Soluciones globales
Procesado de carne

FRONTMATEC
INTECAL

FRONTMATEC

Instalaciones completas y maquinaria para mataderos y salas de despiece. Sistemas de clasificación de canales. Sistemas logísticos y de gestión

AiRA ROBOTICS

Robótica para líneas de sacrificio

FRONTMATEC accles & SHELVOKE

Aturdidores de perno cautivo

ITEC® FRONTMATEC HYGIENE

Tecnología de la higiene. Sistemas ergonómicos

Al invertir en una solución de Frontmatec, no sólo está comprando funciones, también está obteniendo beneficios como una alta productividad, un reducido tiempo de inactividad y tranquilidad

En Frontmatec-Intecal se nos reconoce por nuestras soluciones globales y personalizadas de gran calidad para la cadena completa de valor de la industria cárnica, desde las líneas de sacrificio y salas de despiece, con los más avanzados sistemas de robótica y automatización, sistemas de control, de medición y clasificación de canales, tecnología de la higiene, hasta la logística, el almacenamiento y el embalaje.

Todas las etapas del proceso están integradas y extremadamente automatizadas o robotizadas y han sido diseñadas para obtener el mejor resultado final.

Además de las exigencias clásicas como innovación, resistencia y productividad, damos una gran importancia a las nuevas exigencias que el mercado demanda: bienestar animal, sostenibilidad ambiental y eficiencia energética, higiene, diseño ergonómico, seguridad alimentaria y seguridad laboral.

Somos un socio altamente experimentado con el que los clientes cuentan y confían en cada fase del proceso, desde el diseño inicial hasta el servicio posventa. El tiempo es esencial y respondemos rápida y profesionalmente cuando el cliente nos necesita.

EFA	Sierras y cizallas para líneas de sacrificio y despiece
Carl Stahl KROMER	Equilibradores y tensores para la suspensión de cargas
EDGE	Cintas de sierra
eia	Detectores de metales
ADEPT	Sistemas para el cierre de esófago y recto
Rudolf Schad	Atadoras de lazo
DICK Traditionsmarke der Profis	Afiladoras, cuchillos y aceros
weber	Descortezadoras, desveladoras y cortadoras de disco de carne fresca
OLLARI & CONTI	Maquinaria para la limpieza y tratamiento de subproductos comestibles
hytt	Sistemas de transporte de residuos y subproductos por aspiración mediante vacío
PESCHL	Sistemas de desinfección mediante luz ultravioleta UVC
Elastrator	Sistemas para el cierre de esófago y recto
PUR ELASTICOS®	Palas para máquinas depiladoras. Latiguillos para máquinas flageladoras

Vacuno

En Frontmatec desarrollamos, producimos y mantenemos soluciones para líneas de sacrificio de alta calidad para bovinos y terneros. Ofrecemos equipos para todo el proceso, desde la llegada del animal y su aturdimiento, el cuelgue y el transporte, el desuello, la evisceración y la clasificación. Frontmatec ofrece líneas de vacuno start-stop (arranque-parada) para rendimientos inferiores a 75 vacunos/hora y continuas para las líneas de mayor velocidad.

Aturdido

Los boxes de Frontmatec han sido diseñados para permitir un aturdido eficaz y ergonómico de animales de todos los tamaños y para líneas de todas las capacidades. Nuestra oferta incluye equipos con certificado para el sacrificio Halal y Kosher.

Desuello

Además de la eficiencia y la fiabilidad, la ergonomía y la higiene son los principios básicos de nuestras desolladoras. Se adaptan a las necesidades del cliente, pudiendo incorporar la estimulación eléctrica, el ajuste manual o automático al tamaño del animal, diversos sistemas para el transporte de pieles y el desuello de la cabeza y las patas delanteras.

Plataformas de trabajo

Frontmatec dispone de una amplia gama de plataformas a medida para todas las tareas de las líneas de sacrificio, ofreciendo la mayor seguridad, ergonomía e higiene posibles para el personal de línea.

Evisceración

Frontmatec cuenta con una dilatada experiencia en el desarrollo de soluciones para el proceso de extracción de vísceras rojas y blancas, desde soluciones a pequeña escala hasta proyectos integrales.

Porcino

El proceso primario de porcino cubre soluciones y equipos para capacidades de hasta 1.400 cerdos/hora que abarcan, desde la llegada de la estabulación y el aturdido, continuando con los procesos de escalde y depilado, siguiendo con la clasificación y el marcaje hasta el acabado de las canales antes de entrar en las cámaras de oreo y estabilización.

Estabulación

La reducción del estrés de los animales después del transporte es fundamental para lograr un producto final de calidad. Los sistemas de estabulación de Frontmatec aseguran un alto nivel de bienestar de los animales desde su llegada hasta el aturdido. El manejo se realiza en grupos de animales mediante sistemas automáticos con un nivel muy bajo de ruido y muy poca necesidad de mano de obra.

