

Presentación Comercial

Maquinaria para:

HOTELES, RESTAURANTES Y CATERINGS

Innovación Tecnológica en Alimentos



¿Quiénes somos?

Innotechr, una empresa dedicada a brindar soluciones para procesar alimentos de manera innovadora. Descubra cómo su organización puede beneficiarse de nuestra tecnología de vanguardia y mejorar la eficiencia de sus procesos alimenticios.



Nuestras soluciones

Hoy en día, la industria alimentaria se enfrenta a numerosos desafíos, desde la creciente demanda hasta las regulaciones más estrictas. En Innotechr, entendemos estas necesidades y hemos trabajado arduamente para desarrollar soluciones que impulsen el crecimiento y la rentabilidad de su empresa.

En Innotechr, estamos comprometidos a proporcionarles la mejor tecnología para procesar alimentos. Nuestros servicios van más allá de la simple venta de equipos; ofrecemos un amplio catálogo de soluciones diseñadas para abordar los desafíos específicos de su industria.





Beneficios para su Empresa:

1. Mayor Eficiencia y Productividad

Con nuestra tecnología de vanguardia y servicios especializados, experimentará un aumento significativo en la eficiencia y productividad de sus procesos alimenticios.

2. Calidad y Consistencia

Nuestros equipos y servicios están diseñados para garantizar resultados de alta calidad y consistencia en cada producción, lo que se traduce en productos finales que satisfacen a sus clientes y superan sus expectativas.

3. Reducción de Costos

Al optimizar su producción, verán un impacto positivo en sus resultados financieros.

5. Innovación y Competitividad

La adopción de tecnología innovadora les brindará una ventaja competitiva en el mercado. Estarán mejor posicionados para enfrentar los desafíos futuros y aprovechar nuevas oportunidades.

Nuestras marcas



✓ **CB Italy**

✓ **Valko**

✓ **ACFRI**

✓ **Henkovac**

✓ **Deighton**

✓ **Talsa**

✓ **KT**

✓ **Treif**

✓ **Risco**

✓ **Andher**

✓ **Manconi**

✓ **Nock**

✓ **Nowicki**

✓ **Nadratowski**

✓ **Zaltech**

✓ **Frimaq**

✓ **Ibex**

Nuestras marcas

Innovación Tecnológica en Alimentos



CB ITALY



CB Italy es una empresa Italiana fundada en 1962, que ofrece una amplia gama de equipos de cocina de alta calidad a sus clientes en todo el mundo.

Cuentan con una gran variedad de **multicocinadores, asadores, vitrinas calientes hasta hornos de convección**, con el objetivo de exaltar la calidad de los ingredientes y satisfacer las necesidades de sus clientes de manera profesional y sostenible.

Fundada en Italia en 1962, cuenta con un departamento de desarrollo y producción de vanguardia y una oficina comercial responsable de la venta en más de 90 países.

Nos enorgullece decir que **sus equipos de cocina se han ganado la confianza y lealtad de nuestros clientes en todo el mundo. Desde cafeterías, hasta grandes cadenas de supermercados y restaurantes**, cada cliente es importante para nosotros y estamos comprometidos con brindarles la mejor experiencia de compra posible.





Nuestros equipos:

- Multicocinadores
- Horno Infrarojo modulado
- Hornos de convección
- Rosticeros
- Vitrinas calientes
- Parrillas de Piedra caliente
- Trompo para carne árabe o al pastor
- Horno para pizza
- Cocedores para hotdog
- Asador de brochetas
- Emplayadora
- Esterilización de cuchillos
- Sous vide



VALKO

VALKO[®]
SINCE 1995

Máquinas de Cocimiento Sous Vide y al Vacío

Conozca las máquinas de vacío para cocimiento Sous Vide de Valko. Cocine a bajas temperaturas para obtener alimentos más suaves y jugosos. Desde dispositivos compactos hasta soluciones industriales, tenemos la maquinaria adecuada para todo tipo de necesidades culinarias.



Las Ventajas de la Tecnología Sous Vide

Cocimiento Uniforme



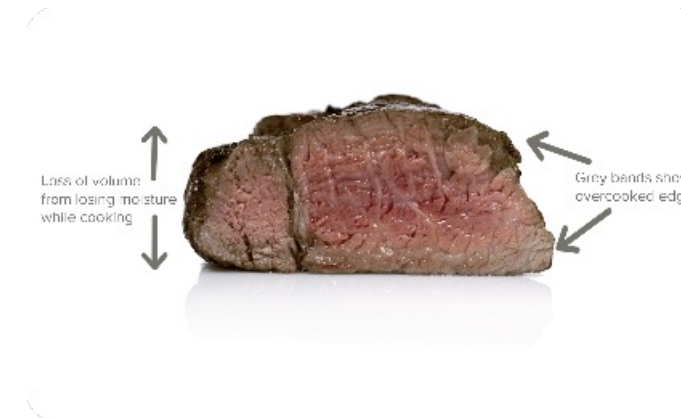
La temperatura constante permite una cocción uniforme de los alimentos.

Sabor Intenso



El sellado hermético de los alimentos en las bolsas mantiene los sabores más intensos.

