

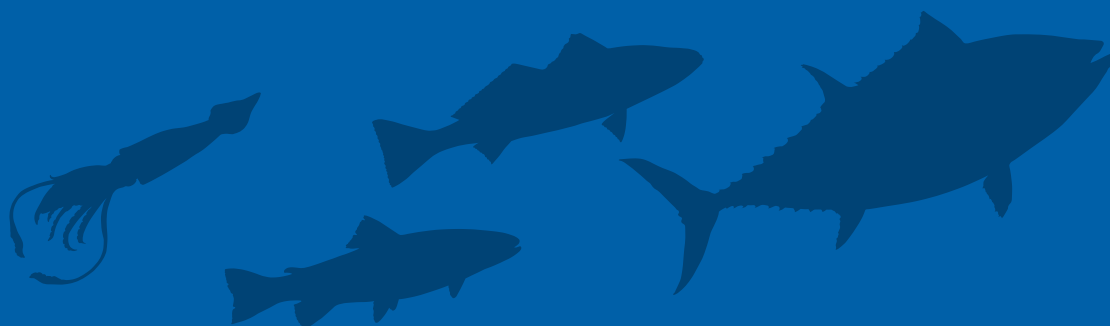


INTECAL

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 procesamiento de pescado.

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.



MAJA ofrece una gran gama de peladoras para filetes de pescado, desde la peladora de sobremesa compacta para supermercados y pequeños procesadores hasta las peladoras automáticas de alto rendimiento para trabajar en las líneas de proceso de las grandes industrias.



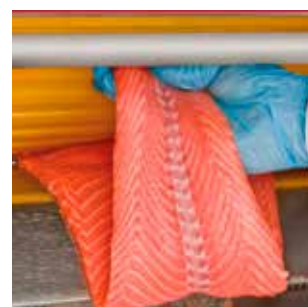
EASY/2 Peladora manual de pescado para pelar filetes con piel muy fina y delicada. La particularidad de este modelo es de poder pelar los pescados frescos o ahumados, con o sin el sistema de aspersion en funcionamiento.



435/2 Máquina universal para el pelado manual de pescado fresco o ahumado con pieles gruesas como la tilapia, la platija, la perca y el salmón. También para el pelado en profundidad de filetes de salmón ahumado.



Las peladoras de pescado **ESB 4434/2** con cinta de entrada y salida son ideales para pelar automáticamente los filetes de salmón fresco y ahumado.



La versión **ESB 4434/2P** incorpora el sistema de pelado en profundidad "deep-skinning" y garantiza un incremento del rendimiento del 3%. La grasa oscura es extraída del filete respetando la carne.

Para una operación completamente automática en línea, la **ESB 4434/2A** está equipada con el portacuchillas "cutting command", eliminando cualquier repaso manual y ahorrando así tiempo y dinero. Este modelo, con altura de entrada elevada, se utiliza también para el pelado automático de filetes de atún y bonito.



La versión **ESB 4434/2PA** está equipada con el sistema "deep-skinning" y el portacuchillas "cutting command".



Afiladora y repasadora RS-150 DUO



Rectificadora SM-90



Rectificadora SM-100



Afiladora y repasadora con agua SM-110 y SM-111



Afiladora con agua SM-160 T

ErgoGrip



Cuchillo pescadero 22 cm



Cuchillo pescadero 28 cm



Cuchillo pescadero 30, 34, 36 cm



Cuchillo pescadero 36 cm



Cuchillo pescadero 15, 18, 21, 23, 26, 30 cm



Cuchillo fileteado **semiflexible** 18 cm



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



Cuchillo fileteado **semiflexible** 15, 18, 21 cm



Cuchillo 10 cm



Cuchillo Pro-Dynamic **flexible** para salmón 32 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

Accesorios



Pinzas para extraer espinas



Pinzas para extraer espinas



Tijeras para cortar aletas



Desescamador



Gancho inoxidable con empuñadura de plástico



Limpiador de mesas y superficies de trabajo Blank-Boy

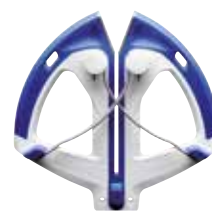
Repasadores para mantener el filo de los cuchillos