Aturdido y sangrado

Un aturdimiento sin estrés resulta esencial para un producto final de alta calidad. La amplia oferta de aturdidores mediante CO_2 de Frontmatec garantiza un aturdido con un alto nivel de bienestar animal y de seguridad para los operarios. Su diseño interior y su sistema automático de limpieza reducen significativamente el tiempo dedicado a la misma. Frontmatec ofrece además una gama de aturdidores de perno cautivo para el sacrificio de emergencia. El elevador de sangrado ergonómico de Frontmatec minimiza el esfuerzo de los operarios.

Escalde y depilado

Frontmatec ofrece túneles de escalde (agua caliente, vapor o mixtos) y cubas de escalde (inmersión). Cada sistema ofrece ventajas exclusivas y unos resultados eficaces. Después del escalde, los cerdos son introducidos automáticamente en la peladora, cuyo diseño interior limita la acumulación de suciedad y facilita el acceso para la limpieza. La recogida y eliminación automática del pelo y las uñas se realiza mediante agua reciclada. Esto permite obtener los mejores niveles de higiene y los mínimos residuos, mejorando la calidad de la carne.

Acabado de canales

La línea de acabado está formada por varias máquinas cuyo objetivo es el pulido final de las canales, antes de que estas entren en la zona limpia de la línea de sacrificio. Estas máquinas realizan el lavado, flagelado en seco o húmedo, chamuscado y pulido de las canales, combinándose según las necesidades del cliente.

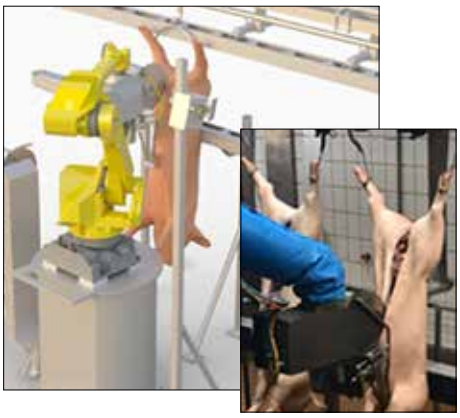
Robótica para líneas de sacrificio

Aira ofrece una amplia gama de robots para las lineas de sacrificio. Son el resultado de la experiencia de más de 20 años de I+D y están reconocidos como los más avanzados tecnológicamente del mercado.

Los robots de Aira garantizan:

- **Versatilidad**: adaptables para todo tipo y rendimientos de líneas de sacrificio
- **Fiabilidad**: avalada por el trabajo diario que realizan los robots de Aira en todo el mundo
- **Robustez**: uso de robots estándar industriales de seis ejes de reconocida experiencia
- **Precisión**: robots sincronizados con el transportador y escaneo 3D de cada canal combinado con un software de evaluación
- **Higiene**: extrema higiene basada en el diseño, construcción y esterilización después de cada ciclo
- **Calidad**: la precisión e higiene permiten obtener una gran calidad del producto
- **Seguridad**: mínimo riesgo de accidentes
- **Ahorro**: bajo consumo de piezas de recambio y reducidos costes laborales

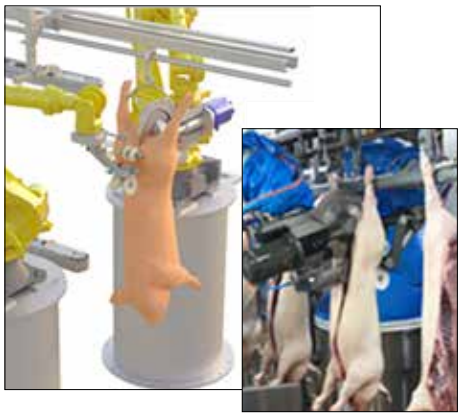
RBDH - Corte del recto y del hueso puente
RBD - Corte del recto



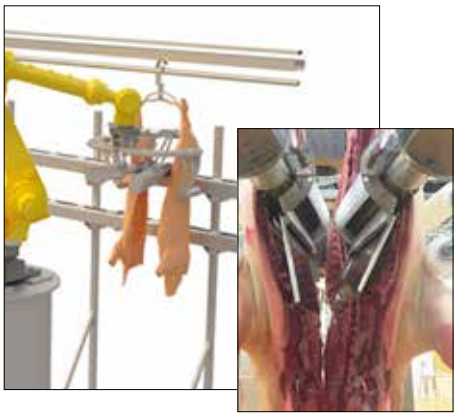
RBO - Apertura de la canal y corte del esternón

RNC - Cizalla para desnucado

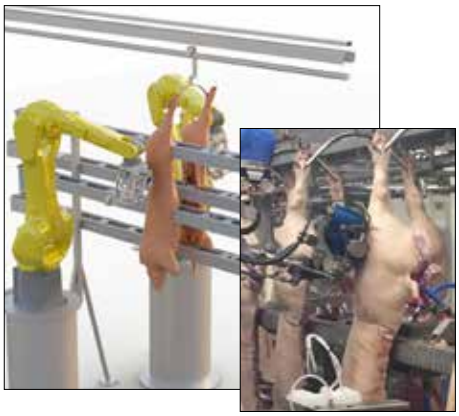
RPS-S - Esquinado con sierra circular
RPS-H - Esquinado con cuchillas



