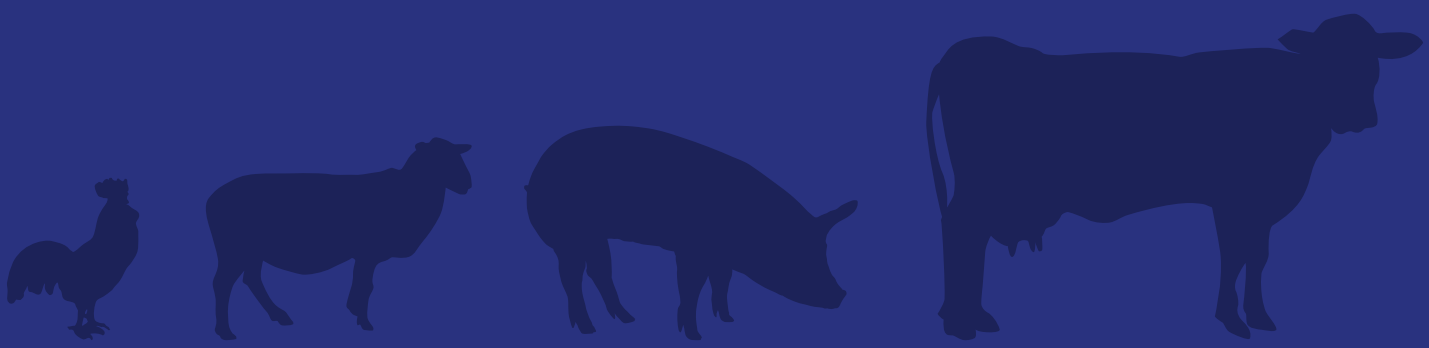
INTECAL

INDUSTRIAL TÉCNICO ALIMENTARIA, S.A.

2018



INTECAL

INDUSTRIAL TÉCNICO ALIMENTARIA, S.A.

INTECAL fue fundada en el año 1983, tres años antes de la entrada de España en la CEE, para comercializar y distribuir maquinaria y materiales para la industria alimentaria en el mercado español. INTECAL se fundó con el objetivo de dar respuesta a la importante demanda de renovación de las industrias españolas y de adaptación a las normativas comunitarias.

Desde el inicio nuestro objetivo no ha sido solo el de ofrecer una respuesta a medida a las necesidades de nuestros clientes, sino también el de buscar y presentar nuevos equipos que supongan un paso hacia la innovación y una mejora constante de los aspectos fundamentales de nuestra industria: productividad, calidad, ergonomía, seguridad y bienestar animal.

Actualmente contamos con la garantía y confianza de fabricantes de prestigio internacionales, a los que representamos en el mercado español, y disponemos de una completa gama de maquinaria y accesorios para la industria cárnica y de procesado de pescado.

Nos congratulamos en haber sido los primeros en la importación en España de maquinaria que hoy en día es habitual en las líneas de sacrificio y en las salas de despiece, como las plantas de anestesiado de porcino mediante CO_2, los sistemas de escalde vertical de porcino, los cuchillos circulares, los cuchillos para el corte del recto de porcino y los equipos para la aspiración de la médula espinal en canales de vacuno. Y ahora, el uso de la más avanzada tecnología con la robótica para las líneas de sacrificio y despiece.

Nuestro centro de actividad está ubicado en L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona) donde disponemos de oficinas, almacén y taller de servicio posventa.

INTECAL es socio fundador del G6, asociación europea de distribuidores de maquinaria para la industria alimentaria.

Desde 1983, crecemos día a día con nuestros clientes

Nuestro **objetivo** es conseguir el éxito de nuestros clientes. Nos sentimos parte de su negocio y trabajamos para optimizar su rentabilidad ofreciendo nuestro compromiso, que se traduce en la mejora de sus procesos productivos con nuestros productos y servicios.

