



Engineering, Projects
and Processing Lines
for the Meat Industry

*Ingeniería de procesos,
proyectos e instalaciones
para la Industria Cárnica*

Engineering, Projects and Processing Lines for the Meat Industry

RMT MEAT TECHNOLOGY was created in 1997 for the design, manufacture, and supply of machinery and technological equipment for the food industry, and specifically for the meat sector.

Since its beginnings, RMT has specialized in researching production processes for the meat industry, with a pilot plant for the development of:

Technology for the manufacture of cooked hams and cold meats.

Technology for the manufacture of hot dog, sausages and mortadella.

Technology for the production of fresh injected products, meats, chicken and fish.

Technology for the manufacture of minced meats and minced, fresh, and cured sausages.

Cooking systems for meat products.

RMT develops projects and designs lines and "turn-key" plants, with technological support in the manufacturing processes, the manufacture of machinery and equipment, pre and after sales technical service and the supply of spares, materials, and complementary products for the meat industry.

Ingeniería de procesos, proyectos e instalaciones para la Industria Cárnica

RMT Maquinaria y Tecnología Alimentaria fue creada en 1997 para el diseño, fabricación y suministro de maquinaria y equipos tecnológicos para la industria alimentaria, y especialmente para el sector cárnico.

RMT se ha especializado desde sus inicios en la investigación en procesos productivos para la industria cárnica, contando con una planta piloto para el desarrollo de:

Tecnología para la fabricación de jamones cocidos y fiambre.

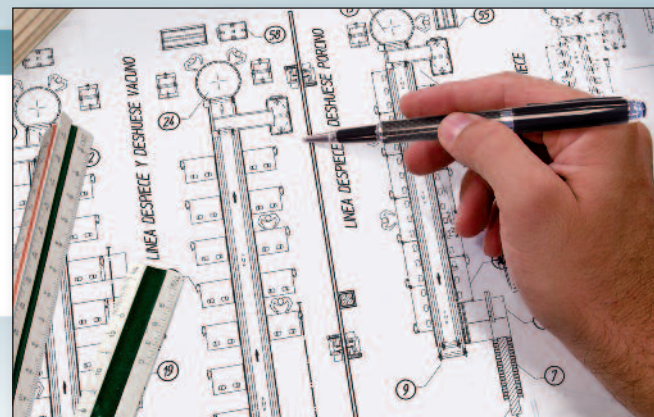
Tecnología para la fabricación de salchichas y mortadelas.

Tecnología para la elaboración de productos frescos inyectados, carnes, pollo y pescados.

Tecnología para la fabricación de carnes picadas y embutidos picados, frescos y curados.

Sistemas de cocción de productos cárnicos.

RMT desarrolla proyectos y diseño de instalaciones y plantas "llave en mano", con asesoramiento tecnológico en los procesos de fabricación, fabricación de maquinaria y equipos, servicio técnico de pre-venta y post-venta y suministro de repuestos, insumos y productos complementarios para el sector cárnico.



	Pág.
1.- Lines for injected products Cooked Ham Cold Meats	4 - 11
2.- Lines for Emulsified Products Sausages Mortadella	12 - 17
3.- Lines for fresh meats marinating Pork Beef Poultry Fish	18 - 21
4.- Lines for fresh and cured minced products Sausages Hamburgers Meatballs Minced Meat	22 - 29
5.- Lines for cooking meat products Multi-mould system Round and square bars Shaped moulds	30 - 34

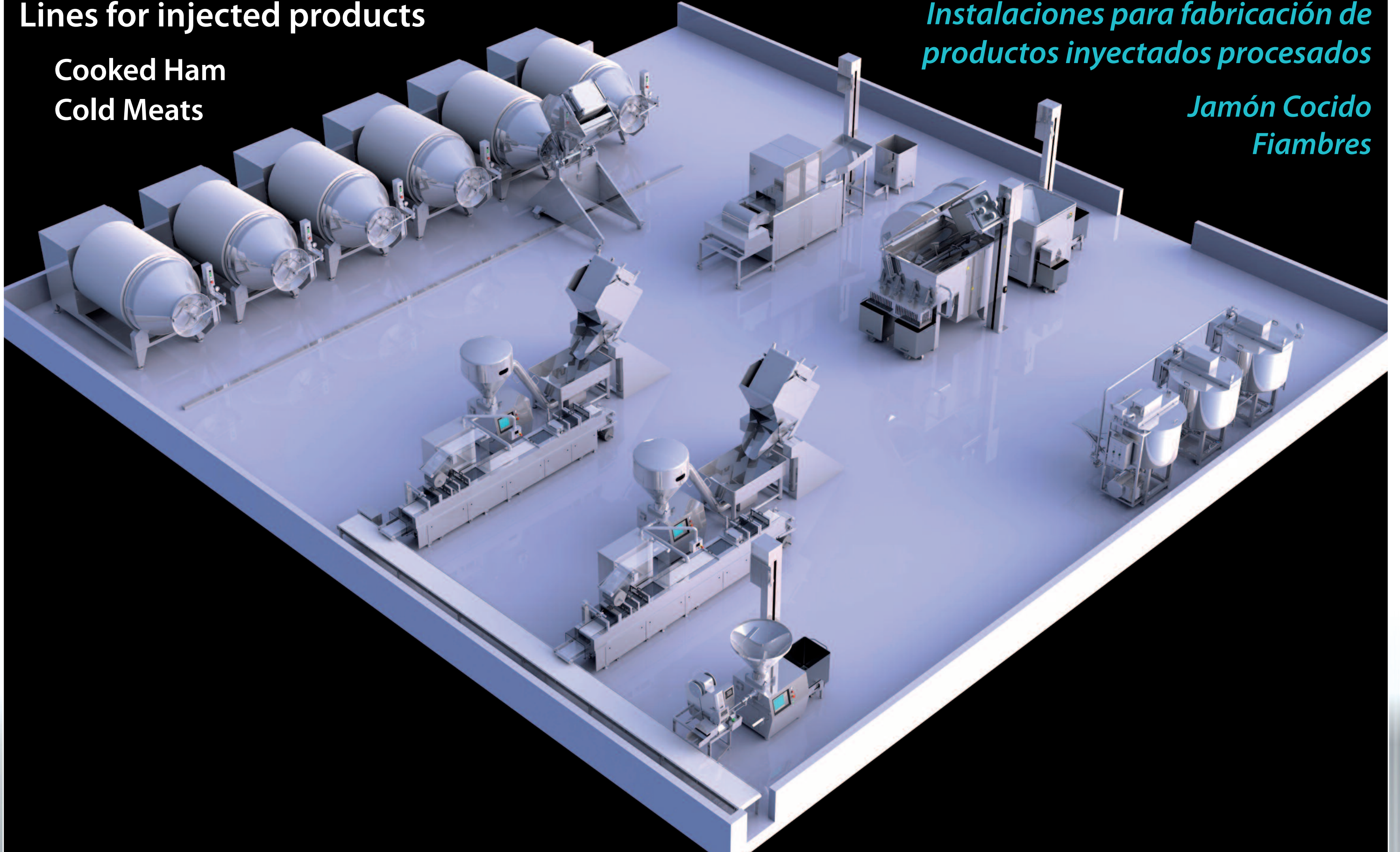
	Pág.
1.- Instalaciones para la fabricación de productos inyectados procesados Jamón Cocido Fiambres	4 - 11
2.- Instalaciones para fabricación de pastas finas Salchichas Mortadela	12 - 17
3.- Instalaciones para marinado de carnes frescas Porcino Vacuno Ave Pescado	18 - 21
4.- Instalaciones para fabricación de productos picados frescos y curados Salchichas Hamburguesas Albóndigas Carne Picada	22 - 29
5.- Instalaciones para cocción de productos cárnicos con: Sistema de Multimolde Barras redondas y cuadradas Moldes con formas	30 - 34

Lines for injected products

Cooked Ham
Cold Meats

*Instalaciones para fabricación de
productos inyectados procesados*

*Jamón Cocido
Fiambres*



Brine preparation tanks with Crushing Mill Turbo-agitator

The RMT SPS-V BRINE PREPARATION SYSTEM is specifically designed to mix large quantities of dry ingredients.

If smaller amounts need to be mixed then the preparation system should use the SPS-T system.

Like most mixers, we use a pump with a venturi system at the bottom of the loading hopper to incorporate the dry ingredients into the brine. To improve flow dynamics, we use a throat and 4" valve at the bottom of the hopper, instead of using a throat and 2" valve.

In any venturi type mixing system, the speed that the ingredients are dragged it depends on the speed of the brine flowing through the venturi. The "Key" feature of our system is a high capacity, self-priming centrifugal pump. Our unit is different from other models on the market because it will never become blocked due to viscous brine; it will continue to deliver solids at the same rate.

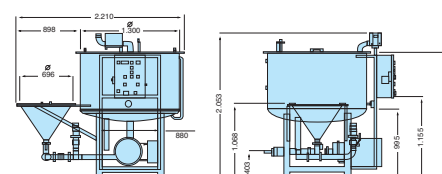
Depósitos preparación de Salmuera con Turbo-agitador

EL SISTEMA de la PREPARACIÓN de la SALMUERA de RMT SPS-V está diseñado específicamente para mezclado de cantidades grandes de ingredientes secos.

En el caso que se quiera mezclar cantidades más pequeñas el sistema de preparación se debe utilizar el sistema SPS-T

Como la mayoría de los mezcladores, utilizamos una bomba con sistema venturi en el fondo de la tolva de carga para incorporar los ingredientes secos en la salmuera. En vez de utilizar un cuello y una válvula en el fondo de la tolva de 2", utilizamos un cuello y una válvula de 4", de tal modo, mejoramos la dinámica del flujo.

En cualquier sistema de mezclado tipo venturi, la velocidad con la que los ingredientes son alimentados depende de la velocidad de la salmuera que pasa a través del venturi. En el corazón de nuestro sistema hay una bomba centrífuga de gran capacidad, autocebante. La diferencia con otros modelos existentes en el mercado, es que nuestro equipo no se quedará nunca atascado cuando la salmuera empiece a ser más viscosa, continuará entregando los sólidos al mismo ritmo.



CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS	SPS-V 1500	SPS-V 1000	SPS-V 500	SPS-T 500	PS-1500
Length (mm.) Longitud (mm.)	2.050	2.050	1.902	1.100	1.600
Diameter (mm.) Diámetro (mm.)	1.300	1.300	1.000	1.000	1.300
Total Height (mm.) Altura total (mm.)	2.280	2.053	2.053	2.053	2.280
Tank height (mm.) Altura del depósito (mm.)	1.917	1.797	1.797	1.797	1.970
Hopper height (mm.) Altura de la tolva (mm.)	1.068	1.068	1.068	-----	-----
Hopper filling capacity (litres) Capacidad de llenado de la tolva (litros)	50	50	50	-----	-----
Weight (Approx.) (Kg.) Peso (Aprox.) (Kg.)	900	850	650	350	800
Pump capacity (m3/h.) Capacidad de la bomba (m3/h.)	20	20	20	20	-----
Vertical Mixer power (Kw) Potencia Mixer vertical (Kw)	optional / opcional	optional / opcional	optional / opcional	4	-----
Agitator power (Kw.) Potencia agitador (Kw.)	-----	-----	-----	-----	-----
Agitator capacity (m3/min.) Capacidad del agitador (m3/min.)	8,3	8,3	8,3	8,3	8,3
Voltage (V.) Voltaje (V.)	220/ 380	220/ 380	220/ 380	220/ 380	220/ 380
Manoeuvre control (V.) Control de maniobra (V.)	24	24	24	24	24
Amperage (380 V.) (A.) Amperaje (380 V.) (A.)	15,50	15,50	8,50	11,50	-----
Empty pump power (Kw.) Potencia bomba vaciado (Kw.)	-----	-----	-----	-----	1,5
Mixer pump power (Kw.) Potencia bomba mezclador (Kw.)	7,5	7,5	4	-----	-----

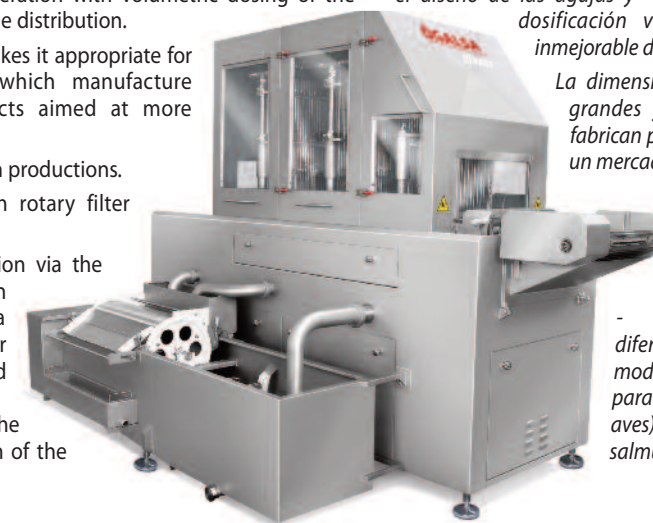
ME-1100 VERTICAL MIXER / MIXER VERTICAL ME-1100				
SUPL. ME-1100 Emulsifying mixer / Mixer emulsificador	4 Kw.	3000 rpm.	IP 55	500 litros / litres

High-pressure injector

When high performance is required, we must change the concept of what an injector is and how it injects. The constant high pressure, the design of the needles and the total hydraulic operation with volumetric dosing of the injection, all ensure an excellent brine distribution.

The size of this injector machine makes it appropriate for medium and large companies which manufacture artisanal products and/or products aimed at more competitive markets:

- Outputs > than 100% with high productions.
- All models are supplied with rotary filter system.
- The distribution of the injection via the different points of injection (model dependent), makes this a recommended machine for cooked products, marinated and pickled meats (pork, beef, poultry) given that it prevents the concentration and crystallisation of the brine.



Inyectora de alta presión

Cuando se pretende alcanzar elevadas prestaciones necesitamos cambiar el concepto de lo que es una inyectora y como se inyecta. La alta presión constante, el diseño de las agujas y un funcionamiento totalmente hidráulico con dosificación volumétrica de la inyección, aseguran una inmejorable distribución de la salmuera.

La dimensión de esta inyectora la hace apropiada para grandes y medianas empresas que por su estructura fabrican productos artesanales y/o productos destinados a un mercado más competitivo.

- Rendimientos > 100 % con producciones altas.
- Todos los modelos se fabrican con filtro rotativo de tambor.
- La repartición de la inyección a través de los diferentes puntos de inyección por avance (según modelo), la convierte en una máquina recomendada para cocidos, marinado y adobo de carnes (cerdo, res, aves) porque evita la concentración y cristalización de salmuera.

One head / Un cabezal

MODEL MODELO	Power Kw Potencia Kw	Injection sites Puntos inyección	Maximum injection vol. Vol. inyección máxima	Belt width Ancho cinta	Tape advance in mm. Avance cinta en mm.	Dimensions / Dimensiones			
						Length Largo	Width Ancho	High Alto	Weight Peso aprox.
CH 20	5,00	220	1.500	270	4 vel.	1.700	1.125	2.010	700
CH 30	8,50	330	2.500	470	12-60	1.970	1.680	2.010	1.000
CH 50	12	550	4.800	615	12-60	2.650	1.500	2.280	1.500
CH 60	9	660	3.800	470	12-80	1.950	1.680	2.010	1.100
CH 104	12	1.144	5.900	615	12-100	2.490	1.990	2.430	1.650
CH 60/800	12	660	4.800	800	12-60	2.490	2.395	2.430	1.800
CH 136	15	1.496	7.800	800	12-100	2.490	2.395	2.430	2.100

Two injection heads / Dos cabezales inyección

MODEL MODELO	Power Kw Potencia Kw	Injection sites Puntos inyección	Maximum injection vol. Vol. inyección máxima	Belt width Ancho cinta	Tape advance in mm. Avance cinta en mm.	Length Largo	Width Ancho	High Alto	Weight Peso aprox.
CH 30+30	16	660	5.000	470	12-80	3.020	1.880	2.010	1.200
CH 100	19,5	1.100	9.600	615	12-100	3.025	2.210	2.435	1.800
CH 60+60	23	1.320	7.600	470	12-100	3.050	1.880	2.010	1.400
CH 208	19,5	2.288	11.800	615	12-100	3.025	2.210	2.435	2.400
CH 272	30,5	2.992	15.800	800	12-100	3.120	2.395	2.700	3.000
CH 120	22,5	1.320	9.670	800	12-100	3.120	2.395	2.435	2.000

All models can include tenderizer except the CH-20 / Todos los modelos pueden ser con tenderizadores, excepto CH-20

Tenderizers

For high yields products, tenderizing with blades improves:

- Brine absorption and protein extraction.
- Increased bonding.
- Colour uniformity.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

Stainless steel construction.
In-feed width: 700 mm. for the 69 model and 500mm. for the 59 model.
Distance between axles can be adjusted.
3 mm. thick blades.

The blade shafts are interchangeable for others with different types of blades, or others made of polyethylene.

OPTIONAL:

Polyethylene roller for tenderizing products with skin.
Blades with different types of teeth.
Loading belt to correctly feed the injector.
(starting from the AP-50 model).
The tenderizer frame is made according to the collection container to be used.

Tenderizadores

Para productos de alto rendimiento, el tenderizado con cuchillas favorece:

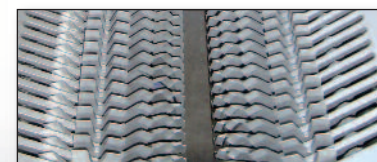
- La absorción de la salmuera y la extracción de la proteína.
- Aumento de la ligazón.
- Homogeneidad de color.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Construido en acero inoxidable.
Ancho útil de la boca de entrada es de 700 mm. para el modelo 69 y de 500mm. para el modelo 59.
Distancia entre ejes regulable.
Cuchillas de 3 mm. de grosor.
Los ejes de cuchillas son intercambiables con otros con distinto tipo de cuchillas o de polietileno.

OPCIONAL:

Rodillo de polietileno para tenderizado de productos con piel.
Cuchillas con distinto tipo de diente.
Cinta de carga para alimentación correcta de la inyectora. (a partir del modelo AP-50).
El soporte del tenderizador se fabrica en función del depósito de recogida que se utiliza.



Lines for injected products

Productos inyectados procesados

Massage tumblers

Automatic vacuum tumbler (made from AISI 304 stainless steel).

Drive for the tumbler is from its rear, via a mechanical assembly of chains, pinions and motoreducer which power a central shaft.

Rotation speed is adjustable (3 to 12 rpm.), and via a frequency converter it can start and stop progressively.

The vacuum value is adjustable.

System of gentle massage of the product via helical paddle; reversing the rotation causes the product to be unloaded.

TUMBLERS WITH TIMERS: Timers for time control, electric potentiometer for speed adjustment and a pressure switch for vacuum control.

TUMBLERS WITH PROGRAMMERS: Parameter control via a PLC; values are introduced via a programming console. Memory with capacity to hold 20 programs.

Lid with hermetic closing and a filter to prevent the absorption of the product.

Automatic filter with a capacitive detector enabling continuous operation without having to stop for cleaning.

Cycle control via push buttons (start, emergency stop,...) and luminous indicator.

Totally sealed electric panel (IP66) which can be installed on the machine, or away from it, according to client instructions.

Bombos de Masaje

Bombos automáticos de maceración al vacío (construido en acero inoxidable AISI 304)

Tracción del bombo en la parte posterior de este a través de un conjunto mecánico de cadenas, piñones y moto-reductor que actúa sobre un eje central.

Velocidad de rotación regulable (3 a 12 rpm.) y arranque y paro progresivos mediante convertidor de frecuencia.

Valor de vacío regulable.

Sistema de masaje suave del producto mediante pala helicoidal, el giro en sentido contrario permite la descarga total del producto.

BOMBOS CON TEMPORIZADORES: Temporizadores para el control del tiempo, potenciómetro eléctrico para regular la velocidad y presostato para control del vacío.

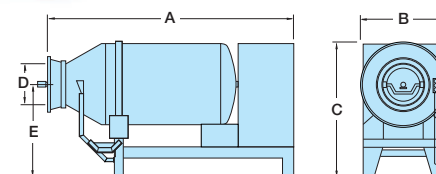
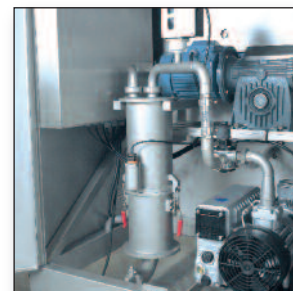
BOMBOS CON PROGRAMADOR: Control de los parámetros mediante PLC, introducción de valores mediante consola de programación. Memoria con capacidad para 20 programas.

Tapa con cierre hermético y filtro para evitar la absorción de producto.

Filtro automático con detector capacitativo, permite trabajar en continuo sin necesidad de paradas para la limpieza.

Control del ciclo mediante pulsadores (inicio, paro de emergencia,...) e indicador luminoso.

Cuadro eléctrico acoplado a la máquina o instalado aparte, según indique el cliente, totalmente estanco (IP66).



MODEL MODELO	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)	D (mm.)	E (mm.)	PLC Automata	Capacity Capacidad Lts.	Load capacity Carga útil Kg.	Pump Bomba (HP/KW)	Flow Caudal (m3/h)	Motors Motor (CV/KW)	Consumption Consumo (A.) Bomba/Reductor
LM-5000	4.500	1.750	2.320	500	1.500	SI/NO	5.000	2.000-2.500	5,5 / 4	160	7,5 / 5,5	9,2 / 13,5
LM-4000	4.220	1.550	2.150	500	1.350	SI/NO	4.000	1.800-2.000	3 / 2,2	100	5,5 / 4	5,5 / 9,2
LM-3000	3.815	1.550	2.075	500	1.350	SI/NO	3.000	1.400-1.500	3 / 2,2	100	4 / 3	5,5 / 7
LM-2000	3.250	1.250	1.850	500	1.210	SI/NO	2.000	900-1.000	2 / 1,5	60	3 / 2,2	3,7 / 5,5
LM-1500	2.950	1.175	1.675	500	1.100	SI/NO	1.500	650-750	2 / 1,5	60	3 / 2,2	3,7 / 5,5
LM-1000	2.600	1.080	1.650	400	1.060	SI/NO	1.000	450-500	1,5 / 1,1	40	2 / 1,5	2,8 / 3,7
LM-800	2.500	1.050	1.600	400	1.060	SI/NO	800	350-200	1,5 / 1,1	40	2 / 1,5	2,8 / 3,7
LM-400	2.100	850	1.500	400	1.060	SI/NO	400	150-200	1 / 0,75	25	0,75 / 0,55	2,3 / 1,7
LM-200	1.700	650	1.250	365	900	SI/NO	200	80-100	0,5 / 0,37	21	0,5 / 0,37	1,1 / 1,1
LM-100	1.280	855	1.180	365	890	SI/NO	100	40-50	0,5 / 0,37	21	0,5 / 0,37	1,1 / 1,1

Automatic grinder

Picadoras automáticas



PA200 Innova

Industrial Grinders

Picadoras industriales



PM200

New "PA Innova" Automatic Grinder Line

Independent grinding and feeding motors.

