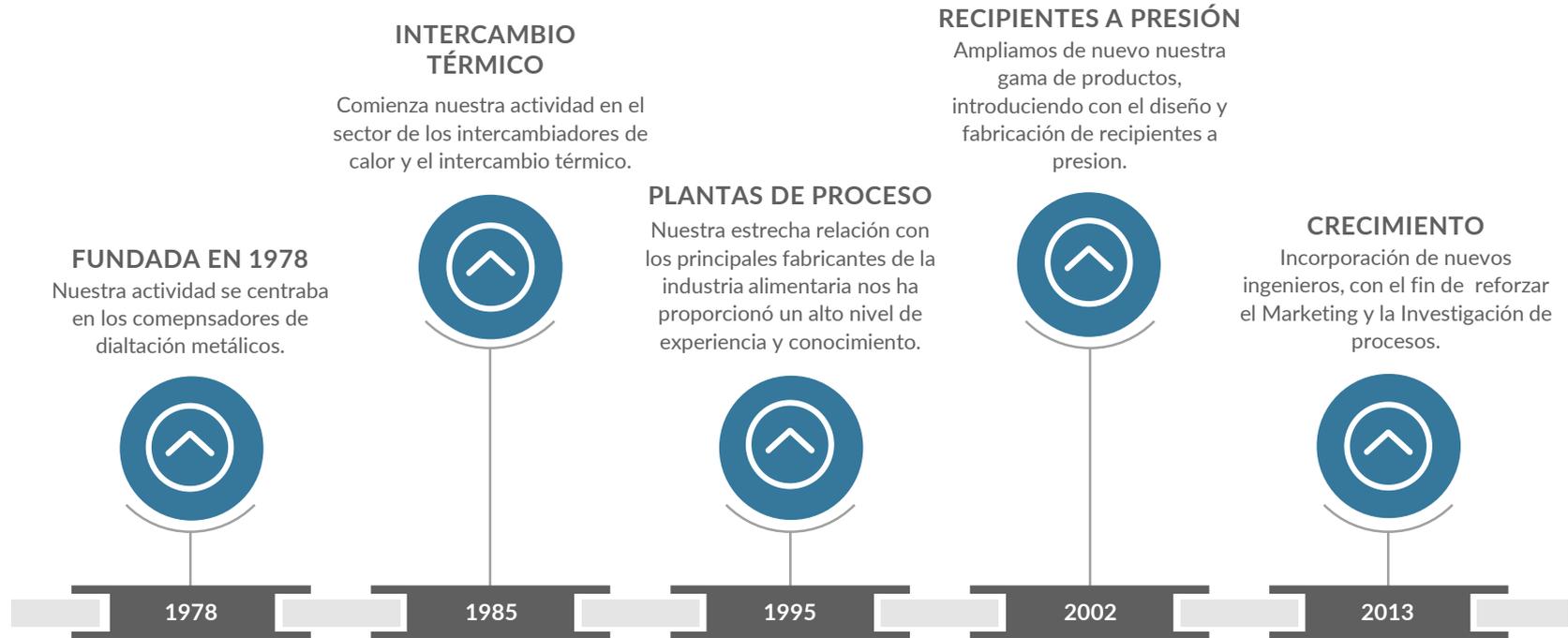


LÍNEA SANITARIA

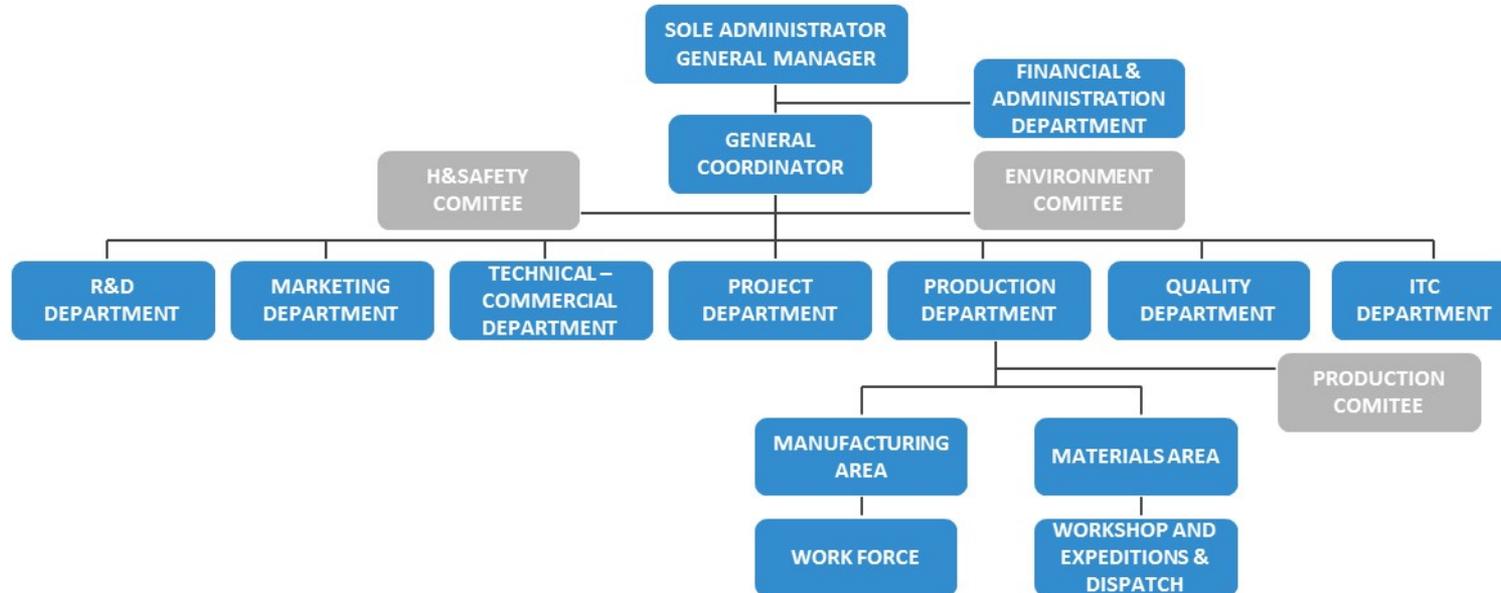
INTERCAMBIADORES DE CALOR
PLANTAS DE PROCESO
RECIPIENTES A PRESIÓN

SACOME | CRONOGRAMA

Ingeniería, diseño y fabricación desde 1978



SACOME | ORGANIGRAMA





SACOME | VALORES

EXPERIENCIA

Más de 6.000 referencias en todo el mundo.

FLEXIBILIDAD

Diseños adaptados y personalizados.

CALIDAD

Sistema de calidad certificado ISO 9001:2000.

FIABILIDAD

Innovación y mejora continua en los procesos



RESPONSABILIDAD

Cumplimos nuestros compromisos y acuerdos

TRABAJO EN EQUIPO

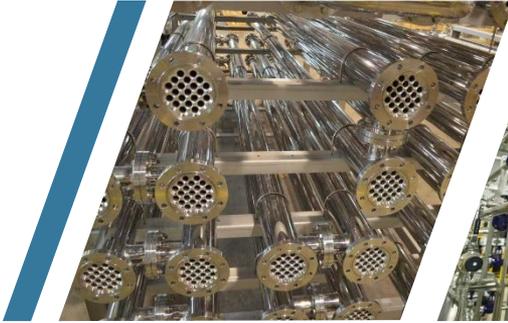
Profesionalidad y trabajo en equipo

HONESTIDAD

Como parte integral de nuestra filosofía de empresa

ENFOQUE AL CLIENTE

Análisis de necesidades y requerimientos



**INTERCAMBIADORES
DE CALOR
TUBULARES**



**PLANTAS DE
PROCESO**



**RECIPIENTES A
PRESIÓN**



**COMPENSADORES
DE DILATACIÓN
