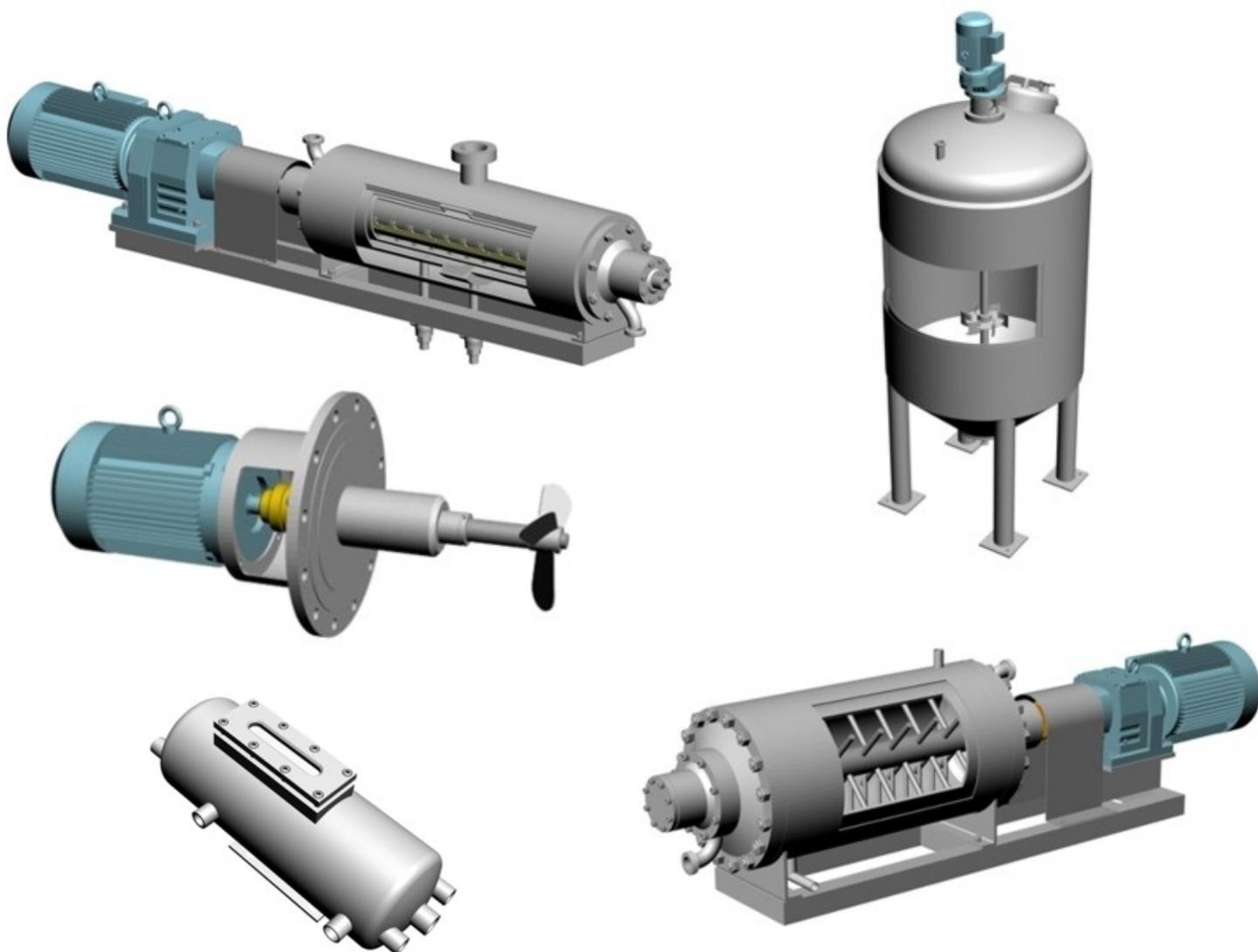


# BEST FOOD MACHINE

## CATÁLOGO GERAL



Rua Hum, 231 - Paulínia - SP - Brasil - Fone/Fax: 55 19 3833-2195  
E-mail: [bfm@bfmachine.com.br](mailto:bfm@bfmachine.com.br) [http://: www.bfmachine.com.br](http://www.bfmachine.com.br)

## A empresa

A **BEST FOOD MACHINE** está instalada na cidade de Paulínia, na região metropolitana de Campinas, em um terreno de 6.000 m<sup>2</sup> e tendo uma área construída de 2.000 m<sup>2</sup> e 30 anos de mercado, vem atuando na elaboração de projetos, fabricação e montagem de instalações alimentícias para conceituadas empresas do mundo.