Nuestro **compromiso** nos inspira desde el primer día y es el resultado de trabajar con nuestros clientes, escuchándolos, entendiéndolos y aprendiendo de ellos. También es el fruto de colaborar estrechamente con nuestros proveedores para dar respuesta a las necesidades del mercado. Este compromiso se caracteriza por:

- Todos nuestros productos deben ofrecer la mayor **calidad**, **utilidad**, **productividad** y **valor**. Si un producto no ayuda a conseguir que los procesos productivos de nuestros clientes sean más fáciles, productivos o económicos, no puede unirse a nuestra oferta.
- Los **detalles** marcan la diferencia. Actualmente en la industria cárnica cualquier pequeño ajuste en la línea productiva puede representar una gran ganancia para nuestros clientes. Nosotros buscamos estos detalles.
- Creemos en nuestro **equipo humano**. Nos enorgullece contar con personal con una larga experiencia en nuestra empresa para atender a nuestros clientes y proveedores.
- Nuestros **proveedores** son esenciales. Buscamos y seleccionamos proveedores interesados en colaborar activamente con nosotros e innovar continuamente en sus productos.
- Un **precio competitivo** para nuestros clientes es primordial, cuidando el nivel de calidad, rendimiento y productividad. Además tenemos en cuenta el coste real para el cliente a largo plazo.
- Una de nuestras prioridades es ofrecer un **excelente servicio** de atención al cliente para toda la vida útil de la máquina. Ésta ha sido nuestra práctica desde el primer día.

Además nos ayuda a mejorar nuestras capacidades, a aportar un valor añadido a las firmas de prestigio que representamos y a continuar apostando por las innovaciones tecnológicas y por los fabricantes que puedan dar respuesta a las nuevas exigencias del mercado.

FRONTMATEC

Instalaciones completas y maquinaria para mataderos y salas de despiece. Plantas de anestesiado mediante CO_2. Sistemas de clasificación de canales.

AIRA ROBOTICS

Robótica para líneas de sacrificio y de despiece

MAJA SKINNING

Descortezadoras, desveladoras y peladoras. Cortadoras fileteadoras de carne fresca

BANSS NEW MEAT TECHNOLOGIES

Recambios y asistencia técnica para instalaciones BANSS

MCM MATERIEL CHARLES MECAL

Maquinaria para la limpieza y tratamiento de subproductos comestibles

Carl Stahl

Equilibradores Kromer para la suspensión de cargas

ADEPT

Sistemas para el cierre de esófago y recto

Rudolf Schad

Atadoras de lazo

DICK Traditionsmarke der Profis

Afiladoras, cuchillos y aceros

ITEC FRONTMATEC HYGIENE

Pasos sanitarios. Tecnología de la higiene

CASH accles &SHELVOKE

Aturdidores de perno cautivo

EFA

Sierras y cizallas para líneas de sacrificio y de despiece

hytt

Sistemas de transporte de residuos y subproductos por aspiración mediante vacío

sterilAir®

Sistemas de desinfección mediante UVC

EDGE MANUFACTURING

Cintas de sierra

Elastrator

Sistemas para el cierre de esófago y recto

PUR ELASTICOS®

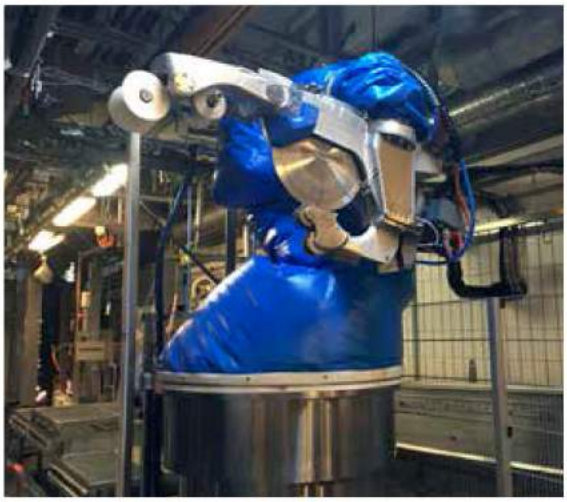
Palas para máquinas depiladoras. Latiguillos para máquinas flageladoras