Silver Steel



Rapid Steel



Magneto Steel



Master Steel



Cuchillos neumáticos para corte, fileteado y loncheado



EFA 800



EFA 802

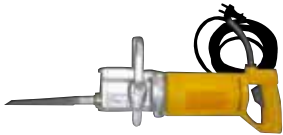


EFA 805



EFA 805-D con guía de profundidad

Sierras eléctricas de espada



EFA SL24WB
longitudes hoja 20cm/30cm 1020W



EFA 63
longitud hoja 35cm 1020W



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

Sierras eléctricas de disco



EFA SK18WB
ø180mm 1020W



EFA SK23/18
ø230mm 1800W



EFA SK30/18
ø300mm 1800W

Sierras neumáticas de disco



EFA SK16-8D
ø160mm 790W



EFA SK18-8D
ø180mm 790W



EFA 17
ø210mm 880W

Desescamadora eléctrica EFA 750



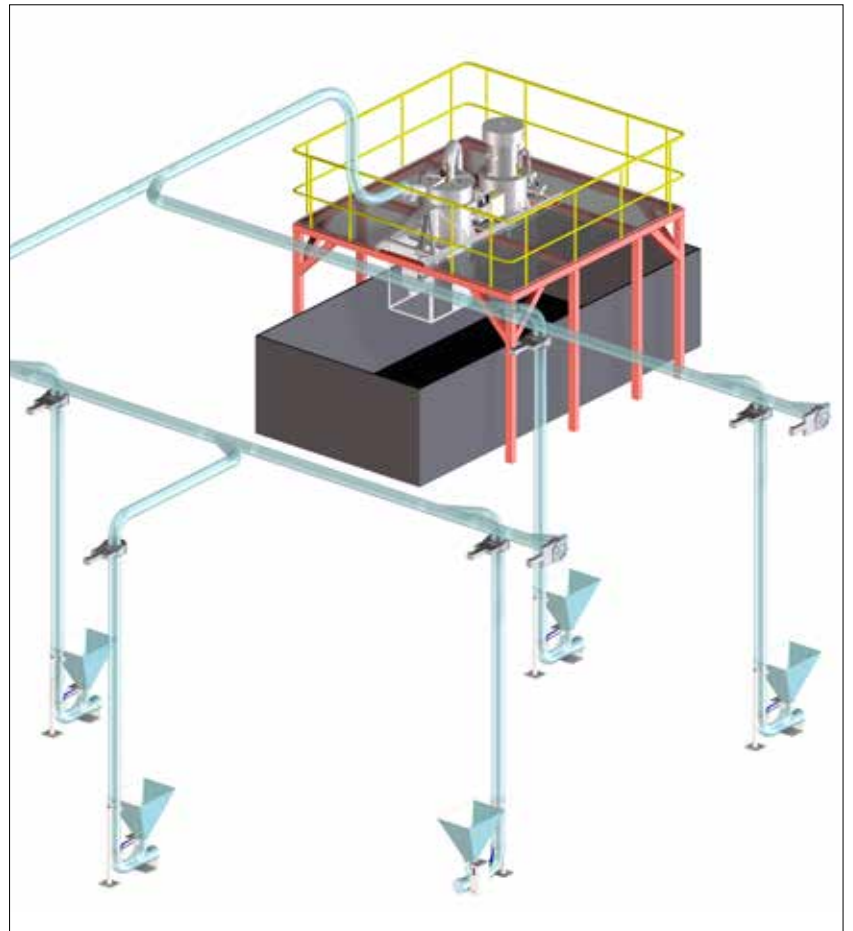
Desescamadora neumática E911-R



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



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

Equilibradores y tensores para la suspensión de cargas



- Diseñados para compensar el peso de las herramientas de trabajo
- 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

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

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

7221
De 2 a 14 kg
Cable 3 m



7230
De 3 a 21 kg
Cable 2 m

7241
De 12 a 100 kg
Cable 2 m

7251
De 15 a 200 kg
Cable 3 m



Cintas de sierra

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



Mod. 3TPI (3 dientes/pulgada)
Para pescado congelado



Mod. 4TPI (4 dientes/pulgada)
Para pescado congelado



Mod. SCALLOP (con diente cóncavo)
Para bacalao salado



Mod. RECTO (sin diente)
Para pescado fresco

Cuchillas para peladoras

Cuchillas para todas las marcas de máquinas y medidas



Aceites y lubricantes



Aceites neumáticos e hidráulicos y lubricantes atóxicos

Grifos ducha



Plástico
ECO 2000



Aluminio
BATN01-AZ



Latón
BRN001-AZ



Inox
SSHP01-RJ

Guantes anticorte de malla



¿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