Dentre elas, uma empresa localizada em Belém no estado do Pará, onde fizemos a instalação de uma fábrica de margarina, creme vegetal e gorduras especiais que tem capacidade para 3.000 a 4.500 kg/h.

Esta instalação tem equipamentos de última geração, know-how próprio e controle informatizado. A entrega foi realizada pelo sistema Turn-kee desde os projetos, fabricação e montagem.

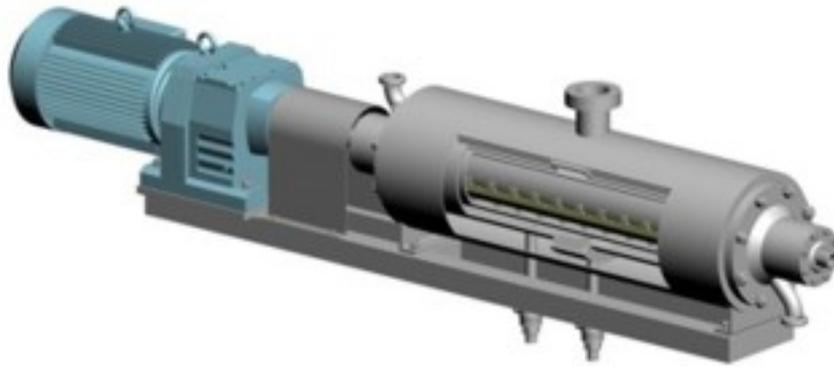
Recentemente, instalamos em Pouso Alegre, uma fábrica de extração e purificação de óleos para fins cosméticos.

Também são nossos clientes: MARILAN, UNILEVER, GIVAUDAN, DALQUIM na Malásia (fábrica de ração animal), GRUPO M. DIAS BRANCO, SUN CREDIT, BUCKMAN, entre outros.

As unidades podem ser fornecidas completas, incluindo: montagem, sistema elétrico, instrumentação e a climatização.

# **BEST FOOD MACHINE**

# Trocador de Calor Superfície Raspada



Fabricado desde 1978 pela Best Food Machine, o trocador de calor de superfície raspada tem por objetivo o resfriamento de produtos pastosos.

O trocador é dotado de uma camisa em aço carbono especial revestido com cromo duro espelhado.

O eixo possui 4, 3 ou 2 fileiras de raspadores, dependendo da capacidade do trocador.

Os raspadores são projetados para raspar a superfície e promover uma agitação constante do produto.

## **DADOS TÉCNICOS:**

Pressão de trabalho: 20 Kg/cm<sup>2</sup>

Pressão de projeto: 30 Kg/cm<sup>2</sup>

Pressão de teste: 45 Kg/cm<sup>2</sup>

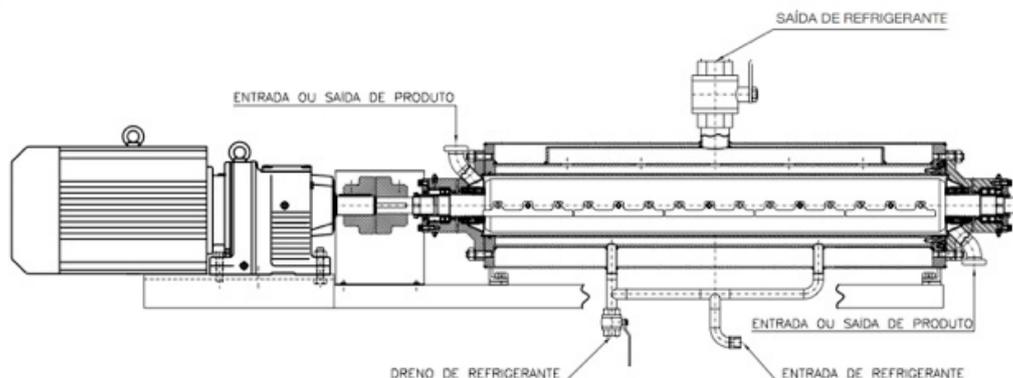
Rotação: 277rpm

Material: Aço Inox-304 ou a especificada pelo cliente.

Resfriamento: Gás ecológico R404A.

