

A close-up photograph of a white plate containing several pieces of golden-brown, breaded fish. The fish is garnished with thin slices of lemon and fresh green herbs. The plate is surrounded by a generous amount of fresh green leafy salad. The background is a dark wooden surface.

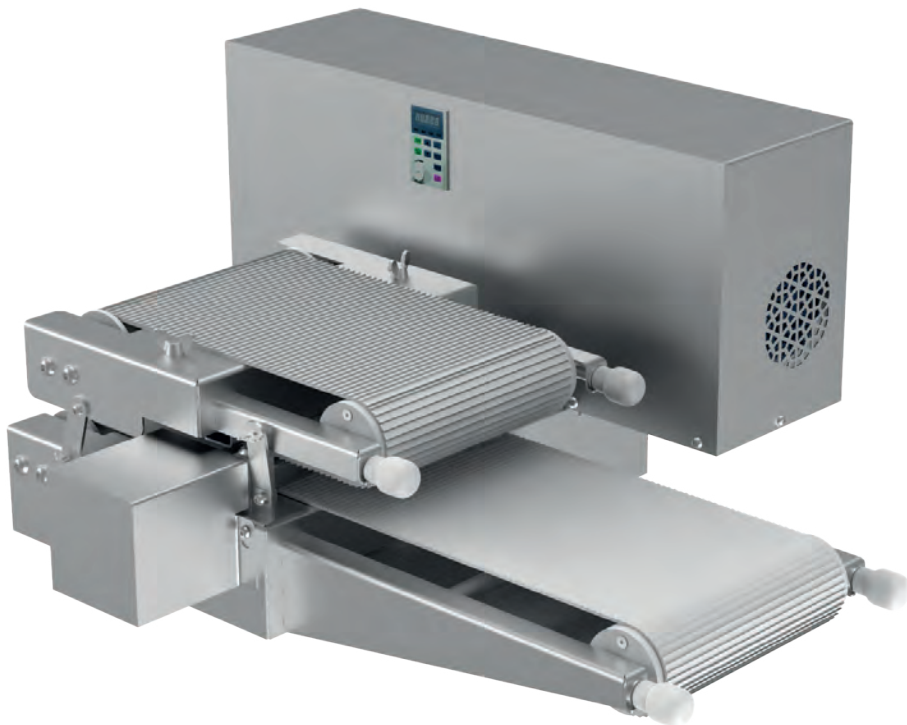
BID

Catálogo





FILETEADORA DE PECHUGAS



Fileteadora de pechugas semiautomática de mesa, regulador de tamaño de filet y variación de velocidad, perfecta para adaptarse a cualquier tipo de producción ya sea baja, mediana o alta. Su gran facilidad de manejo y mantenimiento la hacen una máquina muy versátil.

