

De Lorenzo, leading Italian company in the production of educational systems for technical training, are pleased to introduce their new proposals relevant to "pilot plants for food processing", a series of small and medium plants dedicated to the following production lines:

- \* *fruits and vegetables processing*
- \* *fruit juice production*
- \* *jam and marmalade production*
- \* *tomato purée production*
- \* *spirits and liqueur production*
- \* *bottling and packaging of liquid and viscous food*
- \* *meat processing*
- \* *cheese and milk processing*
- \* *candied fruits production*
- \* *oil and wine production and bottling*

De Lorenzo, primera Empresa Italiana en sistemas didácticos para la formación técnica, tiene el placer de proponer a sus clientes una nueva oportunidad de desarrollo y de ampliación de sus propios conocimientos didácticos: "La Industria alimentaria en formato "piloto" presentando una serie de pequeñas y medias instalaciones para las líneas siguientes:

- \* *La elaboración de la fruta y de la verdura*
- \* *La elaboración de los zumos de fruta*
- \* *La producción de mermeladas y confituras*
- \* *La producción de conservas de tomates*
- \* *La producción de licores*
- \* *Empaquetado en semi-automático de aceite-vino*
- \* *Carne*
- \* *Leche y quesos*
- \* *Confitados*
- \* *Producción aceite*
- \* *Producción vino*



Both tropical and European fruit must pass through different necessary intermediate processes before being transformed into juices, nectars, creams, marmalades, jams and stewed fruits. Basically, the production lines are composed of the following units:

- \* *washing*
- \* *selection*
- \* *peeling and de-stoning*
- \* *grinding or extraction*
- \* *cooking*
- \* *refining or de-pulping*
- \* *pulp or cream storage*

La fruta, bien de tipo europeo o tropical, es transformada en mediante diferentes procesos de elaboración necesarios para la preparación de zumos, néctares, cremas, mermeladas, confituras y compotas. Las líneas de trabajo están formadas en general por las siguientes unidades:

- \* *Lavado*
- \* *Selección*
- \* *Deshuesado- Pelado*
- \* *Molienda y extracción*
- \* *Cocción*
- \* *Refinado o despulpado*
- \* *Almacenamiento*