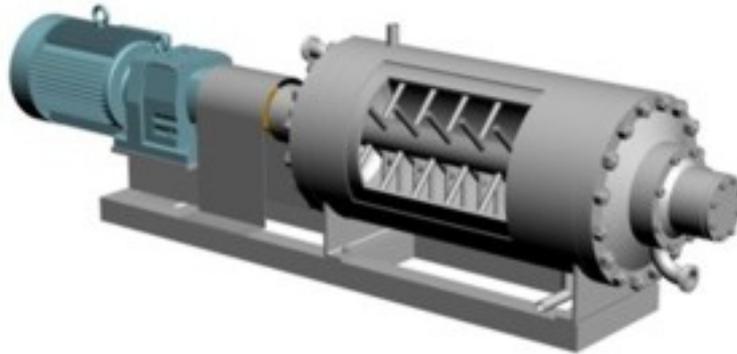
Acionamento: Motorreductor axial, prático para a manutenção.

Vedação: Selo mecânico simples pressurizado por meio do próprio produto.



# **BEST FOOD MACHINE**

# Cristalizador



O cristalizador ou batedor de pinos tem por objetivo reduzir o tamanho dos cristais através do batimento controlado.

O equipamento possui 4 fileiras de pinos no eixo e uma no corpo, formando um pente.

Os pinos do eixo, ao passar pelo pente, promove o batimento do produto que está sendo processado.

O cristalizador é dotado de uma camisa por onde passa água quente controlando a cristalização e ou promovendo o descongelamento e limpeza.

## **DADOS TÉCNICOS:**

**Pressão de trabalho:** 20 Kg/cm<sup>2</sup>

**Pressão de projeto:** 30 Kg/cm<sup>2</sup>

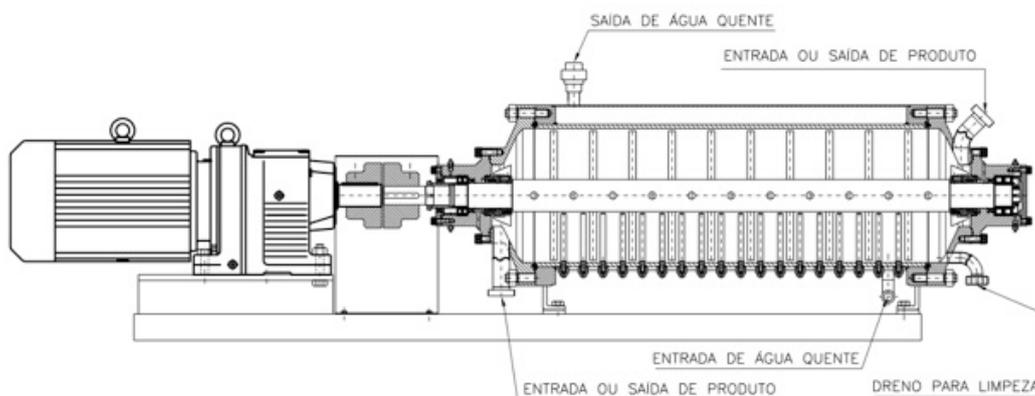
**Pressão de teste:** 45 Kg/cm<sup>2</sup>

**Rotação variável:** de 150 a 328 rpm

**Material:** Aço Inox-304 ou a especificada pelo cliente

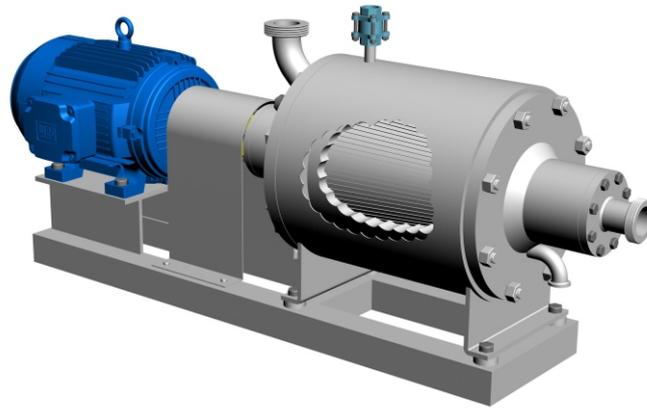
**Acionamento:** Motorreductor axial, prático para a manutenção

**Vedação:** Selo mecânico simples pressurizado por meio do próprio produto



# **BEST FOOD MACHINE**

# Homogeneizador



O Homogeneizador trabalha com o princípio do moinho coloidal, e tem por objetivo reduzir as moléculas para evitar a separação de fases, resultando em uma mistura homogênea.

O Homogeneizador Master é dotado de uma camisa, por onde passa água quente para promover o descongelamento e a limpeza do equipamento.

O eixo e a camisa foram projetados com um sistema de facas permitindo um perfeito trabalho de CIP.

