



CATÁLOGO

ARGENTINA - BRASIL - CHILE - BOLIVIA - PARAGUAY - URUGUAY



INDICE

PREPARADOR DE SALMUERA	3
INYECTORAS	4
BOMBOS AL VACÍO	6
TENDERIZADORES	7
TÚNEL DE GOTEO	8
CUTTERS	9
EMULSIFICADORES	10
CUBETeadoras	11
FETeadoras	12
FLAKER	15
MULTIMOLDES - MOLDES	16
EMBUTIDORAS	17
GRAPADORAS AUTOMÁTICAS	18
HORNOS Y CÁMARAS	19
PICADORAS	24
MEZCLADORAS / PICADORAS	26
MEZCLADORAS	27
FORMADORAS	28
PREPARADORES Y APLICADORES DE BATTER Y TEMPURAS	29
FREIDORAS CONTINUAS	31
PELADORAS	32
RECUPERADORAS DE CARNE	34
DESNERVADORAS	35
DESCUERADORAS, REMOVEDORAS DE MEMBRANA Y CORTADORAS DE CARNE	36
TÚNELES DE MICROONDA	39
REFRIGERADOR TUBULAR DE SALMUERA	40
OTROS EQUIPOS	41
ENVASADORAS AL VACÍO CONTINUAS	45
ENVASADORAS FLOWPACK Y VERTICALES	47
BALANZAS MULTICABEZAL	49
INSPECCIÓN POR RAYOS X	50
EMPAQUE	53
LAVADORAS	54
MOLDES DE QUESO	57
ACCESORIOS	58

ARGENTINA:
+54 (11) 45554645
+54 (11) 45541592
Fraga 1125
CP 1427 - Capital Federal

BRASIL:
+55 11 4557 2163
Rua Dalva de Oliveira, 35
Vila Carmem - Embu das Artes-Sp
CEP 06803-090- Sao Paulo

CHILE:
+56 9 3372 4763
Eliodoro Yañez 2972
Plaza Oficinas, oficina N°609
Providencia - Santiago

PARAGUAY:
+595 (21) 674314
Mcal. Lopez y Cnel. Machuca
Quartier Las Marias Ap. 7501
Fdo. de la Mora

URUGUAY:
+598 2698 0842
Parque de las Ciencias, Of. 13-14
Ruta 101 km.23.500
C.P. 14.000 - Canelones



BM 1000/2000

Tanques para preparación y almacenaje de salmuera con sistema automático de lavado que garantiza mantener los estándares más altos de higiene en el equipo y efectiva seguridad microbiológica en las salmueras preparadas. Carga automática de agua y descarga de salmuera bajo demanda. Versiones refrigeradas. Programación mediante HMI. Capacidades de 1000 a 2000 lts.



MS 400/2000

Tanques para preparación y almacenaje de salmuera, permiten una preparación rápida de salmueras completamente homogéneas. Versiones refrigeradas. Programación mediante HMI (standard en serie S+). Capacidades de 400 a 2000 lts.



SISTEMAS DE PREPARACIÓN Y ALMACENAJE DE SALMUERA INTEGRADOS

Sistema de preparación y almacenaje de salmuera compacto.



ZMS-2000



MHM-21



MHM-39



MHM-68

MHM-21 hasta 136

Altas y bajas inyecciones. Sistema de cabezales de inyección con variedad de agujas (dobles, triples o cuádruples para inyección o combinaciones con cuchillas de tiernizado). El cabezal de inyección es reemplazable en forma completa con mínimas operaciones de montaje y desmontaje. Ajuste suave de velocidad de cabezal (opcional para MHM-21) y ajuste de avance de transportador. Pantalla de control al tacto.

Modelo	Alojamientos de aguja	Cantidad de agujas
MHM-21	21	21 hasta 84
MHM-39	39	39 hasta 156
MHM-68	68	68 hasta 204
MHM-136 8 (2 cab. de 68)	136	136 hasta 408



MH-75 SAS



MH-660 SAS



MH-774 SAS

MH-75 SAS hasta MH-774 SAS

Las inyectoras SAS permiten un control total del proceso de inyección mediante el uso de servomotores para el desplazamiento del cabezal de inyección y transportador, unido a bombas sanitarias de salmuera de velocidad variable.

Pantalla al tacto para programar y controlar todos los parámetros del proceso.

Sistema de filtrado triple para salmuera, incluyendo tambor rotatorio. Higienización muy sencilla.

Sistemas con cabezales simples, dobles o triples de inyección, distintos anchos de trabajo y amplia variedad de agujas a elección.

Versatilidad total para una amplísima gama de aplicaciones.

Modelos que van desde las 75 hasta las 774 agujas de inyección.

MH-660 SAS Modelo para aplicaciones especiales en productos delicados (i.e. pechugas y pescado) con alta densidad de agujas de pequeño diámetro. Opción de filtro autolimpiante de proteínas.





MH-212 T SAS

Inyectora de la serie SAS que agrega un cabezal de tenderizado al cabezal de inyección normal de la MH-212 SAS.



MH-424 T SAS

Inyectora de la serie SAS que agrega un cabezal de tenderizado a los dos cabezales de inyección standard en la MH-424 SAS.



MH-212 W SAS

Inyectora SAS con sistema de pesaje integrado y control automático realimentado del nivel de inyección.

MH-424 W SAS

Inyectora SAS semejante a la MH-212 W SAS pero con cabezal doble de inyección.





MA-500 PS / MA-10000 PS (Horizontales)

Capacidades de tambor que van desde 500 dm³ a 10000 dm³.
Masajeo y marinado con vacío de amplia variedad de materias primas:

- Músculos enteros de carnes rojas (cerdo, vacuno, etc.).
- Carnes trozadas (i.e. fajitas).
- Aves enteras y trozadas.
- Pescados y mariscos.

Opción de versiones refrigeradas CH con camisas adicionales de refrigeración por glicol y aislante externa.



MAH-500 PSCH / MAH-12200 PSCH (Inclinables)

Con capacidades de tambor que van desde 500 dm³ a 12200 dm³.
A las virtudes de la serie MA agregan:
MAYOR CARGA Y TIEMPOS REDUCIDOS DE CARGA Y DESCARGA.
Reducción de tiempo de masajeo gracias a su sistema especial de palas.

Características:

- Sólida estructura.
- Sistema avanzado de control.
- Sistema al vacío.
- Sistema hidráulico de inclinación.

Disponibles en versiones PS sin refrigeración y PSCH con refrigeración





T-600S

Tenderizador de rodillos con cuchillas circulares. Desplazamiento horizontal del producto.

Diseñado para tratar ambos los lados de la superficie de los músculos de la carne a fin de aumentar la absorción de la salmuera.

Perfecto para realizar cortes en tejidos duros y tendones de los músculos, permitiendo aumentar la superficie de absorción de salmuera.

2 ejes de corte con 69 a 101 cuchillas c/u.

Ancho de trabajo 600 mm.



TM-300

Tenderizador con cabezal magnético. Desplazamiento horizontal del producto.

Máquina tiernizadora de estiletes TM-300 para carne con y sin hueso.

Indicados para ablandar, aumentar la plasticidad de carne y mejorar la absorción de salmuera, perfecto en músculos enteros o trozos de carne con tejidos duros.

Numero de cuchillas cortantes 224.

Rendimiento: 4000 kg/h.

Ancho de trabajo 325 mm



TN-700 / TN-1000

Tenderizador de cuchillas. Desplazamiento horizontal del producto.

Están destinados para ablandar y suavizar los músculos de la carne, aumentando la ternura del producto. Perfecto en el corte de los tejidos duros, de los músculos y tendones.

De 833 a 1026 cuchillos cortantes. Rendimiento: 4000 a 5000 kg/h.

Ancho de corte: 600 ó 1050 mm.



