



MASTER MACHINES®

Maestría en innovación con pasión





MASTERVAC

Maquinas para empaque al vacío, sellado de bandejas, atmósfera modificada MAP, Skin Pack de productos farmacéuticos, tintas alimenticios entre otros.



MASTERCUT

Maquinas para tajado automático de derivados cárnicos o lácteos con y sin interleaver o sistemas de verificación & control de peso y descarte integrados.



MASTERMEAT

Maquinas para procesamiento cárnico, Flakers, molinos, Cutters, embutidoras, tumblers, inyectoras, formadoras de hamburguesas, atadoras, separadoras de salchichas y mezcladoras.



MASTERPACK

Maquinas automáticas selladoras de bolsas, Vinipeladoras y flowpack con y sin atmosfera modificada MAP



MASTERTEST

Maquinas detectoras de metales para líneas de proceso, verificadores de peso, sistemas automáticos de detección de fugas en envases MAP, analizadores de gases y vacuómetros portátiles.



MASTERBAND

Bandas transportadoras para movimiento de productos dentro del proceso, bandas elevadoras de solidos, polvos o líquidos, mesas rotativas de recepción de productos.



MASTERMARK

Equipos automáticos tipo INKJET TIJ y CIJ para codificado, Loteado y/o marcaje de productos y envases, sistemas de codificado laser para aplicaciones especiales



MASTERRENT

Aliados estratégicos para el arrendamiento operativo de maquinas y tecnología, una alternativa para tecnificar su compañía.



MASTERTECH

Nuestro departamento de ingeniería y soporte técnico, le asesora, acompaña, capacita y mantiene sus equipos siempre en optimas condiciones para su máximo aprovechamiento

Índice

MASTERCUT

Tajadora VA804

Tajadora SLI-300 PLUS EP

Tajadora FTI-250 PLUS

MASTERVAC

Empacadora Al Vacío VP260

Empacadora Al Vacío VP420

Empacadora Al Vacío VP520

Empacadora Al Vacío VP820D ECO

Empacadora Al Vacío VP610DECO

Empacadora Al Vacío VP1100BA

Empacadora Al Vacío VP950PRO

Termoselladora TB4A

Termoselladora TB2

SkinPack SK 320 TS

Termoformadora TFB420

Termoformadora TFA520

MASTERMEAT

Apanadora Mod.Compact

Apanadora Mod.Practic 350

Formadora de Hamburguesas FHN-100

Mod. Super-Basic

Embutidora FPT30E

Embutidora ECV95

Molino M120L

Cubicadora CC550

Rebanadora SL-21KC

Rebanadora SL36KC

MASTERMARK

Codificadora CT300

Codificadora B1040S

Codificadora R10REACH

MASTERBAND

Banda Transportadora BT1500

MASTERPACK

Selladora de Bolsas SB810II

MASTERGRATER

Ralladora 1.5

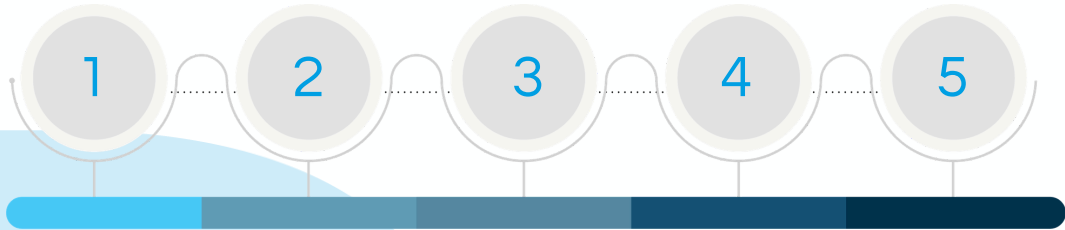
Ralladora 3.0

Ralladora 5.0

Ralladora 04CV

Ralladora CS400

Ventajas de contar con *Master Machines®*



Asesoría especializada

Te acompañamos en todo el proceso, desde la elección de tu máquina hasta la optimización de tu producción.

Soporte técnico garantizado

Contamos con un equipo propio de ingenieros y técnicos capacitados para resolver cualquier eventualidad.