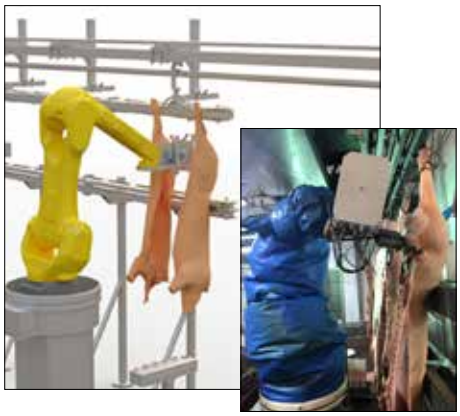
RPS-D - Esquinado 'Dual Arm' con sierra circular (opcional Backfinning)



RLR - Retirada de restos de manteca
RPC - Extracción de manteca



RMP - Marcaje de la canal



RPH - Medidor de pH

Esquinado con sierra circular de vacuno

Sistemas de clasificación de canales

Frontmatec ofrece una amplia gama de sistemas objetivos de clasificación de canales en línea para los mataderos modernos. Se trata de sistemas manuales y automáticos que clasifican la calidad de las canales de porcino y vacuno.

La clasificación proporciona:

- Un control preciso del contenido magro de cada canal de porcino
- Una conformación de la canal de vacuno y clasificación de cobertura de grasa de conformidad con las normas EUROP
- Una clasificación y mejor utilización de las canales
- Una compensación justa y objetiva a los ganaderos en función del valor comercial de la canal

Frontmatec también ofrece el escáner de ultrasonidos Piglog 105 para la medición del grosor de la carne magra y de la grasa dorsal y del músculo del lomo en cerdos vivos.

AutoFom III

Sistema automático de porcino

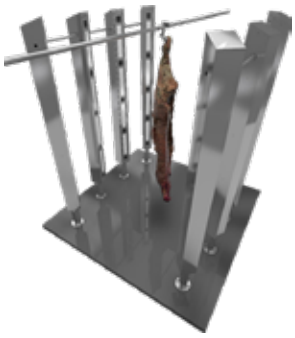
Fat-O-Meat'er II

Sistema manual de porcino

Piglog 105

Sistema manual en cerdos vivos

BCC-3



Sistema automático de vacuno

Q-FOM™

Sistema manual de vacuno

Sistema de trazabilidad AutoMarker™

AutoMarker™ es un sistema completamente automático de marcaje e identificación para canales de porcino basado en la tecnología de inyección de tinta.

Tinta especial AutoMarker

Panel táctil i18

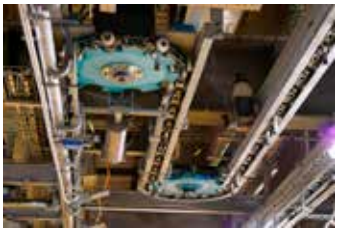
El panel táctil i18 es un panel de operador de gran robustez para entornos extremos.

Sistemas de transporte aéreo

El transporte de las canales a lo largo de todos los procesos, desde el cuelgue con ganchos en el sangrado hasta el descuelgue de camales para la entrada en la sala de despiece, representa una parte fundamental de cualquier planta cárnica.

Frontmatec ofrece una gama completa de posibilidades de railes: tubulares con o sin insertos sintéticos y compatibles con estribos rodantes o euroganchos.

Frontmatec también ofrece todo tipo de transportadores para cubrir cualquier necesidad, destacando el diseño inteligente y polivalente Duoplan, que se puede aplicar en todo el matadero, haciendo posible la reducción de los diferentes modelos de cadena en el matadero.



Cámaras de oreo y estabilización

Frontmatec ofrece una amplia gama de soluciones para todas las capacidades y preferencias del cliente. Desde el túnel de refrigeración rápida hasta las cámaras de estabilización y los transportadores de salida.

Soluciones manuales o totalmente automatizadas para canales, cortes primarios o subproductos. Frontmatec tiene la capacidad necesaria para diseñar la mejor solución.

Aturdidores de perno cautivo

FRONTMATEC accles & SHELVOKE CASH

Con más de 100 años de experiencia en el desarrollo de aturdidores de detonadores, la gama de Frontmatec Accles & Shelvoke es utilizada en todo el mundo para responder todas las necesidades de las industrias cárnicas y los requerimientos de las granjas.

La gama CASH asegura un aturdido que respeta el bienestar animal y consigue la mejor calidad de carne. El modelo CASH Special XL para animales muy grandes es el aturdidor más potente del mundo.

El bienestar animal requiere que los aturdidores trabajen de manera eficaz y efectiva en cada disparo. El comprobador CASH calcula de forma precisa la velocidad del perno cautivo penetrante para determinar su efectividad con las tolerancias exigidas para cumplir la normativa vigente y los requerimientos de las auditorías.

