

The tomato is probably the vegetable that is most used in the food industry. In fact, it is transformed to several products such as: juice, pulp, crushed, concentrate, dried and peeled tomatoes. It can also be transformed to several other second level products such as various types of sauces. Also in this field we are able to offer laboratories or production lines composed of the following units:

- * *washing and selection*
- * *grinding*
- * *cooking (hot break or cold break system)*
- * *refining*
- * *peeling (only for the peeled tomatoes)*
- * *cutting*
- * *concentration*
- * *pasteurization or sterilization*
- * *drying*
- * *packaging*

It is worth underlining the growing importance that the dried tomato is gaining as an intermediate product for the preparation of in oil products and vegetable soups. In this case we have a specific line composed of: washing, selection, cutting, placing on frames, salting and drying.

El tomate es el vegetal probablemente más aprovechado por la industria alimentaria que lo transforma en numerosos productos acabados de primera gama como el zumo, el puré, el concentrado, el pelado, la pulpa, en cúbitos, en rodajas, extruído, secado y en otros numerosos productos de segunda gama como las salsas y los zumos. Igual en este caso podemos proporcionar laboratorios o líneas de elaboración formadas por las unidades siguientes:

- * *Lavado, selección*
- * *Molienda*
- * *Escaldado o cocción*
- * *Refinado*
- * *Pelado*
- * *Corte*
- * *Concentración*
- * *Pasteurización o esterilización*
- * *Envasado*
- * *Secado*

Es necesario advertir la importancia siempre creciente que el tomate secado está tomando como forma de elaboración en la preparación de los productos en aceite y de los potajes y en este caso existe una línea apta a este objetivo compuesta de las unidades: de lavado, selección, corte, deposición sobre telares, salado y secado.