Speed variation in feeding worm allowing greater operating versatility:

Extra-quick with the production...

Extra-soft with delicate products...

Nueva Línea de Picadoras Automáticas "PA Innova"

Motores independientes para picado y alimentación.

Variación de velocidad en hélice de alimentación que le proporciona gran versatilidad de funcionamiento:

Extra-rápida en la producción...

Extra-suave con productos delicados...



Mixer/Grinders

Mezcladoras/Picadoras



MPB200

Automatic Grinders / Picadoras Automáticas

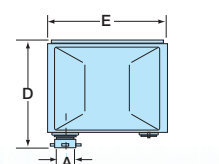
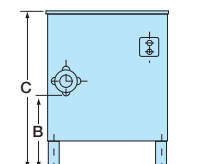
MODEL MODELO	Dimensions / Dimensiones (cm.)				Size Ø mouth Tamaño Ø boca (mm.)	Hopper capacity Capacidad Tolva Lts	Connection Power Potencia Conexión HP	Nominal production Producción Nominal Kg/hour-Kg/hora
	B	C	D	E				
PA160 INNOVA	72	162	149	145	160	300	24	2.500
PA200 INNOVA	72	170	186	170	200	360	45,5	4.000

Industrial Grinders / Picadoras industriales

PM160	73	167	172	145	160	300	40	3.000
PM200	75	177	196	145	200	325	60	5.000

Mixer Grinders / Mezcladoras/Picadoras

Pre-Mixer Grinders (set speed) / Picadoras Pre-Mezcladoras (vel. fija)								
MPB160	73	176	258	152	160	1.000	40	3.000
MPB200	75	185	266	152	200	1.000	60	5.000
Pre-Mixer Grinders (variable speed) / Picadoras Pre-Mezcladoras (vel. variable)								
MPB160	110	195	235	249	160	1.000	20+25	3.000
MPB200	112	225	276	290	200	1.000	30+40	5.000

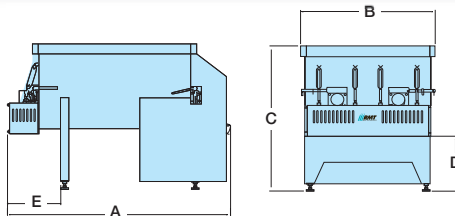


Mixers

Equipment made completely out of AISI 304 (18/8) Stainless Steel.
Made up of two axles with paddles for product mixing.
Paddles driven by independent motoreducers.
Frontal unloading through two gates that allow perfect evacuation of the product from the machine, with frontal protective screen for the gates as a security device.
Internal cleaning system between axles and joints, separating the joints from the axles, which allows for perfect sanitization.
Electronic control panel with programmer for the different types of products; IHM touch screen can be supplied optionally.
Load cells for weight control can also be supplied.

Mezcladoras

Equipos contruidos totalmente en Acero Inoxidable AISI 304 (18/8).
Compuesto de dos ejes con palas para el mezclado del producto.
Accionamiento de las palas mediante moto-reductores independientes.
Descarga frontal por dos bocas que permite la evacuación perfecta del producto de la máquina, con rejilla de protección delantera de las compuertas como dispositivo de seguridad.
Sistema de limpieza interna entre ejes y juntas , apartando las juntas de los ejes lo cual permite una perfecta higienización.
Cuadro eléctrico con programador para los diferentes tipos de producto, opcionalmente se puede suministrar con pantalla táctil IHM.
También se pueden suministrar las mezcladoras sobre células de carga para control de peso.



MODEL MODELO	Cap. Lts	Power-HP Potencia-HP	Dimensions / Dimensiones				
			A	B	C	D	E
MT 500	500	2 X 4	2050	900	1680	900	450
MT 750	750	2 X 5,5	2200	950	1740	900	490
MT 1000	1000	2 X 5,5	1340	1060	1820	900	520
MT 1500	1500	2 X 7,5	2530	1340	1953	950	540
MT 2000	2000	2 X 10	2770	1600	2125	1000	600
MT 3000	3000	2 X 15	3030	1870	2350	1100	660
MT 4000	4000	2 X 20	3320	1950	2420	1200	740



EBAE

TECHNICAL CHARACTERISTICS:
Electronic digital doser and automatic speed control, based on a microprocessor, and controlled by a hermetically sealed keyboard covered with a polycarbonate resin sheet.
Data reading via digital display which allows gram-by-gram weight regulation from 0 to 10,000 g. with a portion weight accuracy of +/- 2 g.
Equipped with all regulatory protection and safety devices.
Impeller assembly formed by rotor and paddles, optimised to avoid smearing.
10 HP Impeller assembly drive motor. Production of up to 6,000 Kg./h.
Optional column hoist operated from the control panel.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS :
Dosificador digital electrónico y control automático de velocidad, basado en un micro-procesador, con mando por teclado hermético y protegido con lámina de resina de policarbonato.
Lectura de datos mediante visualizador digital que permite regular el peso de gramo en gramo, desde 0 hasta 10.000 g. con un error de precisión del peso de las porciones de +/- 2 g.
Equipada con todos los dispositivos de protección y seguridad reglamentarios.
Grupo de impulsión formado por rotor y paletas, optimizado para evitar el embarrado.
Motor accionamiento grupo impulsor de 10 CV. Producción de hasta 6.000 Kg./h.
Elevador de columna opcional, accionado desde el panel de mandos.

MODEL MODELO	Capacity-Capacidad L / Hopper - Litros / Tolva	Hoist Elevador	Doser Dosificador	Production Kg. / h Producción Kg. / h	Power HP. motors Potencia HP. motor	Vacuum Vacio	N. weight / Kg. Peso n. / Kg.
EBAE	270	SI	SI	7.000	17	1,5	1.050
ECVAE	270	SI	SI	6.000	10	1,5	1.180
ECVA	270	NO	SI	6.000	10	1,5	900

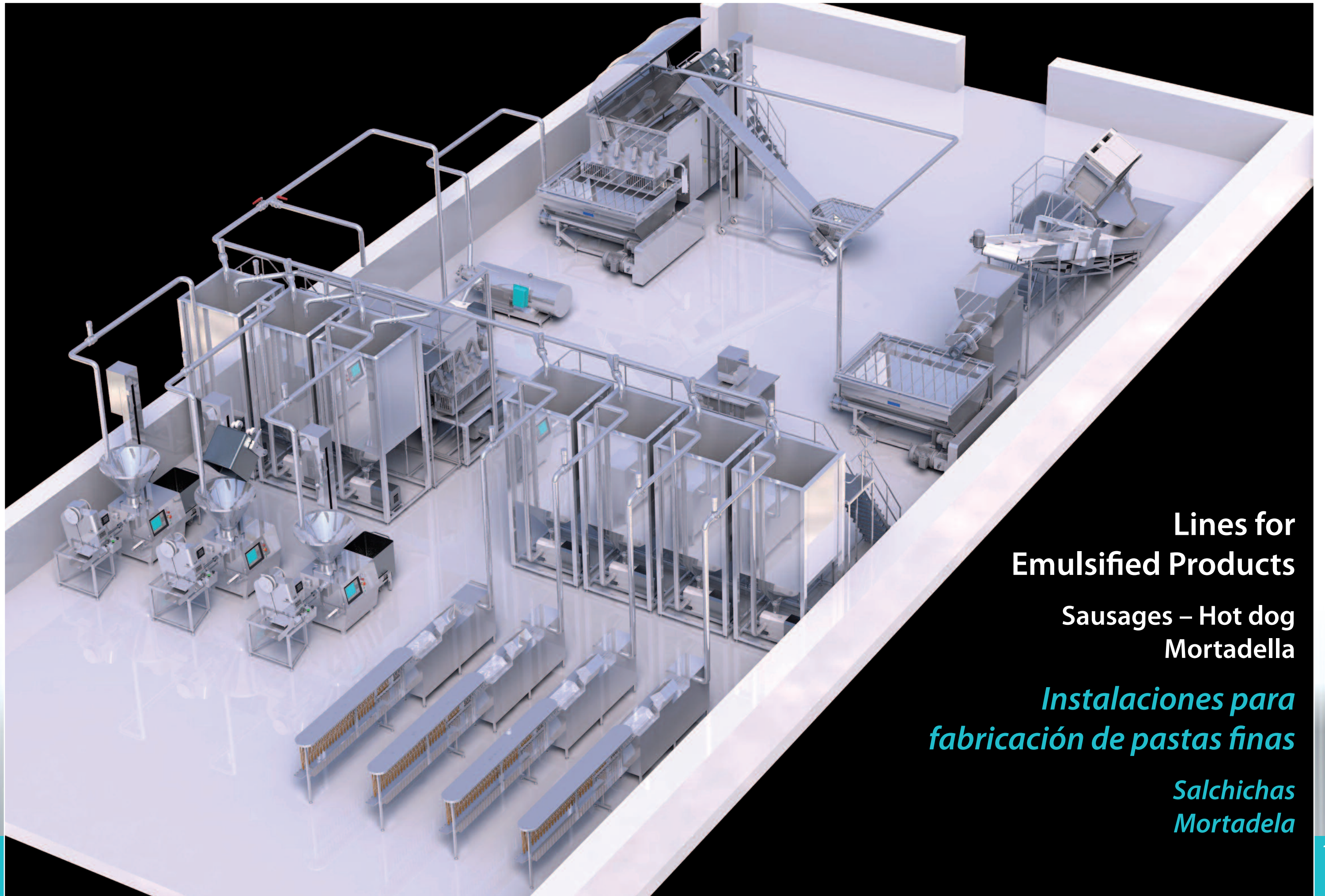
Stuffer / Embutidora

TECHNICAL CHARACTERISTICS:
Electronically driven by a servomotor.
Very quiet, accurate and free of hydraulic maintenance.
Equipped with a programmable industrial PLC that has a graphical operation screen.
Autodiagnostic system with maintenance indicators.
Equipped with all regulatory protection and safety devices. EC approved.
Impeller assembly formed by rotor and paddles, optimised to avoid smearing.
24.5 HP Impeller assembly drive motor.
Production of up to 7,000 Kg./h.
Optional column hoist operated from the control panel.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS :
Accionamiento electrónico por servomotor.
Muy silenciosa, precisa y sin mantenimiento hidráulico.
Equipada con PLC industrial programable, con pantalla gráfica de operación.
Sistema de autodiagnóstico con indicaciones de mantenimiento.
Equipada con todos los dispositivos de protección y seguridad reglamentarios.
Grupo de impulsión formado por rotor y paletas, optimizado para evitar el embarrado.
Motor accionamiento grupo impulsor de 24,5 CV.
Producción de hasta 7.000 Kg./h.
Elevador de columna opcional, accionado desde el panel de mandos.