## **DADOS TÉCNICOS:**

**Pressão de trabalho:** 20 Kg/cm<sup>2</sup>

**Pressão de projeto:** 30 Kg/cm<sup>2</sup>

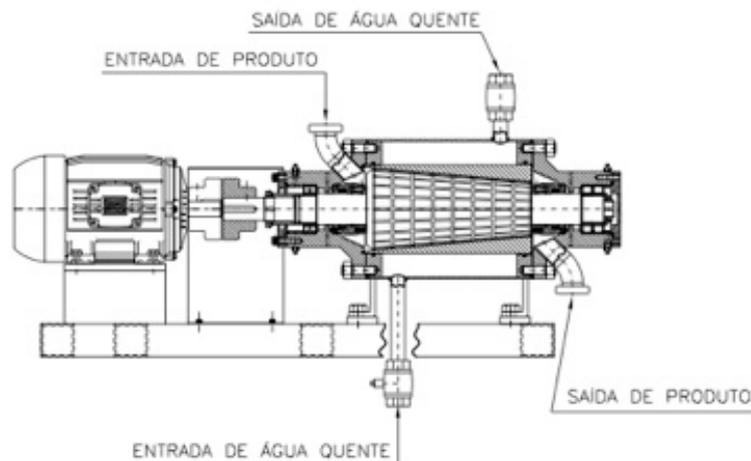
**Pressão de teste:** 45 Kg/cm<sup>2</sup>

**Rotação:** 1740 rpm

**Material:** Aço Inox-304 ou a especificada pelo cliente

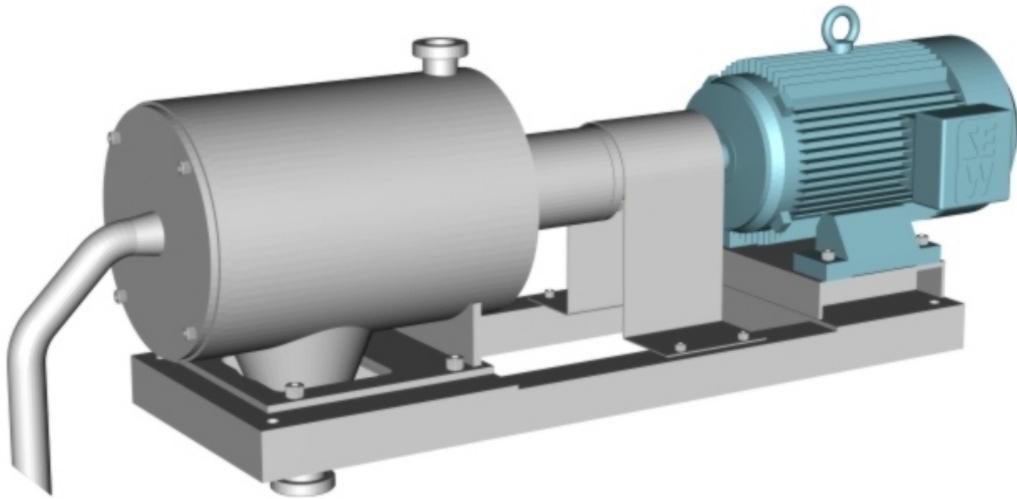
**Acionamento:** Motorreductor axial, prático para a manutenção

**Vedação:** Selo mecânico simples pressurizado por meio do próprio produto



# **BEST FOOD MACHINE**

## Turbo Filtro



Equipamento desenvolvido para ser instalado antes do aplicador do creme. Filtra e homogeneiza, tornando uniforme a superfície e a espessura, suprimindo a falta de recheio.

É perfeito para linhas das massas (casquinhas do waffer), eliminando toda e qualquer filtragem ou separação com peneiras que precisam ser lavadas temporariamente, colocando em exposição as massas nas trocas ou vistorias, quando não expostas em tempo integral.

Excelente quando as placas de casquinhas dos biscoitos estão saindo com falhas, como se fossem bolhas (esferas), com falta de recheio.

Totalmente em aço inox 304 com acabamento polido sanitário.

Diversas capacidades.

# **BEST FOOD MACHINE**

# Destilador Molecular

Desde 2.001, a BEST FOOD MACHINE, projeta e fabrica DESTILADORES MOLECULARES com tecnologia própria e totalmente brasileira.

O princípio básico da Destilação Molecular é a evaporação por filme descendente e a condensação a curta distância.