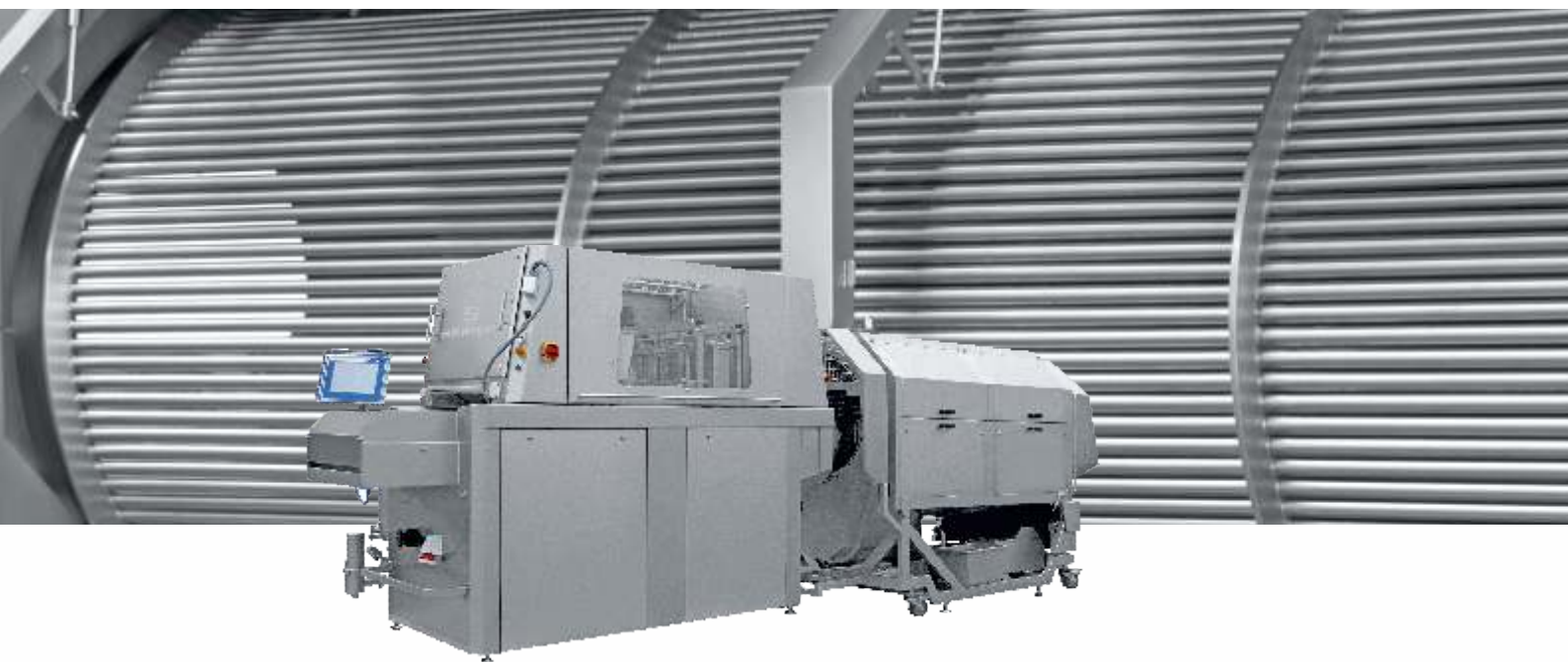


TO-1 (Longitud tambor 3500 mm)

TO-2 (Longitud tambor 2500 mm)

Es un dispositivo que permite llevar a cabo dos procesos luego de la inyección. El primero consiste en separar el exceso de salmuera de los elementos inyectados, y el segundo es masajear al producto para reducir la visibilidad de los agujeros resultantes de la inyección (en caso de inyección de pollos enteros o elementos de pollo con piel).

El túnel de goteo, con forma de jaula cilíndrica, rota junto con los elementos inyectados, generando su desplazamiento hacia adelante. Este mecanismo genera los dos procesos descriptos previamente de separación de exceso de salmuera y masajeo/reducción de visibilidad de agujeros de inyección.





KN-60 / KN-750

CUTTER INDUSTRIAL SIN VACÍO

Diseñados para producir todo tipo de productos de carne picados y emulsiones de carne con grasas, e incluso mezclas con cubos de tocino crudo. También utilizados en las industrias de pescado, confitería, frutas y verduras, así como para la producción de comidas preparadas y alimentos para pet food. Diseñado con robustez de uso industrial.

Control por pantalla al tacto y comandos tipo joystick. Altas revoluciones.

Capacidades: 60 a 750 dm³



KN-125V / KN-550V

CUTTER INDUSTRIAL DE ALTAS REVOLUCIONES CON VACÍO

Agregan un sistema de vacío a la línea tradicional, mediante un sistema de coberturas que se pueden elevar para permitir una higienización sencilla y completa.

Capacidades: 125 a 750 dm³



KN-200V / KN-750V

CUTTER AL VACÍO CON OPCIÓN DE COCCIÓN

Agregan a la serie V (Vacío) la opción de cocción con un sistema de calentamiento doble:

- Calefacción de la camisa del plato (bowl).
- Inyección de vapor directo en la cámara de corte.

Capacidades: 200 a 750 dm³





KR-15

Emulsificadores de doble rotor sin rozamiento.

Utilizados en:

- Industria cárnica para la producción de pates, emulsiones de carne y grasa, emulsiones de piel de cerdo .
- Producción de PET-FOOD.
- Producción de purés de frutas-verduras y alimentos para bebés.
- Producción de cremas y otras mezclas homogeneizadas.

Potencia: 18,5 kW (KR-15).



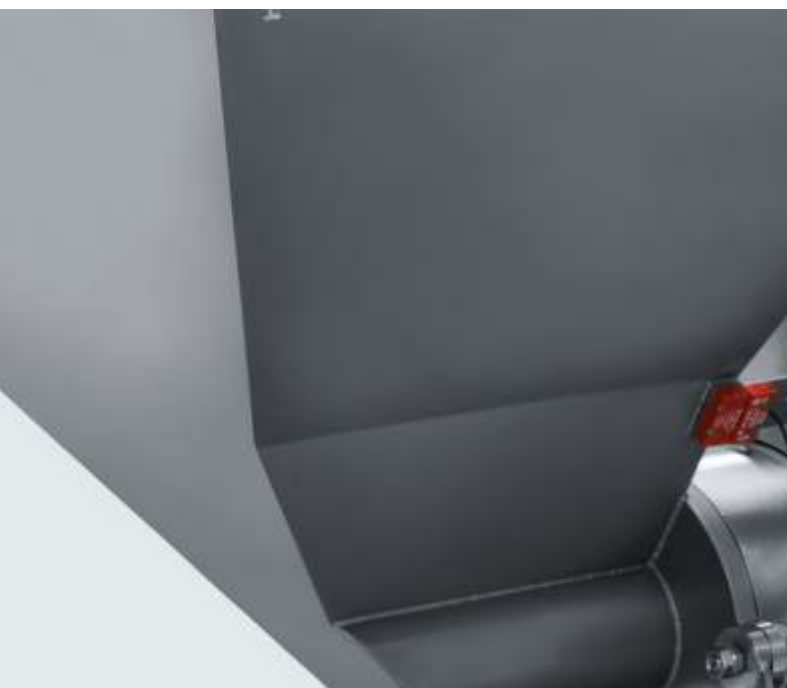
KR-55

Emulsificadores de doble rotor sin rozamiento.

Utilizados en:

- Industria cárnica para la producción de pates, emulsiones de carne y grasa, emulsiones de piel de cerdo .
- Producción de PET-FOOD.
- Producción de purés de frutas-verduras y alimentos para bebés.
- Producción de cremas y otras mezclas homogeneizadas.

Potencia: de 37, 45 y 55 kW (KR-55).



holac®

Cubixx 100

La Cubixx 100 es la cortadora polivalente de cubos más pequeña en la gama Holac. Su fácil manejo en combinación con una óptima tecnología, hacen de esta máquina la mejor elección. Cubos desde 4x4 hasta 50x50 mm.


Cubixx 100 LP

La Cubixx 100 LP es la más compacta de nuestras cortadoras automáticas de cubos. Basada en la experiencia adquirida con más de 1000 cortadoras de cubos Cubixx vendidas en todo el mundo, la Cubixx 100 LP incorpora la combinación perfecta: una cámara de carga completamente estanca con una pared de presión lateral accionada por un cilindro hidráulico y corte automático de porciones de producto mediante cuchilla guillotina. Apta para carga manual o con la opción de cinta de alimentación o elevador cargador. Cubos desde 5x5 hasta 50x50 mm.


holac®

holac®

Maxx 150 LP

La cortadora de cubos Maxx 150 LP está optimizada para trabajar con productos congelados sueltos o en bloques. Es ideal por su confiabilidad a bajas temperaturas, a la vez que procesa productos frescos sin comprometer la calidad. El producto se alimenta mediante una cinta transportadora o un dispositivo elevador/volcador. Cubos desde 6x6 hasta 75x75 mm.



holac®

SECT 200 / SECT 230

La Sect 200 es la máquina más pequeña de corte en porciones, con su avance de producto controlado electrónicamente que proporciona unos resultados de corte óptimos. El Sect 230 es una máquina altamente flexible en las porciones de corte, con manejo electrónico de alimentación de producto con un óptimo resultado de corte. El transportador opcional de descarga permite la manipulación sencilla y rápida del producto después del corte. La cinta transportadora de descarga integrada opcional permite una manipulación rápida y sencilla del producto cortado.



SECT 230 TC

La Sect TC 230 es una máquina con alta flexibilidad de corte. Con su alimentación de productos servocontrolado y sistema de control inteligente, es posible porcionar el producto en grupos con la constante identificación o a elección del grosor de corte. Primero – el control de corte y el rendimiento de optimizar. La descarga integrada después de haber sido cortado.


holac®

holac®

SECT 360 TC

La Sect 360 es la máquina más grande de corte en porciones. Con su avance de producto servo-controlado y su sistema de control inteligente, es posible cortar el producto en porciones por grupos, con un espesor de las lonchas uniforme o variable según la programación seleccionada. Otras funciones que garantizan y mejoran el resultado son el control del primer corte y las opciones de procesado por lotes. La cinta transportadora de descarga facilita la manipulación rápida y sencilla del producto cortado.



