CATÁLOGO DE PRODUCTOS

MAXI

Productivity solutions

MAXIA
Productivity solutions

INDICE

BÁSICOS

Marmitas Fijas
Marmitas de Volteo
Tanques de Almacenamiento
Tanques de Proceso
Mezcladores de Paletas
Mezcladores de Listón
Emulsificadores
Licuadora de Alta Velocidad
Licuadora Industrial 30 L
Cribas circulares

VEGETALES

Lavadora de Inmersión
Cepilladora de vegetales
Lavadoras y Peladoras
Mesa Vibratoria
Banda Secadora
Centrífuga de Secado
de Vegetales
Blancher de Banda
Rebanadora 300 kg
Rebanadora 800 kg
Rebanadora 1000 kg
Rebanadora 1500 kg
Rebanadora de Banda 3,000 kg
Rebanadora de Frutos Secos
Rebanadora de Papa
Rebanadora Vertical
Cubicadora 500 kg
Cubicadora 2,000 kg
Molino Martillo
Molino Universal
Molino Triturdor
Despulpadoras
Finishers.

CÁRNICOS

Molinos de Cárnicos
Molinos Mezcladores
Mezcladores
Formadora de Albóndiga y Masas
Formadora de Hamburguesas
Cubicadora de Cárnicos
Rebanadora de Carne Cocida
Cutters
Inyectoras
Tumblers de Vacio

EQUIPO ESPECIALIZADO

Separador de Cabezas de Ajo
Peladora de Ajo y Chalot
Peladora de Cebolla
Rebanadora de Ajo

DETECCIÓN E INSPECCIÓN

Detectores de Metal Banda Serie I
Detectores de Metal Banda Serie II
Detectores de Metal de Caída
Detectores de Metal de Flujo
Detectores de Metal Farmaceúticos
Rayos X
Inspección Rayos X para
productos a granel
Inspección Rayos X para
productos Líquidos y Pastosos
Inspección Rayos X para
Residuos de fragmentos de hueso
en cárnicos
Inspección por Rayos X
de Doble Rayo
Verificador de Peso

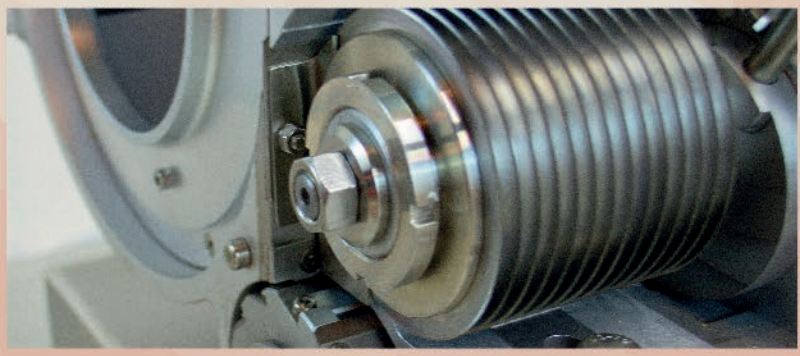
EMPAQUE

Empacadora dal vacio de doble cámara

LOS PROFESIONALES EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

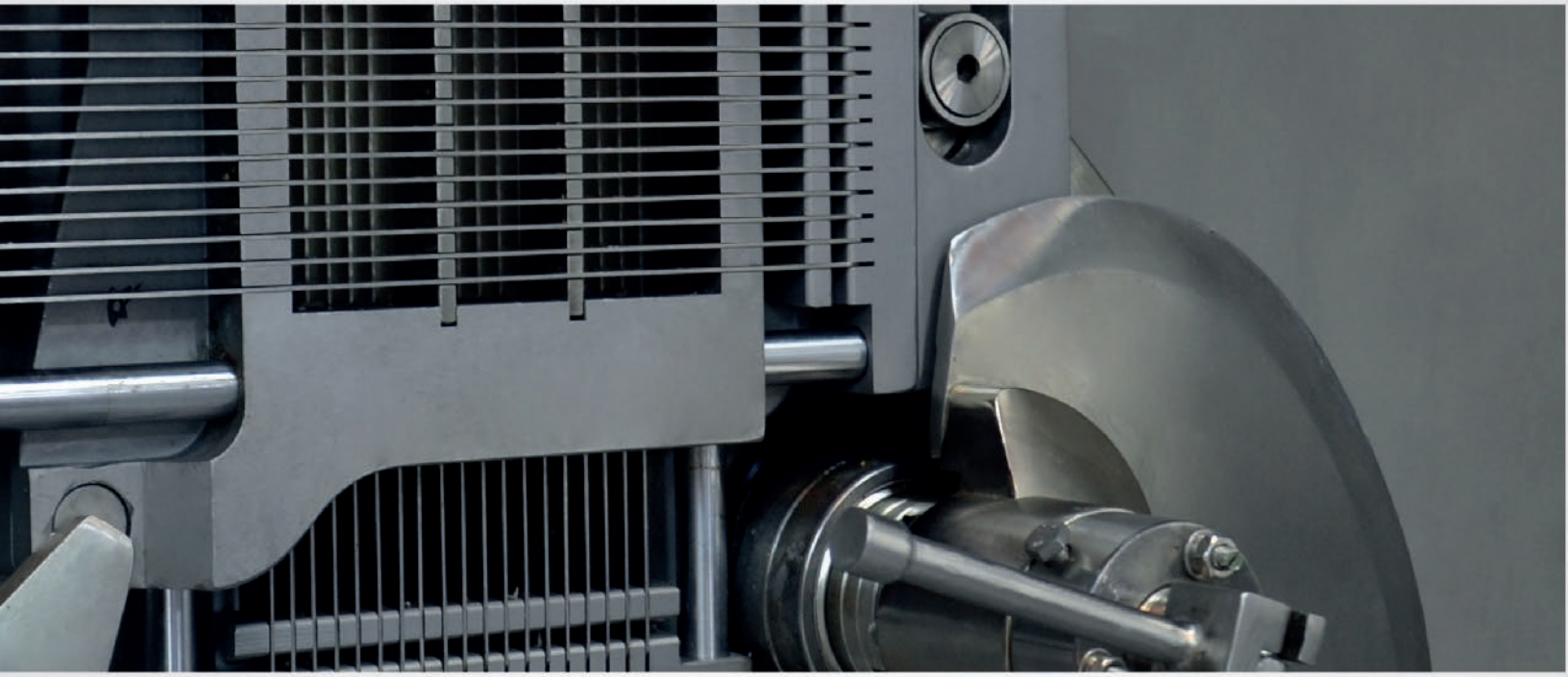
Estamos enfocados en brindar soluciones a las empresas en crecimiento y del sector alimenticio, con líneas compatibles entre sí y productos de calidad, adecuados a su momento en el mercado.