Textura Perfecta



El cocimiento a baja temperatura asegura que los alimentos conserven su textura y jugosidad.

Seguridad Alimentaria



El cocimiento Sous Vide ayuda a prevenir la contaminación cruzada y garantiza la seguridad alimentaria.

Abatidores de temperatura para catering

Descubra los abatidores de temperatura de ACFRI, una solución eficaz para el mantenimiento de los alimentos frescos y saludables. Los abatidores de temperatura ACFRI son ideales para el sector de la restauración, la hostelería y la industria alimentaria.

- **Conserva la calidad de tus alimentos**
- **Prolonga la vida útil de los alimentos**
- **Conserva la calidad de los alimentos**
- **Cumple con los estándares sanitarios**
- **Alimentos más saludables y frescos**



Gracias a la técnica de los abatidores de temperatura, los alimentos conservan su textura, sabor, aroma, y nutrientes, brindando alimentos de mejor calidad para tus comensales.



Aplicaciones de los abatidores de temperatura:

Hostelería y restauración

En hoteles y restaurantes, la cantidad de comidas diarias es alta y disfrutar de una comida recién preparada es fundamental. La tecnología de enfriamiento rápido permite ahorrar tiempo y dinero mejorando la calidad de los alimentos y satisfacción del cliente.



1

Industria alimentaria

En la industria alimentaria la conservación adecuada de los alimentos es esencial para la producción de alimentos de alta calidad y seguros para el consumidor.

2

3

Catering y grandes eventos

Los abatidores de temperatura ACFRI son particularmente valiosos en catering donde se transportan a menudo alimentos y se requiere una rápida refrigeración para evitar la proliferación de bacterias y asegurar la calidad de los alimentos.



Henkovac

HENKOVAC
QUALITY VACUUM SYSTEMS



Table top, single chambers machines y máquinas para charolas

Cuando se trata de envasado al vacío de alimentos, Henkovac es el líder del mercado. Henkovac tiene una amplia gama de equipos de envasado al vacío, incluidas las máquinas de mesa, las de cámara única y las de charolas. Conozca nuestros productos a continuación.

Table tops

Henkovac Table Top 150

Máquina compacta de sobremesa con función de sellado.

Henkovac Table Top 200

Máquina de sobremesa compacta con cierre de seguridad mecánico.

Henkovac Table Top 300

Máquina de sobremesa con opción de impresión de fecha y un sensor de humedad del aceite de bomba.



Máquinas de Cámara Única

1

Henkovac Model Jumbo 42 XL

Cámara grande con una barra de sellado de 420 mm para sellar alimentos de gran tamaño.

2

Henkovac Model Jumbo 42 Plus

Cámara de vacío con fácil acceso para la limpieza y un panel de control intuitivo.

3

Henkovac Model Jumbo 42

Máquina con un ciclo de vacío rápido para una mayor productividad.

Máquinas para Charolas



Henkovac Tray Sealer TPS Compact 2.0

Máquina de sellado de charolas de sobremesa para el envasado de productos como carne, pescado, quesos y verduras.

Henkovac Tray Sealer TPS Easy Lid 2.0

Máquina de sellado de charolas con lámina superior fácil de pelar para garantizar un fácil y rápido acceso al producto sellado.

Henkovac Tray Sealer TPS Mini 2.0

Máquina compacta para envasado al vacío de pequeñas cantidades de alimentos, perfecta para tiendas y empresas pequeñas.

Henkovac Tray Sealer TPS Standard 2.0

Máquina de envasado al vacío para grandes volúmenes de alimentos en charolas.

Deighton

DEIGHTON

Deighton ofrece una amplia variedad de equipos y maquinarias de alta calidad para diversas aplicaciones en la industria alimentaria. Ofrecemos una amplia gama de maquinaria de formación de alimentos, ideal para la industria restaurantera y hotelera.



Variedad

Forma y produce croquetas, empanadas, nuggets de pollo, albóndigas, pan, tortillas, y mucho más.



La Formadora de Hamburguesas Perfectas

Amplia Gama

Ofrecemos una amplia selección de formadoras de hamburguesas, ideales para todo tipo de establecimientos de alimentos.

Eficiencia

Nuestra formadora de hamburguesas es fácil de usar y limpia, lo que aumenta la eficiencia y la productividad.

Hamburguesas Perfectas

Nuestra formadora de hamburguesas garantiza la consistencia en la forma y el tamaño de tus hamburguesas.

Personalizable

Nuestra formadora de hamburguesas se puede personalizar para producir diferentes tipos de hamburguesas.

Talsa



En Talsa ofrecemos una amplia variedad de máquinas para procesar alimentos, diseñadas para hacer más eficientes tus procesos de producción. Destacan nuestras **embutidoras hidráulicas, amasadoras, mezcladoras, picadoras y moledoras** de alta calidad.





1 Mezcladoras

- Mayor eficiencia en tus procesos de producción.
- Diseñadas para una mezcla homogénea y uniforme en tus productos.
- Fácil limpieza y mantenimiento para ahorro en tiempo y costos.

