

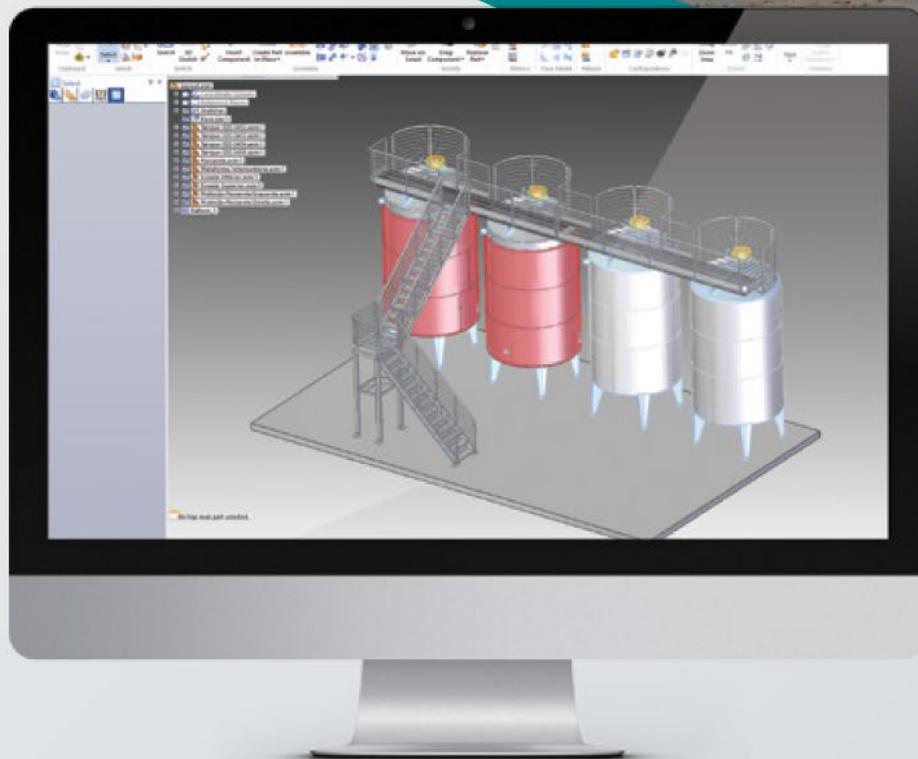


**theodosio
randon**

parceria que faz a diferença

SOLUÇÕES EM ARMAZENAGEM
DESDE 1966





TECNOLOGIA EM SOFTWARE

A Theodosio Randon utiliza software CAD 3D, específico para atender com segurança e controle todas as etapas do processo.



Há mais de 50 anos, a **Theodosio Randon** é referência em agilidade e fidelização de clientes, investindo em tecnologias que garantem alto padrão de qualidade nas mais diversas soluções para armazenagem.

Atua nos mercados alimentícios, químicos, farmacêuticos, petroquímicos, plásticos, cervejeiros, de água mineral, mineração, bebidas em geral e projetos especiais, desenvolvendo equipamentos e fabricando-os em ligas de aço inoxidável e alumínio.

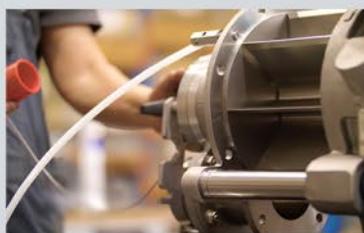
Com mais de 7.000m² de área construída e 39.000m² de área total, a empresa possui certificação **ISO 9001/2015** e toda a sua estrutura foi concebida para a fabricação de equipamentos seguindo as dimensões máximas previstas na legislação de transporte rodoviário, tudo para desenvolver e produzir produtos de alta performance, que oferecem durabilidade e excelente custo x benefício.

**Conheça a trajetória
que faz história.**

Clique aqui



PARCERIAS



DMN DMN–Westinghouse WESTINGHOUSE

Theodosio Randon, distribuidor autorizado.

Com sede na cidade de Noordwijkerhout, na Holanda, a DMN fabrica válvulas rotativas e diversoras, além de outros componentes relacionados à indústria de manuseio de sólidos, atendendo multinacionais do mundo inteiro nos setores petroquímico, alimentício, laticínio, entre outros.