Stock inmediato de repuestos

Disponibilidad rápida de piezas originales, evitando paradas largas en tu línea de producción.

Soluciones integrales

Ofrecemos maquinaria, repuestos, servicio técnico y acompañamiento en un solo lugar.

Experiencia y respaldo

Más de 15 años impulsando la industria alimentaria en Latinoamérica, con ética e innovación.



**Comunícate
directamente
con nosotros**

VA804 + INTERLEAVER

La VA804 combina alto rendimiento y versatilidad en un diseño compacto de acero inoxidable. Rebana carnes, embutidos y quesos, con opción de interfoliado con papel separador. Su panel de control intuitivo permite configurar presentaciones en formato apilado, escalonado o circular, descargando el producto automáticamente en la banda transportadora.



TAJADORAS SLI-300 PLUS EP

Rebanadoras industriales automáticas diseñadas para grandes producciones. Rebana fácilmente quesos, jamón, tocineta, pepperoni, carpaccio, mortadella etc. Su panel operativo y HMI de fácil acceso optimizan el control y reducen los movimientos del operador, garantizando máxima productividad en líneas de alto rendimiento.



FTI-250 PLUS + INTERLEAVER

Máquinas compactas y seguras, diseñadas bajo estándares internacionales de higiene y calidad. Ofrecen corte programable, operación sencilla con panel HMI, rebanando fácilmente quesos maduros o semiduros, jamon, tocineta, pepperoni, carpaccio etc.



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterCut

EMPACADORAS AL VACÍO

LÍNEA CATERING

La línea profesional MASTERVAC® está fabricada en acero inoxidable y equipada con controles digitales, tapa de policarbonato y sistema de sellado de alta resistencia. Ofrecemos modelos compactos y de gran capacidad, adaptados a diferentes volúmenes de producción, que garantizan empaques herméticos, mayor frescura, higiene y presentación profesional de los alimentos.



VP420



VP520



VP260



EMPACADORAS AL VACÍO

LÍNEA INDUSTRIAL

VP820



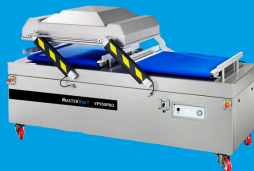
La línea MASTERVAC®, en acero inoxidable, ofrece empaques herméticos con mayor frescura, higiene y presentación profesional.

- **VP950PRO:** Máxima capacidad para altas producciones.
- **VP820:** Eficiencia y rendimiento para medianas y grandes plantas.
- **VP610:** Versátil y confiable para producciones intermedias.
- **VP1100BA:** Diseñada para producción de alto rendimiento, con una distribución lineal que optimiza el flujo de trabajo y permite su integración con sistemas automatizados.

VP610



VP950PRO



VP1100BA





TERMOSELLADORAS

LÍNEA INDUSTRIAL

Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterVac



- **TB4A:** Termoselladora automática con sistema de carga y descarga de bandejas, ideal para procesos continuos de alta eficiencia. Permite termosellado, atmósfera modificada (MAP) y empaques tipo SKIN.
- **TB2:** Termoselladora al vacío con control PLC y alta velocidad (hasta 28 bandejas por minuto). Compatible con termosellado, MAP y SKIN, ofreciendo máxima versatilidad en líneas de producción.
- **SK320TS:** Máquina compacta de entrada a los empaques especializados tipo SKIN, sistema de liberación de film, cámaras de vacío, molde y control de temperatura. Ideal para producciones que buscan iniciarse en el envasado al vacío SKIN con presentación profesional.



La línea de termoformadoras Master Machines está diseñada para adaptarse a diferentes volúmenes de producción en la industria alimentaria.

TERMOFORMADORAS

LÍNEA INDUSTRIAL

Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterVac



- **TFB 420:** Modelo de la serie Medium, ideal para medianas y grandes empresas. Combina velocidad, flexibilidad (con opciones de vacío, MAP y SKIN) y eficiencia en cada empaque.
- **TFA 520:** Modelo de la serie High, pensado para grandes industrias. Su diseño modular y nivel de automatización permiten altos volúmenes de producción continua con el máximo rendimiento.