SCHARFEN SINCE 1919

VA 2000

MODELO DE ENTRADA DE ALTA VELOCIDAD

Rebanado y apilado totalmente automático.

Fácil de operar, sin sujeción y sujeción, rápido y fácil de limpiar.

Robusto y altamente confiable, sin electrónica.

Potente motor de funcionamiento continuo para todo tipo de alimentos.

1 año de garantía.



VA 4000

EL TURBO EN EL REBANADO AUTOMÁTICO

Rebanado y apilado totalmente automático.

Fácil de operar, sin sujeción y sujeción, rápido y fácil de limpiar.

Robusto y altamente confiable, sin electrónica.

Potente motor de funcionamiento continuo para todo tipo de alimentos.

1 año de garantía.



SCHARFEN SINCE 1919



SCHARFEN SINCE 1919

VA 4000 AT

EL PODER DE LAS LIGAS GRANDES SE CORTA EN UN ESPACIO PEQUEÑO

Rebanado y apilado totalmente automático.

Gran capacidad en poco espacio.

Pantalla fácil de usar con varias opciones de apilamiento.

Accionamiento de transmisión libre de mantenimiento.

Rebanado preciso a través de un motor de engranajes separado para la rotación de la hoja.

Cinta transportadora extraíble para un procesamiento de salida máximo.

Impulsor de productividad ideal para departamentos de alimentos frescos de alto volumen. 1 año de garantía.





BLADE2 RG-4 SLICER

Ofrece tecnología de procesamiento de alimentos de vanguardia en una máquina sorprendentemente compacta.

- Capacidad de apertura de corte: 160 mm de alto x 360 mm de ancho.
- Longitud máxima del producto 870 mm.
- Diámetro de la hoja 400 mm
- Velocidad de corte de 40 a 400 rpm del cabezal.
- Grosor de la rebanada 0,5 - 20 mm.
- Velocidad máxima de la cuchilla 2000 rpm.



TITAN 200 SLICER

La cortadora Titan 200 ofrece tecnología de procesamiento de alimentos de vanguardia en una máquina sorprendentemente compacta.

Capacidad de apertura de corte: 160 mm de alto x 380 mm de ancho.

Longitud máxima del producto 917 mm (configuración estándar).

Diámetro de la hoja 350 mm.

El sistema de cuchillas orbitales de doble motor controla de forma independiente las velocidades del cabezal y de la cuchilla para un corte preciso incluso en los productos más exigentes en un amplio rango de temperaturas.

Velocidad de corte de 40 a 400 rpm del cabezal.

Grosor de la rebanada: 0,5 – 20 mm (con alguna variación por producto).



TITAN 500 SLICER

Liderando el campo en innovación de diseño, la cortadora Titan 500 ofrece calidad, precisión, rendimiento y confiabilidad en un marco de acero inoxidable aerodinámico y ultra higiénico.

- Opera a 2000 cortes por minuto.
- Rango de espesor de corte: 0,25 a 50,00 mm.
- Rango de temperatura del producto: -20°C a +3°C.
- Tamaño de porción automático con precisión de más o menos 1 por ciento.
- Cuenta con un marco redondo presurizado para máxima higiene.





FL 330 / FL 440 / FL 660

Las escamadoras de la serie FL son ideales para moler bloques de carne congelada u otros alimentos en trabajo continuo. Los equipos permiten cortar bloques en estándar Europeo o USA y pueden procesar producto a temperaturas de hasta -30°C . La mesa de alimentación permite desempaquetar el producto de la lámina protectora. Su geometría única de cuchilla y tambor de corte, en combinación con sujeción automática de bloques (modelos FL-440 y FL-660) permite una alta productividad y calidad de corte. Esto resulta en un producto final particularmente adecuado para su procesamiento posterior en cutters, picadoras u otros equipos.



MOLDES INDIVIDUALES

Todos nuestros moldes son fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304L.

La utilización de moldes en acero inoxidable:

- Facilita la limpieza.
- Duración ilimitada.
- Suprime el riesgo de oxidación.

Todos nuestros moldes pueden ser realizados en versión MULTIMOLDE



MULTIMOLDES

Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304L.

La utilización de multimoldes:

- Facilita la limpieza.
- Duración ilimitada.
- Suprime el riesgo de oxidación.
- Facilita la manipulación de grandes volúmenes





F190



F222

F60 hasta F266

Embutidora al vacío continua completamente electrónica para el EMBUTIDO RECTO, PORCIONADO y RETORCIDO con engranaje de retorcido ADG04 extraíble y accionamiento Top Line.



KK500

K-Line KK500

Embutidora de pistón continua completamente electrónica para EMBUTIDO CONTINUO y PORCIONADO con servoaccionamiento Frey TOP LINE. Especial para productos delicados, i.e. salames. Porciones desde 5 gr a 100 kg y volúmenes hasta 8.500 kg/hr.





FCA 80

Grapadora automática de doble grapa

Grapadora automática de doble grapa

Es una máquina básica, robusta y de fácil operación. Máxima flexibilidad con cuatro separaciones diferentes. La grapadora automática de doble grapa FCA 80 cierra las tripas de colágeno hasta un calibre de 80 mm, tripas fibrosas hasta un calibre de 100 mm y tripas plásticas de hasta 160 mm (dependiendo del espesor del material).



FCA 160

Grapadora automática de doble grapa

Grapadora automática de doble grapa

Ofrece una versatilidad sin igual con máxima automatización.

Cierra tripas de colágeno de hasta 90 mm, tripas fibrosas de hasta 120 mm y tripas de plástico de hasta 160 mm (dependiendo del grosor del material).



ICA AUTOMATIC DOUBLE CLIPPER

La ICA es la máquina ideal para grandes calibres y moldeados, productos con calibres hasta 200 mm. Se pueden procesar fibrosas, colágeno y tripas de plástico. El innovador iris separador hace que la ICA sea ideal para la producción de grandes volúmenes como productos feteados, jamón moldeado, incluso elaborados de músculos enteros.

- Calibres hasta 200 mm.
- Sobreextensión hasta 300 mm.
- Hasta 60 ciclos por minuto en modo continuo.
- Para calibres grandes y productos moldeados.
- Innovador separador de iris para salchichas cortas y simétricas espalda.
- Productos moldeados de hasta 1,6 m de longitud.
- Máquina compacta para una amplia gama de productos.
- La máquina jamonera global.





UKM Junior

Apta para pequeños comercios, grandes cocinas y restaurantes.

Fácil manejo y conexión.

Operación simple y rápida con bajo consumo de energía.

La circulación de aire es proporcionada por un potente ventilador.

Aptas para procesar todo tipo de productos embutidos como embutidos, carnes, aves, pescados y quesos.

Producto colgado, y se puede modificar para trabajar con parrillas horizontales y para ahumado en frío.

El proceso tecnológico de tratamiento térmico está controlado por una unidad de control de microprocesador, de acuerdo con el programa establecido.

Aproximadamente 100 kg de producto.



UKM Compact

Están diseñados para producción artesanal de embutidos en establecimientos pequeños y restaurantes. De gran versatilidad, permiten efectuar tratamiento térmico automático de embutidos y ahumar una amplia gama de productos. Con un sofisticado sistema de control del proceso tecnológico, se logran mermas de peso mínimas.



UKM Classic / Versatile

El producto más popular de la serie MAUTING.

Opción de versión SMART, equipada con un sistema de cierre neumático de la puerta, para un sellado perfecto de la cámara.

Las cámaras son aptas para procesar todo tipo de productos cárnicos, como embutidos, carnes, aves, pescados y quesos.

Cada carro de producto tiene su propio ventilador y los intercambiadores de calor están ubicados en la cámara. Esto asegura pérdidas mínimas de energía.

Están diseñados especialmente para el procesamiento de productos en posición colgada, principalmente en forma caliente. No obstante, también es posible modificarlos para ahumado en frío y productos para gratinar.

La serie Versatile (nueva) refina más aún el sofisticado sistema de control de flujo de aire disponible en la serie Classic.





VKM

La cámara de cocción VKM es un dispositivo que permite el proceso de cocción automático. Mediante la incorporación (opcional) de un intercambiador de calor y sistema de escape de aire, se puede utilizar asimismo para el proceso de secado.

Están destinados principalmente a productos colgados.

Las cámaras son adecuadas para procesar un gran rango productos cárnicos sin ahumar, como salchichas, jamón, paté, carne.

Su sofisticada construcción proporciona aislamiento perfecto sin puentes térmicos, rigidez y larga vida.

El proceso tecnológico de tratamiento térmico es controlado por una unidad de control de microprocesador, de acuerdo con el programa establecido.



PKM Classic

La cámara de cocción PKM Classic permite cocinar y hornear con aire caliente hasta 220 °C.

Es apto para todo tipo de productos, especialmente en posición colgada.

La circulación de aire es proporcionada por un potente ventilador.