2 Amasadoras

- Diseñadas para una eficiente mezcla de masas y cremas.
- Fácil de operar para reducción de errores en producción.
- Mayor control en tus procesos de producción para garantizar calidad en tus productos.

3 Picadoras y moledoras

- Nuestro equipo de alta calidad asegura cortes uniformes para una mejor presentación de los productos.
- Nuestras picadoras y moledoras están diseñadas para producir con la menor cantidad de residuos.
- Te ofrecemos diversas opciones y tipos de corte para satisfacer todas tus necesidades.

Embutidoras de alta precisión



- 1 Alta Capacidad**

Nuestras máquinas permiten una producción constante y de alta velocidad.
- 2 Larga Duración**

Fabricadas con materiales de calidad, nuestras embutidoras están diseñadas para durar.
- 3 Fácil de limpiar**

Nuestro diseño permite una rápida y fácil limpieza para mayor higiene en tu producción.
- 4 Precisión**

Con nuestras embutidoras obtén un proceso de llenado exacto y uniforme en cualquiera de tus productos.



Herramientas para el procesamiento de alimentos

Koneteollisuus es una empresa finlandesa de propiedad familiar que fabrica máquinas para la industria alimentaria desde 1938. Ofrecemos una amplia variedad de herramientas confiables, seguras y duraderas, incluyendo sierras de banda, picadoras de carne, mezcladoras, ablandadoras, cortadoras de queso y termoselladoras, entre otras.

Sierras de banda de acero inoxidable

Nuestras sierras de banda de acero inoxidable vienen en tres tamaños: KT-750, KT-460 y KT-210. La KT-750 es lo suficientemente poderosa para el uso industrial y se puede pedir con un motor de 4 kW para aún más potencia. También ofrecemos opciones de mesas fijas personalizadas y zurdas.



KT Koneteollisuus

Picadoras de carne manuales

✓ Fácil de limpiar

Nuestras picadoras de carne manuales vienen en cinco tamaños, con bandejas de carne y casas de molienda desmontables.

✓ Accesorios adicionales

También ofrecemos interruptores de pie y tubos de llenado de salchichas para la elaboración de salchichas.





Picadoras de carne manuales

F-19S

Nuestra rebanadora F-19S corta la carne al instante y la corta en tiras.



F-19S-2

La doble rebanadora F-19S-2 viene con alimentación y corte automático para la seguridad del usuario.



Además contamos con:

Cortadoras de queso

Termoselladoras y rebanadoras clásicas





Cortadoras de alta precisión

En TREIF, ofrecemos una amplia gama de soluciones de corte y rebanado de alimentos para ayudar a optimizar su proceso de producción. Nuestros productos pueden manejar **una variedad de alimentos, desde panes y carnes hasta frutas y verduras.**



Rebanadoras de alimentos

Nuestras máquinas de rebanado de alimentos ofrecen alta precisión y cortes uniformes para productos de diferentes tamaños y consistencias.

Cortadoras de carne

Ofrecemos una amplia variedad de cortadoras de carne que cortan productos con precisión y rapidez, mejorando así la productividad de su negocio.

Cortadoras de pan

Nuestras cortadoras de pan son ideales para cortar productos con corteza, con o sin semillas. Son fáciles de usar y ofrecen una gama de espesores de corte.

Cortadoras de queso

Ofrecemos cortadoras de queso para diferentes tipos de queso, con cuchillas especiales y accesorios para cortar quesos más blandos y pegajosos.



Rebanadora Lion

El cortador de rodajas y porciones LION ofrece hasta 200 cortes por minuto y una cámara grande de colocación de 350 x 240 mm (ancho x alto) mucho rendimiento y espacio para numerosas aplicaciones de corte.

Éste complementa el programa de los cortadores de rodajas y porciones en otra variante de máquina más grande, que se dirige especialmente a los grupos de objetivo como supermercados.

Versátil

cortarse productos con y sin hueso (solo chuleta de cerdo), por ejemplo, pulpas de res y de cerdo, lomos sin hueso, tocino, tripa de cerdo, filetes de carne de buey, filetes rellenos enrollados o quesos, etc.

Alto Rendimiento

Procesamiento rápido y eficiente. ofrece hasta 200 cortes por minuto y una cámara grande de colocación de 350 x 240 mm (ancho x alto) mucho rendimiento y espacio para numerosas aplicaciones de corte.





Rebanadora Felix

La cortadora industrial Felix es una solución de primera calidad, que garantiza un rendimiento óptimo con cada uso. Es adecuada para cortar todo tipo de alimentos, con el mínimo esfuerzo y sin comprometer la calidad.

1

Precisión

Cortes precisos y uniformes.

2

Rapidez

Fácil de usar, con un procesamiento rápido y eficiente.

3

Fácil Mantenimiento

Diseñada para facilitar la limpieza y el mantenimiento de la máquina.



Embutidora RS 110: La solución perfecta para pequeñas producciones



La embutidora continua al vacío RS 110 es la solución perfecta para pequeñas producciones. Este modelo compacto pero extremadamente versátil puede producir una gran variedad de productos alimenticios innovadores y de moda.