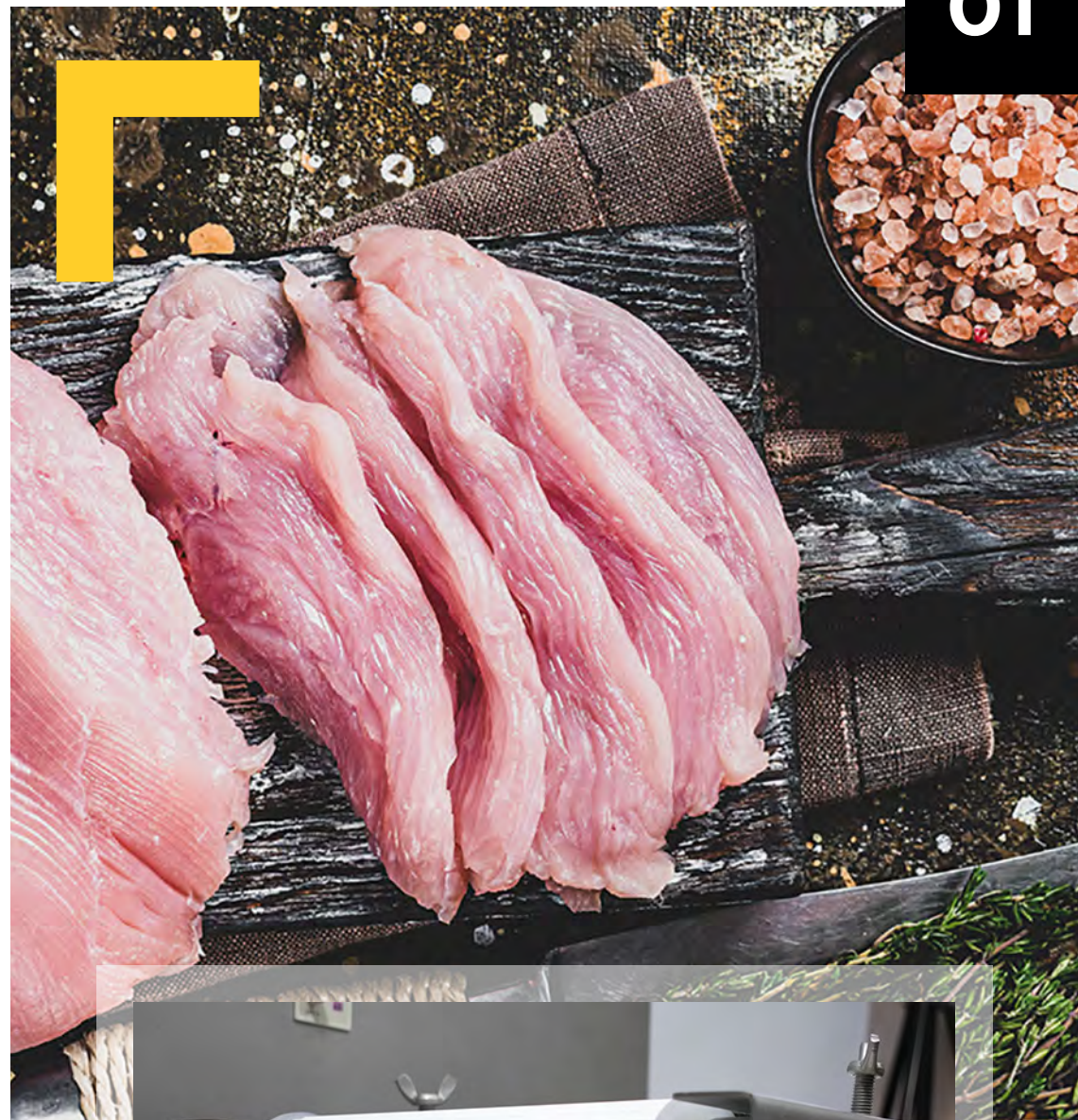
Al momento de la producción se logra una gran mejora en el proceso de fileteado debido a su sistema de cuchillas que asegura que todos los filetes tengan el mismo espesor, resultando en una mejor presentación del producto final.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Productividad: 500kg/hs
Alimentación 220V + tierra
Potencia 0,37 HP
Bandas transportadoras de alto grip atóxicas.
Sistema intercambiable de cuchillas.