Nuestro compromiso es proveer una excelente solución técnica para el procesamiento de alimentos.



VALORES

- Calidad,
- Accesibilidad,
- Variedad,
- Mejora Continua.



CARACTERISTICAS MAXIA

- Construcción en acero inoxidable 304.
- Diseños a la medida. Máquinas compatibles entre sí, listas para crecer.
- Precios competitivos que hacen posible tu proyecto.
- Capacitación personalizada y asesoría en el armado de una línea de producción efectiva.
- Asesoría logística para él envió de equipos y optimización de costos.
- Sucursal de soporte en México, para garantías, partes y adquisición de nuevos equipos.
- Equipos que permiten una capacidad de producción de 300 kg/hr y hasta 5 ton/hr.

BÁSICOS

Útiles en múltiples procesos de alimentos y otras industrias como Química y Farmacéutica. Marmitas, mezcladoras, cribas, tanques y reactores.

VEGETALES

Maquinaria para el proceso de frutas y verduras. Encontrarás lavadoras, vibradores, secadores, cepilladoras, cubicadoras, rebanadoras, molinos, despulpadores y cocedores.

CÁRNICOS

Maquinaria que sustituye los procesos que de manera tradicional se hacían con mano de obra. Encontrarás cubicadoras, inyectoras, tenderizadoras, molinos, mezcladoras y formadoras.

EQUIPO ESPECIALIZADO

Maquinaria de uso específico. Contamos con peladoras, separadoras y rebanadoras.

EMPAQUE

Tenemos opciones disponibles para la entrega final del producto. Contamos con llenadoras, pesadoras y empacadoras al vacio.

EQUIPOS DE INSPECCIÓN Y DETECCIÓN

Equipos de Rayos X y detectores de metales y verificadores de peso para asegurar la calidad del producto terminado.

Productivity solutions

PRODUCTOS MAXIA
NUEVOS

Código
MX-FJ

MARMITAS FIJAS NUEVO

La Serie MX- FJ de la marca **MAXIA**, son marmitas enchaquetadas profundas con inyección directa de vapor.

Descripción

- Están construidas 100% en acero inoxidable, con refuerzo en los bordes.
- El interior de la marmita está fabricado en acero inoxidable 316.
- Cada unidad requiere una fuente de vapor disponible.
- La salida o drenaje del equipo estándar es de 2" de diámetro, medidas especiales son ofrecidas de acuerdo al uso del equipo.
- Está soportada sobre una estructura fija de 4 puntos y la salida del producto se realiza a través del dren central.
- Tapa/ cubierta en acero inoxidable 304.
- Mezcladores para diferentes productos: superficie raspada, paletas, doble o triple agitación, etc.
- Opción de incluir canasta perforada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

300 a 1000 L
Capacidad

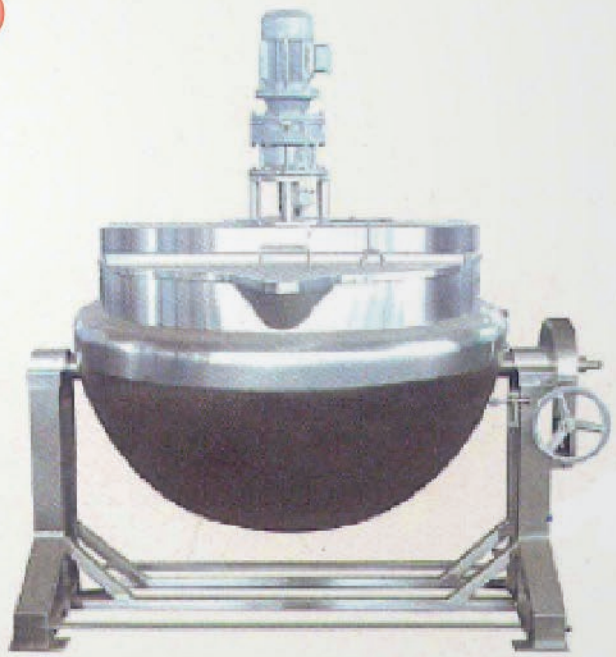
100 psi
Presión de trabajo (Se diseña de acuerdo a requerimentos).