Incorpora todas las características de los modelos más grandes para garantizar un producto de calidad superior, y su versatilidad permite cambios frecuentes de producción durante el día de forma sencilla y rápida.





Fortalezas de la Embutidora RS 110

1

Flexibilidad de producción

La máxima flexibilidad de producción permite al usuario cambios frecuentes de producción durante el día de manera sencilla y rápida.

2

Proceso de embutición delicado

El proceso de embutición delicado garantiza la calidad del producto final.

3

Performance de primer nivel

La Embutidora RS 110 ofrece un alto rendimiento con una producción por hora de 2.800 kg/h.

4

Gran variedad de accesorios disponibles

Se puede combinar con una amplia gama de accesorios Risco para cada necesidad de la producción presente y futura.

5

Dimensiones reducidas

Las dimensiones reducidas facilitan su ubicación en la planta de producción.

ANDHER: Maquinaria para la fabricación de embutidos

ANDHER es la mejor opción para la producción de embutidos. Somos líderes en la fabricación, comercialización y mantenimiento de maquinarias de última generación, logrando así la mejor calidad en el producto final.

Conoce nuestras **atadoras de embutido por hilo continuo automáticas y semiautomáticas**, así como los accesorios para extraer el aire del embutido y alimentadores de tripas patentados.



Rodillo alimentador de tripas naturales para embutidoras



Smart filler (SF-UNIT)



Conoce algunas de nuestras atadoras:

ASP-300

Nuestra atadora automática de embutido de alta producción mediante hilo continuo es fácil de limpiar, silenciosa, rápida y fiable. Con panel táctil fácil de usar y programación a la carta, es adecuada para cumplir con las necesidades de la producción más exigente.



Andher ASP 300

ASM-140

Nuestra atadora semi automática de embutido mediante hilo continuo es fácil de limpiar, silenciosa, segura y adecuada para productos de acabado artesano mediante tripa natural o artificial. El sistema patentado ANDHER de atado estrangula la tripa totalmente y logra la presión adecuada en el interior de cada porción.



Andher ASM 140

Manconi: alta precisión en **rebanadoras** eléctricas profesionales

Manconi es una empresa italiana especializada en la producción de cortadoras eléctricas de alta precisión para carne fresca, atemperadas, embutidos, quesos y más.

Porqué Elegir Manconi

1

Alto Rendimiento

Nuestras cortadoras eléctricas ofrecen una precisión de alta calidad y permiten hacer el trabajo más fácil y rápido.

2

Innovación

Nuestros productos son el resultado de años de investigación y desarrollo, y ofrecen soluciones innovadoras para las necesidades de nuestros clientes.

3

Tradición Italiana

Combinamos la experiencia italiana con los últimos avances tecnológicos para ofrecer máquinas de alta calidad.