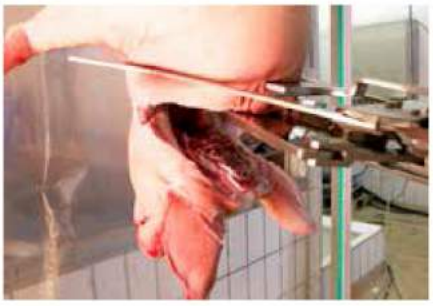
La implementación de robots industriales en las instalaciones de matanza permiten conseguir nuevos estándares automatizando los procesos de sacrificio. El uso de robots industriales de seis ejes combinado con una configuración higiénica, sistemas de visión de alta resolución, software de tipo inteligente y herramientas de diseño especial, mejora enormemente la tecnología de sacrificio.

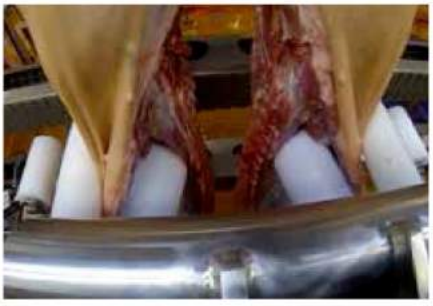
Los robots ofrecen posibilidades de aplicación totalmente nuevas en las instalaciones. Robots soportados por un sistema basado en PC son capaces de ofrecer una enorme precisión y repetitividad con resultados operacionales extremadamente higiénicos durante millones de ciclos. El desarrollo de esta tecnología permite reducir los costes y aumentar la calidad del producto.

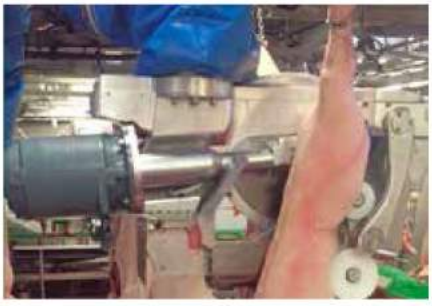
Aplicaciones:

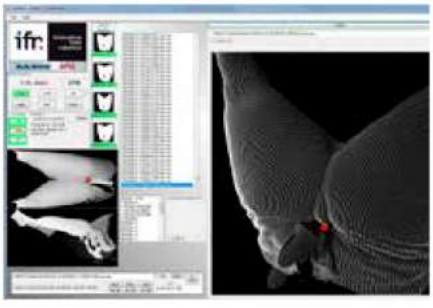
- Corte del recto y del hueso puente
- Apertura de la canal y corte del esternón
- Desnucado de la canal
- Esquinado de la canal con sierra de disco o cuchillas
- Esquinado Dual Arm con sierra de disco
- Esquinado con Backfinning
- Retirada de restos de la manteca de la canal
- Marcaje de la canal con funciones de trazabilidad
- Medidor de pH











Sistemas de transporte de residuos y subproductos por aspiración mediante vacío

Los sistemas de transporte mediante vacío HYTT están diseñados para uso industrial, de acuerdo con los requerimientos de la industria del procesado alimentario, para manipulación y transporte de distintos tipos de materiales, residuos y subproductos.

Ventajas:

- Mayor higiene
- Eficiencia y logística mejoradas
- Excelente ergonomía y seguridad en el trabajo
- Fácil mantenimiento, sin partes móviles
- Disminución de los costes de mano de obra y de manipulación de residuos
- Bajo consumo energético y de agua
- Respetuoso con el medioambiente

Maquinaria para la limpieza y el tratamiento de subproductos comestibles

MCM es una empresa especializada en el estudio e implantación de líneas de proceso para obtener una máxima valoración de los productos y un alto rendimiento productivo.