ECVA



**Lines for
Emulsified Products**

**Sausages – Hot dog
Mortadella**

***Instalaciones para
fabricación de pastas finas***

***Salchichas
Mortadela***

Meat Recovery Equipment

Different models for separating the meat from the bone for chicken, turkey, duck, pork, beef and fish.

Excellent quality texture obtained, with long fibres, and a high performance.

No need to pre-cut or pre-cool the pieces.

Low heating of the product during the process.

Low bone particle content. The calcium content is within the standards demanded by law.

Hygienic design which allows for easy cleaning and disinfection.

Easy to assemble and dismantle.

The useful life cycle of the pieces subject to wear and tear is longer than for any other machine on the market.

Minimal and simple maintenance.

Recuperadora de carne

Diferentes modelos para la separación de carne y huesos de pollo, pavo, pato, cerdo, vacuno y pescados.

Excelente calidad de textura del producto obtenido con fibras largas y un alto rendimiento.

No necesita pre-corte ni pre-enfriamiento de las piezas.

Bajo calentamiento del producto durante el proceso.

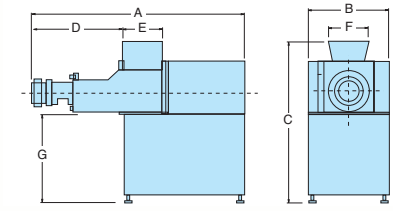
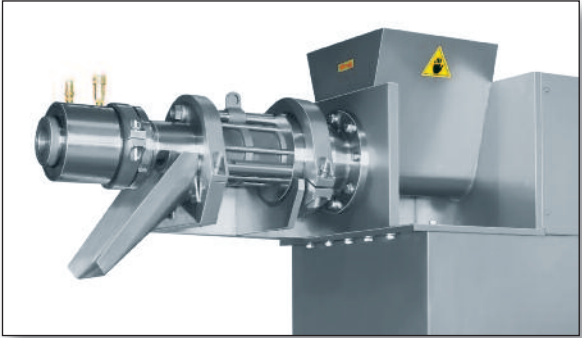
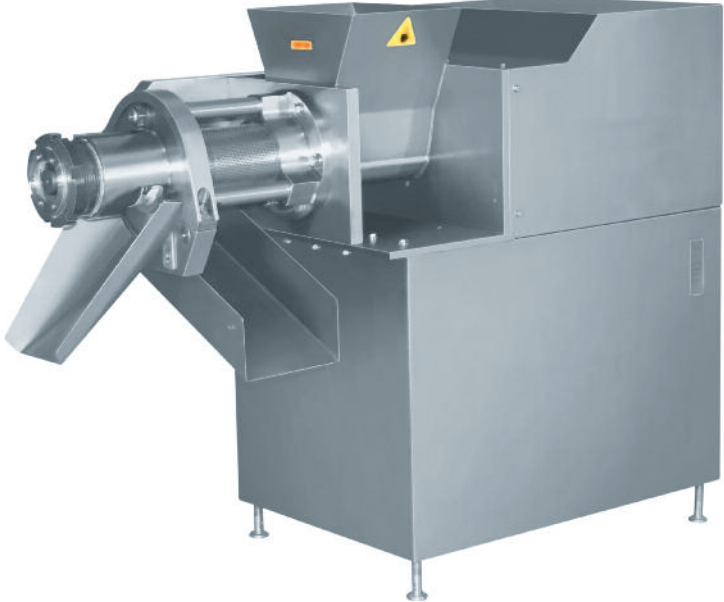
Bajo contenido en partículas de hueso. El contenido en calcio está dentro de los estándares exigidos por ley.

Diseño higiénico que permite una fácil limpieza y desinfección.

Fácil montaje y desmontaje.

Vida útil de las piezas de desgaste más larga que cualquier otra máquina del mercado.

Mantenimiento mínimo y sencillo.



MODEL MODELO	Capacity Capacidad Kg/h	Power Potencia HP	Dimensions (mm) / Dimensiones (mm)							Kg.
			A	B	C	D	E	F	G	
HT 250	250	4,0	1.090	430	1.030	380	180	200	640	250
HT 500	500	7,5	1.100	500	1.080	430	200	220	720	340
HT 1.0	1.000	15	1.500	600	1.250	450	220	320	780	610
HT 2.0	2.000	22	1.920	800	1.330	685	300	370	815	980
HT 4.0	4.000	37	2.220	800	1.580	1.020	430	420	950	1.780
SS 3.0	3.000	22	302	320	814	1.597	721	1.300	798	850
SS 6.0	6.000	37	405	470	924	1.860	822	1.399	795	1.680
SS 9.0	9.000	55	565	525	950	2.230	850	1.510	800	2.180
SS 12.0	12.000	75	600	550	950	2.500	1.050	1.740	900	2.410
SB 1.5	1.500	30	1.920	800	1.330	685	300	370	815	980
SB 3.0	3.000	55	2.180	800	1.560	970	430	470	950	2.250
HT-C	50 a 250		Equipment for laboratories and small daily production Equipamiento para laboratorios y pequeñas producciones diarias							

Coolers for recovered meat / Enfriadores de carne recuperada

The TSR mixture coolers are a heat exchanger developed for the continuous cooling of mechanically recovered meat mixtures.

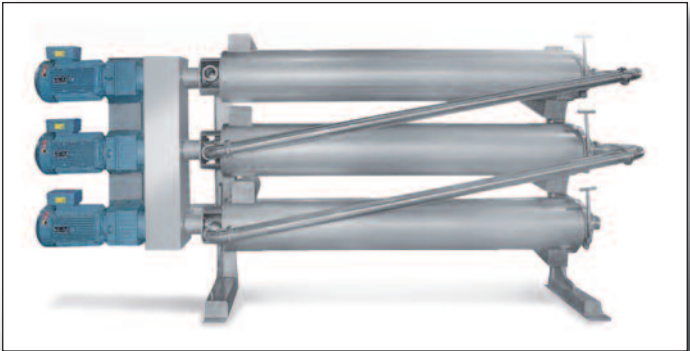
Each cylinder has a cooling capacity of 2,000 kg/hour with a differential of 10°C, so two cylinders provide 4,000 kg/hour and 3 cylinders 6,000 kg/hour.

Easy dismantling for cleaning.

Los enfriadores de carne recuperada TSR son unos intercambiadores de calor desarrollados para enfriar de forma continua las pastas de carne recuperadas mecánicamente.

Cada cilindro tiene una capacidad de enfriamiento de 2000 Kgrs/hora con un diferencial de 10° C., dos cilindros 4000 Kgrs/hora y 3 cilindros 6000 Kgrs/hora.

Fácil desmontaje para limpieza.



Vacuum mixer

Equipment made completely of AISI 304 (18/8) Stainless Steel.

Made up of two axles with paddles for product mixing.

Paddles driven by independent motoreducers.

Frontal unloading through two gates that allow perfect evacuation of the product from the machine, with frontal protective screen for the gates as a security device.

Vacuum Pump.

Opening and closing of lid using pneumatic cylinders.

Internal cleaning system between axles and joints, separating the joints from the axles, which allows for perfect sanitization.

Electronic control panel with programmer for the different types of products; IHM touch screen can be supplied optionally.

Load cells for weight control can also be supplied.

Mezcladora al vacío

Equipos contruidos totalmente en Acero Inoxidable AISI 304 (18/8).

Compuesto de dos ejes con palas para el mezclado del producto.

Accionamiento de las palas mediante moto-reductores independientes.

Descarga frontal por dos bocas que permite la evacuación perfecta del producto de la máquina, con rejilla de protección delantera de las compuertas como dispositivo de seguridad.

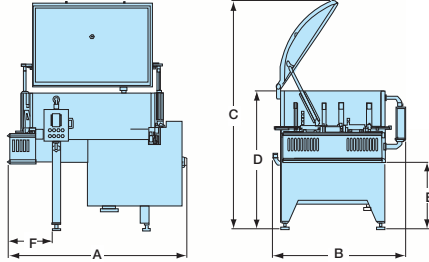
Bomba de vacío.

Apertura y cierre de la tapa mediante cilindros neumáticos.

Sistema de limpieza interna entre ejes y juntas, apartando las juntas de los ejes lo cual permite una perfecta higienización.

Cuadro eléctrico con programador para los diferentes tipos de producto, opcionalmente se puede suministrar con pantalla táctil IHM.

También se pueden suministrar las mezcladoras sobre células de carga para control de peso.



MODEL MODELO	CAP.Lts	POWER-HP POTENCIA-HP	DIMENSIONS (mm) / DIMENSIONES (mm)					
			A	B	C	D	E	F
MTV 500	500	2 x 4	2.050	1.100	2.600	1.680	900	450
MTV 750	750	2 x 5,5	2.200	1.150	2.650	1.740	900	490
MTV 1000	1.000	2 x 5,5	2.340	1.260	2.770	1.820	900	520
MTV 1500	1.500	2 x 7,5	2.530	1.540	3.210	1.953	950	540
MTV 2000	2.000	2 x 10	2.770	1.800	3.590	2.125	1.000	600
MTV 3000	3.000	2 x 15	3.030	1.840	3.740	2.350	1.100	660
MTV 4000	4.000	2 x 20	3.320	1.950	3.880	2.420	1.200	740

Lines for Emulsified Products

Fabricación de pastas finas

Emulsifiers

To produce fine, perfectly crumbled, homogenous and emulsified dough in a short space of time, without overheating the mixture and with continuous production.

50, 60, 75 and 100 HP versions.

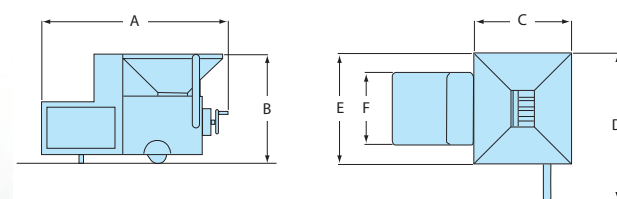
2 and 3 cutting plate versions.

Emulsionadores

Para producir pastas finas, perfectamente desmenuzadas, homogéneas y emulsionadas en un corto espacio de tiempo, sin sobrecalentamientos de la mezcla y en producción continua.

Versiónes de 50, 60, 75 y 100 HPs.

Versión de 2 y de 3 placas de corte.