METÁLICOS**



SACOME | ACTIVIDAD

PRINCIPALES SERVICIOS

INGENIERÍA Y DISEÑO

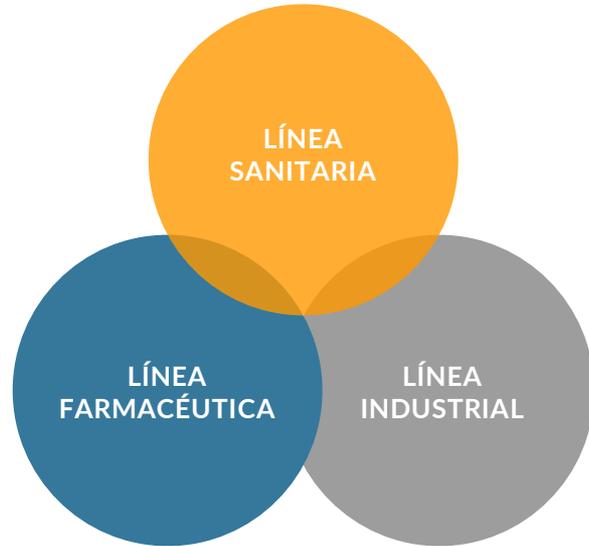
FABRICACIÓN

CALIDAD CERTIFICADA

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

REGULACIÓN Y CONTROL DE NUESTROS SISTEMAS

SACOME | NUEVAS LÍNEAS



LÍNEA SANITARIA

Diseños optimizados para favorecer una buena limpieza CIP (Clean In Place) del canal de producto, garantizando los mejores acabados y la drenabilidad del equipo.

LÍNEA FARMACÉUTICA

Diseños realizados de acuerdo a las recomendaciones marcadas por la FDA. Para evitar la contaminación cruzada el intercambiador dispone de doble placa tubular. Los acabados responden a las máximas exigencias, con rugosidad certificada según requerimiento. El diseño asegura la drenabilidad y recuperación de producto.

LÍNEA INDUSTRIAL

Diseñada tanto térmica como mecánicamente para garantizar una larga vida útil y alta fiabilidad.