Líneas automáticas para la limpieza y el tratamiento de estómagos de porcino

Líneas automáticas para la limpieza, escalde y desgrasado de estómagos y librillos de vacuno y ovino

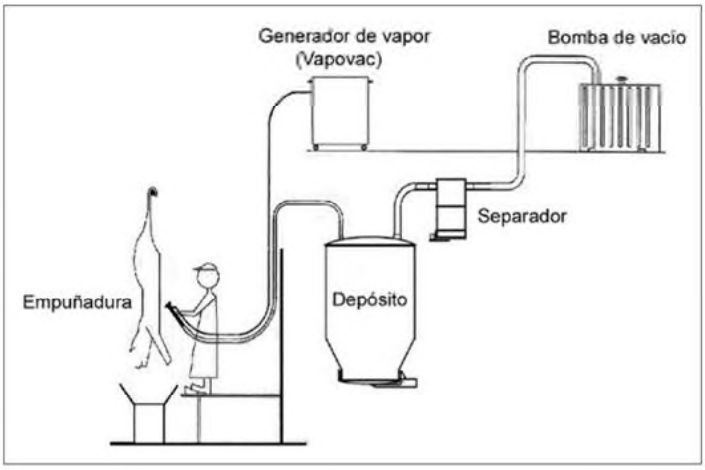
LVFMP Vaciadora, abridora y cortadora longitudinal de tripa fina de cerdo

FVCEP Vaciadora, abridora de estómagos y tripa gruesa de cerdo

Centrifugadoras para la limpieza y escalde de estómagos, patas, cabezas, etc.

Empujadores hidráulicos para transporte de grasas y subproductos

Equipos de aspiración al vacío



Equipos para la extracción de médulas y grasas mediante aspiración

Aspiración de médula de vacuno **antes** del esquinado

Aspiración de médula de vacuno **después** del esquinado

Aspiración de médula y restos de manteca en la canal de porcino

Vapo-Vac

Diseñado para la reducción microbiológica en las canales de vacuno, porcino y ovino

Decro-Vac

Diseñado para la limpieza de las pieles de los vacunos antes de realizar los cortes de las operaciones de desuello

Cuchillos para el desentrebinado de tripas

Cuchillo neumático S5L

Cuchillo neumático S3

Cuchillas de recambio

Cuchillo manual

Cuchillas de recambio

Grifos ducha

Plástico
ECO 2000

Aluminio
BATN01-AZ

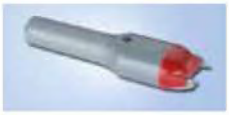
Latón
BRN001-AZ

Inox
SSHP01-RJ

Arreadores

MOVET

HOT-SHOT



eléctrónico KAWE 21

Cuchillos para sangrado

Cuchillos para degüelle de porcino y vacuno, con y sin dispositivo de autosujeción y con cuchillas desmontables

Aturdidores de perno cautivo

CASH Special .22
CASH Special Heavy Duty .22

CASH Long Bolt .25

CASH Magnum .25

Detonadores CASH

DICK para animales pequeños

Aturdidor eléctrico BTN201

Cumple el Reglamento CE 1099/2009

Pinzas PZ004 y tenaza TL002

Latiguillos para flageladoras

Paletas depiladoras

ELASTICOS®

Eurogancho DIN 5047

Equipos para el cierre de esófago y recto

Clip detectable

Esófago de vacuno

Tapón soluble

Esófago de porcino

Esófago de ovino

Tapón soluble

Recto de porcino y ovino

Dispensadores de clips y tapones manuales y automáticos

Esterilizadores para equipos de cierre de esófago y de recto

Esófago de vacuno

Recto de vacuno

Bolsas de plástico:

- Con goma elástica para cierre de recto de vacuno y porcino
- Con cordel para cierre de recto de vacuno
- Con goma elástica para cubrir las orejas en las canales de vacuno