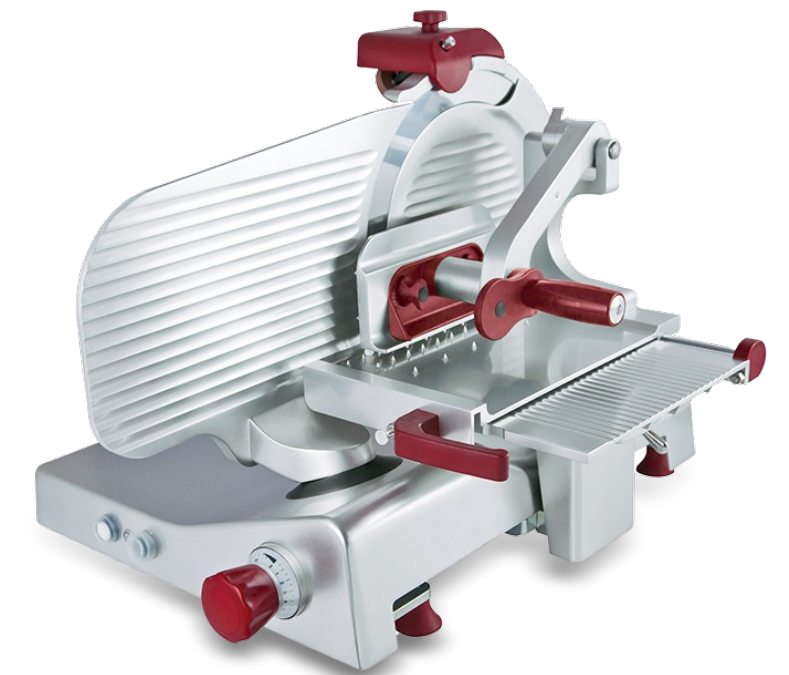
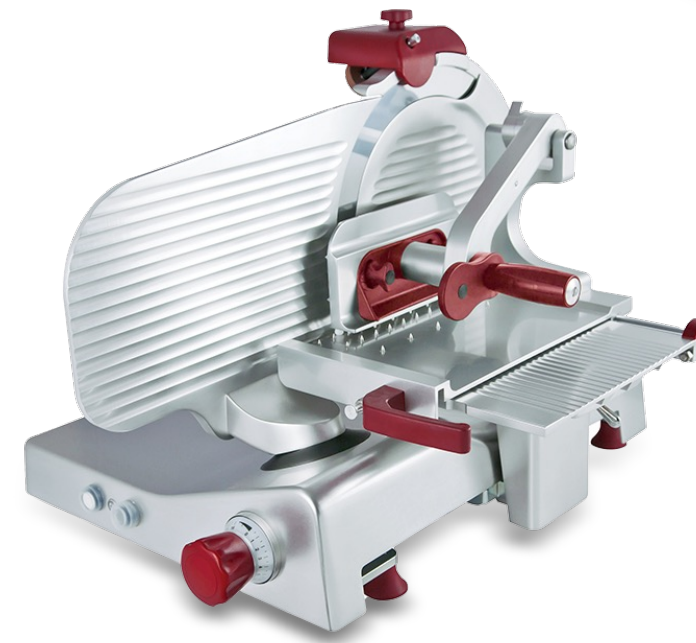
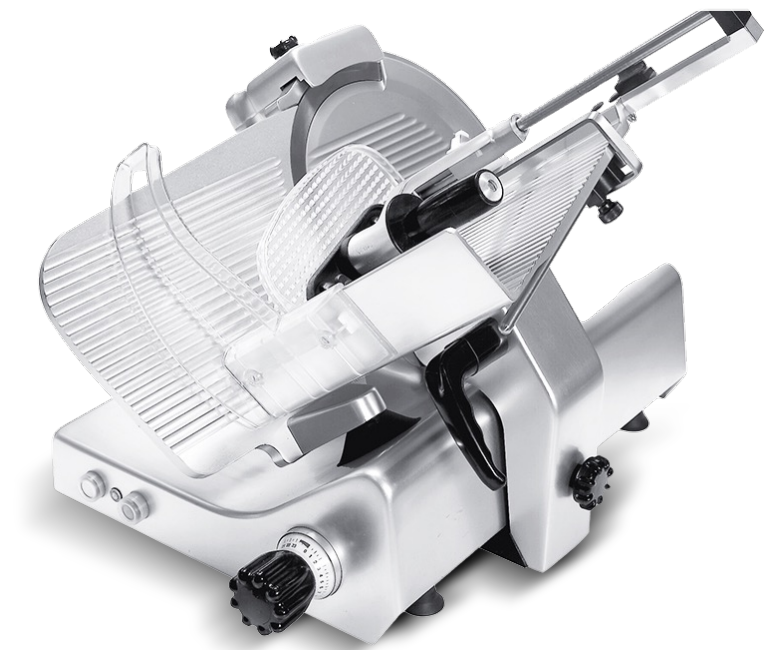
Nuestros Productos

Cortadoras Eléctricas de Alta Precisión

Ofrecemos una variedad de máquinas de alta calidad para cortar carne, quesos, pan y más, diseñadas para permitir cortes precisos y uniformes.

Rebanadoras Manuales

Nuestras rebanadoras manuales son una opción rentable que ofrecen una excelente precisión en el corte.



Nock



Know-how in food processing!

Nock: Tecnología de corte de vanguardia

Nock es líder en la fabricación de maquinaria de corte de calidad superior y tecnología de vanguardia a nivel mundial. nuestras máquinas son reconocidas por su precisión, durabilidad y facilidad de uso.

¿Por qué elegir Nock?

Nock es una empresa dedicada a la innovación y el avance de la tecnología de corte de carne a nivel mundial. Con una gama de productos diseñados específicamente para satisfacer las necesidades de sus clientes, Nock se destaca por producir maquinaria de alta calidad que ahorra tiempo y costos y asegura la calidad del producto final. Ofrecemos soluciones personalizadas en función de las necesidades del cliente, que brindan flexibilidad para cualquier operación de procesamiento de carne.



Conoce algunas de nuestras máquinas:

VLIESEX V 460N

La Vliesex V 460 N es la mejor decortezadora en el mercado para procesar carnes de alta calidad. Fabricada con componentes resistentes y robustos, esta máquina es ideal para optimizar la producción en grandes cantidades.

Precisión

Elimina la piel de manera uniforme sin dañar el corte.

Seguridad

Cumple con los estándares de seguridad industrial.

Facilidad de limpieza

La carcasa se desmonta para limpiarla con facilidad en minutos.



CORTEX CB 435

La Cortex CB 435 es una máquina excepcional de descordeazado. Diseñada para una limpieza manual y automática, ofrece un procesamiento de alta calidad. Perfecta para producir lotes de carne fresca de manera eficaz y consistente.

Fácil uso

Equipada con un controlador táctil, la CB 435 es fácil de operar y ajustar para diversas aplicaciones.

Componentes duraderos

El cabezal giratorio con cuchillos afilados y reforzados aseguran una larga vida útil.

Resultados óptimos

Elimina la piel superficial del corte sin dañar la carne, obteniendo cortes más vistosos y estéticos.



CORTEX CB 598 JERKY SLICER

La máquina de corte Cortex CB 598 Jerky Slicer ha sido diseñada para cortar carne en tiras finas de jerky de manera rápida y eficiente. Es fácil de usar y produce cortes precisos y uniformes, asegurando el menor desperdicio de carne.