SACOME | CERTIFICADOS DE CALIDAD



ISO 9001:2008

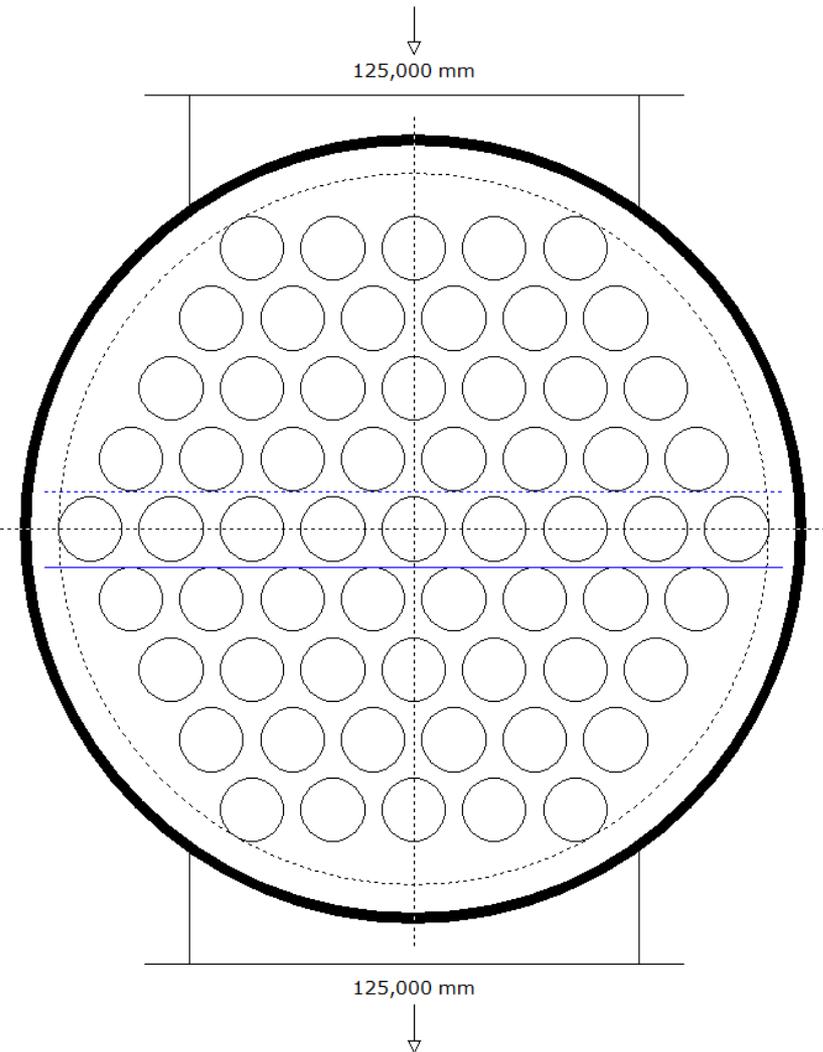
Sistema de Calidad UNE-EN-ISO9001: 2008



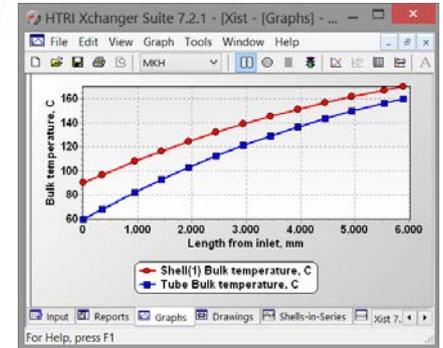
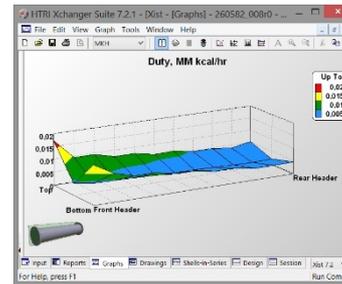
2014/68/EU

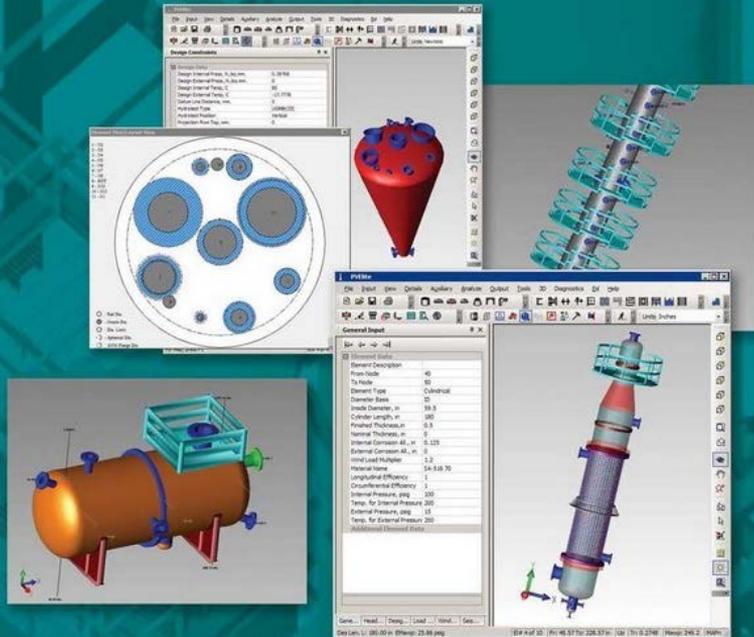
Nueva Directiva de Aparatos a Presión 2014/68/EU