TFB 420



TFA 520



APANADORAS

- **Mod. Compact:** Empanadora de sobremesa, ideal para pequeños productores. Con un ancho útil de 150 mm y capacidad de hasta 2.000 piezas/hora, ofrece practicidad en un diseño compacto, fácil de limpiar y de bajo consumo energético.
- **Mod. Practic 350:** Equipo automático para medianas y grandes producciones. Con ancho útil de 350 mm y capacidad de hasta 12.000 piezas/hora, integra velocidad variable, alimentación automática de pan, depósitos amplios y soplador para un acabado uniforme.

MOD.COMPACT



MOD.PRACTIC 350



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterMeat

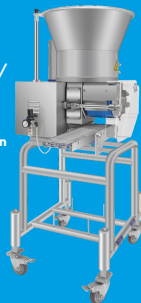
FORMADORA DE HAMBURGUESAS

Formadora de Hamburguesas:
Máquina compacta para altos volúmenes de producción, que garantiza hamburguesas uniformes y procesos continuos y eficientes para mayor productividad.

FHN100

- Capacidad: 3.500 hamburguesas / H
- Tolva de 50 L y banda transportadora integrada
- Diseño robusto y de fácil operación
- Dispositivo de colocación de separadores integrado

FHN100



MOD. SUPER-BASIC



MOD. SUPER-BASIC

- Peso ajustable, grosor hasta 15 mm.
- 20 unidades/minuto.
- Tolva de 10 kg.
- Acero inoxidable AISI 304.
- Permite papel separador.



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterMeat



EMBUTIDORAS

ECV-95



- Fabricada en acero inoxidable AISI-304, fácil de limpiar y de alta durabilidad.
- Ideal para embutir carnes, pastas y productos líquidos o semilíquidos.
- Alta capacidad de producción: hasta 3.000 kg/h o 400 porciones/min.

FPT30E



- Aumenta tu producción sin perder precisión.
- Uniformidad total en cada embutido.
- Menos tiempo y esfuerzo, gracias a la automatización.
- Torcedor / Porcionador de mano mecánica



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterMeat

CUBICADORA CC-550



La CC-550 es una cubicadora industrial diseñada para la producción de la industria cárnica y láctea. Permite obtener cortes uniformes como cubos, tiras o filetes, agilizando los procesos y garantizando calidad en cada producto.

Con su gran capacidad de trabajo, esta máquina ayuda a optimizar la producción, reducir tiempos y asegurar la uniformidad, convirtiéndose en una aliada indispensable para plantas de procesamiento.



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterCut

MOLINO M120L

Fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio, garantiza higiene, resistencia y fácil limpieza.

Con su gran capacidad de trabajo, permite procesar altos volúmenes de carne de manera rápida y uniforme, convirtiéndose en una herramienta indispensable para la industria alimentaria.

Ideal para plantas de procesamiento cárnico, este molino combina potencia, durabilidad y facilidad de uso, optimizando la producción en cada jornada.



REBANADORAS

SL21KC

La SL21KC es una rebanadora de porciones para productos como carne, queso, jamón, tocino o pescado. Ajusta el grosor de corte y alcanza hasta 280 cortes por minuto. Fácil de operar y limpiar, es ideal para la industria de alimentos.



SL36KC

La SL36KC es una rebanadora industrial diseñada para cortar carne en porciones uniformes de manera rápida y precisa. Con su gran capacidad de producción, Produce entre 160 y 320 porciones/minuto



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterCut

CODIFICADORA CT300

Sistema de codificado, para imprimir texto, logos, fechas y códigos en bolsas de 50 a 550 mm. Hasta 300 bolsas/min, letras de 1.6 a 12.7 mm, y hasta 150 caracteres por línea. Usa tintas base agua, solvente o de seguridad. Software en español.



CODIFICADORA B1040S

La MASTERMARK® B1040s es una **impresora T1J compacta** y portátil, ideal para superficies irregulares. Tiene cabezal antichoque, Bluetooth para Android y sistema de cartucho fácil de cambiar. Peso: 610 g.