Versatilidad

- La limpieza es rápida y fácil.
- Puede ajustarse para cortar en diferentes grosores según las necesidades del cliente.
- Ofrece una alta capacidad de corte para producciones grandes.

Calidad

- La hoja de corte es duradera y no se desgasta fácilmente.
- Los cortes son precisos y uniformes, lo que resulta en productos de calidad superior.
- Para asegurar una higiene óptima, la carcasa de la máquina tiene un acabado antibacteriano.

Rentabilidad

- Se pueden producir grandes cantidades de jerky en poco tiempo, maximizando la eficiencia de producción.
- Reduce el desperdicio de carne y ofrece cortes precisos para mantener una mayor uniformidad en los productos finales.
- La CB 598 Jerky Slicer es una inversión a largo plazo para su empresa, con una larga vida útil y un bajo costo de mantenimiento.



Bienvenidos a Nowicki, empresa dedicada a la fabricación de maquinaria para la industria alimentaria. Tenemos años de experiencia y nos enorgullece ofrecer una amplia gama de productos de alta calidad.

Algunas de nuestras soluciones son:

- Inyectoras mecánicas y electromecánicas
- Sistemas de inyección de carne
- Túnel de secado y masajeo
- Intercambiadores de calor para salmuera
- Tumblers para marinado
- Preparadores de salmuera
- Máquinas de hielo
- Tenderizadores para jamones y carnes fresca
- Cutters sin vacío, con vacío y/o cocción
- Hornos ahumadores
- Molinos de carne fresca y congelada
- Lavadoras de canastillas plásticas, pallets y buggies



Molinos



Cutters



Máquinas de hielo

Inyectoras mhm21

Nuestras inyectoras mhm21 te permiten producir alimentos consistentes en sabor y textura. Con nuestras máquinas, puedes inyectar ingredientes líquidos y sólidos en carnes, aves, pescados y otros alimentos de manera uniforme.



Inyectora mhm39

La inyectora mhm39 te permite inyectar ingredientes líquidos y sólidos en grandes cantidades de carne, aves y pescados con una alta precisión de inyección y una distribución uniforme de los ingredientes.



Tumbler ma200

El tumbler ma200 es ideal para marinar y adobar carne, aves y pescados. Con su tambor giratorio, garantiza una cobertura uniforme y una mayor sedimentación.



Tumbler ma500

Nuestro tumbler ma500 permite marinar grandes cantidades de carne, aves y pescados, haciéndolo ideal para la producción en masa. Este equipo cuenta con un sistema de llenado y descarga automático que lo hace fácil de usar.



Tenderizador de carne NOWICKI TM300

El tenderizador de carne Nowicki TM300 con cabezal magnético está destinado para cortar la superficie de carne y se puede usar de igual forma para carne con o sin hueso. Con su configuración de 224 agujas es capaz de manejar productos de hasta 160 mm de altura y 325 mm de ancho, con una velocidad de 30-60 rpm. Aprovecha esta oferta única de un equipo demo usado apenas 40 horas.

Agujas de calidad

1

Resistentes

Las agujas de la TM300 son de la más alta calidad, resisten el desgaste y mantienen su filo durante largas jornadas de trabajo.

2

Precisión

La calidad de las agujas asegura una precisión en cortes y un patrón uniforme de agujereado de la carne.



Flexibilidad de uso



Carne con hueso

El TM 300 es capaz de manejar productos con hueso sin problemas, reduciendo considerablemente el tiempo de proceso.



Carne deshuesada

Este equipo es tan versátil que también maneja productos sin hueso para crear una superficie texturizada y tierna en la carne.



Todo tipo de carne

La habilidad del TM 300 para manejar carne de todo tipo lo hace perfecto para carnicerías y procesadoras de alimentos, reduciendo tiempos y costos.

Mejora tus procesos de producción:

1

Mejora la calidad

Nuestras máquinas garantizan una producción de alimentos más uniforme y constante.

2

Mayor eficiencia

Nuestros equipos te ayudan a procesar grandes cantidades de alimentos en un menor tiempo.

3

Flexible y versátil

Nuestras máquinas son adaptables a tus métodos de procesamiento y pueden ayudarte a ahorrar en costo y tiempo.

Maquinaria de la más alta calidad para la industria alimentaria

Nadratowski ofrece una amplia gama de **mezcladoras y cocedores** de alta calidad utilizados en todos los sectores de la industria alimentaria. La especialización de la marca permite brindar maquinaria de máxima calidad pensada en procesos específicos.

La especialización de Nadratowski en el mercado de los dispositivos de procesamiento de alimentos permite a la marca tener una amplia variedad de modelos de maquinaria a tu disposición, con la capacidad de brindar soluciones para cada especificación en la elaboración de alimentos.



Nuestras soluciones:

- Mezcladoras
- Mezcladoras al vacío
- Mezcladoras con inyección de vapor y de nitrógeno
- Mezcladoras con chaqueta de frío
- Carritos de 200 lts
- Volteadores de carro



Nuestras soluciones:

- Mezcladoras
- Mezcladoras al vacío
- Mezcladoras con inyección de vapor y de nitrógeno
- Mezcladoras con chaqueta de frío
- Carritos de 200 lts
- Volteadores de carro

Mezcladoras y cocedores

Nadratowski cuenta con un amplio catálogo en mezcladoras y cocedores de alta calidad. Entre los equipos más resaltantes se encuentran los equipos de la línea Mix, tales como, **Mix 180 y Mix 300**, los cuales son utilizados en diversos sectores de la industria alimentaria.