Completamente enchaquetadas

MARMITAS DE VOLTEO

NUEVO

La Serie MX- VJ de la marca MAXIA, son marmitas enchaquetadas con inyección directa de vapor, que para facilitar la operación cuentan con un mecanismo de volteo.



Descripción

- Están construidas 100% en acero inoxidable, con refuerzo en los bordes.
- El interior de la marmita está fabricado en acero inoxidable 316.
- Cada unidad requiere una fuente de vapor disponible.
- La salida del producto se realiza a través del dren central o de vaciado.
- La salida o drenaje del equipo estándar es de 2" de diámetro, medidas especiales don ofrecidas de acuerdo al uso del equipo,
- Esta serie esta soportada sobre una robusta estructura giratoria de 2 puntos.
- Tapa/ cubierta en acero inoxidable 304.
- Mezcladores para diferentes productos: superficie raspada, paletas, doble o triple agitación, etc.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

300 a 1000 L
Capacidad

100 psi
Presión de trabajo
(Se diseña de acuerdo a requerimentos).

Completamente enchaquetadas

CARACTERISTICAS TÉCNICAS POR MODELO

Modelo	Volumen (L)	Evaporación (kg/h)	Área de Calentamiento (m2)	Consumo de energía (kg/h)	Peso (kg)	Dimensiones (mm)
MX-VJ50	50	30	0.40	33	170	720x600x830
MX-VJ100	100	40	0.45	44	190	800x650x950
MX-VJ150	150	50	0.76	55	210	1350x660x1000
MX-VJ200	200	65	1.0	72	230	1400x700x1100
MX-VJ300	300	75	1.15	90	320	1450x800x1100
MX-VJ400	400	100	1.44	110	360	1500x850x1400
MX-VJ500	500	150	1.90	165	485	1600x900x1150

TANQUES DE ALMACENAMIENTO

NUEVO

Los tanques de almacenamiento son ampliamente usados en la Industria de Alimentos y Farmacéutica, esencialmente para contener líquidos con diferentes viscosidades para procesarlos o para mantenerlos como parte de un inventario de producto terminado.

Descripción

- Su construcción es en acero inoxidable certificado y 100% sanitaria. Puede ser con aislamiento o sin aislamiento térmico, así como para enfriamiento o calentamiento.
- La estructura de los tanques está equipada con una chaqueta de protección cuya estructura interna tiene un enchaquetado tipo “dimple jacket”.
- Diseño humanizado: Los equipos tienen un diseño pensado para que los operarios no tengan problemas al trabajar y se adapte a sus necesidades.
- Los acabados de transición de la pared hacia los bordes del tanque son 100% sanitarios adoptando forma de arco, evitando a su vez equinas muertas.
- Configuración de los tanques: Los tanques se configuran de acuerdo a los requerimientos específicos de producto y del cliente, se pueden integrar o diseñar para diferentes presiones de trabajo, raspadores de superficie, mezcladores laterales, puertas de escotilla, termómetros, sensores de presión, plataformas, escaleras, etc.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

100 mm
Capa de protección térmica

960
Velocidad de Mezclado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN DIMENSIÓN

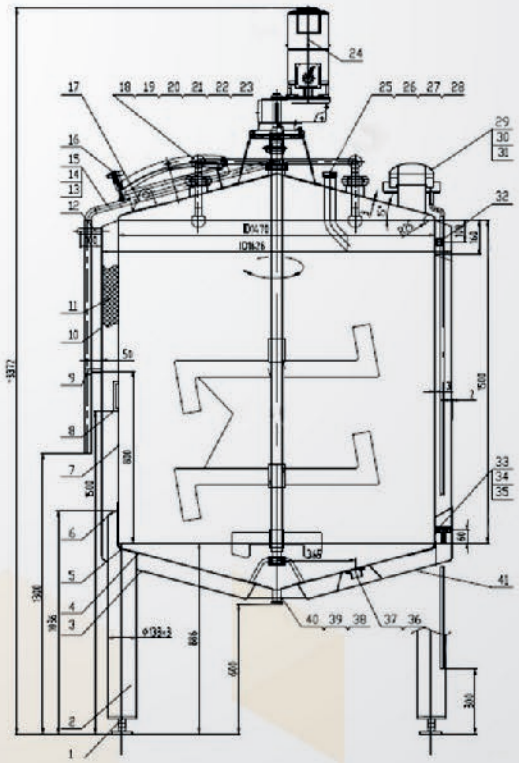
Las siguientes dimensiones y características técnicas son un estándar, se puede trabajar con dimensiones especiales.

Modelo	Volumen (L)	Dimensiones (mm) (dxh)	Altura Total (mm) (h)	Diámetro de entrada y salida	Potencia de motor (hp)
MX-TA20000	20,000 L	2260x5600	7000	51	3
MX-TA30000	30,000 L	2800x5600	7500	51	3
MX-TA50000	50,000 L	2800x5600	7500	51	3
MX-TA100000	100,000 L	3400x11000	12600	76	4
MX-TA150000	150,000 L	3400x14500	16100	76	4

TANQUES DE PROCESO

NUEVO

Los tanques de proceso tienen un rango de aplicación muy amplio en la Industria de Alimentos, Farmacéutica y Química. Usados ampliamente como medio para almacenar, mezclar, esterilizar, etc.