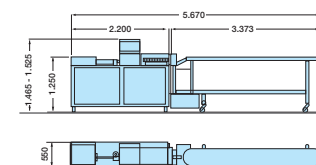
MODELS - MODELOS	MC175-50	MC175-60	MC175-75	MC175-100
Hopper capacity Capacidad de la tolva	140L	140L	140L	140L
Plates and knives diameter Diámetro placas y cuchillas	175mm	175mm	175mm	175mm
Plates Cantidad de placas	2	2	3	3
Power Potencia instalada	50 HP (37KW)	60 HP (44KW)	75 HP (56KW)	100 HP (74KW)
Production with 2.5 and 1.7 plates Producción con placas 1, 7 y 3	2.500 a 11.000 kgs/hr		3.700 a 14.000 kgs/hr	
A (mm)	1.565	1.565	1.665	1.665
B (mm)	905	905	905	905
C (mm)	830	830	830	830
D (mm)	1.250	1.250	1.250	1.250
E (mm)	920	920	920	920
F (mm)	600	600	650	650

Sausage former - Formadora de salchichas

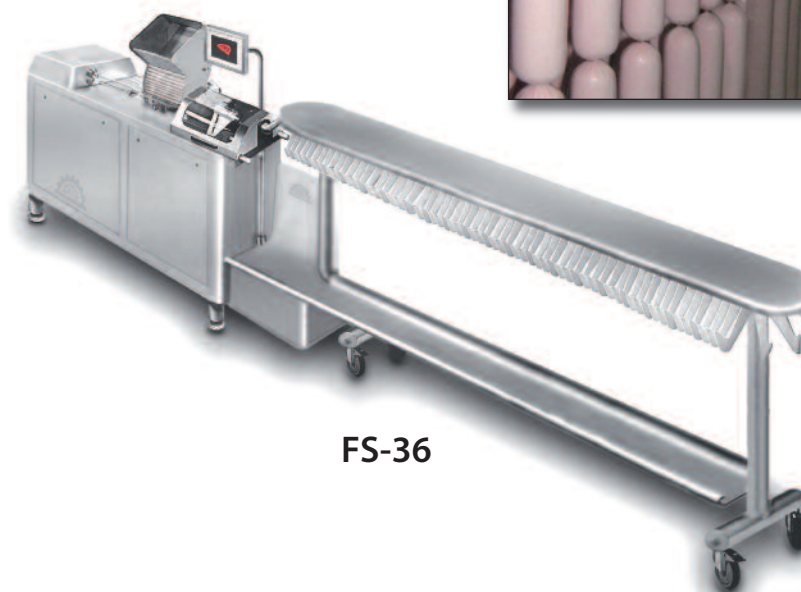
Automated sausage forming and hanging for large-scale production Formado y colgado automatizado de salchichas para grandes producciones

Up to 3200 kg/h. Completely driven by servomotors .
Full control and programming via a digital screen.
Special for cellulosic casing or collagen. Optional sausage smoker
Programmable maintenance.

Hasta 3200 kgs/hr. Totalmente accionada por servomotores .
Control y programación mediante pantalla digital. Especial para tripa celulósica o colágeno. Ahumador de salchichas opcional.
Mantenimiento programable.



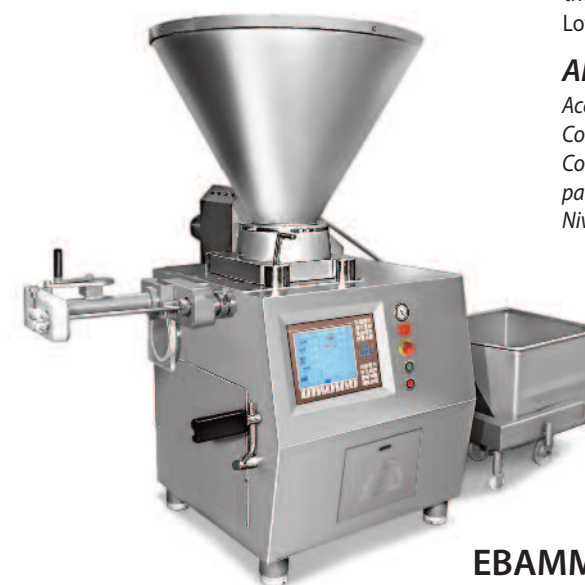
Technical data / Datos técnicos	
Power connection (4 Servomotors) Potencia de conexión (4 servomotores)	14 CV
Optimal Production / Producción óptima	3.200 Kgs/hr
Sausage Length / Longitud salchichas	30 - 350 (mm)
Casing Diameter / Diámetro salchichas	15 - 34 (mm)



FS-36

Vacuum electronic stuffer

Embutidora electrónica al vacío



EBAMME

High performance for production of up to 7,000 kg/h.

Operated by servo-motors that allow a portioning accuracy of +/-1%.
Weight correction depending on the product density, for a greater accuracy.
Automatic weight adjustment for the first portion and retraction of the dough when finishing the casing to avoid waste. Easy connection with all types of accessories on the market.
Low noise level. Maintenance programme incorporated.

Altas prestaciones para producciones de hasta 7.000 kgs/h.

Accionadas mediante servo-motores con una precisión de +/- 1%.
Corrección de peso en función de la densidad del producto, para mayor exactitud.
Corrección automática del peso de la primera porción y retracción de la masa al finalizar la tripa para evitar mermas. Fácil conexión con todo tipo de accesorios del mercado.
Nivel muy bajo de ruido. Programa de mantenimiento incorporado.



TOTAL CONTROL BY PC

Easy to understand and intuitive Windows-based touch screen. Capacity for 100 different products. Control of statistics, traceability, and productivity. Easily connected to PCs or ERPs, and on-line connection for diagnosis and technical assistance.

CONTROL TOTAL POR PC

Pantalla táctil de fácil e intuitiva comprensión bajo Windows. Capacidad para 100 productos diferentes. Controla estadísticas, trazabilidad, productividad y se conecta fácilmente con PCs, ERPs y on-line para diagnóstico y asistencia técnica.

MODEL MODELO	Capacity - Capacidad L / Hopper - Litros / tolva	Hoist Elevador	Doser Dosificador	Twister Retorc.	Production kg. / h Producción kg. / h	Power HP. motors Potencia HP. motor	Vacuum Vacío	N. weight / kg. Peso n. / kg.
EBAMME	270	SI	SI	SI	7.000	24,5	1,5	1.095



HIGH ACCURACY FOR ALL SHAPES

State-of-the-art steel vane rotor and chamber filling by powerful vacuum suction guarantee highly homogenous production for hard and soft dough and all sizes.

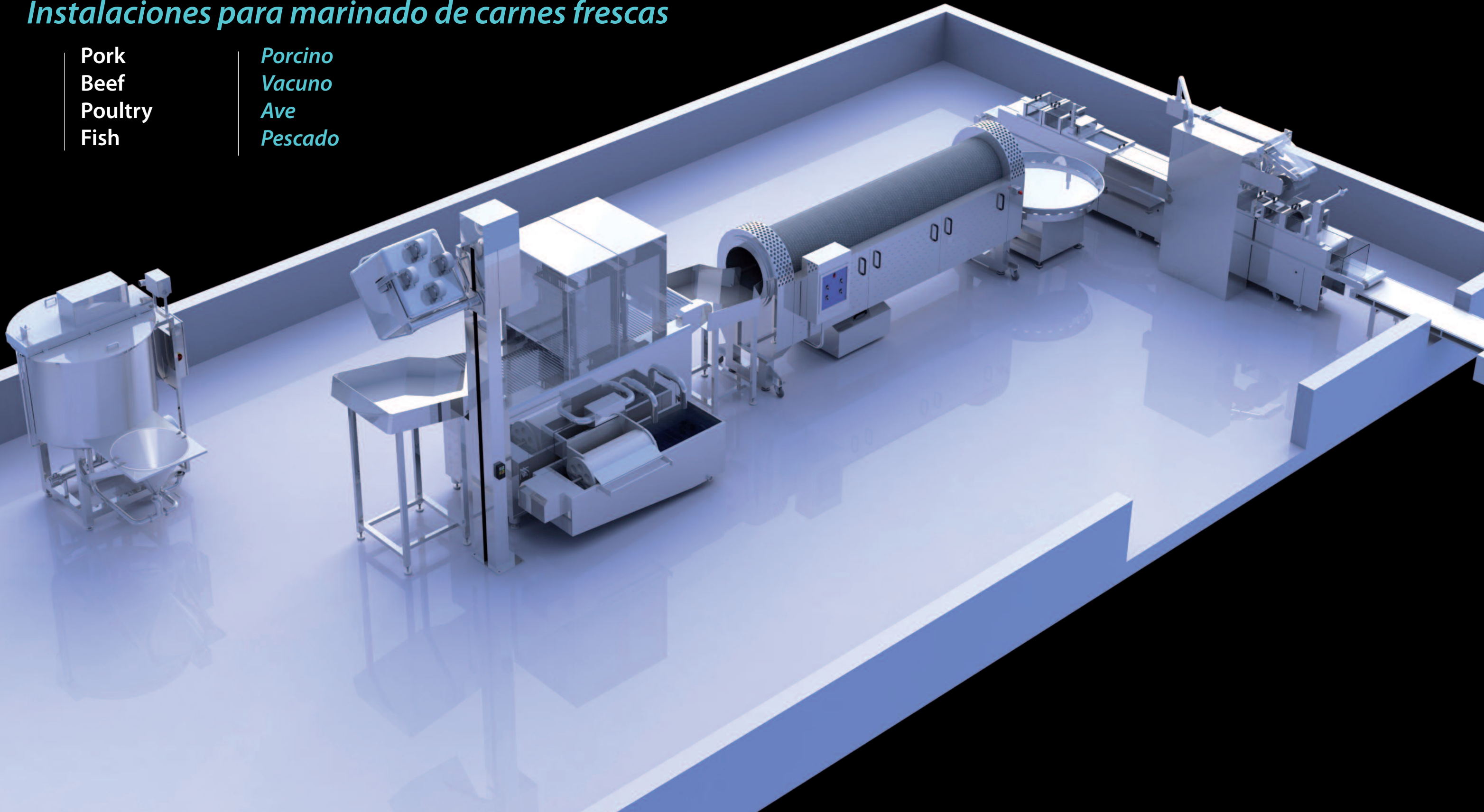
GRAN PRECISIÓN EN TODO TIPO DE FORMATOS

Rotor de paletas de acero de última generación y llenado de cámaras mediante potente succión de vacío garantizan productos altamente homogéneos en pastas duras y blandas y en todo tipo de tamaños.

