

Complete Syrup Rooms

We allow you to create a customized automation system at all levels, depending on the needs identified with our specialists and final users, as well as the Tele Service, a software developed internally for interventions in real time.

Our Saturators, Mixers and Pasteurizers - Flash or Tunnel - marked a new trend in this field.

Salas de Jarabe Completas

Son numerosas nuestras salas de jarabe para bebidas gaseosas carbonatadas (CSD), no carbonatadas (non CSD) y sistemas híbridos instaladas en el mundo.

Damos la posibilidad de crear una automatización personalizada a todos los niveles, en función de las especificaciones identificadas por nuestros especialistas junto al usuario final, además del Tele Service, software desarrollado internamente, para intervenciones inmediatas.





COMPLETE SYRUP ROOMS

Engineering and Development

- In house experience for over 20 years in syrup systems designing and engineering
- Cad 2D and 3D Engineering Design
- Continuous focus on Research & Development in order to satisfy market requirements.

Manufacturing and Commissioning

- More than 20.000 mq of covered factory space.
- Most of the metallurgical works are done in house in order to maintain and assure TMCi Padovan's high quality standards.
- Every single system is tested in house before delivery to End Users.
- Commissioning and start up are performed by TMCi Padovan technicians and software engineers.

Systems and Components

- TMCi Padovan supplies complete systems with following main components:
- Batch Continuous Type Sugar Dissolving
 - Sugar Syrup Filtration
 - Pasteurizers (Tubular & Plate Type)
 - Desaerators Units & Homogenizers
 - Mixers & In Line Blending
 - Carbonators
 - Tanks & Piping
 - Automation (Siemens & A. Bradley)

Ingeniería y Desarrollo

- Experiencia interna desde hace más de 20 años en el diseño e ingeniería de las salas de jarabe.
- Ingeniería de Diseño CAD 2D y 3D.
- Atención constante en Investigación y Desarrollo para satisfacer las exigencias del mercado.

Producción y Puesta en servicio

- Más de 20.000 mq de superficie cubierta de la fábrica.
- La mayor parte de las elaboraciones se realizan en la empresa para mantener y garantizar los elevados estándares de calidad de TMCi Padovan.
- Todos los sistemas se prueban en la empresa antes de entregarlos a los clientes finales.
- La puesta en servicio y la activación se llevan a cabo por los técnicos e ingenieros expertos en softwares de TMCi Padovan.

Sistemas y Componentes

- TMCi Padovan ofrece sistemas completos con los principales siguientes componentes:
- Diluidor del azúcar en continuo y por lotes
 - Filtración Jarabe de Azúcar
 - Pasteurizadores (Tipo Tubular y de Placas)
 - Desaireadores y Homogeneizadores
 - Mezcl y mezcladores en línea
 - Carbonatores
 - Depósitos y Tubos
 - Automatización (Siemens y A. Bradley)

Fruit Juice Production



Fruit Nectars Production



Soft Drinks Production



Carbonated Soft Drinks Production



Producción Zumos de Fruta



Producción Néctares de Fruta



Producción bebidas Analcohólicas



Producción de bebidas analcohólicas carbonatadas



CORE PRODUCTS PRINCIPALES PRODUCTOS

Filtration Filtración



Victoria - D.E. filter Filtro de altoporoso



Master inox - Plate & Sheet Filter Filtro a placas

Pasteurization Pasteurización



Tubular Pasteurizer Pasteurizador Tubular



Flash Plate Pasteurizer Pasteurizador Flash de placas

Mixers and carbonators

Mezcladores y carbonatores



Automatic and fully automated C.I.P. units

Unidades C.I.P. automáticas y tot. automatizadas



The two level of quality allows you not to destroy and reuse the described surface of product