

MasterMachines® es un líder integrador y fabricante de maquinas para procesamiento y empaque de productos cárnicos, dentro de sus líneas, MasterMeat® comprende equipos de tronzado, corte, mezclado, masajeado, embutido, atado, pelado, apanado y empaque desde la producción artesanal hasta la producción industrial; Nuestra tecnología se integra fácil y perfectamente en su nuevo entorno de producción o complementa de manera eficaz su ya existente proceso independiente o automatizado; Confiabilidad, durabilidad y un amplio soporte y experiencia hacen de las máquinas MasterMeat® un gran aliado en su cadena de producción.

▶ MUCHO MÁS 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 Medio Ambiental

www.vrasystems.com

M NUESTRAS LÍNEAS DE NEGOCIO



MASTERVAC

▶ Maquinas para empaque al vacío, sellado de bandejas, atmósfera modificada MAP, SkinPack de productos alimenticios, farmaceuticos, tintas entre otros



MASTERBAND

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



MASTERCUT

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



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



MASTERMEAT

▶ Maquinas para procesamiento cárnico, flakers, molinos, cutters, embutidoras, tumblers, mezcladoras, inyectoras, formadoras de hamburguesas, atadoras, separadoras de salchichas.



MASTERRENTAL

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



MASTERPACK

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



MASTERTECH

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



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.



▶ MasterMachines® es una empresa alineada con los estándares mundiales de con responsabilidad y sostenibilidad medioambiental, comprometida con el desarrollo y uso de tecnologías limpias, MasterMachines® es innovación con pasión y visión.



EMBUTIDORAS HIDRÁULICAS

ARTESANALES & INDUSTRIALES

By:



info@vrasystems Ltda.
Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá - Colombia
Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810

www.vrasystems.com



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterCut®



EMBUTIDORAS HIDRÁULICAS

PRODUCCIÓN ARTESANAL / PROFESIONAL E INDUSTRIAL



Industrial
Line

Las embutidoras hidráulicas de la línea **MasterMeat® FXXs** son unas máquinas semi-automáticas ideales para la producción de embutidos en tripa natural o artificial, como salchichas, chorizos, salame, morcillas, jamones o mortadellas, son robustas y confiables con las que logrará productos de alta calidad y de excelente presentación, ideales para restaurantes, carnicerías y procesadores industriales de derivados cárnicos principalmente, sin embargo también son adecuadas para una amplia gama de productos derivados de aves de corral, pescados, repostería o vegetarianos, queso procesado y muchos productos básicos en la industria de procesamiento de alimentos.

En este catálogo les ofrecemos lo mejor del conocimiento, experiencia y las máquinas más modernas e innovadoras de este sector, recientemente diseñadas con avanzada tecnología software 3D y el soporte de investigación y desarrollo I+D+i de la Unión Europea.

Estos equipos fueron desarrollados para embutir una enorme gama de productos atendiendo las más variadas exigencias del mercado internacional, con su producción de forma eficiente, práctica, higiénica y segura.



Completa construcción en acero inoxidable AISI 304, tapa y pistón de fabricación muy robusta



Diseño higiénico, superficies pulidas, sin cantos con radios según norma CE para facilitar limpieza.



Limpieza fácil, agujero en bancada para drenaje de líquidos



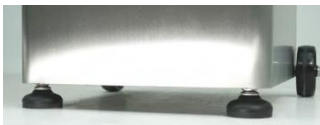
Rodilleras ergonómicas con dirección de trabajo reversible



Manómetro y regulador de velocidad ubicados estratégicamente



Cuadro eléctricos con control de acceso y protección industrial, depósito de aceite independiente



Ruedas para facilitar desplazamiento y pies regulables, antideslizantes y con sistema anti vibraciones.