No Brasil, os produtos de alta qualidade e inovação da DMN são distribuídos para todo o território nacional pela Theodosio Randon



Flavourtech

Theodosio Randon, representante autorizado.

Fundada em 1987, a Flavourtech é uma empresa australiana especialista na recuperação de sabores e aromas de alta qualidade, bem como na concentração de compostos sensíveis ao calor. Suas tecnologias oferecem vantagens exclusivas nos processamentos de chá, café, frutas, vegetais, bebidas alcoólicas e produtos farmacêuticos.

A Theodosio Randon é a representante da Flavourtech no Brasil, possibilitando o desenvolvimento de serviços de atendimento ao cliente, capacitações na integração de equipamentos e inovações.





RESERVATÓRIOS

Tanques reservatórios destinados à armazenagem de líquidos em geral.

Solicitar
orçamento





FILTROS

Equipamentos destinados à filtração de líquidos em geral, com objetivo de reter partículas suspensas.

Carcaça totalmente desmontável, incluindo a câmara de produto filtrado, permitindo, assim, uma limpeza total do equipamento durante a sanitização.

UNIDADES DE LIMPEZA TANQUE CIP

Equipamentos destinados ao processo de sanitização de reservatórios, tubulações e máquinas de envase.

Solicitar
orçamento





SILOS

Fabricados e projetados para atender o volume e o espaço que o cliente necessita, os silos são equipamentos destinados à armazenagem de sólidos, como resinas petroquímicas, produtos químicos e alimentícios. Todos os equipamentos são fabricados aço inoxidável ou alumínio.

Vantagem da utilização dos silos para armazenagem:

- Reduz custos de embalagem;
- Evita perdas por avaria;
- Reduz a possibilidade de contaminação do produto;
- Dispensa o uso de áreas cobertas para armazenagem de produtos;
- Possibilita a automação da alimentação de máquinas, evitando o transporte interno;
- Facilita o controle de estoque;
- Com o uso de sensores adequados, possibilita a gestão de estoque e logística pela integração com o sistema corporativo de controle.

Solicitar
orçamento





EQUIPAMENTOS DE TRANSFERÊNCIA DE PRODUTOS GRANULADOS

- Descarregadores de big-bag's com capacidade de até 10t/h;
- Carregadores e descarregadores de containers com capacidade de até 30t/h;
- Descarregadores de containers por aspiração e descarga por pressão positiva;
- Sistemas de transferência de produtos a partir de big-bag's para caminhão silo;
- Sistemas de transferência especiais sob consulta.

Todos os sistemas são providos de:

- Cabine atenuadora de ruídos;
- Mangotes flexíveis de interligação;
- Quadro de comando elétrico para acionamento de motores com intravamentos necessários;
- Soprador tipo roots e motor com partida estática;
- Válvula rotativa para a capacidade do equipamento.

PROJETOS ESPECIAIS

Desenvolvimento de equipamentos exclusivos de acordo com as necessidades do cliente.



Solicitar
orçamento





COLUNAS:

AREIA / CARVÃO / ANIÔNICA / IÔNICA

Equipamentos destinados à remoção de cloro, ozônio, sais minerais, odores, cinzas de xarope, clarificação de líquidos e abrandamento.

São projetados para trabalhar na pressão desejada, dispendo de fundo falso para a fixação de crepinas, que podem ser em aço inoxidável ou polipropileno. Podem ser confeccionados com tubulação de retrolavagem ou regeneração.



TROCADORES DE CALOR

Equipamentos tipo casco e tubo, destinados à realização de troca térmica entre fluídos.

Solicitar
orçamento





REATORES QUÍMICOS / MISTURADORES

Equipamentos destinados a realização de processos com utilização de pressão e agitação e temperatura.

Solicitar
orçamento



TANQUES MISTURADORES / AGITADORES

Equipamentos destinados à realização de processos com utilização de agitação.



SALA DE BRASSAGEM 500 LITROS AUTOMÁTICA

- Sistema tribloco, construída em um espaço compacto ideal para Brew Pubs e plantas piloto;
- Processo totalmente automatizado, garantindo repetitividade e gravação das receitas utilizadas;
- Bombas e misturadores com inversor de frequência, permitindo melhor controle, ajustes e consequentemente maiores rendimentos, velocidade e eficiência no processo.
- Controle e automação da adega através do painel IHM da Sala de Brassagem.