Marcaje de carnes

Tintas para marcar productos cárnicos

- Rojo hallura E129 AC
- Marrón E155 HT
- Azul brillante E133 FCF

Tinta sin alcohol apta para el marcaje de carnes según rito Halal

Lápices para marcar canales

- Azul
- Marrón

Sprays para marcaje de ganado

Tinta para marcar productos MER

- Azul V-E 131

Tapones para la obturación de los orificios de las cabezas de vacuno

Sacrificio vacuno

EFA VB215

EFA VB315

Aturdidores de percusión neumáticos sin perforación

EFA 620

EFA 2000

EFA PLE16

Cuchillos neumáticos para desuello

EFA 67
1800W

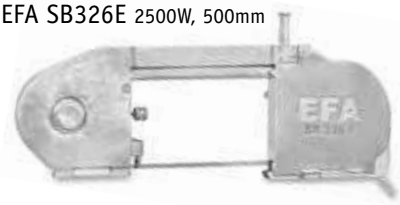
EFA 57

Sierras eléctricas y neumáticas para corte del esternón

EFA 69
2000W

Sierra eléctrica de espada para esquinado

EFA SB326E 2500W, 500mm



Sierra eléctrica de cinta para esquinado

EFA Z12
EFA Z14

EFA Z140

EFA Z13

Cizallas hidráulicas para corte de patas y cuernos

EFA Z27
EFA Z28

Cizalla hidráulica para cuarteo

Despiece vacuno

EFA SK23/18
Ø230mm 1800W

EFA SK30/18
Ø300mm 1800W

Sierras eléctricas monofásicas

EFA 85
Ø300mm 1500W
EFA 86
Ø230mm 1500W

EFA 185
Ø300mm 1500W
EFA 186
Ø230mm 1500W

Sierras eléctricas trifásicas

EFA SK18S
ø180mm 1200W

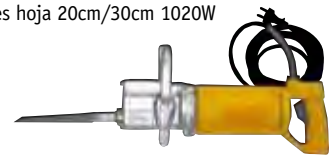
Sierra eléctrica monofásica con servomotor

EFA 17
Ø210mm 880W

EFA 19
Ø270mm 880W

Sierras neumáticas

EFA SL24WB
longitudes hoja 20cm/30cm 1020W



EFA 63
longitud hoja 35cm 1020W

EFA SL50/18
longitud hoja 47,5cm 1800W

Sierras eléctricas monofásicas para cuarteo

EFA 805

Cuchillo neumático

Sacrificio porcino y ovino

EFA 202
EFA 203
EFA 204

Cuchillos para corte de recto

EFA Z08

Cizalla hidráulica
para corte de patas de porcino

EFA Z27S
EFA Z28K

Cizallas hidráulicas
para el desnucado de porcino

EFA Z079 80mm
EFA Z100 100mm

EFA Z080 80mm

Cizallas hidráulicas y oleoneumáticas
para corte de patas

EFA SB287E 1500W, 460mm
EFA SB288E 1900W, 460mm
EFA SB295E 2300W, 460mm
EFA SB295EL 2300W, 550mm