Cash Special Standard

Cash Special Heavy Duty

Cash Special Long Bolt

Cash Special XL

Cash Magnum Auto

Cash animales pequeños

Detonadores

Comprobador de funcionamiento

Aturdidor eléctrico BTN201C

Pantalla táctil 7"

Pinza PZ004 y tenaza TL002

GOZLIN

DICK
Traditionsmarke der Profis

Aturdidores de muelle para animales pequeños

Modelo BTG II

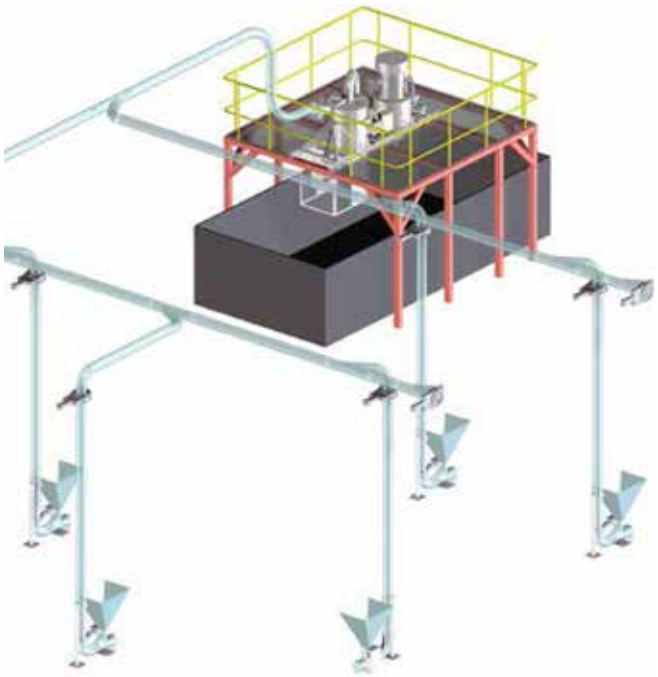
Modelo KTBG

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.

Sus ventajas son:

- 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
- Respetuosidad con el medioambiente



Cuchillos para el desentrebinado de tripas

Cuchillo neumático S5L

Cuchillo neumático S3

Cuchillas de recambio

Cuchillo manual

Cuchillas de recambio

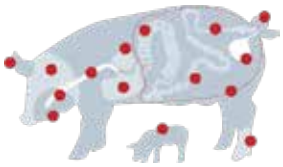
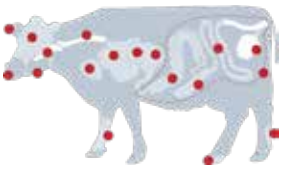
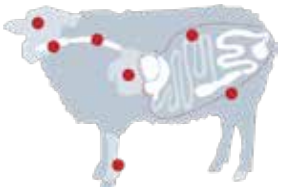
Grifo ducha

Plástico
ECO 2000

Maquinaria para la limpieza y el tratamiento de subproductos comestibles

Ollari & Conti se ha especializado en consultoría, diseño y construcción de maquinaria para el procesamiento de subproductos animales y líneas completas para la operación de plantas procesadoras de intestino de vacuno, porcino y ovino.

Sus máquinas están diseñadas para satisfacer medianas y grandes producciones respetando los estándares más estrictos en términos de seguridad, calidad, ruido e higiene.

Centrífugas

Centrífugas para el proceso (destrucción, limpieza, desgrase y escalde) de estómagos, patas, morros, tripas y vísceras de vacuno, porcino y ovino