El proceso tecnológico de tratamiento térmico es controlado por una unidad de control de microprocesador, de acuerdo con el programa establecido.



PKM Roto

La cámara de cocción PKM Roto sirve para el tratamiento térmico de todo tipo de productos hasta 300 °C.

La rotación del carro garantiza un calentamiento más rápido y uniforme de los productos, lo que reduce el tiempo de tratamiento térmico y evita el secado innecesario de los productos.

La cámara permite hornear con aire caliente y también puede equiparse con horneado por radiación de calor.





ZKM

Cámaras de refrigeración ZKM.

Garantizan un enfriamiento intensivo de los productos cárnicos después del tratamiento térmico (reducción de la pérdida de peso y mayor durabilidad).

Una transición rápida sobre una temperatura crítica que contribuye a la seguridad microbiana del producto.

Los productos se enfrían por aspersión de agua, seguido por un flujo intenso de aire refrigerado.



TCI

Instalación Termo Combinada TCI

Consiste en un sistema de cámara de tratamiento térmico, conectada con una cámara para enfriamiento intensivo de los productos, resultando todo el sistema en una sola unidad.

Cuenta con un sistema de transporte automático para los carros de ahumado, que los desplaza desde la zona de cocción hacia la de enfriamiento.

La combinación de todo el proceso de ahumado y enfriamiento en un solo sistema TCI reduce el tiempo de proceso, evita gran parte del manejo manual de carros de producto pesados y reduce la planta construida en comparación al uso de cámaras separadas.

El sistema de transporte carga automáticamente los carros en la primera sección, después del tratamiento térmico los mueve automáticamente a la segunda sección y después de enfriarlos los recoge automáticamente de la segunda sección.



KMU MINI

Un asistente versátil para carnicerías pequeñas, restaurantes y tiendas, o para cocinas de prueba donde se desarrollan nuevas recetas en pequeñas cantidades.

KMU Mini se utiliza tanto para la primera como para la segunda etapa de fermentación, es decir, para el inicio de la fermentación y la posterior maduración o secado del producto.

La cámara es versátil y cumple las condiciones para el ciclo completo de procesamiento de productos duraderos, térmicamente tratados y sin tratar.

Por defecto, se construyen con una capacidad de producción de crudo de hasta 100 kg.

Las cámaras climatizadas están dotadas de un avanzado sistema de control que asegura un perfecto control del proceso en curso en cada momento.

La puerta de vidrio con iluminación interior LED brinda una vista atractiva del producto procesado (adecuado para tiendas).





KMU Cámara universal

Las cámaras universales KMU están diseñadas para ambas fases de fermentación, es decir, para la primera fase y posterior maduración y secado del producto.

Son adecuados para productos fermentados con cultivos iniciadores, para tecnología GDL o para la producción clásica de salchichas duraderas, jamón, tocino y carnes ahumadas procesadas o no procesadas.

Pueden equiparse con calefacción eléctrica, de vapor o de agua caliente.

El intercambiador de calor de enfriamiento puede funcionar con diferentes tipos de freón, anticongelante o amoníaco.

Están equipados con un sistema de control avanzado que asegura un control perfecto del proceso en curso en cualquier momento mediante el uso del principio de humedad absoluta y entalpía del aire exterior.



KMZ Cámaras de aire acondicionado

Unidades de premaduración y curado de humo en frío con aire acondicionado.

Las cámaras de maduración de humo KMZ están diseñadas para la primera etapa de fermentación en productos cárnicos sin tratamiento térmico.

Son adecuados para productos fermentados con cultivos iniciadores, para tecnología GDL o para la producción clásica de salchichas duraderas, jamón, tocino y carnes ahumadas.

Pueden equiparse con calefacción eléctrica, de vapor o de agua caliente.

El intercambiador de calor de enfriamiento puede funcionar con diferentes tipos de freón, anticongelante o amoníaco.

Están equipados con un sistema de control avanzado que asegura un control perfecto del proceso en curso en cualquier momento mediante el uso del principio de humedad absoluta y entalpía del aire exterior.



KMD Cámaras de aire acondicionado

Unidades de post-maduración y secado con aire acondicionado KMD

Las cámaras de maduración KMD están diseñadas para la segunda etapa de fermentación y secado de productos cárnicos duraderos sin tratamiento térmico o para el secado de productos cárnicos duraderos tratados térmicamente.

La cámara es versátil y cumple las condiciones para el ciclo completo de procesamiento de productos duraderos, térmicamente tratados y sin tratar.

Puede equiparse con calefacción eléctrica, vapor o agua caliente.

El intercambiador de calor de enfriamiento puede funcionar con diferentes tipos de freón, anticongelante o amoníaco.

Están equipados con un sistema de control avanzado que asegura un control perfecto del proceso en curso en cualquier momento mediante el uso del principio de humedad absoluta y entalpía del aire exterior.





KMR Cámaras de descongelación

Las cámaras de descongelado se utilizan para descongelar bloques congelados de carne, pescado y aves antes del procesamiento posterior.

Pueden equiparse con calefacción eléctrica, vapor o agua caliente.

El intercambiador de calor de enfriamiento puede funcionar con diferentes tipos de freón, anticongelante o amoníaco.

El proceso de descongelación controlada no afecta innecesariamente la materia prima en la superficie de los bloques descongelados.

La descongelación controlada garantiza una mínima pérdida de peso de la materia prima.



VVM Cubas de cocción

Están diseñadas para la cocción de productos cárnicos, en algunas versiones para manteca.

Se caracterizan por un funcionamiento económico y fiable, alta calidad, buen aislamiento térmico y perfecto diseño.

Diseño del recipiente rectangular o redondo.



W-130AL



W-160AL



W-200B



W-280B



W-130AL / W-160AL / W-200B / W-280B

Diseñadas para moler carne fresca y congelada hasta -20 oC , con alimentación angular.

Diámetros de disco de molido desde 130 hasta 280 mm.

Modelos AL carne congelada en bloques de hasta 100x100x100 mm.

Modelos B carne congelada en bloques enteros de 400x600x200 mm.



FPEC

16-12

- Picadora de bloques congelados enteros.
- Diámetro placa de picado 300 mm.
- Motor 150 HP (y otras opciones).
- Hasta 9000 kg/hr en 1/2".





MG-450/160



MG-1500/200

MG-450/160 / MG-1500/200

Las mezcladora-picadoras de la serie MG son una combinación innovadora de una mezcladora de paletas de doble eje y una picadora de carne de alta gama, ideal para preparar, moler y formar productos como carne picada y otros. La combinación de las dos unidades en un cuerpo compacto ahorra mucho espacio y, sobre todo, acorta significativamente el proceso al eliminar el transporte entre una mezcladora estándar y una picadora, como sería el caso de una solución convencional.

La MG-450/160 tiene una cuba de 450 lts de cuba y un cabezal moledor 160 mm.

La MG-1500/200 tiene una cuba de 1500 lts de cuba y un cabezal moledor 200 mm.

Otros tamaños bajo pedido.



MIXER GRINDER

- 250 libras a 500 libras por minuto de capacidad final de molido.
- Paletas mezcladoras entrelazadas.
- Engranajes rectos para sincronización del eje.
- Interior muy pulido.
- Tornillo de descarga de 12" de diámetro.
- Mezcla de velocidad variable.





MIX-180 hasta 6000 (MIX-V)

Las series MIX y MIX V son mezcladores de paletas de eje doble entrelazados de la más alta calidad con capacidades de 180 a 6000 litros, con (serie V) o sin vacío. Con una amplia gama de capacidades, configuración individual y una variedad de accesorios, se puede elegir un mezclador que adaptado perfectamente a sus necesidades y con décadas de funcionamiento confiable.

Tamaños standard de 180-300-450-650-900-1200-1500-2000-2400-3000-3600-4500-6000 lts



TUMBLERS SERIE MV 300 / 600 / 1000

Los Tumblers de vacío son máquinas únicas con posicionamiento mecánico del tambor, lo que le permite inclinarse en el rango de 120 grados. Capacidades de 300, 600 y 1000 lts..

La aplicación del proceso de masaje asegura la optimización del peso, y la obtención de una mayor calidad de los productos fabricados.

El masaje se lleva a cabo en un vacío continuo, lo que proporciona un entorno cerrado para una mejor seguridad alimentaria y una mayor consistencia del producto.



TOMAHAWK
MANUFACTURING INC.



TM-19

Viene equipado con un marco reforzado para trabajo pesado y todas las puertas estilo NEMA con cerraduras de leva para trabajo pesado.

Opción de doble hilera.

Opción llenado Soft Choice.

Ancho útil de trabajo 19".



TOMAHAWK
MANUFACTURING INC.

TM-26

Diseñada de cero teniendo en cuenta las necesidades del cliente. Construida con la más alta calidad en el mercado. Cada uno de sus sistemas garantiza durabilidad y consistencia y han sido mejorados constantemente.

Opción de doble hilera.

Opción llenado Soft Choice.

Ancho útil de trabajo 660 mm.



TOMAHAWK
MANUFACTURING INC.