Esencias a la medida:

Más allá de lo estándar

En Zaltech, creamos mezclas de especias personalizadas para que puedas agregar un toque único a tus productos, superando las mezclas de especias convencionales.

Sabor excepcional

Nuestra amplia gama de especias contribuyen a la experiencia gastronómica de tu negocio y proporcionan una ventaja diferencial.

Satisfacción del cliente

Con las mezclas de especias hechas a medida de Zaltech, tendrás ingredientes de la más alta calidad para satisfacer los requisitos de tus clientes más exigentes.

Aumento de ventas

Con las mezclas de especias de alta calidad serás capaz de destacarte de la competencia y atraer a más clientes, lo que aumentará tus ventas.



El éxito está en la mezcla perfecta

1

Mezclas de especias de calidad

Mezcla de especias exóticas y auténticas de todo el mundo que puedes agregar a tus productos.



2

Soporte al cliente

La filosofía de Zaltech es proporcionar el soporte que necesitas para asegurar una experiencia gastronómica de alta calidad en tus restaurantes.

3

Las mejores mezclas

Zaltech es especialista en mezclas de especias internacionales que te permitirán crear un menú verdaderamente global y muy auténtico.



Innovación en mezclas de especias

Soluciones preparadas

Nuestro equipo de expertos combina especias de alta calidad para crear mezclas de especias premium listas para ser añadidas a tus productos.

Productos personalizados

Ya sean productos combinados o mezclas de especias, podemos personalizar la composición para satisfacer las necesidades de tu negocio.

Diseño de envases

Además de las soluciones de mezcla de especias, ofrecemos diseños personalizados de envases para aportar valor añadido a tus productos.



TERMOFORMADORAS: Máquinas de envasado automático para envases personalizados

En el apasionante mundo del envasado, las termoformadoras se destacan como una tecnología revolucionaria que ha simplificado y optimizado el proceso de empaque. Estas máquinas, capaces de crear envases a medida a partir de dos bobinas de film, ya sea flexible o rígido, se han convertido en un elemento esencial para diversos sectores industriales, tanto alimentarios como no alimentarios.



SELLADO PERFECTO: Máquinas automáticas y semiautomáticas de termosellado

Otro proceso fundamental en el envasado es el termosellado, que garantiza la protección y la frescura del producto envasado. Las máquinas automáticas y semiautomáticas de termosellado se utilizan en combinación con una bobina de film y una bandeja preformada en línea o de manera individual.



Sistemas de Envasado

Frimaq ofrece una línea completa de sistemas de envasado, empaçado y sellado al vacío, incluyendo la **termoselladora semiautomática Maxi Skin +40**. Conozca más sobre este equipo líder en la industria.

Empaque al Vacío con la Maxi Skin

1

Funcionalidad

La Maxi Skin es una termoselladora semiautomática que permite el empaçado al vacío de una gran variedad de productos.

2

Rapidez

Gracias a su diseño inteligente, puede empaçado hasta 400 paquetes por hora.

3

Control de Calidad

El control de sellado y temperatura electrónico garantiza la seguridad alimentaria.



Maxi Skin en la Industria Alimentaria



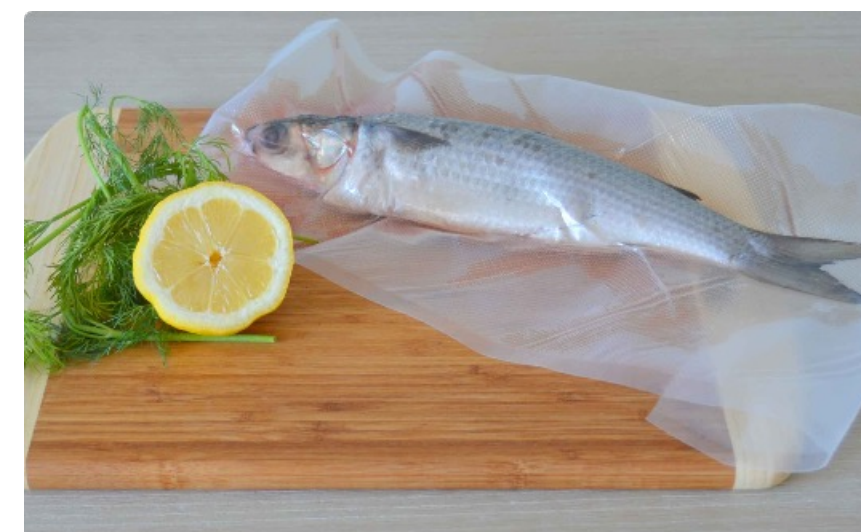
Frutas y Verduras

La Maxi Skin permite empacar al vacío frutas y verduras para mantener su frescura.



Carnes

El envasado al vacío es ideal para prolongar la vida útil de las carnes y mantener su calidad.