Descripción

- Su construcción es en acero inoxidable certificado y 100% sanitaria hecha en 3 capas. Tienen una enchaquetado que permite operar los equipos para calentar (vapor) o enfriar el contenido (freón o agua).
- Construcción estructural en una sola capa
- Diseño humanizado: Los equipos tienen un diseño pensado para que los operarios no tengan problemas al trabajar y se adapte a sus necesidades.
- Los acabados de transición de la pared hacia los bordes del tanque son 100% sanitarios adoptando forma circular, evitando a su vez equinas muertas.
- Configuración de los tanques: Los tanques se configuran de acuerdo a los requerimientos específicos de producto y del cliente, se pueden integrar o diseñar para diferentes presiones de trabajo, diferentes tipos de chaqueta, raspadores de superficie, mezcladores sencillos, dobles o triples, puertas de escotilla de apertura rápida, diferentes tipos de limpiadores CIP, termómetros, sensores de presión, inspección y nivel de llenado, plataformas, escaleras, etc.

TANQUES DE PROCESO

NUEVO

Las siguientes dimensiones y características técnicas son un estándar, se puede trabajar con dimensiones especiales.

DIMENSIONES PARA EQUIPOS SIN MEZCLADOR

Modelo	Volumen (L)	Dimensiones (mm) (dxh)	Altura Total (mm) (h)	Capa de protección térmica (mm)	Diámetro de entrada y salida (mm)
MX-TP500	500	840x1000	2250	38	60
MX-TP600	600	920x1000	2300	38	60
MX-TP700	700	990x1000	2300	38	60
MX-TP800	800	950x1220	2500	38	60
MX-TP900	900	1010x1220	2500	38	60
MX-TP1000	1,000	1060x1220	2550	51	60
MX-TP1500	1,500	1160x1500	2850	51	60
MX-TP2000	2,000	1340x1500	2900	51	60
MX-TP3000	3,000	1410x2000	3400	51	60
MX-TP4000	4,000	1620x2000	3450	51	60
MX-TP5000	5,000	1810x2000	3500	51	60
MX-TP6000	6,000	1980x2000	3550	51	60
MX-TP7000	7,000	1930x2440	4000	51	60
MX-TP8000	8,000	2060x2440	4000	51	60
MX-TP9000	9,000	2180x2440	4050	51	60
MX-TP10000	10,000	2300x2440	4050	51	60
MX-TP12000	12,000	2270x3000	4600	51	60
MX-TP15000	15,000	2530x3000	4700	51	60
MX-TP20000	20,000	2640x3660	5400	51	60

DIMENSIONES PARA EQUIPOS CON MEZCLADOR VERTICAL

Modelo	Volumen (L)	Dimensiones (mm) (dxh)	Altura Total (mm) (h)	Capa de protección térmica (mm)	Diámetro de entrada y salida	Potencia de motor (hp)	Velocidad de mezlcado
MX-TP600	600	920x1000	2850	60	38	3/4	Velocidades más comunes de mezclado: 35,43,60 rpm Reductores de velocidad disponibles.
MX-TP1000	1000	1060x1220	3150	60	51	1	
MX-TP2000	2000	1340x1500	3410	60	51	1.5	
MX-TP3000	3000	1410x2000	4000	60	51	2	
MX-TP4000	4000	1620x2000	4250	60	51	2	
MX-TP5000	5000	1810x2000	1300	60	51	3	
MX-TP10000	10000	2300x2440	5050	60	51	4	
MX-TP15000	15000	2530x3000	5700	60	51	5.3	
MX-TP20000	20000	2640x3660	6400	60	51	7.3	

MEZCLADORES DE PALETAS

NUEVO

La gama de mezcladores de paletas MAXIA está diseñada para aplicaciones de mezcla de polvos con polvos, gránulos con gránulos, gránulos con polvo y algunos líquidos. Son ampliamente usados en la industria de alimentos, farmacéutica, plástica, construcción, química, pesticidas, baterías, entre otras.

Descripción

- Construcción en acero inoxidable 304,316 L, 321.
- Amplia gama de aplicaciones para el mezclado de materiales.
- Diseños de equipos enchaquetados para calentar, enfriar, soportar presión, así como vacío.
- Logran homogenizar la mezcla de materiales usando la gravedad, la proporción y diferentes tamaños de partícula.
- Sumamente versátil: rotación hacia adelante y en reversa, lanza el producto a diferentes ángulos, con tiempos de mezclado de 1 a 3 minutos.
- Alta uniformidad de hasta el 99%.
- Muy bajos residuos ya que tiene un distancia de entre 2 a 5 mm de las paletas al cuerpo del equipo.

Cuentan con 2 ejes mezcladores con paletas.

1. A través de un motor equipado, se mueven los 2 ejes de paletas hacia la intersección entre ellos, logrando una oclusión.

2. El motor hace que las paletas roten de manera rápida y estas generan una fuerza centrífuga durante la rotación con velocidad, aventando el material hacia la parte superior y hacia el tanque. El material cae (el vértice del material se encuentra instantáneamente en estado de ingravidez).