DIMENSIONES Y PESO
Ancho: 840mm
Alto: 600mm
Profundidad: 550mm
Peso: 40kg

Completamente fabricada en acero inoxidable AISI 304



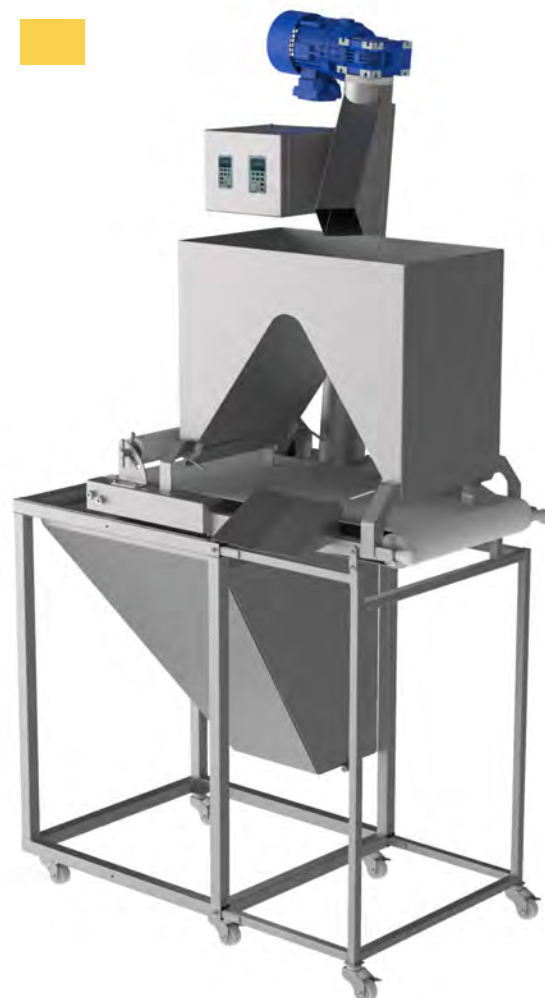
FIL-500

EMPANADORAS Y REBOZADORAS



EMP-100

Productividad: 100kg/hs
Potencia: 1HP
Ancho: 970mm
Alto: 1720mm
Profundidad: 660mm
Peso: 65kg



EMP-200

Productividad: 200kg/hs
Potencia: 1HP
Ancho: 1050mm
Alto: 1860mm
Profundidad: 650/1065mm
Peso: 100kg



EMP-400

Productividad: 400kg/hs
Potencia: 1HP
Ancho: 1680mm
Alto: 2260mm
Profundidad: 650/1065mm
Peso: 150kg



Nuestras empanadoras se destacan por su versatilidad gracias al simple manejo y la facilidad de mantenimiento. Al momento de la producción se logra una mejora en el proceso de empanado debido al sistema de control de presión con el que cuentan las máquinas. Y todo esto nos brinda como resultado una excelente presentación del producto final.

Perfecta para pequeñas, medianas y altas producciones.

El tiempo de empanado se reduce en un alto porcentaje, obteniendo un resultado excelente y económico, logrando una buena producción con un costo de personal significativamente bajo.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

100% acero inoxidable

Sistema anti grumos
Rascadores de limpieza de rolos y cinta
Limpieza sencilla
Bajo consumo eléctrico
Alimentación: 220 voltios + tierra
Sin fin recuperador de pan

Banda transportadora atóxica
Operación semi-automática
Comando digital
Regulación de caudales
Regulación de presión
Variador de velocidad electrónico
Mínima contaminación acústica



BOMBOS DE MASAJEO



BOM-15/20

Capacidad: 20lts
Productividad: 45kg/hs
Ancho: 480mm
Alto: 720mm
Profundidad: 750mm
Peso: 25kg



BOM-30/40

Capacidad: 40lts
Productividad: 90kg/hs
Ancho: 735mm
Alto: 1020mm
Profundidad: 790mm
Peso: 40kg



BOM-70/80

Capacidad: 80lts
Productividad: 180kg/hs
Ancho: 900mm
Alto: 1650mm
Diámetro de boca: 350mm
Peso: 70kg



■ Sistema de tubos para un masajeo más suave y efectivo.

Los bombos de masajeo son máquinas que permiten la absorción de líquidos en todo tipo de carnes, logrando mayores rendimientos, tiernizados y homogeneidad de los sabores. Se puede incrementar hasta un 45% el peso de los filetes o trozos de carne y ganar calidad de producto en muy poco tiempo.

Construidos en acero inoxidable AISI 304, variador de velocidad electrónico, inversión de giro, alimentación 220V + tierra.

MEZCLADOR DE CARNE

Máquina amasadora o mezcladora profesional para diferentes tipos de carnes y especias. Fiables, muy fáciles de montar, limpiar y desmontar. Ideal para carnicerías, avícolas, chacinerías, restaurantes, catering y supermercados.

Diseñadas para un funcionamiento intensivo, y para obtener masas sumamente homogéneas. Fáciles de descargar, gracias a la cuba volcable.





■ MEZC-120

Capacidad de la cuba: **120lts/90kg**
Materia prima: **todo tipo de
cárnicos, especias y vegetales.**

Ancho: 1085mm

Alto: 1063mm

Profundidad: 700mm

Peso: 78kg

Potencia: Cuenta con dos
motores de 05HP cada uno

■ MEZC-60

Capacidad de la cuba: **60lts/45kg**
Materia prima: **todo tipo de
cárnicos, especias y vegetales.**

Ancho: 770mm

Alto: 800mm

Profundidad: 530mm

Peso: 40kg

Potencia: 05HP



FORMADORA DE HAMBURGUESAS



FORM-2000



Productividad: 1500 uds/hs
Ancho: 312mm
Alto: 772mm
Profundidad: 1510mm
Peso: 53kg