Lavado y girado de culares de porcino

Líneas automáticas

Tratamiento de tripa fina

Líneas automáticas

Vaciadora de estiércol de tripa fina de vacuno, porcino y ovino

Transporte de residuos

Cañones neumáticos

Marmitas

Recipientes de precalentamiento y cocción

Líneas de tratamiento de agua

Reciclaje y filtración de agua caliente

Varios

Ruedas de desentrebinado

Abridora de estómagos de porcino

Cortadora de tripas de vacuno

Giradora mediante vacío de culares de porcino

Abridora de librillos

Despezuñadora

Compactadora de estiércol

Trituradora de hebras

Arreador sonoro

Arreador

Latiguillos para flageladoras

Eurogancho DIN 5047

Paletas depiladoras de PVC

ELASTICOS®

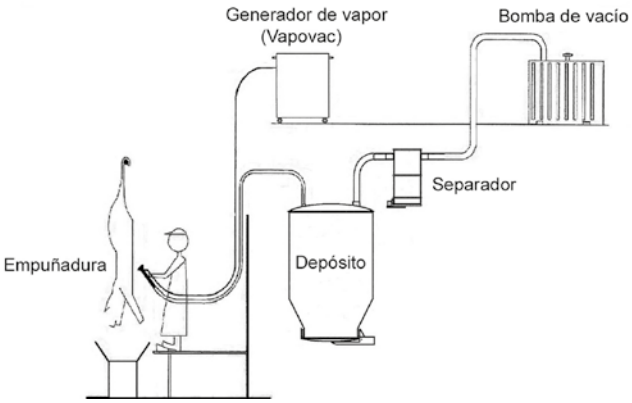
Paletas depiladoras de goma

FRONTMATEC

Extractor de manteca LD-100

Esterilizador

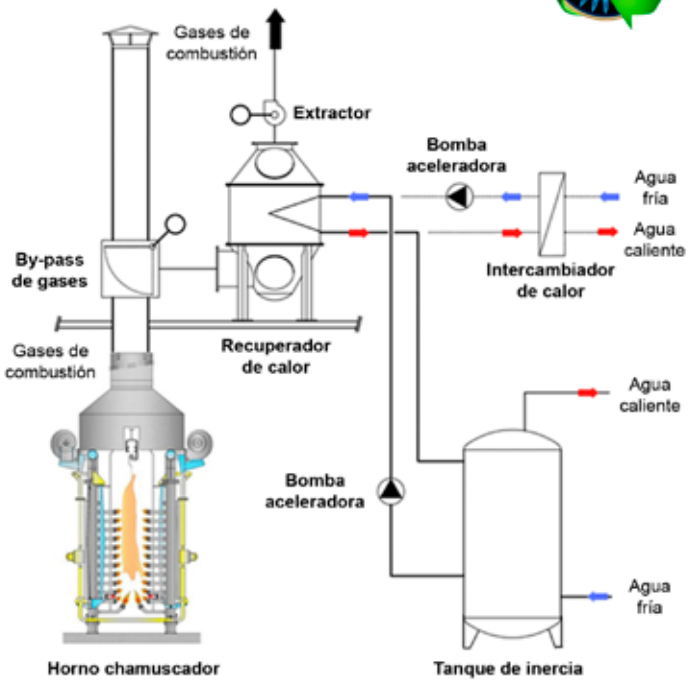
Equipos de aspiración al vacío



Equipo de vapor VapoVac diseñado para la reducción microbiológica y aspiración de residuos superficiales en las canales de vacuno, porcino y ovino

Equipos para la aspiración de médula y restos de manteca en las canales de porcino

Equipos de recuperación de energía térmica



Equipos para el cierre de esófago y recto

Clip detectable

Tapón soluble

Esófago de vacuno

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

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

Tintas para marcar productos cárnicos

Tintas sin alcohol

FRONTMATEC

Tinta especial AutoMarker™
- Marrón

Tinta para productos MER
- Azul V-E 131

Lápices
- Azul
- Marrón

Tapones

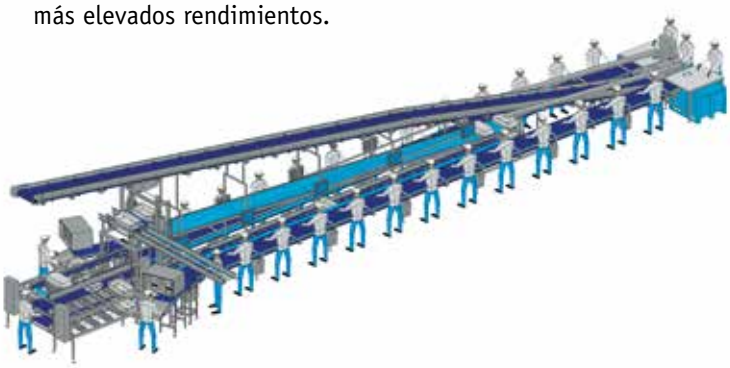
Tapones para la obturación de los orificios de las cabezas de vacuno

El proceso de corte primario, deshuese y despiece de Frontmatec cubre soluciones y equipos a medida para las canales de vacuno porcino y ovino.

Las soluciones de Frontmatec están diseñadas para lograr la mayor precisión de corte posible y para el uso más eficiente del personal, cumpliendo además con los más altos estándares de higiene y seguridad. Además su diseño ergonómico garantiza unas condiciones de trabajo óptimas.

Frontmatec es líder mundial en la fabricación de soluciones automáticas para el deshuesado y despiece de la carne de porcino y ovino. Las máquinas automáticas pueden integrarse fácilmente como parte de una línea de despiece.

Cooperamos con cada uno de nuestros clientes, valorando sus preferencias y necesidades, y aprovechamos nuestros muchos años de experiencia y conocimientos para ofrecer las mejores soluciones para obtener los productos con la mejor calidad y los más elevados rendimientos.



Vacuno

Líneas de corte primario

Líneas de deshuese y despiece

Ovino

Líneas de corte primario

Corte horizontal manual y semiautomático

Corte vertical automático

Porcino

Líneas de corte primario

RSLL - Sierras de corte

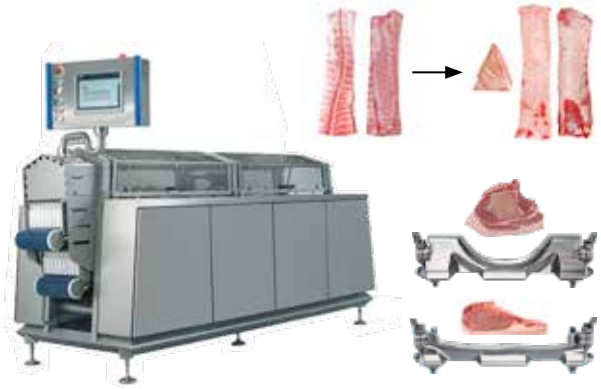
Líneas de deshuese y despiece

Sistemas automatizados para despiece

- Corte primario completamente automatico
- Corte para centros
- Recortadora de tocino dorsal / 3D automatizado
- Extracción de huesos de espinazo
- Partidora automatizada de centros
- Clasificación de panceta
- Sierra de huesos de espinazo
- Extractor de costillas
- Deshuesado suspendido de jamones y paletas

AGOL - Corte primario completamente automático

AMBL 1100 - Corte automático para centros



ALTL - Recortadora automática de tocino dorsal

Extractor de costillas

Sierra de huesos de espinazo

Descortezadoras

Weber ofrece una amplia gama de descortezadoras diseñadas para satisfacer todas las necesidades, desde las carnicerías más pequeñas hasta las mayores industrias cárnicas.