Solicitar
orçamento



SALAS DE BRASSAGEM AUTOMÁTICAS COM CAPACIDADES ENTRE 500 LITROS A 3.000 LITROS



Solicitar
orçamento



Acompanhamento remoto da cervejaria através
de tablet, celular ou computador.



Pia de análise integrada.

SALA DE BRASSAGEM TOTALMENTE AUTOMATIZADA

- Processo totalmente automatizado, garantindo repetitividade e mantendo o histórico de receitas utilizadas e resultados obtidos ao longo do tempo;
- Sistema quadribloco com ocupação de área de um tribloco, pelo uso de tina de fervura de mosto integrada ao Whirlpool;
- Melhor controle de temperatura e tempo nas várias etapas do processo, resultando em uma cerveja com as características desejadas;
- O fluxograma da brassagem permite a decocção do mosto no processo de cozimento, obtendo cervejas de características únicas;
- Fábrica de auto rendimento com mão de obra reduzida;
- A instalação permite fazer até 5 fabricos por dia, comparado a instalações manuais;
- Todas as bombas possuem inversor de frequência, permitindo melhor controle, ajustes e, conseqüentemente, maiores rendimentos, velocidade e eficiência no processo;
- Válvulas, tubulações e bombas projetadas para minimizar a incorporação de oxigênio.

OPCIONAIS:

- Silo de malte moído, interligado a Tina de mostura;
- Opções automatizadas para remoção de bagaço;
- IHM com acesso remoto;
- Controle e automação da adega através do painel IHM da Sala de Brassagem.



Solicitar
orçamento

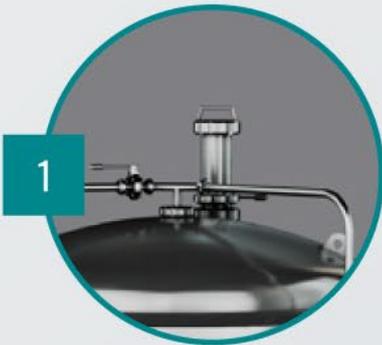




FERMENTADORES & MATURADORES

TANQUES PROJETADOS 100% COM CONCEITO SANITÁRIO, MINIMIZANDO RISCOS DE CONTAMINAÇÃO.

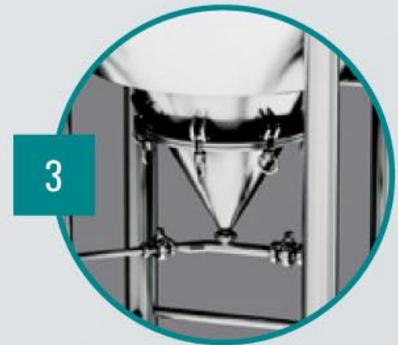
- Cone com ângulo especial para facilitar a remoção de levedura e trub, aumentando o rendimento da cerveja;
- Camisas de resfriamento na lateral e no fundo, permitindo um resfriamento mais rápido e um menor consumo energético;
- Sistema de controle remoto dos tanques por celular, tablet ou computador;
- Polimento especial do cone, padrão farmacêutico, proporcionando menor risco microbiológico e menores perdas por descarte de trub.



1



2



3

1

Sistema para Dry Hopping: economia de CO₂, menor incorporação de oxigênio, permite fazer dry hopping no tanque pressurizado.

2

Visor de vidro lateral - muito mais higiênico (padrão sanitário), mais durabilidade, melhor controle visual.

3

Ângulo do cone especial que reduz significativamente perdas de cerveja durante drenagem da levedura ou trub.

Solicitar
orçamento





HOP STORM® PARA HOPBACK E DRYHOPPING

- Tecnologia pioneira no Brasil;
- Ideal para cervejas com aroma intenso de lúpulo;
- Grande economia de lúpulo aromático;
- Especial para IPAS, Double IPAS;
- Especialmente desenvolvidas para fazer Hop Back;
- Auto eficiência no Dry Hopping;
- Evita perdas de cervejas com descartes.

Solicitar
orçamento





INDÚSTRIA MECÂNICA THEODOSIO RANDON

(54) 3218-9199 • tr@tr.ind.br • www.tr.ind.br
R. Jacob Luchesi, 5039 • B. Santa Lúcia • Caxias do Sul - RS • 95032-000

Acompanhe nossas redes sociais