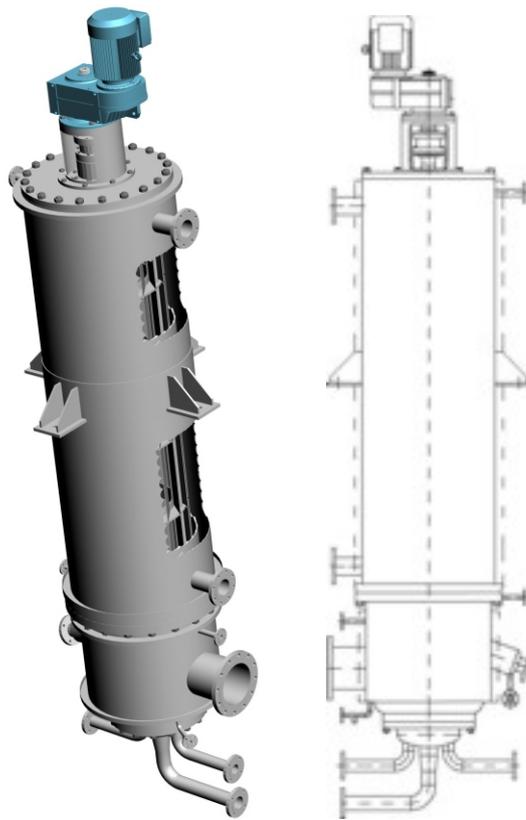
O processo ocorre em alto vácuo e portanto a temperaturas reduzidas.

A Destilação Molecular tem como objetivo processar produtos com alto valor agregado a partir de produtos naturais para a fabricação de cosméticos, produtos farmacêuticos e alimentícios.

Os Destiladores são fabricados sob encomenda, com dimensões conforme a necessidade de cada processo.

O padrão de fabricação e acabamento é seguido rigorosamente para atender as indústrias de produtos farmacêuticos e alimentícios.

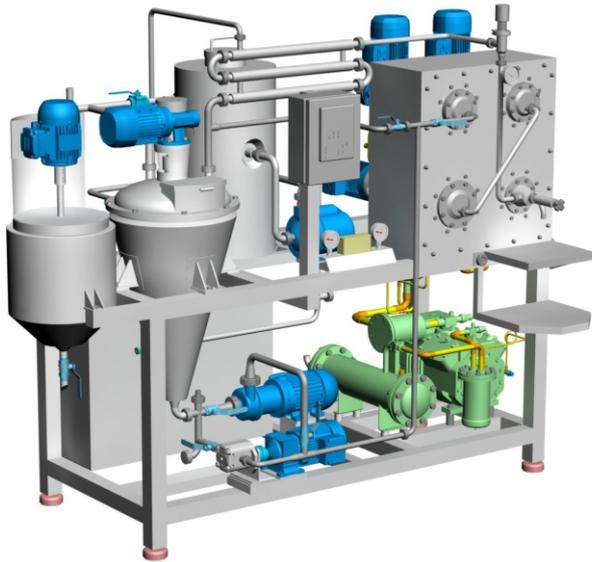
O estudo de cada caso é feito entre a Engenharia da BEST FOOD MACHINE e CLIENTE para se obter melhor desempenho da planta.



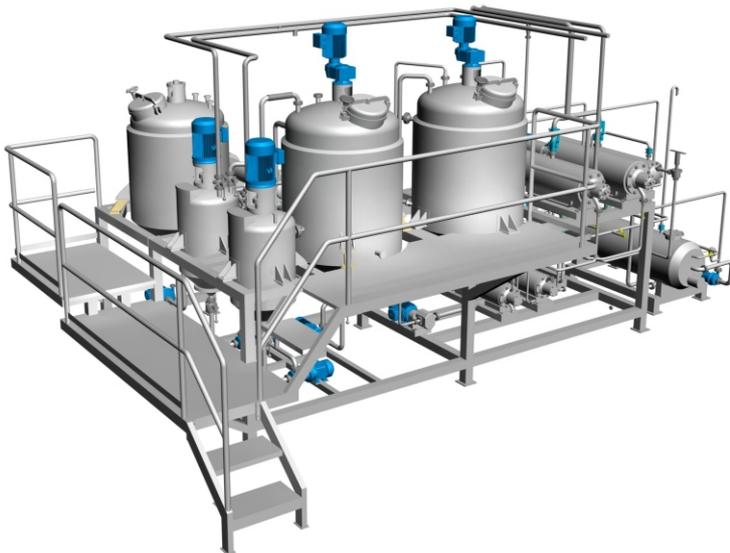
## **BEST FOOD MACHINE**

## Planta Piloto para Margarina

Capacidade: 5 a 25 kg/h



## Planta para Margarina Cremosa e Baixos Teores



# **BEST FOOD MACHINE**

## Plastificação de Gordura



## Envasadora de Baldes



***BEST FOOD MACHINE***

## Estocagem de Gordura



## Plastificação de Gordura



***BEST FOOD MACHINE***