Dispone de todo tipo de máquinas: abiertas para el procesado de piezas redondas como paleta, jamón y jarrete, y automáticas para una mayor producción y seguridad.

Son descortezadoras con un manejo sencillo, ergonómico y un diseño con los máximos estándares higiénicos para una rápida y fácil limpieza.

ASB 600 Descortezadora manual/automática con anchura de corte de 400 mm para pequeñas y medianas industrias

Descortezadoras automáticas **ASB** de alto rendimiento para salas de despiece. Disponibles con una anchura de corte de 460, 560 y 770 mm

Descortezadora **ASB** montada sobre chasis especial integrable en la línea de proceso

ASP 460 Descortezadora manual con anchura de corte de 460 mm para piezas redondas como paletas, jamones y codillos

ASP 560 Descortezadora con anchura de corte de 560 mm para piezas redondas

ASP 560D para descortezar y desgrasar al mismo tiempo

Rodillo especial para corte control de papadas

ASW 560 Descortezadora automática para corte y descortezado o aplanado y descortezado gracias al sistema de corte inicial

ASC 460 Descortezadora de grosor graduable

Desveladoras

El desvelado a máquina mejora la calidad y el valor de la carne fresca asegurándole una mayor rentabilidad.

Las desveladoras manuales Weber AMS 533 son potentes, seguras y eficaces y se adaptan tanto para las carnicerías artesanales como para las industrias cárnicas medianas y grandes.

Con una anchura de corte ideal de 533 mm permiten desvelar piezas pequeñas y grandes de todo tipo de carnes.

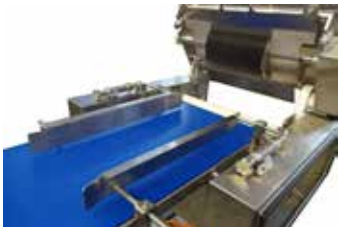
AMS 533 TWIN Desveladora con un rodillo especial de doble dentado que permite realizar operaciones de desgrase y desvelado con la misma máquina

AMS 533 Modelo combinado para el descortezado y el desvelado de todas las piezas de carne fresca

Desgrasadora-descortezadora automática ASD

ASD 460 C Solución industrial para el desgrasado y descortezado de lomos de cerdo. Fácil manejo mediante un panel táctil que permite seleccionar el grosor del portacuchillas para obtener así grosores de grasa homogénea

Cortadora de discos ABS 460



Cuchillas

Cuchillas para todas las marcas de máquinas y medidas

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

Deshuesadores

FRONTMATEC

Deshuesador de paletas

Deshuesador de pancetas

Atadora de lazo E85-2

Rudolf Schad

Atadora para chuleteros, jamones, etc.

Bobinas de hilo para atado

VersoSEAM

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

Colgadores de plástico para piezas cárnicas

FRONTMATEC

Logística, sistemas de almacenamiento y embalaje

Los sistemas logísticos de Frontmatec conectan todas las operaciones de la planta de procesamiento gestionando el transporte y almacenamiento de productos en cajas cárnicas, tanto internas como externas, de forma automática, sencilla y flexible con una total trazabilidad y control de cada bandeja.

Frontmatec ofrece diferentes soluciones, todas ellas adaptadas a los requisitos de cada instalación de producción.

Sistemas de gestión

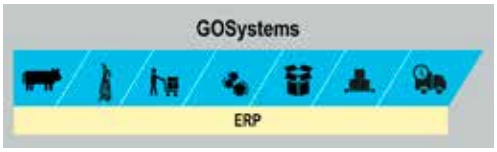
Las empresas de producción y distribución de la industria alimentaria tienen necesidades de gestión únicas e integrales que no pueden resolverse en una solución ERP estándar o mediante una solución de automatización tradicional.

Frontmatec ha desarrollado sistemas de gestión líderes en el mundo para controlar, supervisar y mejorar el rendimiento, la producción, el tiempo de actividad, la eficacia y la seguridad alimentaria. Todos estos sistemas son flexibles y se personalizan para adaptarse a sus necesidades.

GO

La digitalización de los procesos ahorra tiempo y dinero

GOSystems es la solución MES que le brinda un paquete de software de control de producción inteligente que le permite monitorear y administrar la cadena de valor de producción completa, desde la recepción de animales vivos hasta el envío del producto terminado.



S2

Mejore su productividad y rendimiento

S2 es un sistema SCADA para monitorear, registrar y controlar los procesos industriales, proporcionando datos en tiempo real para mejorar la eficiencia al permitir solucionar rápidamente los problemas y planificar los mantenimientos preventivos.

BIS

Obtenga la mejor calidad de datos

BIS Solución de software Business Intelligence Systems recoge datos de diferentes fuentes y los presenta para tomar las mejores decisiones.