Detalles de diseño embutidoras serie FXXs:



Equipadas con tres embudos transparentes sin cantos para máxima higiene ØExt. 14, 20 y 30 mm



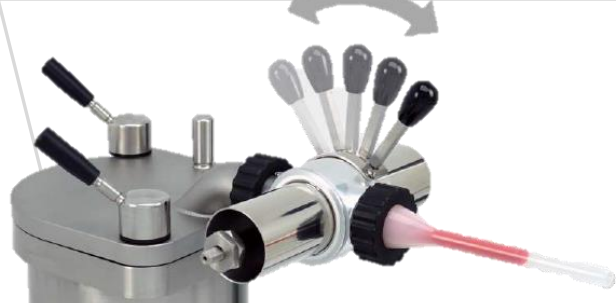
Parada instantánea de salida de masa por descompresión automática del pistón



Vástago de cilindro hidráulico en acero inoxidable con punta intercambiable



Accesorios e Innovación



PF500

Porcionador manual ajustable para masa fina o pastosos desde 20gr hasta 500gr



PH500

Porcionador manual ajustable para masa fina o pastosos desde 20gr hasta 500gr embudo curvo para llenado de contenedores



FH1

Formadora de hamburguesas sencilla, fácil de usar, higiénica, versátil y económica.



RPAV

Modelos y Opciones

Modelo	F14s	F25s	F35s	F50s
Volumen Del Deposito [Litros]	14,2 L	25,2 L	35,1 L	51 L
Capacidad Deposito Para Carne [Kg]	±11 Kg	±20 Kg	±28 Kg	±40 Kg
Nivel De Ruido A 1m [dB]	65 dB (A)	68 dB (A)		69 dB (A)
Ambiente De Trabajo [T °C / %HR]	5 °C a 40 °C / 20% a 90% HR - Protección Industrial IP55			
Conexión Eléctrica [V / Ø / Hz]	220 Volts / 3 Fase / 60Hz [Otros Voltajes y Frecuencias bajo pedido]			
Consumo Eléctrico a 220 Volts [Amp]	3,3 Amp	5,3 Amp		7,5 Amp
Potencia Total Instalada [KW - HP]	0,55 KW - 0,75 Hp	1,10 KW - 1,50 Hp		1,8 KW - 2,5 Hp
Tamaño De La Maquina WxLxH [mm]	470 x 540 x 1240	530 x 570 x 1240	530 x 570 x 1240	640 x 630 x 1360
Peso De La Maquina [Kg]	±90 Kg	±126 Kg	±141 Kg	±219 Kg
Accesorios incluidos	▶ 3 embudos translucidos sin cantos Øext. 14 , 20 y 30 mm ▶ Herramienta para desmontaje de pistón para limpieza y lubricación ▶ Primera carga de aceite hidráulico ▶ Manual de operación en español			
**Accesorios Opcionales No Incluidos	▶ PF500 - Porcionador manual 20gr a 500gr conexión a embudos translucidos estándar ▶ PH500 - Porcionador manual 20gr a 500gr con embudo curvado 90° para llenado de contenedores ▶ RPAV - Ruedas pivotantes anti vuelco con freno ▶ FH1 - Formadora de hamburguesas, moldes disponibles: a. Ø90 x 10mm [±80gr] b. Ø100 x 10mm [±95gr] c. Ø120 x 10mm [±135gr] d. Otras formas y tamaños bajo pedido e. Ø90 x 15mm [±115gr] f. Ø100 x 15mm [±140gr] g. Ø120 x 15mm [±200gr] ▶ Tuerca porta embudo abierta en acero inoxidable para intercambio extra-rápido. ▶ Embudos en acero inoxidable extra-largos [Largo útil 240mm] Øext. 10, 14, 18, 20, 25, 30, 38, 43 [mm]			

N.A No Aplica • ** Opcional No Incluido Como Estándar • Los valores de capacidad del depósito dependerán de la consistencia del producto [pastas finas o gruesas] • Consejo importante: Elegir siempre la embutidora de capacidad y potencia sobradas, para permitir el crecimiento futuro de la producción.



Salchicha Viena



Chorizo Fresco



Chorizo Madurado / Ahumado



Mortadella



Salame



Morcilla

MASTER MACHINES
Maestría en innovación con pasión