Sierras eléctricas de cinta
para esquinado

EFA 186B
ø230mm 1500W

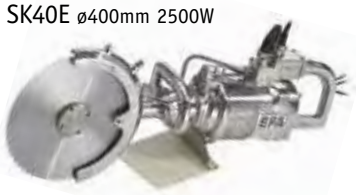
EFA 17
ø210mm 880W

Sierras eléctricas y neumáticas
para corte del esternón de porcino

EFA Z10D

Cizalla neumática para corte del esternón

EFA SK40E ø400mm 2500W



Sierra eléctrica de disco
para esquinado de porcino

Despiece porcino y ovino

EFA Z079 80mm
EFA Z100 100mm

EFA Z080 80mm

Cizallas hidráulicas y oleoneumáticas
para corte de patas

EFA Z090

Cizalla hidráulica
para separación jamón-chuletero

EFA SK16-8D
ø160mm 790W

EFA SK18-8D
ø180mm 790W

EFA 17
ø210mm 880W

Sierras neumáticas

EFA SK08D
ø80mm 185W

Sierra neumática para jamón tipo Parma

EFA SK18WB
ø180mm 1020W

EFA SK23/18
ø230mm 1800W

Sierras eléctricas monofásicas

EFA SK18S
ø180mm 1200W

Sierra eléctrica monofásica con servomotor

EFA RZ100

Deshuesador neumático de pancetas

EFA 805

Cuchillo neumático

Descortezadoras

Descortezadoras para una amplia gama de aplicaciones diversas: máquinas abiertas para el procesado de piezas redondas, como paleta, jamón y jarrete.
Descortezadoras automáticas para mayor seguridad al procesar piezas planas aumentando la producción. Soluciones para carnicerías artesanales y para las industrias cárnicas.

ESB 4434/1 Descortezadora manual/automática con anchura de corte de 434 mm para pequeñas y medianas industrias

Descortezadoras **BXAplus** y **BXMplus** montadas sobre chasis especiales para integrarlas en la línea de proceso

Rodillo especial para corte control de papadas

Descortezadoras automáticas **BXAplus** y **BXMplus** para incorporar en líneas de despiece. Disponibles con una anchura de corte de 434, 554 y 754 mm

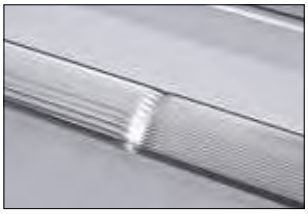
BXAplus 554 SI Descortezadora automática para cuartos delanteros de porcino con o sin hueso

ESM 5800 Descortezadora manual para piezas de gran longitud, especialmente lomos o chuleteros

ESM 5550 Descortezadora con anchura de corte de 554 mm para piezas redondas; **ESM 5550/1** para descortezar y desgrasar al mismo tiempo

Desveladoras

El desvelado a máquina conjuntamente con un despiece anatómico de los diferentes cortes mejora la calidad y el valor de la carne fresca, y le asegura una mayor rentabilidad. Desveladoras manuales para carnicerías artesanales e industrias cárnicas con una anchura de corte de 434 o 554 mm, así como sistemas totalmente automáticos hasta 3.000 kg/hora.



EVMsplit 5006 Desveladora con un rodillo especial de doble dentado que permite realizar operaciones de desgrase y desvelado en la misma máquina

ESB 4434/1 V Modelo combinado para el descortezado y el desvelado de todas las piezas de carne fresca

SRA 500 A Solución industrial para el desvelado automático de piezas redondas (hasta 3.000 kg/hora)

Peladoras para aves

Las peladoras manuales y automáticas permiten retirar la piel suavemente de diversas piezas de aves, por ejemplo muslos, filetes, carcasas de pollo y de pavo.

ESB 4434/1 GV para pelar diversas piezas de aves

Cuchillas

Cuchillas para todas las marcas de máquinas y medidas

Equilibradores y tensores para la suspensión de cargas

Tensor
7200
De 0 a 2,5 kg
Cable 1,6 m

Tensor
7211
De 0,5 a 3 kg
Cable 2,5 m

Tensor
7221
De 2 a 14 kg
Cable 3 m

Equilibrador
7230
De 3 a 21 kg
Cable 2 m

Equilibrador
7241
De 12 a 100 kg
Cable 2 m

Equilibrador
7251
De 15 a 200 kg
Cable 3 m

Tensores
La herramienta vuelve a recuperarse mediante el tensor hacia su posición original después del uso.

Equilibradores
La herramienta mantiene su posición en cualquier punto de la carrera del cable.