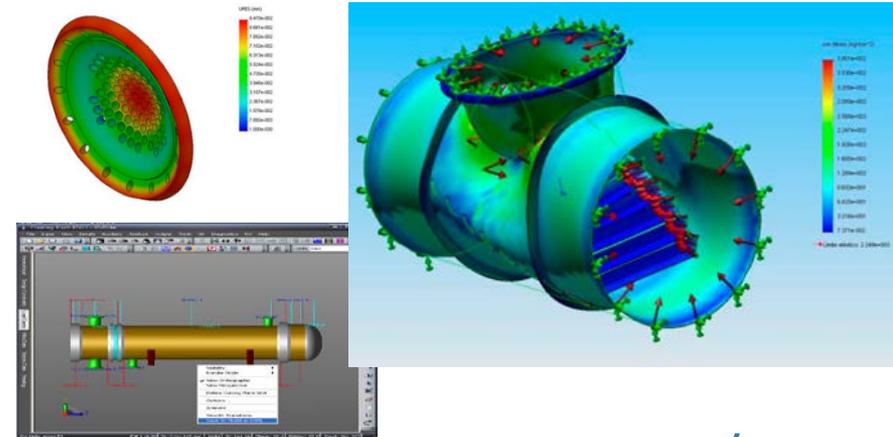
SACOME DISEÑO TÉRMICO





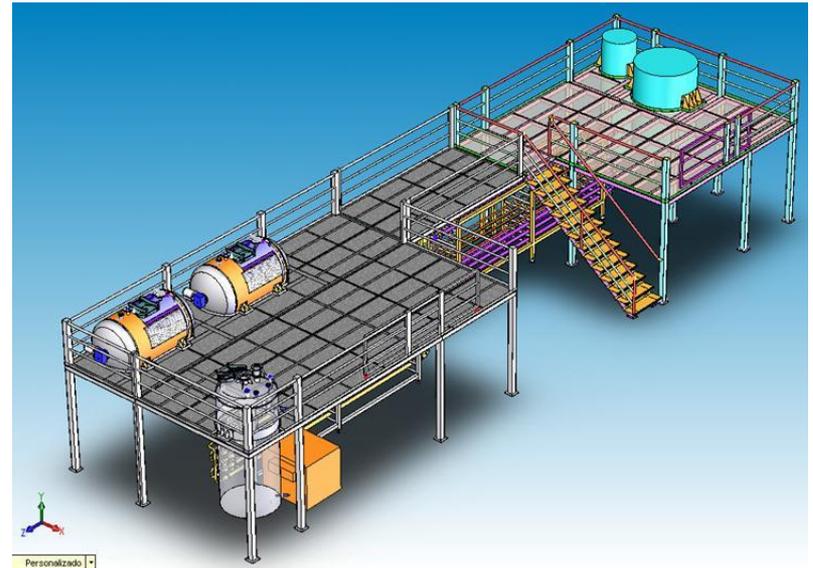
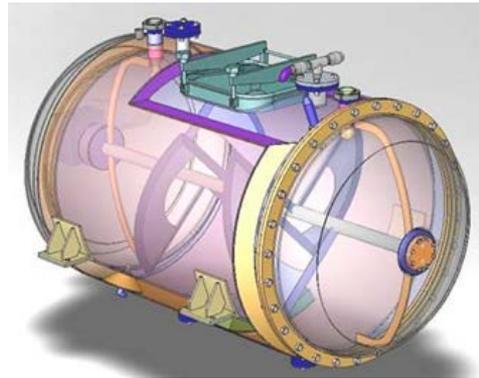
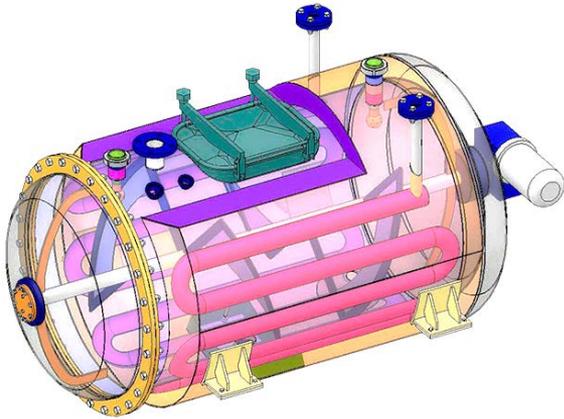
SACOME DISEÑO MECÁNICO