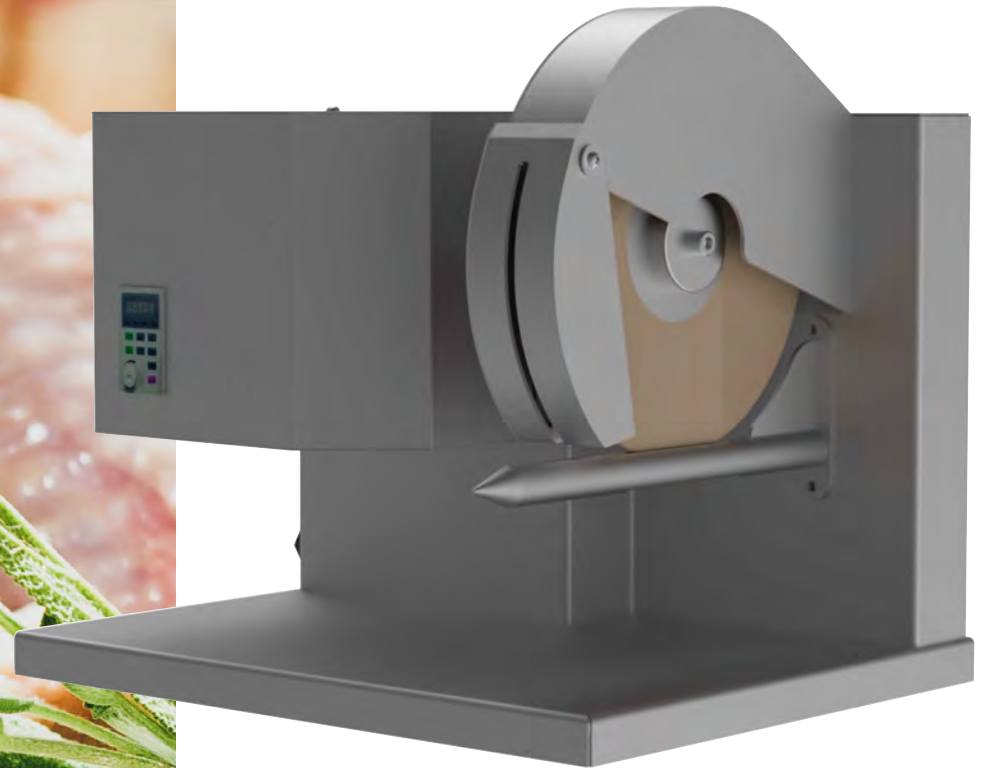
Máquina de mesa para pequeñas y medianas producciones. Se obtiene una gran calidad en el formado de la hamburguesa debido al sistema de presión de resortes, que permite adaptar el espesor automáticamente conservando la compactación sin importar la variación de hasta un 15% en el proceso de la mezcla a formar. Su sistema de papel doble bobina permite en un mismo proceso el formado y empaque, quedando el producto terminado.

100% acero inoxidable

TROZADOR DE POLLOS

TROZ-300

Construida en acero inoxidable, la trozadora de pollo es ideal por su fácil manejo. Posee un disco de acero inoxidable con protección anticorte. Productividad: 300 pollos por hora, dependiendo de la velocidad del operario.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Productividad: 300 pollos/hs
Materia prima: carne aviar

Ancho: 528mm
Alto: 450mm
Profundidad: 455mm
Peso: 25,5kg

Construida en acero inoxidable AISI 304.
Potencia: 1HP. Variador de velocidad electrónico.
Bajo consumo eléctrico. Limpieza sencilla.
Alimentación 220 voltios + tierra.



SIERRAS CARNICERAS

Potencia 2HP
Alimentación 220V
Medida de sierra 3150mm
Botonera de marcha y parada
Construida en acero inoxidable
AISI 430 o 304
Peso neto. kg



07

SC2M





SC4T

Potencia 4HP
Alimentación 380V
Medida de sierra 3150mm
Botonera de marcha y parada
Swich de seguridad puertas abiertas
Protección de motor magnetotérmica
Regla guía de corte
Construida en acero inoxidable AISI 430
Peso neto. 146 kg