Lines for fresh meats marinating *Instalaciones para marinado de carnes frescas*

Pork
Beef
Poultry
Fish

*Porcino
Vacuno
Ave
Pescado*



Adjustable pressure injector
Inyectora de presión regulable



DS-104



CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS		DS-104
Motor power (KW)	Potencia motor (KW)	12,2
Nº. of heads	Nº de cabezas	1
Nº. of retractable needles	Nº de agujas retráctiles	104
Injection points	Puntos de inyección	1.144
Pump injection volume (cm³)	Volumen de inyección de la bomba (cm³)	300 / 3.200
Minimum / Maximum	Minima / Máxima	
Maximum injection height (mm.)	Altura máxima de inyección (mm.)	190
Belt width (mm.)	Ancho de la cinta (mm.)	615
Belt advance (mm.)	Avance de la cinta (mm.)	10-100
Maximum production in Kg./h. depending on the injection %	Producción en Kg./h. máxima en dependencia del % de inyección	5.500 (chickens/h.) (pollos/h.)
Injection (%)	Inyección	70
DIMENSIONS		
DIMENSIONES		
Length (mm.) (V.)	Largo (mm.)	2.650
Width (mm.)	Ancho (mm.)	1.500
Height (mm.)	Alto (mm.)	2.130
Approx. weight (Kg.)	Peso aprox. (Kg.)	1.600

High pressure injector
Inyectora de alta presión



CH-30



CH-104	CH-50	CH-30	CH-20
11	11	5,5	4
1	1	1	1
104	50	30	20
1.144	550	330	220
100 / 5.000	100 / 4.000	100 / 1.900	100 / 1.500
190	190	190	190
615	615	470	270
12 - 80	12 - 60	12 - 60	-
4.800 Kg./h.	4.000 Kg./h.	3.000 Kg./h.	2.000 Kg./h.
90	80	70	60
2.650	2.650	1.750	1.550
1.500	1.500	1.170	945
2.280	2.280	2.080	2.010
1.600	1.500	1.000	700

Draining tumbler

DESCRIPTION:

Designed mainly to collect and extract any excess, unabsorbed injected product. It prevents the meat from dripping, which reduces the necessary waiting time for freezing and subsequent packing, thus providing it with a much-improved appearance.

Stainless steel construction.

To conserve brine, it has a collection tank which returns recovered brine to the main tank.

The speed is adjustable meaning that the degree of drainage of product can be set as desired.

It has casters for easy moving and adjustable feet for fixed positions.

Bombo de escurrido

DESCRIPCIÓN:

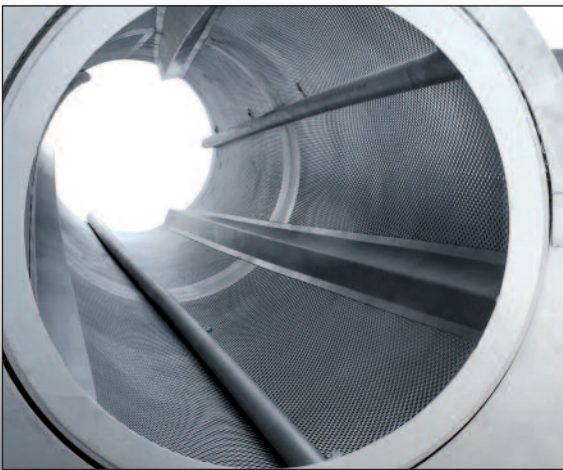
Diseñado principalmente para recoger y extraer el sobrante del producto inyectado no absorbido. Evitando el goteo de la pieza cárnica, reduciendo el tiempo de espera para su congelación y su posterior empaqueo con lo cual las piezas cárnica quedan con un mejor aspecto.

Construido en acero inoxidable.

Dispone de un depósito de recogida de salmuera que devuelve lo recuperado al depósito principal aportando ahorro en el consumo de salmuera.

La velocidad es variable con lo cual podemos determinar el grado de escurrido del producto a voluntad.

Ruedas giratorias para fácil desplazamiento y pies regulables para situación definitiva.



MODEL	Motoreductor	Length	Width	Height
MODELO	Motor reductor	Longitud	Ancho	Alto
	(CV / Kw.)	(mm.)	(mm.)	(mm.)
ES-4000	0,5 / 0,37	4.080	950	1.700
ES-2000	0,5 / 0,37	2.080	950	1.700



*Instalaciones para fabricación
de productos picados frescos y curados*
Salchichas
Hamburguesas
Albóndigas
Carne Picada

**Lines for fresh
and cured
minced products**

Sausages
Hamburgers
Meatballs
Minced Meat

Frozen Block Breaker

Made completely out of stainless steel (AISI 304).
12 Tempered stainless steel (AISI 420) semicircular blades.
Circular central blade to guide and feed the block.
AISI 420 tempered stainless steel longitudinal blade for scissor cutting.
Operating temperature -20 °C.
Rotational cutting system.
Triple chain traction.
Stainless steel pneumatic loader.
Unloading of product suited to standard carts.

OPTIONS:
In-feed conveyor belt.
Entry hole format.
Exit hole format.
Special width

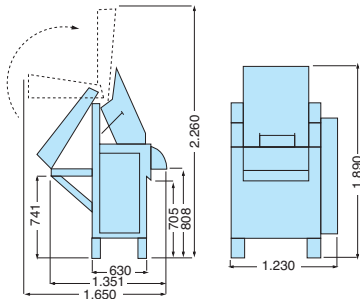
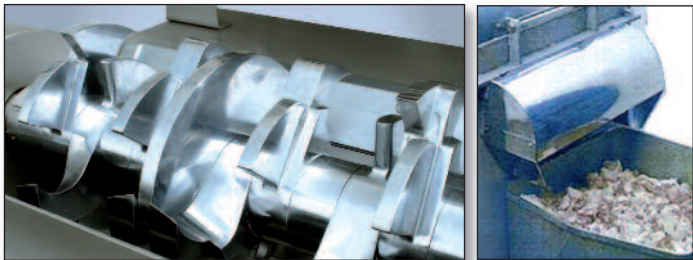
Rompedora de Bloques

Construida totalmente en acero inoxidable (AISI 304).
12 Cuchillas semicirculares en acero inoxidable (AISI 420 y templado).
Cuchilla circular central, para guía y alimentación del bloque.
Cuchilla longitudinal, para efectuar el corte de tijera, en acero inoxidable (AISI 420 y templado).
Temperatura de trabajo -20 °C.
Sistema rotativo de corte.
Tracción mediante cadena triple.
Cargador neumático en acero inox.
Descarga del género para carros estándar.

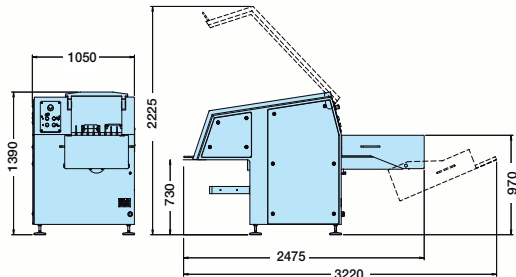
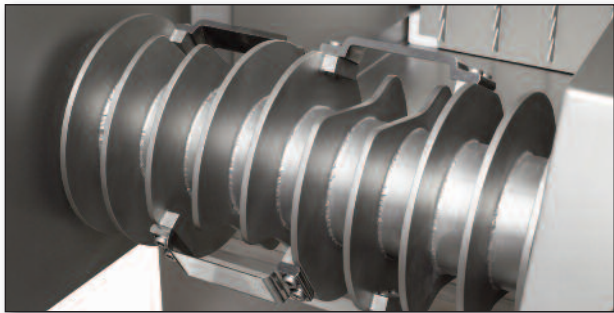
OPCIONES:
Banda transportadora de alimentación.
Formato de boca de entrada.
Formato de boca de salida.
Ancho especial.



CBC



CBC HP



AUTOMATIC GRINDER

Experience and quality
+
Innovation and design

PICADORAS AUTOMÁTICAS

Experiencia y calidad
+
Innovación y diseño

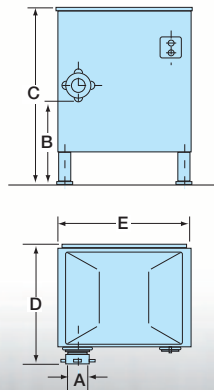


Powerful worm design, unique on the market, which guarantees the best treatment of the meat and the best results without smearing.
Less heat during the mincing process.
Very strong, reliable, safe and efficient machines which are easy to operate and have an average useful life of 25 years.
Speed control in feeding screw allowing higher operating versatility:
Extra-soft with delicate products...
Extra-quick with less demanding products
Optional: Integrated or column elevator.
De-sinew system.

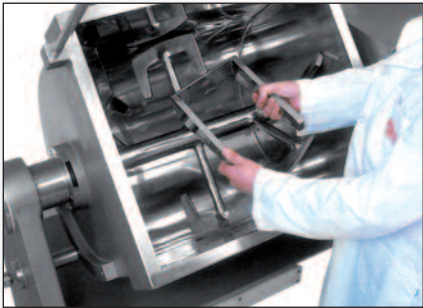
Potente diseño de hélices único en el mercado que garantiza el mejor cuidado de la carne para un resultado limpio y sin embarrado.
Menor calentamiento durante el picado.
Máquinas muy robustas, fiables, seguras, eficientes y de fácil utilización con un promedio de vida útil de 25 años.
Variación de velocidad en hélice de alimentación que le proporciona gran versatilidad de funcionamiento: Extra-suave con productos delicados... Extra-rápida con productos menos exigentes.
Opcional: Elevador incorporado o de columna.
Sistema de extracción de nervios.

Grinders / Picadoras

MODEL MODELO	Dimensions / Dimensiones				Size Ø mouth Tamaño Ø boca (mm.)	Hopper capacity Capacidad Tolva Lts	Connection Power Potencia Conexión HP	Nominal production Producción Nominal Kg/hour-Kg/hora
	B	C	D	E				
	Automatic Grinders / <i>Picadoras Automáticas</i>							
PSA114	59	127	128	77	114	80	5,5	1.000
PSA130	59	127	128	77	130	80	7,5	1.200
PSA160	79	150	136	77	160	115	15	2.000
	Automatic Grinders with Continuous Loading / <i>Picadoras Automáticas de Carga Continua</i>							
PA130	72	160	138	145	130	300	10	1.700
PA160	72	162	149	145	160	300	20	2.500
PA200	72	170	186	170	200	360	40	4.000



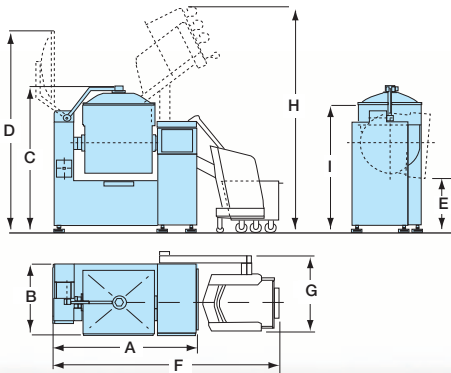
Mixers / Amasadoras
With or without vacuum / Con y sin vacío



Robust spiral-type paddle system recognised on the market as being the most delicate with the product as well as quick and efficient.
With double direction of rotation and detachable system to be used as a salting and marinating tumbler.
Single shaft to make best use of the tank's capacity, higher production/hour and less maintenance.
Panoramic cover to see the whole process.
Exclusive safety system that prevents product contamination.
Fast and easy cleaning and maintenance.
Mixers with an average useful life of 23 years.
Optional equipment: Elevators and cooling by N, CO2 and H2O.