3. Debido a las paletas, el material es mezclado hacia adelante y hacia atrás, además de romperse o separarse por la distancia entre los dos sets de paletas de manera rápida, para lograr una mezcla homogénea.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS POR MODELO

Modelo	Volumen (L)	Coeficiente de llenado	Potencia de motor (hp)	Velocidad (rpm)	Dimensiones (mm)	Peso (kg)
MX-MP300	300	0.4-0.6	7.3	53	1330x1330x1030	800
MX-MP500	500	0.4-0.6	10	53	1480x1350x1220	1100
MX-MP1000	1000	0.4-0.6	15	45	1730x1590x1380	1650
MX-MP1500	1500	0.4-0.6	20	45	2030x1740x1480	1950
MX-MP2000	2000	0.4-0.6	25	39	2120x2000x1630	2800
MX-MP3000	3000	0.4-0.6	30	39	2420x2300x1780	4300

MEZCLADORES DE LISTÓN

NUEVO

La gama de mezcladores de listón MAXIA está diseñada para aplicaciones de mezcla de polvos, gránulos, polvo y líquido y mezcla de líquido en algunos casos. Es ampliamente usado en la industria de alimentos, farmacéutica, plástica, construcción, entre otras.

Descripción

- Una gama de productos flexible cuyo diseño puede adaptarse a las diferentes necesidades.
- Construcción en acero inoxidable 304, 316 L, y 321.
- Amplia gama de aplicaciones para el mezclado de materiales, para homogenización de pastas, así como el mantener intactos los gránulos.
- Los mezcladores de listón Maxia consisten en un dispositivo de almacenamiento de mezcla, palas de hélice y piezas de transmisión.

Hay dos o tres niveles de eje mezclador en el recipiente de mezcla. El principio de trabajo es de la siguiente manera:

1. La hélice externa moverá el material de los lados hacia la parte central.

2. La hélice interior transferirá el material a los lados y realizando una mezcla de convección.

3. La descarga del material esta al fondo del recipiente, centrado. La hélice externa se combina con la hélice principal para forzar el material para su salida y evitando que queden restos en el contendor.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS POR MODELO

Modelo	Volumen (L)	Coeficiente de llenado	Potencia de motor (hp)	Velocidad (rpm)	Dimensiones (mm)	Peso (kg)
MX-RB200	200	0.5-0.8	5	53	2020x630x1700	350
MX-RB300	300	0.5-0.8	7	53	2300x700x1780	480
MX-RB500	500	0.5-0.8	10	45	2600x840x1850	680
MX-RB1000	1000	0.5-0.8	15	45	2930x990x2000	960
MX-RB1500	1500	0.5-0.8	20	39	3280x1070x2150	1560
MX-RB2000	2000	0.5-0.8	25	39	2620x1180x2320	1950

EMULSIFICADORES NUEVO

Los Emulsificadores Maxia son equipos diseñados para realizar un mezclado a alta velocidad para presionar y forzar al material a integrarse.

Descripción

- Es ideal para aplicaciones tales como la mezcla de productos con azúcar, fécula, leche en polvo, huevo en polvo, con el agente emulsificador y el agente espesante. Ampliamente utilizado en los procedimientos de mezclado de leche en polvo, bebidas de yogurt, nieve y waffles.
- Su construcción es en acero inoxidable certificado y 100% sanitaria.
- Gran parte de la innovación en este producto radica en la estructura del sello del impulsor, que alarga la vida del equipo, lo hace más robusto y genera ahorros de mantenimiento al usuario.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS POR MODELO

Modelo	Volumen (L)	Largo del tanque interno	Ancho del tanque interno	Altura del tanque interno	Altura total	Capa de protección térmica (mm)	Potencia de motor (hp)
MX-E400	400	900	900	550	1700	50	10
MX-E600	600	1000	1000	650	1850	50	15
MX-E800	800	1050	1050	750	1950	50	20
MX-E1000	1150	1150	1150	750	2000	50	20
MX-E1500	1250	1250	1250	1000	2300	50	25

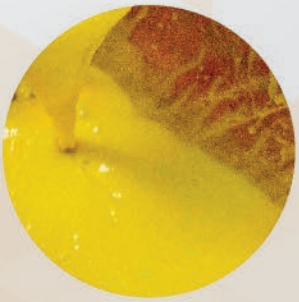
LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD

NUEVO

Licuadora de material de alta velocidad construido en acero inoxidable 304, ideal para alimentos y farmacéuticos.

Descripción

- Ideal para iniciar un proyecto, para realizar una integración de ingredientes a un proceso o para comisariatos.
- Se diseña de acuerdo a las características del producto a integrar/triturar.
- Pensado para el procesamiento en baja escala de salsas, aderezos, jugos y bases.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

220V-3 fases
Características eléctricas

6 a 8 min por batch
Proceso de mezclado opcional

100 A 500 kg/hr
Capacidad

1,500 a 3,000 rmp
Velocidad

LICUADORA INDUSTRIAL 30 LITROS

Licuadora Industrial ideal para integrar salsas, bases con diversos ingredientes, jugos de frutas y verduras o cualquier otro producto alimenticio con base líquida.