- » ANÁLISIS DE ELEMENTOS FINITOS
- » PV Elite



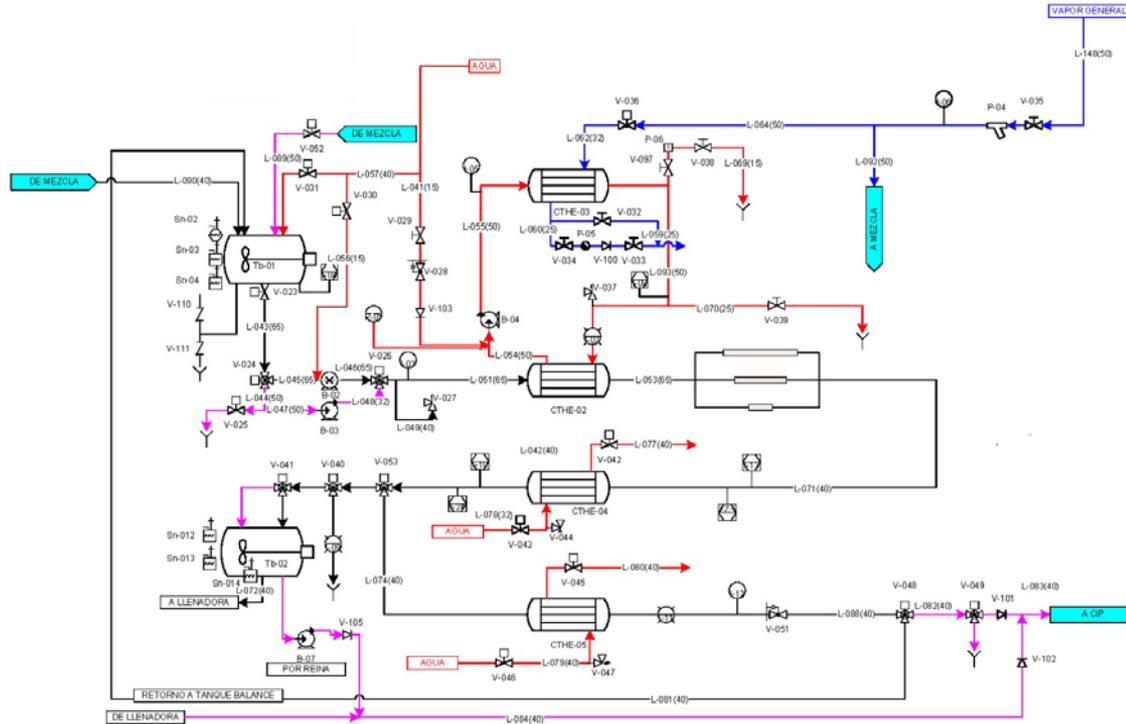


SACOME DISEÑO CAD 2D & 3D



SACOME

P & ID - VISIO





VENTAJAS DE LOS INTERCAMBIADORES

VENTAJAS DE LOS INTERCAMBIADORES DE CALOR TUBULARES SACOME

BAJOS COSTES DE MANTENIMIENTO

ALTAS PRESIONES DE TRABAJO

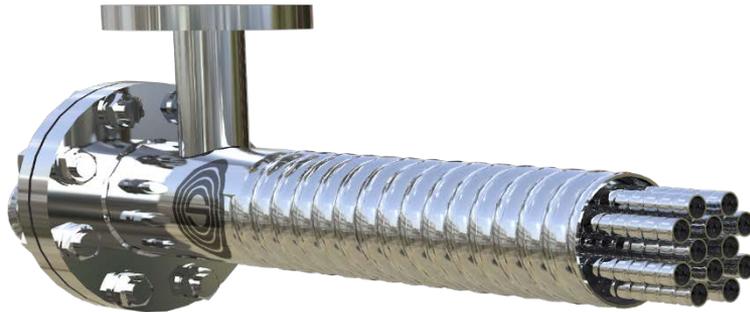
ALTAS TEMPERATURAS DE OPERACIÓN

PROCESADO DE PRODUCTOS CON PARTÍCULAS O FIBRAS

FÁCIL INSPECCIÓN Y DESMONTAJE

GRAN SEGURIDAD EN PROCESOS ASÉPTICOS

FÁCIL DE AMPLIAR





TECNOLOGÍA DE CORRUGACION

VENTAJAS DE LA CORRUGACION DE LOS TUBOS

PERFIL HIGIÉNICO

DIFERENTES TIPOS DE CORRUGACIÓN

FLUJO TURBULENTO A MENOR NÚMERO DE REYNOLDS
QUE CON TUBO LISO.

MAYORES COEFICIENTES DE TRANSFERENCIA

MENOR ÁREA DE INTERCAMBIO REQUERIDO

TRATAMIENTO TÉRMICO HOMOGÉNEO

MENOR ENSUCIAMIENTO O "FOULING"

MENORES TIEMPOS DE RESIDENCIA

TIEMPOS DE PROCESO MÁS LARGOS



LÍNEA SANITARIA INTERCAMBIADORES

Desde el comienzo de nuestra actividad, hemos mantenido una estrecha relación con los principales fabricantes de la industria alimentaria.

Esta estrecha relación con la Industria Alimentaria nos ha proporcionado un alto grado de experiencia y conocimiento de los sistemas de procesos propios de esta industria.

Diseños optimizados para favorecer una buena limpieza CIP (Clean In Place) del canal de producto, garantizando los mejores acabados y la drenabilidad del equipo.