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterMark



CODIFICADORA R10REACH TOUCH

Compacta, versátil y fácil de usar. Imprime sobre superficies porosas y no porosas con una resolución de hasta 300 dpi.

Su pantalla táctil de 5" con interfaz intuitiva permite configurar y visualizar los mensajes con facilidad.



El cabezal flexible se adapta a superficies irregulares y su función de base de datos variable facilita la codificación de información dinámica.

Diseñada para una integración sencilla con otros equipos industriales.

Banda Transportadora BT1500

La banda transportadora BT1500 es un equipo robusto en acero inoxidable, con diseño higiénico y versátil, ideal para optimizar procesos de transporte en diversas industrias.



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterMark



SELLADORA DE BOLSAS SB810II

Sella y codifica en una sola pasada, tanto en posición horizontal como vertical.

Compatible con todo tipo de materiales termo-sellables, ofrece control de temperatura, velocidad ajustable y codificador de tinta sólida que imprime lote y fecha con excelente adherencia.



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterMark



RALLADORAS

Las ralladoras industriales están diseñadas para ofrecer versatilidad, alta capacidad de producción y una limpieza sencilla.

Gracias a sus cuchillas intercambiables, permiten rallar en diferentes grosores y adaptarse a distintos tipos de productos, manteniendo uniformidad y eficiencia en cada preparación.

RALL 1.5



Capacidad de hasta **300** kg/h. Ideal para producciones versátiles con cuchillas de 12,7, 7,9, 6,35, 4,7, 3,9 y 2,3 mm.; destaca por su fácil uso, limpieza y capacidad media de producción.



RALL 3.0

Capacidad de hasta **700** kg/h (con queso blando a 6 °C). Incluye kit de piso en acero inoxidable y cuchillas en diferentes grosores: 12,7, 7,9, 6,35, 4,7, 3,9 y 2,3 mm.



RALL 5.0

Alta producción de hasta **1000** kg/h (con queso blando entre 1 °C y 6 °C). Equipada con kit de piso móvil en acero inoxidable y cuchillas de Ø 12,7 a 2,3 mm.

RALLADORA 04CV

La RAL-04-CI es una ralladora industrial compacta que procesa barras completas de producto, fraccionándolas y dosificándolas automáticamente sin generar desperdicios.



Productos: diseñada para rallar quesos y otros alimentos en bloque.

Ventajas principales:

- Alta producción en espacios reducidos.
- Sistema automático que evita desperdicios.
- Fabricada en acero inoxidable, fácil de limpiar y con máxima seguridad para el operador.
- Robusta, duradera y con motor de 4CV para trabajo exigente.

RALLADORA CS400

Un equipo industrial diseñado para procesar alimentos en bloque, ya sea para rallar, triturar o cortar de manera rápida y uniforme.

- **Productos:** Queso, carne y vegetales en bloque.
- **Ventajas:** Alta producción, acero inoxidable higiénico y diseño robusto.



Escanear e ingresar al mundo multimedia MasterGrater



SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

INSTALACIÓN

MANTENIMIENTO

REPARACIÓN

Acompañamos cada máquina con soporte técnico certificado,
repuestos originales y asistencia directa de nuestros ingenieros.



WhatsApp

Técnico: (+57) 310 5592617

*RESPALDAMOS TU INVERSIÓN; MANTENEMOS TU
PRODUCCIÓN ACTIVA.*



MUCHO MAS DE LO QUE SE IMAGINA

- Precios justos
- Soporte técnico
- Puesta en marcha
- Equipos de calidad
- Asesoría profesional
- Innovación Permanente
- Respaldo internacional
- Experiencia certificada
- Multimedia de apoyo online
- Partes y repuestos en stock
- Generación de empleo local
- Capacitación y entrenamiento
- Casos de éxito en cada proyecto
- Soluciones a la medida de sus necesidades
- Sostenibilidad y responsabilidad medioambiental

CONOCE MÁS EN



(+57) 3174720810
Calle 161 No. 96 - 32
Bogotá Colombia
info@vrasystems ltda.com

SÍGUENOS EN



@MASTERMACHINES_INC