Descripción

- Ideal para nuevos proyectos industriales, laboratorios industriales, comisariatos, y restaurantes.
- Puede alimentase paulatinamente, ya que cuenta con una tapa de dosificación, se puede inclinar la licuadora para vaciar el contenido por completo.
- Cuenta con todos los elementos para una operación fácil y segura.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

220V-3 fases
Características eléctricas

630 x 630 x 1300 mm
Dimensiones

30 L
Capacidad

3,600 rpm
Velocidad

3 h/p
Motor

CRIBAS CIRCULARES

Descripción

- Las Cribas Circulares MAXIA son separadores de tamaño de capacidad industrial, diseñados para segregar partículas de diferentes tamaños y de múltiples productos.
- Su construcción es en acero inoxidable 304, lo que le permite interactuar con productos de diversas industrias tales como: Alimentos, farmacéutica, metal-mecánica, química, cerámica, entre otras.
- Criba hasta 3 tamaños diferentes, a través del uso de mallas de acero inoxidable.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS POR MODELO

Modelo	Diámetro (mm)	Potencia de motor (hp)	Separadores
MX-CC1000	1000 mm	2	De 1 a 3
MX-CC1200	1200 mm	2.5	De 1 a 3
MX-CC1500	1500 mm	3	De 1 a 3

LAVADORAS DE INMERSIÓN

Diseñadas para el lavado por inmersión de productos delicados de tipo vegetal, tales como hojas, hortalizas y algunas frutas.

Descripción

- Equipo eficiente que permite desde pequeñas hasta altas capacidades de producción tener una línea de proceso continua cumpliendo con todas las normas sanitarias.
- Es un equipo flexible al que se le pueden agregar: banda transportadora inferior para productos no flotantes, dispositivos de administración de bactericidas u ozono, filtros para insectos, etc.
- Adaptación para diferentes aplicaciones.
- Con recirculación de agua por medio de espreas y desinfección final del producto al salir de la banda.
- Descarga por medio de banda transportadora con válvulas de ajuste de flujo de aire para permitir el avance del producto.
- De fácil operación con banda transportadora plástica grado alimenticio, opciones de banda de acero inoxidable.
- Opciones: Filtro para retirar insectos, cabellos, modificación en el tipo de sanitización final, etc.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	Capacidad	Bomba de aire	Bomba de agua	Motor transportador	Características eléctricas	Dimensiones
MX-LI500	500 a 1,500 kg/hr	1 hp	1 hp	1/2 hp	220V, 3 fases	1950x900x1340 mm
MX-LI1000	1,000 a 2,000 kg/hr	3 hp	3 hp	1 hp	220V, 3 fases	3400x1160x1480 mm
MX-LI2000	2,000 a 5,000 kg/hr	5 hp	5 hp	1 1/2 hp	220V, 3 fases	2050x900x1340 mm

CEPILLADORAS DE VEGETALES

Descripción

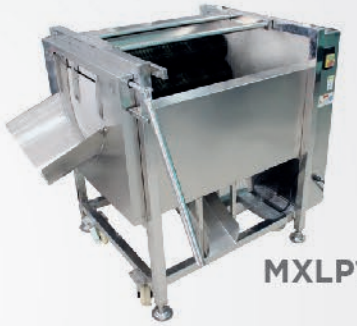
- Diseñadas para lavar por frotación frutas y verduras.
- Comúnmente utilizada como parte del sistemas de inocuidad alimentaria para eliminar patógenos procedentes del manejo del producto.
- Con 30 cepillos, versión con 1, 2 ó 3 tanques de recirculación.
- Construcción en acero inoxidable 304

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	Capacidad	Motor	Bomba de recirculación	Características eléctricas	Peso	Dimensiones
MX-C500	500 a 1,000 kg/hr	2 hp	1/4 hp	220 V/3 fases	300 kg	1770x870x850 mm
MX-C1000	1,000 a 2,000 kg/hr	4 hp	1/4 hp	220 V/3 fases	500 kg	3000x1200x1300 mm

LAVADORAS Y PELADORAS

Lavadora y peladora abrasiva de vegetales. Equipo diseñado para trabajar por batch, con carga manual, que consiste en una tolva con rodillos giratorios accionados por un motoreductor. El vegetal es movido y pelado por fricción en toda su superficie mientras que que la cáscara es desplazada por el spray de agua superior hacia la tolva de descarga. Es ideal para papa y productos vegetales de bulbo.



MXLP100

MXLP220

MXLP1000

MXLP3000

Descripción

- Lavado y pelado de vegetales de bulbo como papa, camote, betabel, zanahoria y algunos frutos como la manzana.
- El equipo cuenta con rodillos de nylon que pelan rápidamente los vegetales. Bajo pedido los rodillos de nylon se pueden sustituir por carborudum.
- Con sistema de descarga de desperdicios.
- De fácil operación y mantenimiento.
- Capacidad desde 200 kg/hr hasta 5,000 kg/hr.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	Capacidad	Motor	Largo de rodillos	Características eléctricas	Peso	Dimensiones
MX-LP100	100 a 400 kg/hr	2 hp	80 mm	220 V/3 fases	200 kg	1180x780x1080 mm
MX-LP220	200 a 1,500 kg/hr	2 hp	1200 mm	220 V/3 fases	200 kg	600x780x1050 mm
MX-LP1000	800 a 2,000 kg/hr	4 hp	1600 mm	220 V/3 fases	220kg	2480x850x1150 mm
MX-LP3000	2,000 a 5,000 kg/hr	4 hp	2300 mm	220 V/3 fases	550 kg	3120x880x1350 mm

MESAS VIBRATORIAS

Diseñada para retirar el agua de frutos y vegetales a través de vibración. Tiene otros usos en proceso tal transportación, como separador de partículas de diferente tamaño o mesa de inspección.