INTERCAMBIADORES LINEA SANITARIA

Intercambiadores de calor tubulares de nuestra Línea Sanitaria



S-TF20-I TUBO EN TUBO



TUBO INTERIOR NO EXTRAÍBLE

S-TF20-D TUBO EN TUBO



DISEÑO COMPACTO CON TUBO
INTERIO EXTRAÍBLE

S-TFM-I MULTITUBO



HAZ TUBULAR NO EXTRAÍBLE

S-TFMP-I MULTIPASO



DE MÚLTIPLES PASOS

INTERCAMBIADORES LINEA SANITARIA

Intercambiadores de calor tubulares de nuestra Línea Sanitaria



S-TF40A-D ESPACIO ANULAR



ENTRADA DE PRODUCTO AXIAL

S-TF40R-D ESPACIO ANULAR



ENTRADA DE PRODUCTO RADIAL

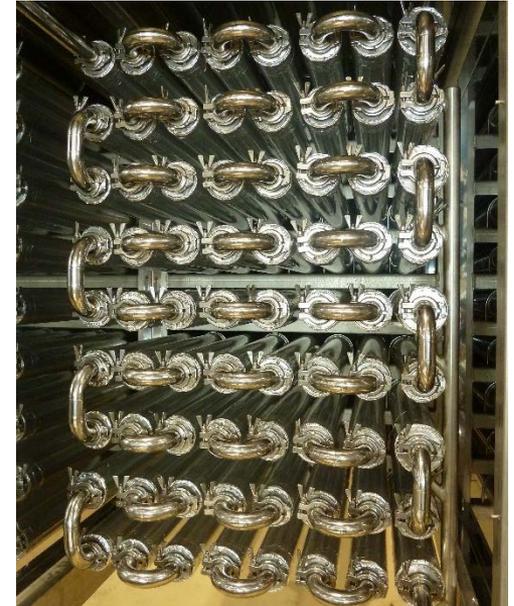
S-TF40AH-D ANNULAR SPACE



DISEÑO PARA ALTAS PRESIONES

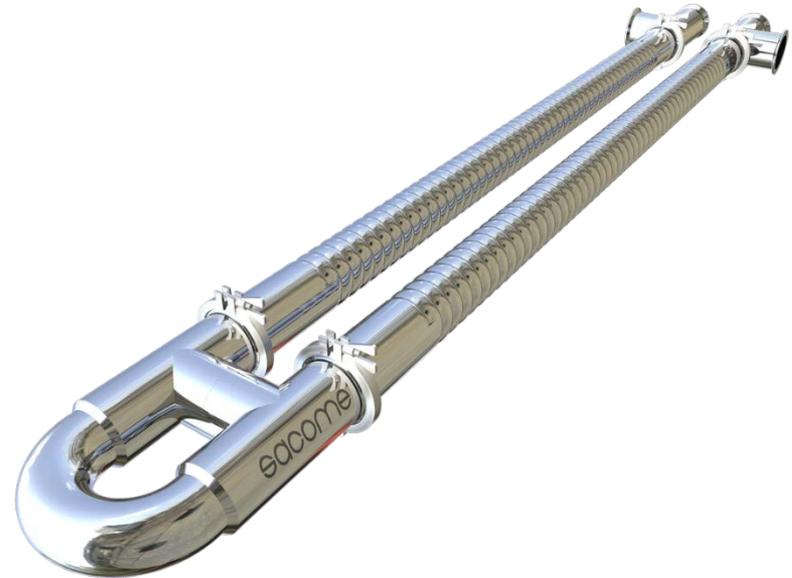
S-TF20-I TUBO EN TUBO

IMÁGENES



S-TF20-D TUBO EN TUBO

IMÁGENES



S-TFM-I MULTITUBO

IMÁGENES



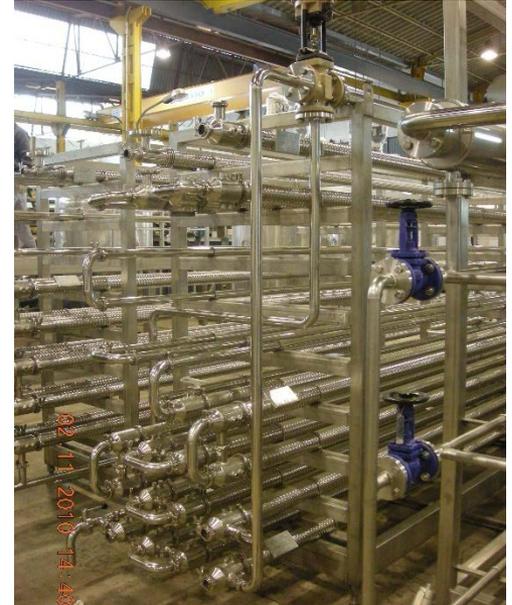
S-TFMP-I MULTIPASO

IMAGES



S-TF40A-D ESPACIO ANULAR

IMÁGENES



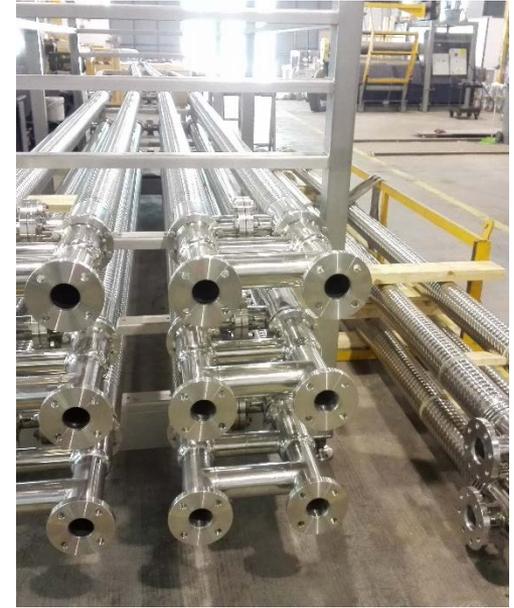
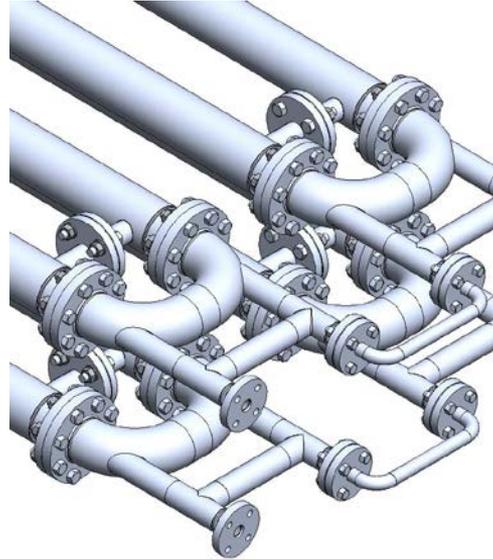
S-TF40R-D ESPACIO ANULAR

IMÁGENES



S-TF40AH-D ESPACIO ANULAR

IMÁGENES





LÍNEA SANITARIA PLANTAS DE PROCESO

SACOME's staff has a broad expertise in the in the calculation, design, engineering and manufacturing of food processing plants.

Our main objective is to help our clients during the whole process. Our staff will be in charge of everything: detail engineering of the installation, manufacturing, programming and commissioning of the plant. The complete installation will be carried out by our company on turnkey basis.

Moreover, all the technical specifications are supplied for every process plant, as well as the CDs with the programming. Not only for SCADA but for PLC as well.

PLANTAS DE PROCESO LÍNEA SANITARIA

Plantas de proceso de nuestra Línea Sanitaria

ZUMOS Y BEBIAS



PLANTA DE PROCESO PARA ZUMOS DE NARANJA

TOMATE, SALSAS Y CREMAS



PLANTA DE PROCESO PARA KETCHUP

PRODUCTOS LÁCTEOS



PLANTA DE ARROZ CON LECHE

PLANTAS DE PROCESO LÍNEA SANITARIA

Plantas de proceso de nuestra Línea Sanitaria

POSTRES



PLANTA DE PROCESO PARA GELATINA