TM-400

Máquina formadora de tamaño mediano capaz de producir una amplia gama de productos de valor agregado. La TM-400 combina la última tecnología con 15 3/4" (400 mm) de espacio utilizable que ayuda a aumentar su productividad para una mayor producción de productos.

Ancho útil de trabajo 400 mm.





COMBOGRILL

Resultados consistentemente impecables para sus productos alimenticios a la parrilla. El ComboGrill de Nothum produce ese delicioso acabado de "patio trasero", con marcas del grill. Marcas superiores y/o inferiores.



PANKOPRO

Equipo de empanado de especialidad. PankoPro le brinda una ventaja competitiva al aplicar una variedad de recubrimientos exóticos sin ruptura del producto.



PIVOFLEX

Cinta transportadora que facilita la producción de alimentos, uniendo distintos equipos de la línea.

El PivoFlex cuenta con un diseño avanzado para lograr transferencias higiénicas con fácil lavado y mantenimiento. Obtenga múltiples funciones para una máxima flexibilidad con solo unas pocas manivelas:

- Pivotante
- Extensión Telescópica
- Inclinable





SUPERFLEX

Máquina de empanar para pre-empanado y aplicación de empanado. Variedad de opciones: harina, rebozadores, especias, azúcares, etc. SuperFlex proporciona múltiples funciones de empanado (vuelta tipo manual, plano, con tambor, triple vuelta) en un solo sistema avanzado.



VERSACOAT

Máquina sencilla de empanar para predust y a aplicación de empanado.

- Baja carga de empanado para una mayor eficiencia.
- AcuFeeder alimenta automáticamente el empanado en el sistema.
- Esta innovadora máquina le permite ejecutar una variedad de ingredientes de recubrimiento para darle a su producto el sabor, la textura y la apariencia exactos que necesita.





PROTHERM CONTINUOUS FRYER

La freidora continua ProTherm de Nothum le brinda un mejor sabor, textura y apariencia a sus productos empanizados o cubiertos con tempura. Muy fácil de higienizar, con cubiertas y cintas elevables. Apta para tempura.





EXTRACTOR DE MEDULA ESD 01 (13 MM)

Extracción de médula ósea de cerdos y bovinos, dura-máter de bovinos y grasa.



EXTRACTOR DE MEDULA ESD 02 (18 MM)

Extracción de médula ósea de cerdos y bovinos.



EXTRACTOR DE GRASA ESD 03 (50 MM)

Remoción de grasa del cuadril bovino.





TRIMMER ERD 01 (35 mm)

Limpieza de huesos porcinos y limpieza de huesos bovinos menores.



TRIMMER ERD 03 (50 mm)

Extracción de oído medio porcino, limpieza ósea bovina, deshuesado de muslos de pollo, remoción de filetes de pescado.



TRIMMER ERD 05 (130 mm)

Separación de diafragmas bovinos (entraña), eliminación de sellos, eliminación de grasa en cortes de res y eliminación de grasa en cortes de cerdo.





ProMax 500



ProMax 1000



ProMax 3000



	PROMAX 500	PROMAX 1000	PROMAX 3000
Capacidad de entrada hasta	700 kg/h - 1500 lbs/h	1000 kg/h / 2200 lbs/h.	3000 kg/h / 6600 lbs/h.
Configuración estándar	Un solo tornillo y placas de filtro.	Un solo tornillo y placas de filtro.	Un solo tornillo y placas de filtro.
Diámetro del Tornillo	4"	5"	5"
Largo de la cabeza	5"	5"	8"
Potencia	15 cv / 11,2 kW.	20 cv / 14,9 kW.	30 cv / 22,4 kW.
Opciones	Dos tornillos / rejilla perforada / bomba en línea.	Dos tornillos / rejilla perforada / bomba en línea	Dos tornillos / malla perforada / bomba en línea / reductor automático.

ProMax 6000



ProMax 7000



ProMax 9000



	PROMAX 6000	PROMAX 7000	PROMAX 9000
Capacidad de entrada hasta	5000 kg/h / 11000 lbs/h.	8,000 kg/hr / 17,500 lbs/hr	15000 kg/h / 33000 lbs/h
Configuración estándar	Un solo tornillo y placas de filtro.	Un solo tornillo y placas de filtro.	Dos tornillos, cojinete central, placas de rejilla y limitador automático
Diámetro del Tornillo	6"	7"	9"
Largo de la cabeza	10"	11.5"	14"
Potencia	50-60 cv / 37-45 kW.	100 -125 CV / 75-95 kW	150-200 CV / 110-150 kW
Opciones	Dos tornillos / malla perforada / bomba en línea / reductor automático	Dos tornillos / malla perforada / bomba en línea / reductor automático.	Filtro perforado / Bomba en línea



SEPAmatic

410

Diseño sencillo, acero inoxidable, termoplástico de alta calidad y otros materiales aprobados para su uso con productos alimenticios. Limpieza rápida y sencilla.

Tambores perforados con agujeros de diferentes diámetros garantizan resultados óptimos acorde con los requisitos a cumplir y se pueden cambiar en cuestión de segundos.

Hasta 899 kg/hr, 3 kW.



SEPAmatic

1400

La extracción cuidadosa del producto o el procesamiento a través de la separación exacta de las partes duras y blandas ha demostrado ser indispensable en una serie de áreas de la industria alimentaria. Permite modificar el comportamiento del producto respectivo debido a sus diferencias en estructura, resistencia y consistencia.

Hasta 3500 kg/hr, 8 kW.



SEPAmatic

1800

Equipo para mayor producción, resultado de la demanda de nuestro mercado, unida a una necesidad de simpleza operativa y facilidad de limpieza.

Hasta 5000 kg/hr, 9 kW





Cortex C660 / C860

Descueradora abierta con mesas intercambiables para remover piel de jamón, paletas y piezas planas.



Cortex CB504/604/704

Las descueradoras automáticas CB504 - CB604 - CB704 son modelos industriales para plantas de alta capacidad de procesos cárnicos, disponen de cintas transportadoras (entrada y salida) largas y aptas para integración en líneas.

Anchos de corte de 500, 600 y 700 mm respectivamente.



Vliesex V5744 TURBO

Desmembranadora de alto rendimiento con ancho de 500 mm para plantas industriales con máximas exigencias en cuanto a la potencia y el rendimiento.





Vliesex V560N

Desmembradora para piezas de carne de cerdo, vacuno, ternera, cordero, caza ofreciendo un alto rendimiento.
Ancho de corte 500 mm.



Cortex CB 495/7KK SLICER

Máquina cortadora de cuchillas circulares Económica con enorme capacidad y especialmente adecuada para la alimentación de varios carriles en las líneas de producción.



Cortex CB598 JERKY SLICER

Cortadora de carne con cuchillas circulares. Geometría especial para cortar lonchas finas de piezas altas (hasta 120 mm) de carne fresca.





Cortex CB435/4E HVC

Máquinas cortadoras con cinta de sierra para un corte horizontal seguida por un dispositivo de cuchillas circulares para varios cortes verticales.



TFE 550

Las NOCK Freeze Drum Skinner TFE 350 y TFE 550 son peladoras de pescado con tecnología de tambor congelado. Nock ha volcado en estos equipos su experiencia de muchos años en el sector de pelar pescado y conocimientos en el sector frigorífico (construcción de máquinas de hielo en escamas). El resultado son peladoras de pescado sumamente confiables, con ingeniería mecánica alemana, alta eficiencia de energía, muy fáciles de limpiar y de dimensiones compactas. Mantenimiento sencillo y económico.





AMW 100 / 400

Equipos de microondas tipo batch para temperado de productos cárnicos y otros (desde temperatura inicial de -20°C hasta una final $-4/-2^{\circ}\text{C}$). Los bloques temperados están suficientemente fríos final ($-4/-20^{\circ}\text{C}$) para ser procesados de acuerdo a las necesidades de los procesos industriales posteriores (corte de cubitos, picado, corte, lonchado). Capacidades aproximadas desde 125 kg/hr hasta 1200 kg/hr según modelo y producto.