Descripción

- Puede diseñarse con diferentes inclinaciones y dimensiones.
- Construcción en acero inoxidable 304.
- Profundidad de la mesa vibratoria: 120mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	Capacidad	Motor	Características eléctricas	Dimensiones
MX-V1000	1,000 a 1,500 kg/hr	1.5 hp	220 V/3 fases	1800x850x850 mm
MX-V2000	2,000 a 3,000 kg/hr	2 hp	220 V/3 fases	3000x850x850 mm

BANDA SECADORA

Descripción

- Banda secadora, trabaja con aire, especialmente diseñada para retirar el agua de los vegetales en un paso posterior al lavado.
- Tamaño ideal para el inicio de operaciones en plantas procesadoras de frutas y vegetales frescos.
- Fácil manejo y mantenimiento.
- Diferente tipo de secador según el tipo de producto.
- Diseños a la medida.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	Capacidad	Motor	Características eléctricas	Dimensiones
MX-BAF500	500 a 1,000 kg/hr	5 hp	220 V/3 fases	2000x810x1250 mm
MX-BAF1000	1,000 a 2,000 kg/hr	5 hp	220 V/3 fases	4000x810x1250 mm
MX-BAF2000	2,000 a 5,000 kg/hr	5 hp	220 V/3 fases	5000x810x1250 mm

CENTRÍFUGA DE SECADO DE VEGETALES

Descripción

- Centrífuga de secado, diseñado para retirar el agua de vegetales de hoja como la lechuga y la espinaca.
- Capacidad ideal para compañías dedicadas al corte en fresco.
- Con panel digital para control de velocidad y tiempo de secado.
- Construcción en acero inoxidable 304 con acabado sand blast.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

10 a 15 kg/batch
Capacidad

2 hp
Motor

220 V/3 Fases
Características eléctricas

900x600x900 mm
Dimensiones

Diámetro superior: 420 mm
Diámetro inferior: 360 mm
Altura : 360mm.
Dimensiones canasta

BLANCHER DE BANDA CONTINUA 1,000 KG/HR

Diseñados para cocer, escalfar y blanquear con vapor frutas y vegetales en un proceso continuo. Es ideal para la cocción con vapor de múltiples vegetales que pueden ser desde vegetales de bulbo, vegetales cortados, frutos completos, cocción de algunos granos como frijoles, habas, garbanzos, etc. es apropiado para cocción o pre-cocción de algunos tipos de mariscos.

El equipo tiene una banda que transporta el producto al ritmo que se programe, además cuenta con una bomba aire que permite que el producto este en movimiento y logre una cocción uniforme.

El Blancher MAXIA tiene múltiples aplicaciones y se realizan diseños a la medida de las necesidades del cliente.

Descripción

- Escalfado, blanqueado o cocción de frutas y vegetales de banda continúa.
- Con inyección de vapor.
- De fácil operación y mantenimiento.
- Tamaño ideal para proyectos industriales.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

500 a 1,500 kg/hr
Capacidad

0.5ton/hr
Consumo de vapor

300 kg
Peso

3.5 hp
Motor

220 V/3 fases
Características eléctricas

3600x1000x1300 mm
Dimensiones

REBANADORA 300 KG

Descripción

- Rebanadora diseñada para corte de vegetales de bulbo, tales como la papa, camote, zanahoria, cebolla, poro y algunos otros como el pepinillo, chiles, etc.
- Rebana, cubica, hace julianas y cortes segados en vegetales alargados. Tiene un corte de juliana de 1 mm, que da el toque perfecto para decorar ensaladas frescas o para su uso en cocina oriental.
- Con la capacidad ideal para arrancar un proyecto y hacer múltiples cortes.
- Ideal para disminuir el costo de mano de obra en la industria alimenticia, cocinas industriales y franquicias de restaurantes.
- Construcción en acero inoxidable 304.

Rebanada

Juliana

Cubo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

300 a 600 kg/hr
Capacidad

220 V. Monofásico
Características eléctricas

1 hp
Motor

600x500x900 mm
Dimensiones

TIPOS DE CORTE

Rebanada 1 mm a 10 mm

Juliana 1 mm a 12 mm

Cubo 6, 8, 10, 12, 15 y 20 mm

REBANADORA 800 KG

Rebanadora transversal de frutas y vegetales diseñada para optimizar el proceso de corte industrial. La rebanadora consiste en una banda transportadora e 120 mm de ancho sobre la cual avanza el producto hacia una cuchilla giratoria o disco giratorio transversal. La velocidad y ancho de corte es regulable.