ALIMENTACIÓN INFANTIL



PLANTA DE PROCESO PARA ALIMENTACIÓN
INFANTIL

CARNE Y PESCADO



PLANTA DE PROCESO DE RESODUOS
CÁRNICOS



LÍNEA SANITARIA RECIPIENTES

En todos los sistemas de procesos, tanto en el sector industrial como alimentario-sanitario, los tanques de proceso o recipientes a presión son elementos fundamentales que juegan un papel muy importante dentro fundamental dentro del proceso.

Gracias al gran conocimiento de los sistemas de proceso y a nuestra dilatada experiencia como fabricantes de equipos, desde SACOME damos un enfoque único y flexible a la ingeniería y fabricación de los tanques de proceso y recipientes a presión, adaptándonos por completo a las requerimientos de cada proyecto.

RECIPIENTES LÍNEA SANITARIA

Recipientes a presión de nuestra Línea Sanitaria



TANQUES COCEDORES



TANQUES DE BALANCE



TANQUES DESAIREADORES

RECIPIENTES LÍNEA SANITARIA

Recipientes a presión de nuestra Línea Sanitaria



TANQUES CIP



TANQUES DE MEZCLA



TANQUES DE ALMACENAMIENTO

RECIPIENTES LÍNEA SANITARIA

Recipientes a presión de nuestra Línea Sanitaria



TOLVAS PARA LLENADORAS



TANQUES PULMÓN

APLICACIONES LÍNEA SANITARIA





APLICACIONES PRODUCTOS PARTICULADOS

Nuestros intercambiadores tubulares, plantas de proceso y recipientes a presión pueden ser diseñados y fabricados para el tratamiento de productos particulados.

Estos productos que contienen grandes piezas de carne y pescado, tienen un excelente rendimiento con nuestro S-TF20-i (mono tubo), intercambiador que evita el riesgo de bloqueo de los tubos y obtiene menos ensuciado y tiempos de funcionamiento más largos que con otras geometrías.

Los equipos de proceso son diseñados con el fin de evitar posibles bloqueos en la planta debido al carácter particulado de los productos.



APLICACIONES TOMATES Y SALSAS

SACOME diseña y fabrica equipos de proceso para la preparación de diferentes tipos de salsas como mayonesa, tomate frito, ketchup, mostaza, así como diferentes tipos de cremas y sopas.