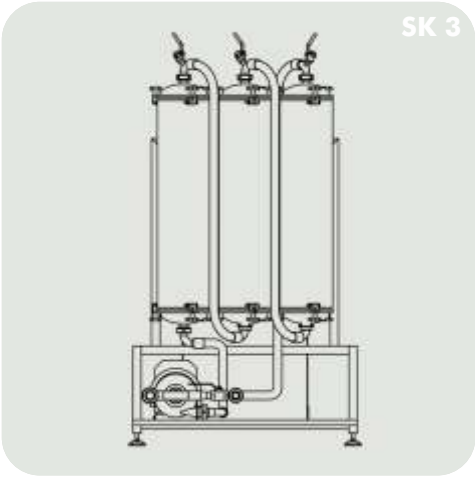
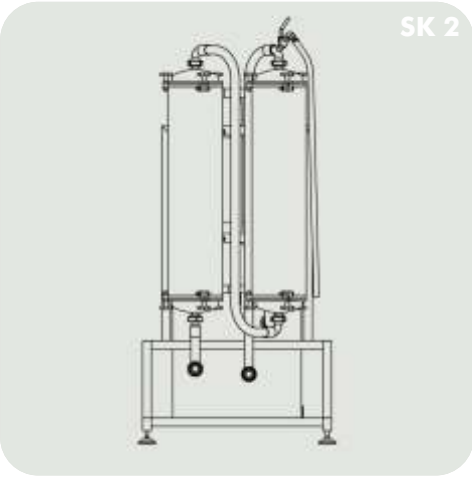
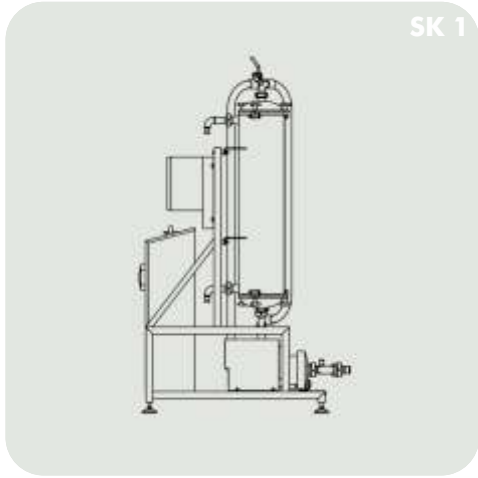
TMW 35 / 225

Equipos de microondas tipo túnel continuo para temperado de productos cárnicos y otros (desde temperatura inicial de -20°C hasta una final $-4/-2^{\circ}\text{C}$).

Procesan bloques congelados de 600x400x200 mm (opción a 250 mm de altura)

Capacidades aproximadas desde 1.000 kg/hr hasta 8.000 kg/hr según modelo y producto.





Sistemas tubulares de refrigeración por glicol. Pueden ser provistos en combinación con diferentes unidades refrigeradoras de glicol (tipo ZCH).

TIPO	SK 1	SK 2	SK 3
Eficiencia de refrigeración	2,6 / 4,6 / 10 kW	10 / 15,2 / 21,6 kW	15,2 / 21,6 / 36,9 kW
Bomba salmuera	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Bomba glicol	0,37 kW	0,75 kW	0,75 kW
Dimensiones: (long / ancho / alto)	1037 mm / 880 mm / 1985 mm	1037 mm / 880 mm / 1985 mm	1037 mm / 1080 mm / 1985 mm
Peso	260 kg	320 kg	380 kg



APLANADORES

Para pechugas de pollo y otros cortes cárnicos
Anchos disponibles de 24" a 40".
Transferencia de salida de cinta de alambre disponible como opción.
Construcción 100% acero inoxidable.
Ajuste manual de la placa de presión.



GIROFREEZERS

Túneles espirales para congelar (IQF) gran variedad de productos individuales con anchos de cinta de hasta 1 m y producciones de hasta 5 ton/hr.



ETIQUETADORAS DE EMBUTIDOS

Etiquetadora Etiflex para piezas individuales. Puede estar equipada con impresores de transferencia de pigmento o de chorro de tinta, puede imprimir en texto y en código de barras, datos como fecha de producción, número de lote o cualquier otro dato.
Puede manejar piezas con diámetros entre 30 y 110 mm, y longitudes entre 120 y 600 mm.
Etiquetas entre 30 y 280 mm de ancho.
Hasta 2400 piezas/hr.





MÁQUINAS DE BROCHETTE

Nuestras máquinas para brochetas le permiten producir brochetas similares a las hechas manualmente, con la misma frescura de apariencia y sin límites particulares en los componentes utilizados. Es posible elaborar brochetas con carnes blancas o rojas, con verduras como pimientos, cebollas, tomates cherry, o con quesos o productos veganos o incluso con productos del pescado, desde trozos de pescado hasta gambas. El largo útil máximo de la brocheta es 200 mm y los productos a perforar pueden tener tamaño entre 24,5 y 51 mm según el molde utilizado. Se puede utilizar palillos con longitudes desde 160 hasta 160 mm. Producciones desde 3.000 hasta 7.200 brochetas/hr.



LINEAS SALCHICHA

Retorcadoras-colgadoras de salchichas servo, con cambio automático de tripa con alta producción de hasta 2500 kg/hora. Completa línea de bombas de alimentación, sistemas de pelado y otros.



ALIMENTADOR CENTRIFUGO DE HAMBURGUESAS PARA MAQUINAS FLOWPACK

Recibe hamburguesas congeladas individuales y las sincroniza para su recepción por la envasadora horizontal. Puede entregar en pilas de 1 o 2 hamburguesas.



MONDONGUERAS

Equipos para procesar y limpiar el mondongo, librillo y otras aplicaciones especializadas.



TERMOFORMADORAS

Gran variedad de equipos en termoformado, definidos a la necesidad de cada cliente. Alimentación manual y automática para gran variedad de productos.



MAQUINAS DE HIELO

Desde 130 hasta 6200 kgs/día.

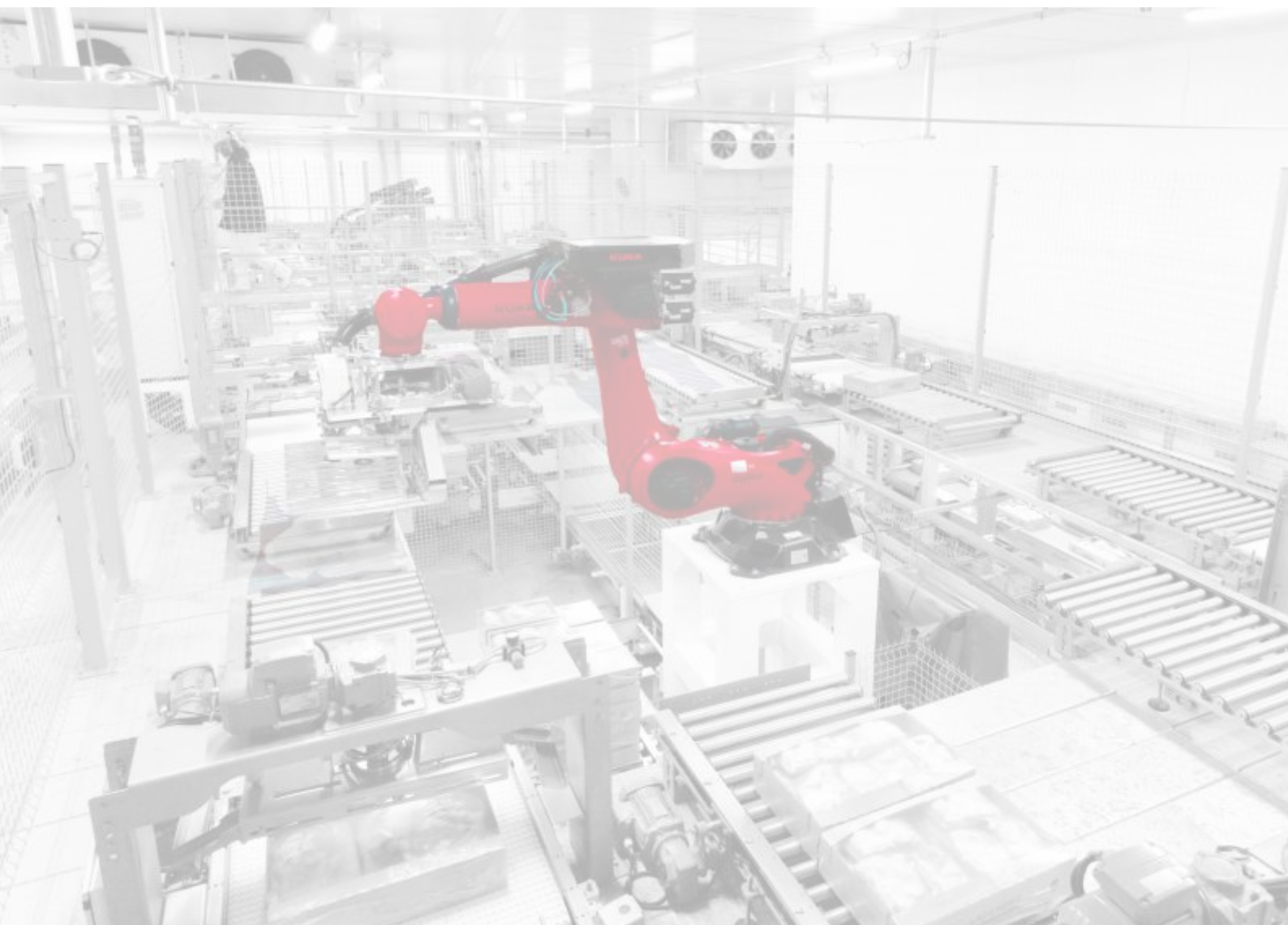




TÚNEL DE CONGELACIÓN CONTINUA - TCM

Túnel de congelación y enfriamiento continuo para cajas – TCM. Con sistemas diferenciados y exclusivos, posee desempeño inigualable y bajo consumo de energía.