Panel táctil i18

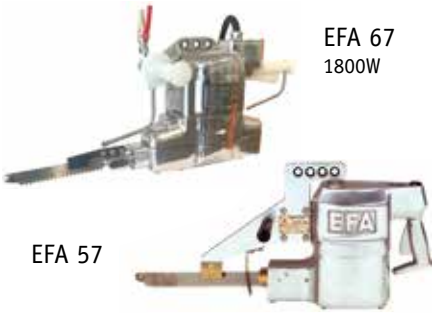
El panel táctil i18 es un panel de operador de gran robustez para entornos extremos.

Sacrificio vacuno

EFA VB215

EFA VB315

Aturdidores de percusión neumáticos sin perforación



EFA 67
1800W

EFA 57

Sierras eléctricas y neumáticas para corte del esternón

Sierra eléctrica de espada para esquinado

EFA Z12
EFA Z14

EFA Z140

EFA Z13

Cizallas hidráulicas para corte de patas y cuernos

EFA 620

EFA 2000

EFA PLE16

Cuchillos neumáticos para desuello

EFA SB327E 2500W, 500mm

Sierra eléctrica de cinta para esquinado

EFA Z27
EFA Z28

Cizalla hidráulica para cuarteo

Despiece vacuno

EFA SK23/18
Ø230mm 1800W

EFA SK30/18
Ø300mm 1800W

Sierras eléctricas monofásicas

EFA 805

EFA PK25

Cuchillos neumáticos

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 85
Ø300mm 1500W

EFA 86
Ø230mm 1500W

EFA 185
Ø300mm 1500W

EFA 186
Ø230mm 1500W

Sierras eléctricas trifásicas

EFA 17
Ø210mm 880W

EFA 19
Ø270mm 880W

Sierras neumáticas

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

Sierras eléctricas de cinta
para esquinado

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 RZ100

Deshuesador neumático de pancetas

EFA 805

EFA PK25

Cuchillo neumático

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE

Sistemas ergonómicos

ITEC ha desarrollado una serie de sistemas profesionales de ayuda al trabajo para la elevación y vaciado de contenedores: desde simples dispositivos de elevación e inclinación hasta sistemas completos de pesaje y carga.

Los ingenieros de ITEC cuentan con gran experiencia en el ámbito de la ergonomía en la industria alimentaria, diseñan entornos ergonómicos de trabajo seguros y rentables con un impacto positivo en el rendimiento, en la calidad del trabajo y las bajas laboraless

Dispositivos de elevación e inclinación

Elevador Swing-Loader 27100 con mesa

Elevador de doble columna 27700

Elevador Swing-Loader 27200

Elevador 27000 con pesaje integral opcional

Elevador Minilift HKV 27002

Dispositivos de elevación, pesaje e inclinación

2760 Báscula movible para carros estándar

Estación de carga IL1000/3000

Carros y contenedores

Carros 2410 hasta 300 l con tapa opcional

Contenedores apilables 2400 hasta 1000 l

Sistemas de limpieza y esterilización de portacuchillos

Esterilizador 2150

Lavaguantes de malla 23050

Máquinas de limpieza y esterilización 22500 y 22580/581

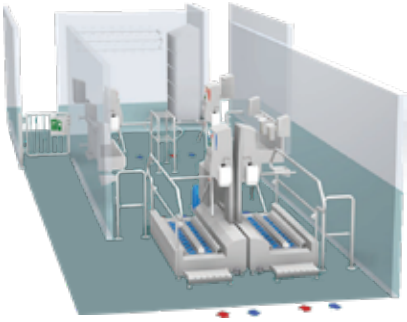
Portacuchillos 22240

Tecnología de la higiene

La higiene de los empleados es una parte indispensable de la seguridad alimentaria y un factor de éxito decisivo en este sector.

La marca ITEC es líder en el ámbito de la higiene del personal y es conocida internacionalmente por sus soluciones eficientes y de alta calidad.

ITEC ofrece una amplia gama de sistemas de higiene y desinfección para cubrir todas las necesidades de las empresas y todos sus productos cumplen con los máximos estándares de seguridad, eficacia y sostenibilidad.



Productos para la higiene y desinfección

Virisol

Antiséptico para piel sana

Adhara

Gel para la limpieza y protección de manos

Germinex

Desinfectante multilimpiador para superficies y equipos de higiene

Limpieza y desinfección de manos

Lavabos 20550 de 1 a 6 grifos opcionalmente con pedestales, sistema touchless y Aquaflow

Dispensadores automáticos y manuales de jabón y desinfectantes opcionalmente con control de acceso y temperatura

