

Maquinaria para la elaboración de embutidos

PICADORAS MONOBLOC

Picadoras de alimentación manual para pequeñas producciones.

Modelo	Producción kg/h
PM - 114	de 270 a 450
PM - 130	de 420 a 900
PM - 160	de 530 a 1000



Mod. PM-114



Detalle alimentación picadora PA



PICADORAS AUTOMÁTICAS

Picadoras equipadas con sistema de alimentación angular o con proceso previo de mezclado, que permiten trabajar con carne fresca y congelada previamente guillotada. Las picadoras automáticas modelos NCP, PA y PREMAT realizan un picado homogéneo y regular, y tienen la posibilidad de incorporar un sistema de desnervado de la carne.



Proceso amasado

Modelo	Producción kg/h	Características
NCP - 130	1000 a 2000	Modelos con tolva directa a husillo de picado.
NCP - 160	1300 a 2600	
PA - 130	3000 a 4000	Modelos con sinfin de alimentación automática hacia el husillo de picado.
PA - 160	5000 a 6000	
PA - 200	8000 a 9000	
Premat - 130	3000 a 4000	Modelos con palas de premezclado antes del picado.
Premat - 160	5000 a 6000	
Premat - 200	8000 a 9000	



Mod. PA-200



Mod. PREMA-200

AMASADORAS

Las amasadoras Mod. AVT con palas en "T" o Mod. AVZ con doble pala en "Z" son muy eficaces para el amasado de una amplia gama de pastas y preparados cárnicos. Los modelos AVT y AVZ realizan la doble función de amasado y mezcla de manera rápida y eficaz. La incorporación de tapa y sistema de vacío permite obtener un producto perfectamente homogéneo y sin burbujas de aire. Su funcionamiento silencioso y la posibilidad de incorporar un sistema de carga y descarga automáticos las hacen máquinas muy adaptadas a medianas y grandes producciones. Las amasadoras Mod. AM no disponen de vacío y están indicadas para pequeñas producciones, plantas piloto o charcuterías.



Detalle conjunto de palas de mezclado



Mod. AVT-50/EL



Mod. AVZ-600



Mod. AVZ-1000

Las picadoras PREMAT se pueden equipar opcionalmente con un sistema de inyección de gas criogénico.

	Modelo	Producción kg/h
	AM-50, AM-100, AM-150, AM-250	De 150 a 800
Con vacío	AVT-50, AVT-100, AVT-150, AVT-150/EL, AVT-300	De 150 a 1000
	AVZ-150, AVZ-300, AVZ- 600, AVZ-1000, AVZ-1500	De 400 a 6000



Maquinaria para la elaboración de embutidos

EMBUTIDORAS

Las Embutidoras continuas hidráulicas automáticas al vacío (mod. EC) son programables a través de su panel de control electrónico y funcionan mediante el sistema de rotor de paletas de diseño exclusivo que evita el desgaste del conjunto y prolonga su vida útil. Consiguen una elevada producción con una uniformidad de embutición y una gran precisión de peso. Se pueden complementar con porcionador, retorcedor y mano automática y conectarse a una clipadora automática, por lo que permiten la elaboración de una amplia gama de embutidos cárnicos u otro tipo de pastas o emulsiones.

Los modelos de pistón mod. EP dan una muy buena calidad de embutición y son adecuados para pequeñas producciones.



Mod. EP - 50



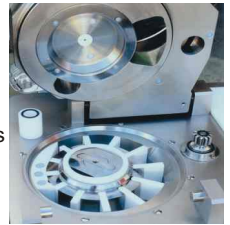
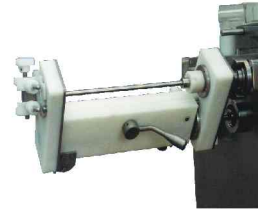
Mod. EC -40



Mod. EC -60
(con cargador hidráulico)

OPCIONAL:

- Porcionador
- Retorcedor
- Mano automática
- Rompebóvedas



Rotor de 12 paletas

	Modelos	Producción kg/h Capacidad lts	Potencia kW
Emb. continuas	EC-20	Hasta 2000 kg	3
	EC-40	Hasta 4000 kg	5,5
	EC-60	Hasta 6000 kg	9,2
Emb. de pistón	EP-30	30 lts	0,75
	EP-50	50 lts	1,4
	EP-70	70 lts	2,2

CUTTERS

Las cutters permiten elaborar una amplia gama de masas, emulsiones o pastas finas, adaptándose a la producción de cada industria; ideales para la elaboración tanto de productos cocidos como curados. Los modelos CUT son las de mayores prestaciones que incorporan múltiples velocidades de corte y mezcla, panel de control con microprocesador, temperatura del producto, posibilidad de cargador, vaciador, cuenta vueltas de la artesa, además, en los modelos CUTVAC su avanzado sistema de vacío nos permite conseguir una elaboración de pastas finas y emulsiones perfectamente homogéneas y con ausencia total de burbujas de aire.



Vaciador



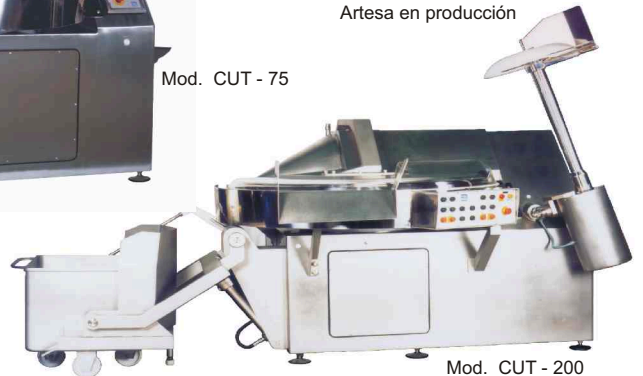
Mod. CUT - 75



Artesa en producción



Conjunto cuchillas de corte



Mod. CUT - 200



Mod. CUTVAC - 300

Modelo	Producción * kg/h	Potencias kW	Vacío m³/h
CUT-35, CUT-50	De 60 a 280	7, 15	-
CUT-75, CUT-120, CUT-150	De 240 a 900	22, 30, 37	-
CUT-200, CUT-300, CUT-500	De 400 a 2800	55, 92, 132	-
CUTVAC-200	De 400 a 1100	55	100 m³/h
CUTVAC-300	De 600 a 1800	92	160 m³/h
CUT-VAC 500	De 780 a 2800	132	250 m³/h

* Datos estimados según producto a elaborar