Para aplicación en varios mercados, especialmente pollo, cerdo y vacuno, con el concepto de dos túneles de operación sincronizada(*), puede congelar hasta 30t/h de productos en cajas y alcanzar velocidades de alimentación de 2.000 cajas/h.





GK 169 B



GK 402 B



GK 600/610 SERIE



GK169B – GK402B – GK612B

Envasadoras al vacío para bolsas individuales con cinta transportadora

Robusta construcción en acero inoxidable para máxima durabilidad.

Barras selladoras biactivas dobles para costuras de soldadura firmes y fiables.

Colchón de aire en la cámara de vacío para optimizar el proceso de evacuación.

Opciones disponibles para el corte de material excedente.

Alturas varias de barra selladora disponibles para una perfecta adaptación al producto (opciones de ajuste variable).

Pantalla táctil para un manejo claro y sencillo.

Cámara de vacío en diferentes alturas para optimizar la velocidad del proceso.

Componentes electrónicos y neumáticos standard en el mercado.

Bombas y boosters de vacío Busch con diversas combinaciones optimizadas a elección.

Diseño higiénico.

Caja eléctrica calefaccionada.



GK 850 / 860 B Serie

Nuestras envasadoras más usadas a nivel de cortes de exportación. Envasadoras al vacío para bolsas individuales con cinta transportadora. Robusta construcción en acero inoxidable para máxima durabilidad. Barras selladoras biactivas dobles para costuras de soldadura firmes y fiables. Corte de material de bolsa excedente con bomba de succión y cámara de colección. Alturas varias de barra selladora disponibles para una perfecta adaptación al producto (opciones de ajuste variable). Pantalla táctil para un manejo claro y sencillo. Cámara de vacío en diferentes alturas (200 y 300 mm) para optimizar la velocidad del proceso. Componentes electrónicos y neumáticos standard en el mercado. Equipada con booster y 1 o 2 bombas para lograr un vacío perfecto y máximas velocidades. Diseño higiénico. Caja eléctrica calefaccionada. Opciones de conexión automatizada con sistemas embolsadores automáticos o bolsas tipo flowpack.





AT8 – AT15

Tanques para termocontracción por inmersión en agua caliente. Construcción en acero inoxidable para la máxima higiene y durabilidad. Rendimiento de 25-30 % mayor gracias a la inmersión completa en agua. Dimensiones compactas. Aislamiento térmico para evitar pérdidas de calor. Control automático del nivel de agua. Parámetros programables: tiempo de inmersión, profundidad de inmersión, tiempo de escurrimiento. Pantalla para un manejo sencillo. Tiempo de calentamiento muy rápido. Componentes electrónicos y neumáticos standard en el mercado. Diseño higiénico. Caja eléctrica calefaccionada. Calentamiento por vapor o electricidad disponibles.



AS 660

Túnel de termocontracción automático para procesos continuos independientemente de ciclos de envasado.



AC 8 / 15

Tanque automático para refrigeración de productos por inmersión en agua fría, luego de la termocontracción.

Este proceso permite prolongar la vida útil del producto y reducir la decoloración y liberación de líquido.

Construcción análoga a los tanques de termocontracción.



BL 15

Robusta construcción en acero inoxidable. Función standby del ventilador y transportador ante la ausencia de producto. Función de transferencia directa secado. Velocidad variable. Pantalla táctil para un manejo sencillo. Componentes electrónicos y neumáticos standard en el mercado. Diseño higiénico. Caja eléctrica calefaccionada.





Carrera I-500

Envasadoras horizontales. Líderes en la industria, con tecnología de punta e inmejorables prestaciones.

Modelo inicial, hasta 100 ciclos/min con mordazas simples (200 con dobles).

Ancho de producto entre 20 y 230 mm.

Largo de producto entre 50 y 550 mm.



Carrera 1500

Modelo intermedio, hasta 130 ciclos/min (mayores con mordazas múltiples).

Ancho de producto entre 20 y 230 mm.

Largo de producto entre 50 y 550 mm.

Marco tubular para mayor robustez. El sistema de sellado, ejes resistentes y cojinetes circundantes permiten una presión de sellado mayor y más constante.

Ideal para IQF/productos cárnicos congelados.



Carrera 6000

Hasta 200 ciclos/min con mordaza simple (mayores con mordazas múltiples).

Ancho de producto entre 20 y 360 mm.

Largo de producto entre 50 y 550 mm.

Doble bobina con opción de cambio automático de bobinas.

Diseño totalmente modular, ofrece completa protección IP65, ergo una capacidad de lavado total, incluso de los elementos de sellado.

Ideal para IQF/productos cárnicos congelados.





Delta 3000

Envasadora horizontal, permite trabajar con atmósfera modificada (MAP - Modified Atmosphere Packaging, inyección de gases en el envase).



Vegatronic 2000HD

Envasadoras Verticales. Líderes en la industria, con tecnología de punta e inmejorables prestaciones.

Máquina de movimiento intermitente, higiénica, inigualable, con accesibilidad ilimitada para un fácil mantenimiento, como alimentos IQF, productos agrícolas, lácteos y muchos otros. Diseño Ope Frame. Puede ejecutar una variedad de estilos de paquetes con o sin opciones de cierre resellable. Mayor tiempo de actividad al menor costo total de propiedad (TCO).

Hasta 120 cpm y ancho de bolsas hasta 430 mm.



Vegatronic 2300

Es hoy la máquina intermitente más innovadora y compacta.





Vegatronic 6000

Puede empaquetar productos secos y húmedos en una variedad de estilos de bolsas, que incluyen almohada, fondo de bloque, Quattro (bolsas de fondo de bloque plano de pie con sello en las cuatro esquinas, también conocidas como bolsas Stabilo), EasyPack y Doypack. Hasta 210 cpm y ancho de bolsas hasta 210 mm.



Vegatronic 6400 HD

Diseño Open Frame (marco abierto), componentes eléctricos IP66, tubo de formado de fácil extracción y eje del carrete de película en voladizo son algunas de las características que se combinan para hacer de la Vegatronic 6400 la envasadora más eficiente e higiénica para la industria cárnica en el mercado actual. Hasta 130 cpm y ancho de bolsas hasta 380 mm.



WA 14 / WA 16

Balanzas ultraflexible de 14 a 16 cabezales, con baldes (buckets) entre 1 y 8 litros (1 y 2,5 lts para WA16), concebida para aplicaciones de alta velocidad y alta precisión. Pueden manejar una amplia gama de productos: secos, frescos y congelados. Las piezas en contacto con el producto son fácilmente desmontables. Disponibles en ejecución simple o con recubrimientos en relieve o especiales. Operan en modo de pesaje o conteo, mezcla de producto único o ejecución de punto de descarga simple o doble.



DYLOG®
HITECH



DYLIGHT

Con DYLIGHT, Dylog ha creado una máquina supercompacta y de bajo coste, que refleja el diseño innovador de las gamas DYmond y DYnamite, e incorpora todo nuestro conocimiento en menos de un metro.



DYLOG®
HITECH

DYLIGHTS

Con DYLIGHT S, Dylog ha creado una máquina de haz lateral supercompacta y de bajo coste, que refleja el diseño innovador de las gamas DYmond e incorpora todo nuestro conocimiento, siendo la mejor solución para productos rígidos pero ligeros como tarros de plástico y botellas, brick-packs, etc.



DYLOG®
HITECH



DYmond 40 – 60 – 80 – 120 -160

La gama DYmond combina alto rendimiento con componentes de bajo consumo y un tamaño muy compacto.

Con su diseño innovador, estos sistemas son adecuados para una amplia gama de aplicaciones y resultan extremadamente fáciles de instalar y mantener.

Los componentes del sistema que transporta, rechaza y recoge los productos rechazados, son completamente modulares, por lo que se pueden definir rápidamente soluciones personalizadas para cualquier requisito de diseño de línea, a un costo razonable.



DYLOG®
HITECH



DYmond120HP / DYmond160HP

Dylog lanza la nueva serie Dymond HP en el segmento de máquinas de haz vertical. Gracias a la experiencia y conocimiento logrados con la serie Dymond, cubrimos ahora una gama más amplia de productos.

Túnel de inspección mayor. Fuente de rayos X más potente, que sólo requiere un simple acondicionador de aire en lugar de un externo. Enfriador de agua. El sistema de transporte es simple y robusto (sólo dos ejes: el rodillo-motor y el conducido), adecuados para manejar productos pesados de hasta 50 kg combinados con un sistema de tensión de ajuste inteligente.



DYLOG®
HITECH

DYmondS / D / M / DSV

Los modelos DYmond S, D, M y DSV de Dylog son equipos de haz lateral que combinan todos los beneficios de las máquinas de cinta en términos de uso simple, instalación rápida, bajo costo y mantenimiento económico. El equipo se puede instalar en una cinta transportadora simple que ya existe, y la alineación de la fuente de rayos X y el detector requiere solo unas pocas sencillas operaciones, gracias al innovador sistema de muescas numeradas.