Estos sistemas se pueden dimensionar para operar con capacidades variables, y constan de diferentes secciones, como formulación, mezcla y proceso térmico hasta la temperatura de llenado. Debemos destacar la importancia del equipo de mezcla o combinación, en el que se preparan las emulsiones y salsas a partir de ingredientes básicos como aceite vegetal, tomate, glucosa, huevo, vinagre y aditivos sólidos, entre otros.

SACOME, durante la fase de ingeniería de la planta, presta especial atención a las operaciones de dosificación y agitación, con el fin de obtener un producto homogéneo y con una composición de acuerdo a las especificaciones del cliente.



APLICACIONES ENFRIADORES DE MOSTO

El enfriamiento de extracto de malta realizado después de la cocción y antes de la fermentación en la producción del whisky es una parte esencial del proceso. Las condiciones especiales del proceso, el alto contenido de sólidos en suspensión en el líquido a enfriar, y muchas otras estrictas condiciones, hacen recomendable el uso nuestros intercambiadores de calor de tubo corrugado en lugar de otras soluciones como por ejemplo intercambiadores de placas o espirales.

SACOME es un prestigioso proveedor para ésta aplicación, hecho apoyado por decenas de referencias con compañías líderes a nivel mundial en la destilación de whisky y otras bebidas alcohólicas.



APLICACIONES POSTRES

El postre es un segmento en crecimiento en el mercado y SACOME, en contestación a las necesidades de nuestros clientes, ha aplicado su tecnología de intercambiadores de calor para pasteurizar y enfriarlos y extender su vida útil, llegando a ser el mejor socio para nuestros clientes.

Postres a base de arroz y leche, con fórmulas de alto o bajo contenido en grasa, procesos continuos o por lotes, productos con recetas fáciles o complejas son algunos ejemplos de aplicaciones. Todos ellos son productos en los cuales la calidad del producto es un punto clave, y la tecnología de nuestros intercambiadores de calor ayuda a otorgar un valor añadido al producto.



APLICACIONES MARGARINA

SACOME ha suministrado a las más importantes empresas alimentarias a nivel mundial,

intercambiadores de calor de tubo corrugado para fundir y fluidificar la margarina semisólida y hacer el enfriamiento de la misma antes del llenado.

Nuestro departamento Técnico ha diseñado equipos a medida para el tratamiento de margarina, poniendo especial cuidado en la elección del material adecuado (debido al alto contenido en sales) y en el diseño higiénico del intercambiador de calor.



APLICACIONES LÁCTEOS

SACOME se ha convertido en un importante aliado en el diseño y fabricación de intercambiadores de calor para la industria láctea. Nuestra gama de intercambiadores puede procesar con éxito productos con baja viscosidad (como leche entera), de viscosidad media (como batidos de frutas) y de alta viscosidad (como cuajada de queso), sin partículas (leche semidesnatada) o productos particulados (yoghurt con trozos, o comida para bebés con contenido en cereales).

Procesos especiales, como tratamientos UHT, requieren sistemas con un alto tiempo de proceso entre limpiezas CIP y un bajo ensuciamiento. En este campo nuestros intercambiadores de calor de tubos corrugados no tienen competencia con otro tipo de configuraciones. Además, la ausencia de juntas (en comparación con los intercambiadores de calor de placas) reduce significativamente los costes de mantenimiento del equipo.



APLICACIONES ZUMOS Y BEBIDAS

Gracias a la situación geográfica de SACOME, ubicada en una región rica en el cultivo de frutas y hortalizas así como en el sector de la alimentación y las bebidas, nuestra empresa ha estado desde su comienzo ofreciendo soluciones a la industria Alimentaria. La gama de productos es muy amplia: zumos con o sin contenido en pulpa, concentrados de frutas, cremas de frutas para llenado bag-in-box, cremogenados con partículas para llenado en caliente o en aséptico, néctares o compotas de albaricoque, melocotón, manzana, entre otros. La corrugación de los tubos interiores provoca un aumento en la turbulencia del producto, lo que mejora el rendimiento térmico y consigue tiempos mas bajos de proceso, salvaguardando el sabor, aroma y otras propiedades organolépticas del producto.

Por otra parte, con el fin de reducir notablemente el consumo de energía y los costes de operación (tanto para el proceso de calentamiento como de enfriamiento) la sección de precalentamiento y preenfriamiento pueden ser diseñadas con recuperación de calor, hasta altos grados de regeneración.



APLICACIONES HUEVO

Las técnicas de tratamiento térmico para el huevo son bien conocidas, pero se deben aplicar con cuidado.

Para conseguir el objetivo de extender la vida útil del huevo líquido y sus derivados (como la yema y la clara), la clave es la pasteurización.

Los tiempos de tratamiento térmico más cortos alcanzados por nuestro intercambiadores de calor de tubos corrugados ayudan a preservar las propiedades nutritivas y organolépticas del huevo.

INDUSTRIA ALIMENTARIA PRINCIPALES REFERENCIAS





Our References





CONTÁCTENOS!

Nuestro personal técnico estará encantado de proporcionarle información detallada y es soporte necesario.



sacome@sacome.com
www.sacome.com

Ctra. de La Unión Km. 3,5 | 30399 Vista Alegre
Cartagena | Murcia | Spain