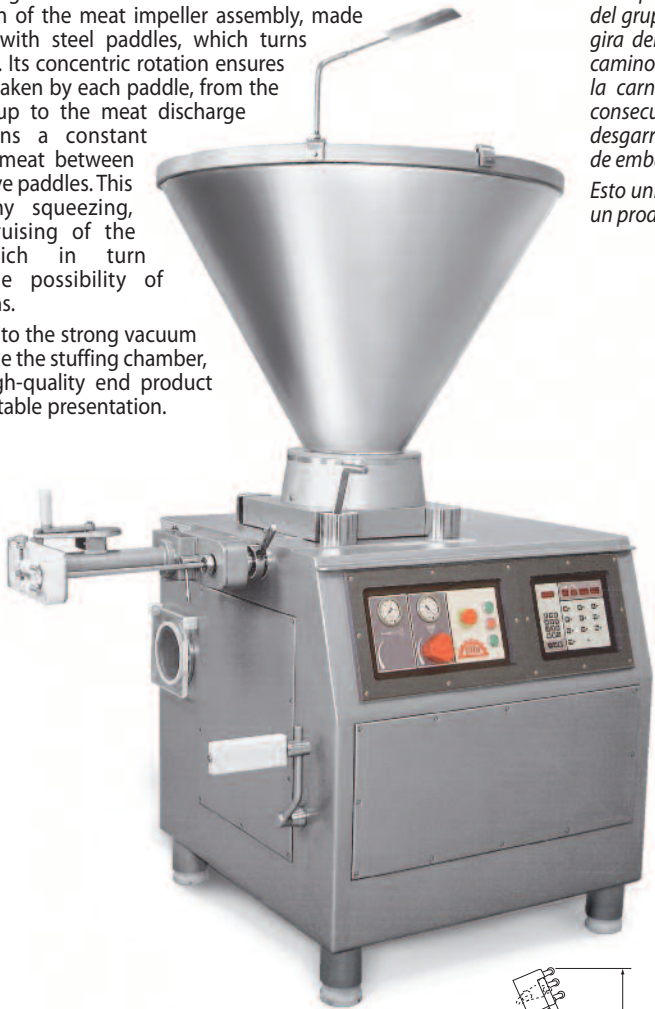
Robusto sistema de palas tipo hélice reconocido en el mercado como el más delicado con el producto a la vez que rápido y eficiente.
Con doble sentido de giro y sistema desmontable para ser usadas como bombo de salado y maceración.
Eje único para mejor aprovechamiento de la capacidad del depósito, mayor producción/hora y menor mantenimiento.
Tapa panorámica para observar todo el proceso de trabajo.
Exclusivo sistema de seguridad que impide la contaminación del producto.
Rapidez y facilidad en limpieza y mantenimiento.
Amasadoras con un promedio de vida útil de 23 años.
Equipos opcionales: Elevadores y enfriamiento por N, CO2 y H2O.

Table with 11 columns: MODEL, Lts, HP, and Dimensions (cm) A through I. It lists various mixer models like AV50, AV100, AV150, AV200, AV300, AV500, AV850, AV1350, AP80, AP150, AP300, and AP500.



Stuffer

The RMT continuous vacuum stuffers are characterised by their solid and heavy duty construction. Their modern design allows for comfortable operation and easy cleaning.
The controls are centralised in one panel, and are identified with synoptic graphics making them easy to understand.
Made completely out of stainless steel.
One outstanding feature of the RMT continuous stuffers is the peculiar design of the meat impeller assembly, made from a rotor with steel paddles, which turns within a stator. Its concentric rotation ensures that the path taken by each paddle, from the loading area up to the meat discharge area, maintains a constant shape of the meat between two consecutive paddles. This eliminates any squeezing, tearing or bruising of the product which in turn eliminates the possibility of smears or stains.
All this, added to the strong vacuum produced inside the stuffing chamber, provides a high-quality end product with an unbeatable presentation.



Embutidora

Las embutidoras continuas al vacío RMT se caracterizan por una construcción sólida y robusta. Su moderno diseño facilita una cómoda utilización y una fácil limpieza.
Los mandos están centralizados en un panel de sencilla comprensión al estar los elementos de control identificados con gráficos sinópticos.
Construidas en su totalidad en acero inoxidable.
Un aspecto a destacar de las embutidoras continuas RMT es el peculiar diseño del grupo impulsor de la carne, formado por un rotor de paletas de acero que gira dentro del estator. Este a través de un giro concéntrico asegura que el camino que realiza cada pala, desde la zona de carga hasta la zona de salida de la carne, mantiene constante la forma de carne situada entre dos palas consecutivas. Razón por la cual no se produce ningún efecto de estrujamiento, desgarro o magullamiento del producto y por consiguiente sin ningún síntoma de embarrado.
Esto unido a un alto vacío producido en la cámara de embutido permite lograr un producto final de gran calidad y aspecto inmejorable.



Drive unit / Grupo impulsor



Digital Control / Control digital

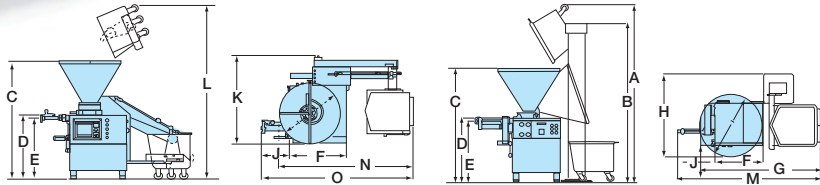
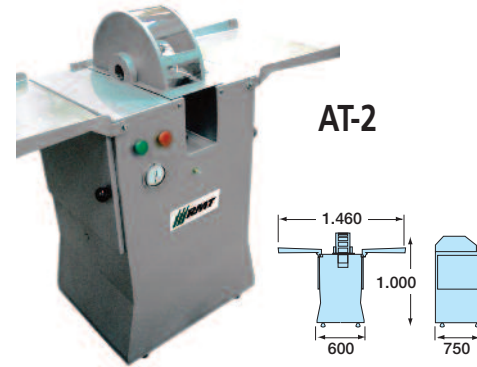


Table with 17 columns: MODEL, Std. Capacity Hopper, Nominal Production, Operation, HP, and Dimensions (cm) A through O. It lists various stuffer models like EB, EB2, EB2MM, EB1, EB1H, EB1HMM, ECVA, EBA, and EBAMM.

Linker / Atadora

The **AT-2 pneumatic linker** is perfect for getting great performance from a minimal investment. It allows for the binding of natural, synthetic, and collagen, casings.... producing a wide variety of products such as chorizo, sausage, black pudding, Galician sausage, etc... Full stainless steel construction together with its compact design makes it very reliable and sturdy in any situation. Maximum real diameter of the sausage 45.

La **Atadora neumática AT-2** es perfecta para obtener un gran rendimiento con una mínima inversión. Permite el atado de tripa natural, sintética y colágeno... elaborando una gran variedad de productos como chorizo, longaniza, morcilla, bola gallega, etc... Su total construcción en acero inoxidable junto a su diseño compacto la hacen muy fiable y robusta en cualquier situación. Diámetro máximo real de embutido 45.



ALM automatic linker

Thanks to the easy operation and multiple features the ALM linker offers, it achieves surprising results in a matter of minutes.

It allows for the binding of natural, synthetic, and collagen, casings.... producing a wide variety of products such as chorizo, sausage, black pudding... and carrying out highly difficult bindings such as the triple sausage or Galician sausage.

Maximum real diameter of the sausage 45

Its features include:

- Adjustment of portioning distance
- Independent binding and stretching speeds.
- Extra-strong double knot binding.
- Programmable repetition with automatic stop.
- Repetition of complete cycle.

Atadora automática ALM

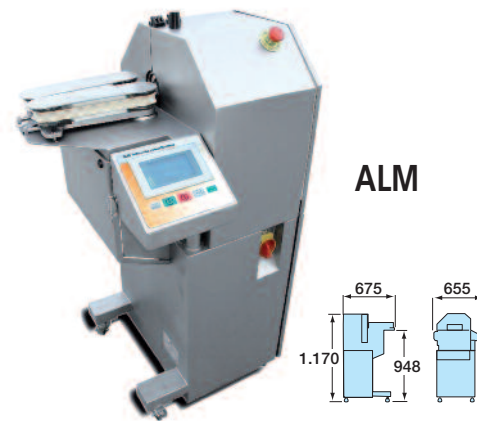
Gracias al fácil manejo y a las múltiples prestaciones que ofrece la atadora ALM se obtienen resultados sorprendentes en cuestión de minutos.

Permite el atado de tripa natural, sintética y colágeno... elaborando una gran variedad de productos como chorizo, butifarra, morcilla... y realizando atados de gran dificultad como la triple salchicha o la bola gallega.

Diámetro máximo real de embutido 45

Algunas de sus prestaciones son:

- Ajuste de la distancia del porcionado.
- Velocidad de atado y estirado independientes.
- Atado extrafuerte de doble nudo.
- Repetición programable con parada automática.
- Repetición del ciclo completo.



The **MLA-75 manual Linker** is designed to automatically optimize small and mid-sized productions of all types of products and chorizos.

Its compact design makes it easy to use in small spaces. The electronic linking programmer is easy to use.

Equipment with big features and low maintenance.

ERGONOMIC operation system in accordance with the prevention system for worker health and safety.

Maximum real diameter of the sausage 45.

La **atadora manual MLA-75** está diseñada para optimizar, automáticamente, pequeñas y medianas producciones, de todo tipo de productos y chorizos.

Su diseño compacto facilita el uso en espacios reducidos. El programador electrónico de atado es de fácil manejo.

Equipo con grandes prestaciones y de bajo mantenimiento.

Sistema de trabajo ERGONÓMICO de acuerdo al sistema de prevención para la seguridad y la salud del trabajador.

Diámetro máximo real de embutido 45.



Clipper / Clipadora

Semi-automatic operation. Stainless steel construction.

Operating pressure of 5 or 6 bars. Filtering and pressure group.

Precise adjustment of the clip's seal.

Options: Supply of loops.

Thread portioning. Connection to stuffer for portioning. Casing retainer. Table with adjustable height

Automatic cutting of thread and casing. EC Regulations.

Accionamiento semiautomático. Construcción en acero inoxidable.

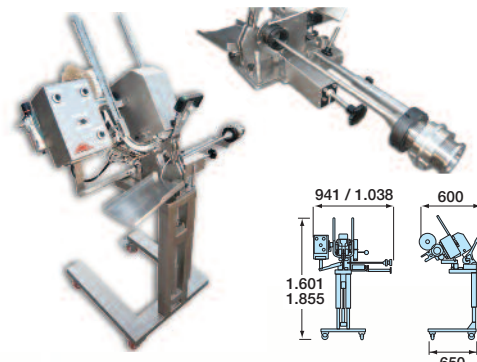
Presión de trabajo de 5 o 6 bares. Grupo de filtraje y presión.

Preciso ajuste del cierre del clip.

Opciones: Suministro de loops.

Porcionado de hilo. Conexión con embutidora para porcionado. Retenedor de tripa. Mesa regulable en altura.

Corte automático de hilo y tripa. Normativa CE.