- Mejoran la precisión, la capacidad productiva, las condiciones de trabajo y de seguridad del operario y reducen su fatiga
- Válidos para todo el rango de pesos sin escalonamientos
- Rápida y sencilla sustitución de los cables y de los muelles
- Cables en acero inoxidable

Cintas de sierra

- Para sierras de esquinado
- Para sierras de despiece de sobremesa
- Amplia gama de medidas para todos los modelos de máquinas

Mod. 3TPI (3 dientes/pulgada)
Para esquinado y carne congelada

Mod. CT (con diente limpiador)
Para esquinado y carne fresca con hueso

Mod. 4TPI (4 dientes/pulgada)
Para esquinado y carne fresca con hueso

Mod. CT JET (con diente limpiador)
Para esquinado

Mod. 6TPI (6 dientes/pulgada)
Para carne fresca con hueso

Mod. SCALLOP (con diente cóncavo)
Para carne fresca sin hueso

Mod. RECTO (sin diente)
Para carne fresca sin hueso

Mod. CONVEX (con diente convexo)
Para pollo

Guantes anticorte de malla

Aceites y lubricantes

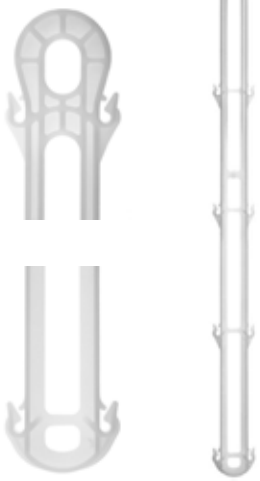
Aceites neumáticos e hidráulicos y lubricantes atóxicos

Atadora de lazo E85-2

Atadora para chuleteros, jamones, etc.

Bobinas de hilo para atado

Colgadores de plástico para piezas cárnicas

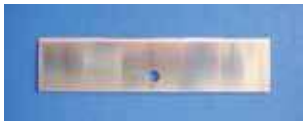


Descortezadoras manuales RM101 y RM102

Aplicables para todo tipo de trabajos de pelado de canales, piezas y jamones, tanto frescos como curados, obteniendo una gran calidad en el acabado.

RM101

RM102



Cuchillas de recambio

Cizalla TOP20

Cizalla hidroneumática para el corte del hueso puente del jamón

Deshuesadores

Deshuesador de pancetas

Deshuesador de paletas

Sistemas de desinfección mediante UVC

sterilAir®

La introducción, transmisión y propagación de microorganismos indeseables en el aire, el agua o sobre las superficies plantean a menudo grandes problemas.
Los desinfectantes químicos están sujetos a restricciones legales, suelen provocar efectos secundarios indeseados y son costosos.
La radiación ultravioleta elimina de forma efectiva hongos, levaduras, virus y bacterias, sin residuos químicos, corrosión, ni aditivos perjudiciales.
Especializada en el campo de la desinfección mediante UVC desde hace más de 75 años, sterilAir ofrece conceptos de higiene basados en investigaciones científicas de alto nivel y equipos fabricados con el más avanzado diseño y tecnología.

Desinfección de superficies
La serie **T2018** se utiliza para las cintas de transporte. Destaca su simplicidad, funcionalidad, diseño higiénico y su grado de estanqueidad IP69K. Los tubos UVC son inastillables y se pueden reemplazar en menos de dos minutos sin interrumpir el proceso de producción.

Desinfección del aire
Los sistemas **UVR-4K** son utilizados para la desinfección del aire en salas de producción, envasado y maduración, así como áreas de almacenamiento en frío. Un equipo estándar puede alcanzar una capacidad máxima de recirculación de 700m³/h.

Desinfección del agua
Los equipos **AQD-ST** ofrecen desde sistemas de un tubo UVC (2.500l/h) hasta de seis tubos UVC (35.000l/h). Todos los componentes relevantes se fabrican en acero inoxidable WN 1.4404 / 316L especialmente tratado para aumentar su resistencia a la corrosión. No alteran ni la composición química, ni el olor ni el sabor del agua.

