MASTER MACHINES®

Maestría en innovación con pasión

MASTERVAC · MASTERCUT · MASTERMARK · MASTERPACK · MASTERTEST · MASTERBAND · MASTERTECH · MASTERMEAT

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

NUESTRAS LÍNEAS DE NEGOCIO

MASTERVAC — ► Maquinas para empaque al vacío, selladode bandejas, atmósfera modificada MAP, SkinPack de productos alimenticios, farmaceuticos, tintas 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, mezcladoras, inyectoras, formadoras de hamburguesas, atadoras, separadoras de salchichas.

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 vacuometros 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

MASTERRENTAL — ► Aliados estratégicos para el arrendamiento operativo de maquinas y tecnologia, una alternativa para tecnificar su compañia.

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

ECOMASTER®

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

By: VR&A SYSTEMS LTDA

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

MASTERMEAT®

Maestría en innovación con pasión

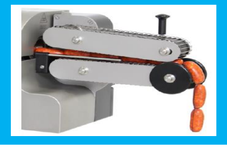
TORCEDORAS & AMARRADORAS

SEMI & AUTOMÁTICAS PARA PRODUCCION INDUSTRIAL

Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterMeat®

TORCEDORAS & AMARRADORAS AUTOMÁTICAS

PRODUCCÍON PROFESIONAL E INDUSTRIAL



Industrial Line

Salchicha Industrial o Artesanal

Chorizo Fresco

Chorizo Madurado / Ahumado

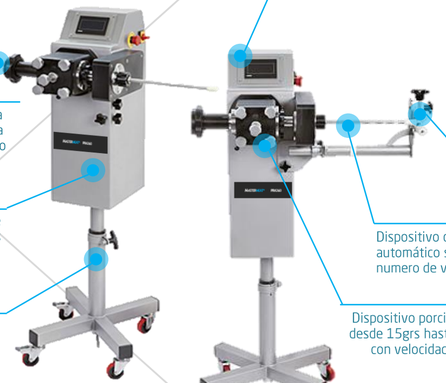
Butifarra / Chorizo Cóctel

Salame

Morcilla

Las torcedoras porcionadoras automáticas de la línea **MasterMeat® TRA360** Twist son máquinas automáticas ideales para la producción de embutidos en tripa natural o artificial, como salchichas, chorizos, salame, morcillas, jamones o mortadellas. Se acoplan fácilmente a cualquier embutidora de pistón hidráulica o eléctrica, son robustas, precisas 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, reposteria o vegetarianos, queso procesado y muchos productos básicos en la industria de procesamiento de alimentos.

La atadoras semi y automáticas de embutidos MASTERMEAT® series ASM y ASP son los equipos ideales para su industria. Están fabricado en acero inoxidable de alto calibre, y sistemas electromecánicos de alta precisión, trabajan con hilo continuo en embutido hecho entripa natural o artificial; Enteramente diseñadas para la sencillez de uso, funcionamiento silencioso y seguro, facilidad de limpieza, en los modelos automáticos con su velocidad ajustable y número de vueltas programables, se han logrado equipos de alto rendimiento y compactos.



Acople a cualquier embutidora de pistón hidráulica o eléctrica mediante tuerca directa o tubo flexible.

Construcción en acero inoxidable muy robusto AISI 304 y plásticos de ingeniería aptos para el contacto con alientos [NSF CE].

Soporte en acero inoxidable de ajuste de altura para acoplar a cualquier embutidora de pistón

Control digital programable soportado en PLC + Pantalla táctil.

Mano automática para operación completamente autónoma con tripa de colágeno o celulosa

Dispositivo de torcimiento automático son programables el numero de vueltas y velocidad.

Dispositivo porcionador automático desde 15grs hasta 1000grs [±3grs] con velocidad de hasta 250kg/h

Ruedas para facilitar desplazamiento y limpieza, antideslizantes y con freno de seguridad.