Limpieza de suelas y botas

Lavasuelas 23850

Lavasuelas y laterales 23820

Lavabotas 23800

Lavasuelas y lavabotas 23840

Estación compacta de limpieza de manos y suelas 23822

Pasos sanitarios y controles de acceso

Estación higiene 23876 - 800

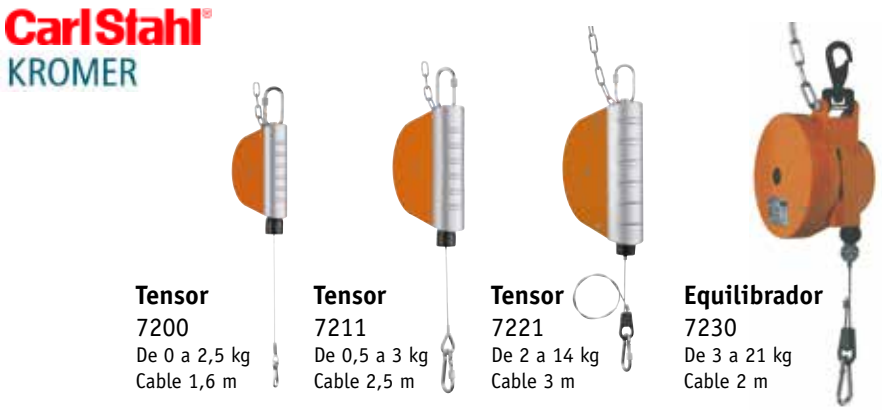
Star Clean 23883

Star Clean All in One Duo 23893 - 1600

OPCIONAL

SMART CONTROL 4.0
Control a distancia de los procesos operativos y del estado de los equipos

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 de acero inoxidable

Cintas de sierra

- Para sierras de esquinado
- Para sierras de despiece de sobremesa
- Para todas las marcas de máquinas y medidas

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. ESB (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

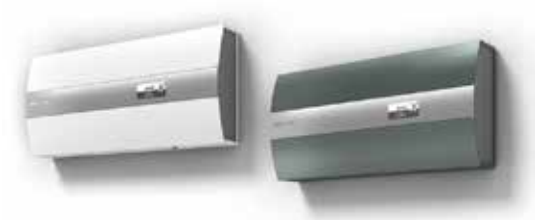
PESCHL Sistemas de desinfección mediante luz ultravioleta UVC

Desinfección de superficies

Indicado para la desinfección de cintas de transporte de baja cadencia y otras superficies.

Desinfección de aire Uvelios

Indicado para locales, oficinas y zonas de producción sensibles a la contaminación microbiológica.



Equipo mural Uvelios 100

Equipo suspensión Uvelios 500

Contador de horas de uso

Detección de metales

Integrador autorizado
Servicio de certificación anual

Los detectores de metales CEIA THS son aparatos para la detección de contaminadores metálicos accidentalmente presentes en productos y manufacturas industriales, con características de sensibilidad, inmunidad a las interferencias y rapidez de respuesta capaces de satisfacer las más estrictas exigencias de control de la calidad.

THS/FBB
Con cinta transportadora plana

THS/MBB
Con cinta transportadora modular

THS/MBB
Con cinta transportadora retráctil modular

Afiladoras, repasadoras y rectificadoras

Rectificadora SM-90

Rectificadora SM-100

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

Afiladora con agua SM-160 T

ErgoGrip La serie más completa de cuchillos

Cuchillo sangrado 15, 18, 21 cm

Cuchillo sangrado **doble filo** 21 cm

Cuchillo desuello 15, 18 cm

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

Gubia 23 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 **semiflexible** o **rígido** 18, 21, 26 cm

MasterGrip Cuchillos especiales para deshuese

Cuchillo deshuese **hoja estrecha** 13, 15 cm

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

Deshuesador de costillas con cuchilla **rígida** o **flexible** 14,16,18 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

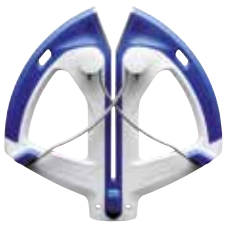
Acero Dick Finecut redondo 30 cm/oval 25, 30 cm

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

Repasadores para mantener el filo de los cuchillos

Silver Steel

Rapid Steel


Magneto Steel

Master Steel

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

Nuestro servicio posventa a medida le permite rentabilizar su inversión al máximo

Un mantenimiento periódico y preventivo de su línea de producción le permitirá recuperar su inversión más rápidamente, asegurando un menor consumo de recambios, una elevada productividad con mínimas paradas y una reducción de los costes imprevistos. Nuestro departamento técnico tiene una amplia experiencia y formación para ofrecerle un servicio de calidad.

Disponemos de múltiples soluciones a domicilio incluyendo servicios bajo demanda, programados y contratos de servicio. Nuestros contratos de servicio son a medida de acuerdo con sus necesidades específicas, con una prestación de servicio más rápida, precios cerrados y una colaboración constante con el cliente.

Si desea realizar el mantenimiento usted mismo, podemos ofrecerle nuestro amplio stock de recambios habituales ubicados en nuestro almacén de L'Hospitalet y en el de nuestros proveedores.

Aproveche las ventajas de la tecnología actual más avanzada y consiga el soporte y servicio técnicos a distancia sin comprometer su tiempo útil o sin incrementar su coste. **Remote Eye** es una solución de software basada en el uso de smarthphones, smartglasses, PCs y tablets.

Frontmatec-Intecal SAU

Crom 99F • 08907 L'Hospitalet de Llobregat • Barcelona (España)
Tel +34 93 264 38 00
intecal@frontmatec.com
www.frontmatec-intecal.com

10/22