Hamburger machines

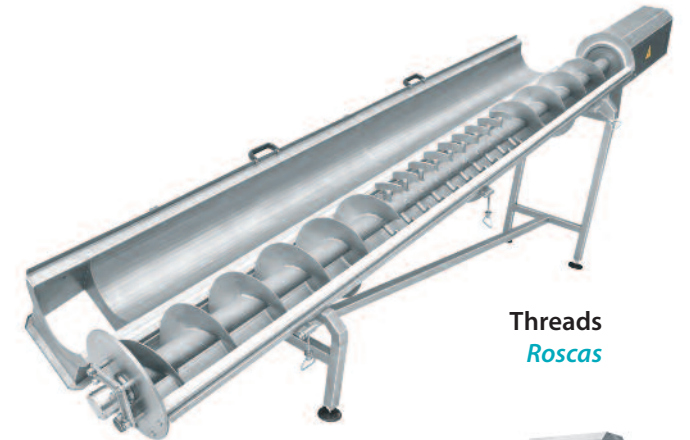
Máquinas hamburguesas



Loading and Transport Elements / Elementos de carga y transporte



Pump system
Sistema de bombeamiento



Threads
Roscas



HLR hygienic lobe rotor tumbler
Bomba lobular rotativa higiénica HLR



Conveyor belt with integrated metal detector
Transportadora inclinada con detector de metales incorporado



Bin hoists
Elevadores para depósitos



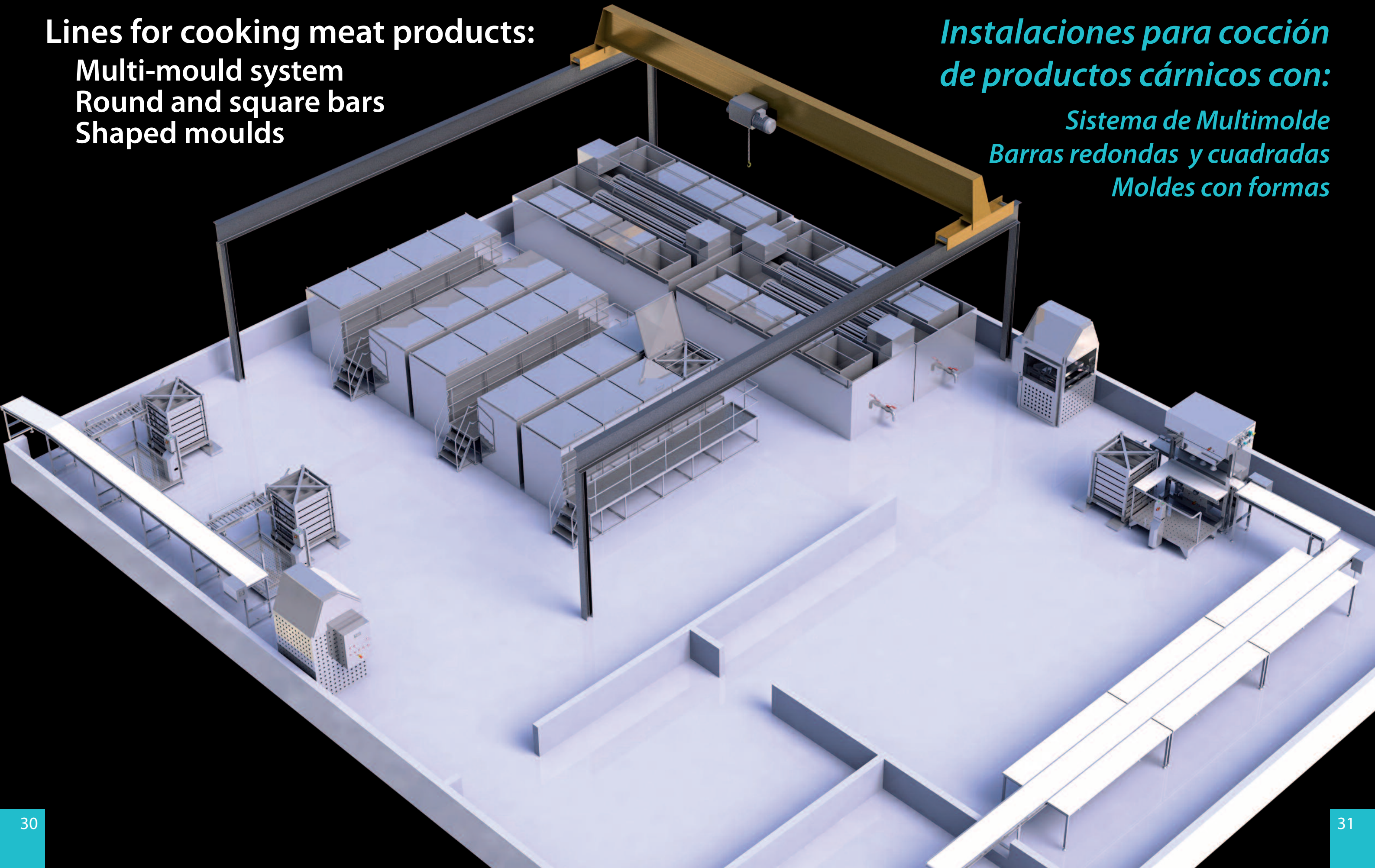
Dumpers
Volcadores

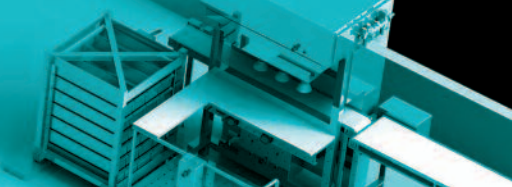


Elevators / dumpers
Elevadores / volcadores

Lines for cooking meat products:
Multi-mould system
Round and square bars
Shaped moulds

*Instalaciones para cocción
de productos cárnicos con:
Sistema de Multimolde
Barras redondas y cuadradas
Moldes con formas*

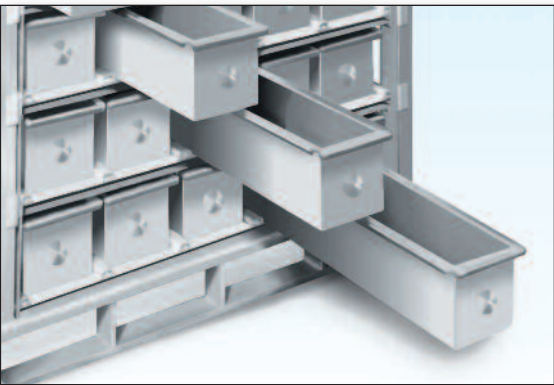
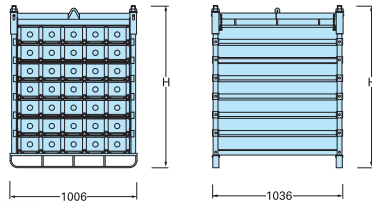




Tower Press / Cestas Multimolde



Tower Press for cooked products
Cooking in vats or ovens
Torre multi-molde para productos cocinados
Cocción en marmita o en hornos



Loading and unloading system

Sistemas de carga y descarga



Automation of multi-mould systems

Automatización de sistemas multi-molde



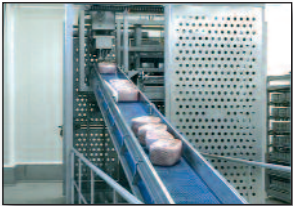
1/ Ergonomic moulding
Moldeo ergonómico



2/ Locking/Unlocking station
Cierre y apertura multi-molde



3/ Automatic unmoulding
Desmoldeo automático



4/ Transport
Transporte

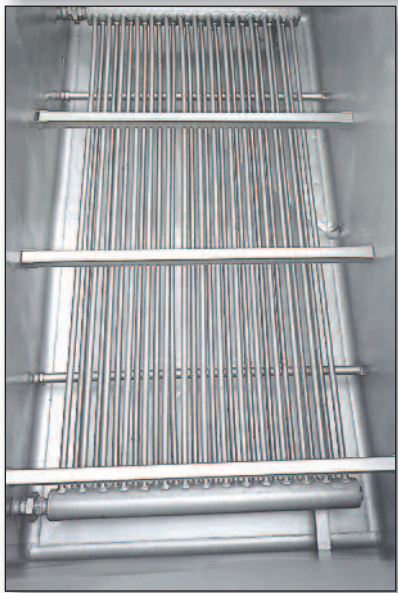


5/ Mould washing
Lavado de moldes

Cooking kettles / Calderas de cocción

Boilers for steam cooking, all Stainless Steel, with a capacity of one, two or three baskets. Direct steam or indirect heating system via multi-coil system.
Temperature control by electronic system ΔT .

Calderas de cocción mediante vapor, construidas totalmente en acero inoxidable, con capacidad para una, dos o tres cestas. Sistema de calefacción con vapor directo o indirecto con serpentín multitubular.
Regulación de temperatura con sistema electrónico ΔT .



TOWER CESTAS	L	W	H
1	1.180	1.180	1.500
2	2.360	1.180	1.500
3	3.540	1.180	1.500



Lines for cooking meat products
Cocción de productos cárnicos

Ovens and cooking vats / Hornos y Marmitas

HCR6 Cooking Oven
Robust oven made with panels of stainless steel and rockwool.
In order to optimize both large and mid-sized productions according to each client's needs: 1, 2, 3, 4 or 6 oven trolleys.
An oven with big features: boiling, cooking, drying, smoking.
Its accurate humidity and temperature controls allow it adapt to all types of products.

Horno Cocción HCR6
Horno robusto elaborado con paneles de acero inoxidable y lana de roca.
Para optimizar tanto grandes como medianas producciones según las necesidades de cada cliente: 1, 2, 3, 4 o 6 carros de cocción.
Un horno de grandes prestaciones: cocer, cocinar, secar, ahumar.
Su preciso control de la humedad y temperatura permite adaptarse a todo tipo de productos.

Table with 6 columns: Specifications, HCR1-E/V, HCR2-E/V, HCR3V, HCR4V-T/2P, HCR6V-2P. Rows include Power motor, Warming power, Power of work, Relative humidity, Maximum temperature, Heat distribution, Entries, Exits, and Consumption.

700L Oven
A small but solid oven with the features of large ovens: boils, cooks, dries, smokes.
Controls both humidity and temperature, thereby allowing it to adapt to all types of products.
The heat distribution circuit designed in-house assures homogenous cooking in the entire chamber.

Horno 700L
Es un horno de pequeño tamaño pero con la solidez y las prestaciones de los hornos grandes: Cuece, cocina, seca, ahuma.
Controla tanto la humedad como la temperatura, permitiendo de este modo adaptarse a todo tipo de productos.
El circuito de reparto de calor de diseño propio, asegura una cocción homogénea en toda la cámara.
Permite el ajuste de temperatura, humedad, tiempo de cocción, entrada y salida de aire/humo electrónicamente o mediante trampilla.



Roser Group is made by International Group of companies specialized in the plants, processes and equipment for the meat industry. Over 50 years of tradition, combined with technical expertise of our team makes Roser Group an excellent technology partner reliable and professional.

EQUIPMENT



www.roserequipment.com

Grid of images showing various meat processing equipment including cutting lines, hygiene stations, handling systems, tower press systems, and machinery for cured ham.

PROCESSING



www.rmtprocessing.com



www.cato.es



www.ogalsa.com

Grid of images showing various meat processing equipment including engineering projects, machinery for sausage production, and systems for the preparation of injected products.



**Engineering, Projects and Processing Lines
for the Meat Industry**

*Ingeniería de procesos, proyectos e instalaciones
para la Industria Cárnica*

www.rmtprocessing.com



RMT Maquinaria y Tecnología Alimentaria. S.A.
C.Garrotxa, s/n
17244 CASSÀ DE LA SELVA (Girona) SPAIN
Tel. +34 972 46 43 46 - Fax. +34 972 46 43 48
E-mail: rmt@rmt.es