DYmondD

Equipo de haz lateral doble.



DYLOG®
HITECH



DYmondDSV

Equipo de haz lateral con emisor simple de haz doble y 2 receptores. Combinación de las características de los modelos S y D.



DYLOG®
HITECH



DYmondM

Equipo de haz lateral triple orientado a botellas y frascos de vidrio.



DYmondS

Equipo de haz lateral simple.



DYLOG®
HITECH



DYLOG®
HITECH



DYnamite120-160

Para satisfacer mejor los requisitos de un mercado cada vez más complejo y competitivo, Dylog ha dividido su gama de máquinas de rayos verticales en tres subgrupos, comenzando con las gamas DYlight y DYmond (baja potencia) y continuando con la gama DYnamite (basados en la anterior línea Dyxim FB) para inspecciones de productos gruesos, densos y pesados. Los equipos de la serie DYnamite han sido diseñados según criterios basados en veinte años de experiencia en diversos sectores de la industria alimentaria. Este tipo de máquina es particularmente adecuada para sitios con lavado frecuente y tienen una clasificación IP65 (IP69K disponible bajo pedido).



MESAL



Encajonado Automático

- Solución completa para poner productos en cajas.
- Proyecto customizado de acuerdo con velocidades de producción deseadas.
- Manipulación suave de productos.
- Incluye formadora de cajas, encajonadora y cerradora de cajas.
- Construida en acero inoxidable.



MESAL

Transportadores de cajas

- Proyecto eléctrico, mecánico, automatización y instalación.
- Transportadores modulares de cajas.
- Automatización incluida.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Separación de productos por lectura de QR Code.
- Sorters 30° y 90°.
- Motores SEW.



MESAL



Paletizado múltiples SKU's

Solución desarrollada para paletizar varios SKU's en espacio reducido. Utilizado en la industria cárnica por su gran mix de productos.

Paletizado Robótico Automático

Para paletizar diferentes tipos de productos en paletes. Proyecto totalmente modular y customizable. Incluye aplicación de filme stretch.



MPP-150



MP-300



MP-400



MPU-600



MPA-1200



MP-3000



MPP-150 – MP-300 – MPU600 – MPA-1200 – MP-3000

Proyectadas para lavar todos tipos de recipientes de plástico, con etapas de lavado y enjuague/sanitizado, permiten conseguir óptimos resultados de lavado.

Versiones MP-300, MPU-600 cuentan con opciones modulares (posibilidad de añadir módulos de prelavado y/o módulos de secado).

Versiones MPA-1200 y MP-3000 vienen ya preconfiguradas con módulos de prelavado y secado.

Distintas opciones para calentar el agua (típicas vapor y/o electricidad).

Dosificación de detergente.

Sanitizado químico o por vapor.

Dependiendo de la versión, pueden manejar distintas cajas desde 420 mm hasta 800 mm de ancho.

Velocidades entre 150 y 3000 cajas/hr.





MK-1

Lavadora para varillas de horno, ganchos y todo otro tipo de pequeños instrumentos de metal utilizados en la industria cárnica y de alimentación. La construcción compacta garantiza una duración excepcional de la máquina y excelentes condiciones de lavado.



MEP-100

Lavadora de euro-pallets. Diseñado para lavar europallets con dimensiones de 1000x1200x150 mm (ancho x largo x alto) y más pequeñas.

Asegura un proceso de limpieza y desinfección eficaz.



LR Rotary Label

El removedor de etiquetas rotativo Nowicki LR es un equipo automático para preparar envases de instalaciones alimentarias para su reutilización. Funciona como una estación independiente o como un equipo en línea con el lavado de contenedores en una planta de alimentos. Para este propósito, el removedor de etiquetas rotativo LR aligera la carga de limpieza de las lavadoras de túnel que no están diseñadas específicamente para quitar etiquetas. Capaz de quitar etiquetas de todos los lados de un contenedor, la máquina puede procesar muchos cientos de contenedores por hora.





MWF-1

Lavadora para carros DIN 9797 de 200 lts (opción 300 lts)

El equipo consiste de una cámara de lavado y enjuague y un dispositivo de carga y descarga.

El agua de lavado circula en un circuito cerrado filtrado, lo que, combinado con la posibilidad de ajustar la cantidad de agua de enjuague, garantiza el consumo total de agua a un nivel satisfactorio del usuario.



MWF-2

Equipo para 2 carros en simultáneo.



MPD-1

Lavadora de cajas-pallet MPD-1 asegura un proceso de limpieza y desinfección eficaz.

El dispositivo consiste de una cámara de lavado y enjuague y un dispositivo de carga y descarga.

El agua de lavado circula en un circuito cerrado filtrado, lo que, combinado con la posibilidad de ajustar la cantidad de agua de enjuague, garantiza el consumo total de agua a un nivel satisfactorio del usuario.

Versiónes MPD-1 para cajas-pallet de peso inferior a 50 kg y MPD-1-200 para cajas-pallet más pesadas y carros de 200 lts.



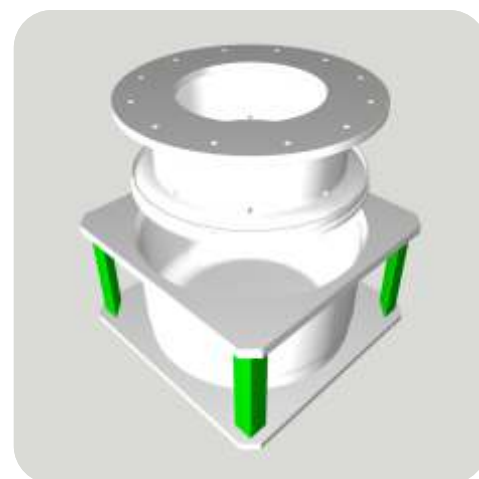
CHEESEMOULD ø350 mm Protected - Perforation

Este molde único tiene "perforación protegida". La micro-perforación está protegida contra daños y el patrón especial tipo panal de abeja también fortalece la construcción. Adicionalmente, utiliza un espesor de lámina de 15 mm. Los canales de perforación son bastante cortos: solo 3 mm. Para fines de limpieza, esto es ideal, ya que la posibilidad de bloquear una perforación se vuelve insignificante.



MOLDES COMBINADOS

La flexibilidad en la quesería es fundamental para añadir valor a su queso. Uno de los métodos es producir múltiples formas de queso con solo 1 línea de producción. Esto es posible con moldes combinados. Estos moldes tienen las mismas dimensiones exteriores, por lo que todos pueden manipularse en la misma línea de producción. Las dimensiones interiores son diferentes, y esto hace posible producir diferentes formas.



CHEESEMOULD (6x) ø80 x 750 mm

Para este proyecto, se solicitó 3 tipos de queso en la misma línea: uno tipo "hogaza de pan" largo y 2 tipos de queso en forma de cilindro. El queso cilíndrico está destinado a fetas redondas en 2 dimensiones: ø112 y ø80 mm.



ESTACIONES DE HIGIENE

La estación de higiene está hecha para el lavado de manos y la limpieza de calzado al mismo tiempo.

Las estaciones de higiene tienen unidades automáticas de desinfección de manos, limpiador de cepillos para calzado o sondeos de higiene con zona de goteo y paso controlado por torniquetes.

Las estaciones de lavado a mano están hechas de acero inoxidable y son fáciles de limpiar.

Minimizan el riesgo de contaminación en la industria de procesamiento de alimentos.



LIMPIEZA DE CALZADO

Las máquinas de limpieza de calzado garantizan una limpieza rápida y eficaz del calzado, tanto a la entrada como a la salida de la zona de producción.

Ser altamente eficiente, fácil de usar, rápido de proceder y rentable es un activo valioso para cada negocio en busca de estándares de higiene impecables.



LIMPIEZA DE MANOS

Las soluciones de limpieza de manos garantizan una higiene óptima de las manos del personal al entrar en la zona de producción.

El lavado de manos y la desinfección eficaces son fundamentales para prevenir la contaminación de los productos y cumplir las normas de higiene de HACCP, IFS, NSF y otros.

Las soluciones de limpieza de manos están diseñadas para dirigir al personal a utilizarlas de forma adecuada y económica, evitando así una limpieza insuficiente de las manos.





ARGENTINA:
+54 (11) 45554645
+54 (11) 45541592
Fraga 1125
CP 1427 - Capital Federal

BRASIL:
+55 11 4557 2163
Rua Dalva de Oliveira, 35
Vila Carmem - Embu das Artes-Sp
CEP 06803-090- Sao Paulo

CHILE:
+56 9 3372 4763
Eliodoro Yañez 2972
Plaza Oficinas, oficina N°609
Providencia - Santiago

PARAGUAY:
+595 (21) 674314
Mcal. Lopez y Cnel. Machuca
Quartier Las Marias Ap. 7501
Fdo. de la Mora

URUGUAY:
+598 2698 0842
Parque de las Ciencias, Of. 13-14
Ruta 101 km.23.500
C.P. 14.000 - Canelones