Ventajas:

- Instalación simple, versatilidad de uso y bajo mantenimiento
- Puede ser integrado en instalaciones ya existentes
- Larga vida útil de los componentes y los tubos UVC
- Mínimos costes de funcionamiento y de mantenimiento
- Desinfección realizada durante la producción
- Altamente efectivo contra bacterias, levaduras, virus y mohos
- Sin productos químicos, libre de ozono y de residuos
- Cumplimiento de los requisitos de los sistemas HACCP y de la norma IFS

VersoSEAM

Equipo para el insuflado primario de las canales de vacuno, porcino y ovino para facilitar los trabajos de deshuese y despiece

Afiladora y repasadora
RS-150 DUO

Rectificadora SM-90

Afiladora con agua SM-140

Rectificadora SM-100

Afiladora y repasadora con agua
SM-110

Afiladora y repasadora con agua
SM-111

Afiladora con agua SM-160 T

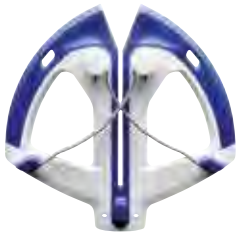
Afiladora de cuchillas y placas
de picadora KL-205

Afiladora de cuchillas circulares
y de cutter SM-200 TE

Repasadores para mantener el filo de los cuchillos

Rapid Steel

Silver Steel



Magneto Steel

Master Steel

Soportes de mesa para
todos los modelos

Series de cuchillos

ErgoGrip

La serie más completa de cuchillos

MasterGrip

Cuchillos especiales para deshuese

ExpertGrip 2K

La herramienta especial
para los profesionales

DetectoGrip

Cuchillos con mango detectable

Disponibles en varios colores según modelo / Disponibles con alvéolos según modelo

Deshuesador de costillas
con cuchilla **rígida** o **flexible**

Macheta 20, 23, 25 cm

Macheta para partir vacunos 35, 40 cm
y porcinos 35 cm

ErgoGrip

Cuchillo sangrado 15, 18, 21 cm

Cuchillo sangrado **doble filo** 21 cm

Cuchillo desuello 15, 18 cm

Cuchillo deshuese 13, 15 cm

Cuchillo deshuese **hoja ancha**
13, 15, 18 cm

Cuchillo deshuese **hoja estrecha**
10, 13, 15, 18, 21 cm

Cuchillo deshuese curvo **flexible**,
semiflexible, o **rígido** 13, 15 cm

Cuchillo despiece estándar
15, 18, 21, 23, 26, 30 cm

Cuchillo despiece **curvo** 21, 26 cm

Cuchillo **punta bola** liso y dentado
15 cm

Gubia 23 cm

Aceros

Acero Dickoron Classic
redondo 30, 35 cm/oval 30 cm

Acero Dick Micro oval 30 cm

Acero Dick Polish oval 30 cm

Acero Dick Hygienic
redondo/oval 30 cm

Acero Dick Multiron oval 30 cm

Acero Dick Titan oval 30 cm

Acero Dick Multicut plano 28 cm

Acero Dick 2000 plano 28 cm

Acero Dick Finecut
redondo 30 cm/oval 25, 30 cm

Acero Dick Estándar
redondo 25, 30, 35 cm/oval 30 cm

Knifeinspector easy
by Enso Detego

Sistema automático por radiofrecuencia
para la gestión y el seguimiento
de cuchillos y herramientas que permite
conseguir más seguridad, higiene
y reducción de costes.

¿Por qué INTECAL?

- Porque podemos ofrecer la **mejor solución** ya que cubrimos todos los procesos del matadero, sala de despiece y tripería con los equipos de los mejores fabricantes.
- Por nuestra experiencia. La **fiabilidad y eficacia** de nuestros equipos está avalada por muchos clientes de todo el mundo.
- Por **nuestro servicio**. Nos gusta sentirnos útiles y ayudar a nuestros clientes.
- Por la **garantía** que supone llevar más de **35 años** al servicio de la industria alimentaria.

INTECAL

Más de 35 años al servicio de la industria alimentaria

www.intecal.com

Crom 99F 08907 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)
Tel.: 93 264 38 00 Fax: 93 263 25 69 info@intecal.com

EUROPEAN DISTRIBUTORS OF EQUIPMENT
G6

04/18