Pescados y Mariscos

Este equipo es ideal para el envasado al vacío de pescados y mariscos, prolongando su tiempo de almacenamiento sin afectar su calidad.

¿Por qué Elegir la Maxi Skin?

Mayor Productividad

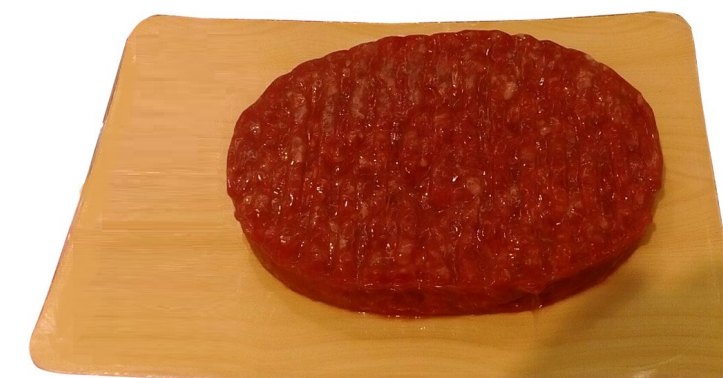
La Maxi Skin puede empacar hasta 400 paquetes por hora, lo que aumenta la productividad de tu negocio.

Calidad Garantizada

El control de sellado y temperatura electrónico asegura un sellado perfecto y la seguridad alimentaria.

Diseño Robusto

Hecha con materiales duraderos y resistentes, la Maxi Skin es una inversión segura en tu negocio.



Sistema EZY2 TRIM

1 Mayor Rendimiento

Incrementa tus rendimientos gracias a la velocidad de corte mejorada de la cabeza de la cuchilla.

2 Bajo Costo de Mantenimiento

Ahorra gracias a la durabilidad de las partes comunes de todas las cabezas de la máquina.

3 Fácil Cambio de Cuchilla

Reduce el tiempo muerto en tu operación gracias a nuestro sistema de fácil cambio de las cuchillas.

4 Higiene Mejorada

Mejoramos los controles de higiene ergonómicos internos con materiales de grado alimenticio.

Versión Eléctrica

Diseñada con una alta velocidad de disparo, fácil de usar y más cómoda que nunca, con una mayor torsión para un desempeño extraordinario en aplicaciones complejas.

Versión Neumática

Mayor velocidad de corte gracias a su alta velocidad de rpm. Ligera y cómoda en su uso, ofrece mayor rendimiento para la eliminación de grasa y huesos más resistentes.



Sistema de Recuperación y Despiece de Carne IBEX

Descubre el rendimiento superior de los **CUCHILLOS GIRATORIOS NEUMÁTICOS Y ELÉCTRICOS IBEX**, una alternativa robusta y durable diseñada y fabricada en Nueva Zelanda para el mundo.

Conoce nuestra gama completa de sistemas de recuperación de carne y despiece de grasa que te brindarán beneficios en productividad, rendimientos, costos, seguridad e imagen del producto.



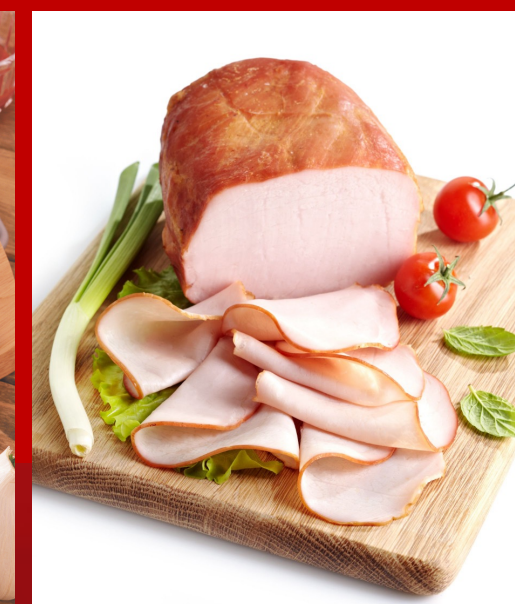
Otros servicios a nuestros clientes:

1 Servicio técnico e instalación de nuestros equipos

2 Mantenimientos preventivos, correctivos y pólizas

3 Refacciones

4 Garantías



Nuestros asesores:



Contáctenos para ofrecerle una asesoría personalizada, de acuerdo a la ciudad en la que se encuentre, nuestros asesores están listos para atenderle:



Norte
Carlos Morán
carlos@inotechr.com

8134052591

Centro
Joaquín Hernández
joaquin@inotechr.com

8119101644

Pacífico
Juan Romero
juan@inotechr.com

8111797888

Bajío
Esther Villareal
esther@inotechr.com

4792326730

Sureste
Christian Acevedo
christian@inotechr.com

9992714184

Innovación Tecnológica en Alimentos

INNOTECH

HR

 Oficina: 81 1167 5166

 Ventas: 81 1298 8903


 Servicios: 81 8020 5325

 <https://www.inotechr.com/>

 Email: info@inotechr.com

 /INOTECHR2020

 /inotechr

 /inotec-hr