TRA360 TWIST

LÍNEA AUTOMÁTICA SALCHICHAS

- ► EMBUTIDO
- ► PORCIONADO
- ► TORCIONADO
- ► MANO AUTOMÁTICA

ASM140

Atadora semi-automática hasta 140 atados/min, control digital programable en numero de vueltas y velocidad de atado

Completa construcción en acero inoxidable AISI 304, chasis y cubiertas

ASM70

Atadora compacta semi-automática de mesa construida en acero inoxidable – No requiere energía eléctrica

Longitud de atado ajustable mediante guía mecánica

Pedal de activación

ASP180 / ASP300

Atadora automática hasta 180 y 300 atados/min respectivamente arrastre y descarga automática del embutido

Control digital programable soportado en PLC + Pantalla táctil , parámetros ajustables en numero de vueltas y velocidad de atado

ASP300L

Atadora automática hasta 300 atados/min con generación de lazo para colgar arrastre y descarga automática del embutido

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

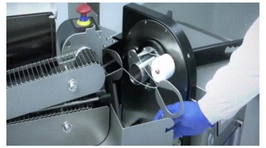
Cuadro eléctricos con control de acceso y protección industrial, depósito de aceite independiente

TRA360 En Detalle:

MADE IN EUROPE

Amarradoras En Detalle:

Control digital mediante PLC+ Pantalla táctil, software en español muy intuitivo y fácil de programar y botonería industrial muy resistente



Sistema de hilado muy sencillo de instalar, y muy confiable, mecanismos regulables en tensión para evitar rotura de tripa, completamente fabricado en acero inoxidable

En cualquiera de los modelos, fácil apertura del sistema con cubiertas abatibles [con control de acceso] para ejecución de tares de configuración, limpieza, lubricación, calibración, mantenimiento

Modelos y Opciones

Modelo	ASM70	ASM140	ASP180	ASP300/ **L
Diámetro máximo de tripa [mm]	Desde 5mm hasta 54 mm			
Tipo de tripa	Natural / Colágeno / Celulosa			
Producción estimada [Atados/minuto]	Hasta 70	Hasta 140	Hasta 180 Auto	Hasta 300 Auto
Ambiente De Trabajo [T°C / %HR]	5°C a 40°C / 20% a 90% HR - Protección Industrial IP65			
Conexión Eléctrica [V / Ø / Hz]	220 Volts / 3 Fase / 60Hz [Otros Voltajes y Frecuencias bajo pedido]			
Potencia Total Instalada [KW - HP]	N.A	0,95 KW	1,3 KW	1,55 KW [++L=1,75KW]
Conexión Neumática [Bares]	4 Bar 8lt/min	N.A	N.A	N.A
Tamaño De La Maquina WxLxH [mm]	650 x 380 x 420	475 x 885 x 1030	465 x 885 x 1030	487 x 1028 x 1046
Peso De La Maquina [Kg]	±42 Kg	±75 Kg	±105 Kg	±115 Kg [**L=±115 Kg]
Accesorios incluidos	► Kit básico herramienta para limpieza y lubricación ► Manual de operación en español			

Modelo	TRA360 TWIST - PORCIONADORA TORCEDORA PARA EMBUTIDORAS DE PISTÓN		
Diámetro máximo de tripa [mm]	Desde 10mm hasta 36 mm	Tamaño De La Maquina WxLxH [mm]	731 x 574 x 1470
Tipo de tripa	Natural / Colágeno / Celulosa / Poliamida	Peso De La Maquina [Kg]	±55 Kg
Producción estimada [Atados/minuto]	±1 Embutido / Seg Hasta 250Kg/hora	Accesorios incluidos: ► Tres embudos inox ØExt 12, 15 y 17mm [**Opc. 11 y 20] ► Conos de silicona para tripa 12,15 y 17mm ► Manual de operación en español	
Ambiente De Trabajo [T°C / %HR]	5°C a 40°C / 20% a 90% HR - Protección Industrial IP65		
Conexión Eléctrica [V / Ø / Hz]	110 Volts / 1 Fase / 60Hz o 220 Volts / 3 Fase / 60Hz [Otros Voltajes y Frecuencias bajo pedido]		
Potencia Total Instalada [KW - HP]	0,95 KW - 1,25 HP	Accesorios Opcionales No incluidos: ► Conos de silicona para torsión ØExt 18 a 36mm ► TRA360MN Mano automática para tripa artificial	

N.A No Aplica ● ** Opcional No Incluido Como Estándar ● Los valores de capacidad productiva dependerán del tipo y calidad de la tripa y en los equipos semiautomáticos de la experiencia del operario ● Consejo importante: Elegir siempre la embutidora de capacidad y potencia sobradas, para permitir el crecimiento futuro de la producción.

MASTER MACHINES

Maestría en innovación con pasión