Descripción

- Tamaño de corte de 1- 60 mm.
- Ideal para disminuir el costo de mano de obra en la industria alimenticia, cocinas industriales y franquicias de restaurantes.
- Incluye navaja estándar, con la cual se puede cortar de 1 a 60 mm, múltiples rebanadas de frutas y vegetales.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

800 a 1500 kg/hr
Capacidad

220 V/3 Fases
Características eléctricas

1 hp y 1/2 hp
Motor

750x500x1000 mm
Dimensiones

TIPOS DE CORTE

Con cortador estándar
Rebanada de 1 a 60 mm
Con disco de corte
Rebanada de 2 mm a 12 mm
Con disco juliana
Juliana de 2 mm a 10 mm

REBANADORA 1000 KG

Rebanadora multifuncional de frutas y vegetales diseñada para optimizar el proceso de corte industrial. Tiene 2 lados sobre los que se puede operar de manera simultánea: por el lado de la centrífuga, se pueden realizar múltiples cortes esencialmente de productos de bulbo, rebana, cubica, ralla y hace julianas de múltiples productos a través del uso de discos intercambiables. El otro lado de la rebanadora, consiste en una banda transportadora e 120 mm de ancho sobre la cual avanza el producto hacia una cuchilla giratoria o disco giratorio transversal. La velocidad y ancho de corte es regulable.

Descripción

- Es una máquina que posee la opción de corte sesgado, típicamente usado en pepino, zanahoria y apio.
- Trae la opción de corte en cubo, alternativa para aquellos que tienen múltiples cortes.
- Ideal para disminuir el costo de mano de obra en la industria alimenticia, cocinas industriales y franquicias de restaurantes.
- Incluye navaja estándar, con la cual se puede cortar de 1 a 60 mm rebanadas de múltiples frutas y vegetales.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

500 a 1000 kg/hr
Capacidad

220 V/3 Fases
Características eléctricas

1 hp y 1/2 hp
Motor

1170x560x1260 mm
Dimensiones

TIPOS DE CORTE

Con cortador estándar
Rebanada de 1 a 60 mm
Con disco de corte
Rebanada de 1 mm a 10 mm
Con disco juliana
Juliana de 1 mm a 10 mm
Con disco cubo
6, 8, 10, 12, 15 y 20

REBANADORA 1500 KG

Rebanadora de frutas y vegetales diseñada para optimizar el proceso de corte industrial. Diseñada para cortar frutos y vegetales completos en banda, lo que aumenta la productividad. Consiste en una banda transportadora e 160 mm de ancho sobre la cual avanza el producto hacia una cuchilla giratoria o disco giratorio transversal. La velocidad y ancho de corte es regulable.

Descripción

- Equipo que tiene una banda transportadora de 160 mm de ancho, el cual permite la entrada de productos de mayor tamaño, pensado para aquellos que requieren corte de frutos grandes que desean aumentar su capacidad de producción.
- Ideal para corte de hojas.
- Incluye navaja estándar, con la cual se puede cortar de 1 a 60 mm rebanadas de múltiples frutas y vegetales.
- Construcción en acero inoxidable 304.
- Opción de tolva para controlar la orientación del vegetal hacia la banda.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

800 a 1500 kg/hr
Capacidad

220 V/3 Fases
Características eléctricas

3.5 hp, 1 hp
Motor

970x760x1500 mm
Dimensiones

TIPOS DE CORTE

Con cortador estándar
Rebanada de 1 a 60 mm
Con disco de corte
Rebanada de 2 mm a 12 mm
Con disco juliana
Juliana de 2 mm a 10 mm

REBANADORA DE BANDA 3000 KG

Descripción

- Construcción en acero inoxidable 304.
- Para corte de rebanada en juliana o rebanada tipo moneda. Ideal para vegetales de hoja.
- Tamaño de corte : Incluye set de corte de 35 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3 a 5 ton / hr
Capacidad

300 mm
Diámetro de la cuchilla

2 hp
Motor

4000x800x1500 mm
Dimensiones

REBANADORA DE FRUTOS SECOS

Descripción

- Rebana de manera automática frutos secos como la almendra y la nuez de la India.
- El motor se mueve en contra de las manecillas del reloj.
- Con ajuste de rebanado y de fácil operación.
- Tamaño de corte de corte desde 0.5 a 1.2 mm.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

300 kg/hr
Capacidad

220 V/3 Fases
Características eléctricas

0.5 a 1.2 mm
Tamaño de corte

2 hp
Motor

920X485X1890 mm
Dimensiones

REBANADORA DE PAPA

Descripción

- Diseñado para lograr la mayor exactitud en corte de papa a la francesa (juliana) y papa tipo chip
- Construcción en acero inoxidable 304
- Tamaño de corte :
  Rebanada : 0.5 mm a 8 mm
  Juliana: 1.5 mm a 5 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

500 a 800 kg/hr
Capacidad

1 hp
Motor

650x490x850 mm
Dimensiones

REBANADORA VERTICAL

Descripción

- Cortadora de vegetales vertical diseñada para productos suaves o bien para aquellos cuyo tamaño debe ser mantenido en el producto final, tales como el plátano.
- Cubica y rebana y hace julianas diferentes frutas y vegetales.
- Tamaño de corte de 1 a 12 mm en rebanada y de 6 a 20 mm en cubo.
- Ideal para disminuir el costo de mano de obra en la industria alimenticia, cocinas industriales y franquicias de restaurantes.
- Construcción en acero inoxidable 304 de partes en contacto.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

300a 800 kg/hr
Capacidad

220 V/3 Fases
Características eléctricas

1 hp
Motor

600x500x900 mm
Dimensiones

TIPOS DE CORTE

Con disco de corte
Rebanada de 1 mm a 10 mm
Con disco juliana
Juliana de 1 mm a 12 mm
Con disco cubo
6, 8, 10, 12, 15 y 20 mm

CUBICADORA 500 KG

Cubicadora de frutas y verduras con corte tridimensional que proporciona una excelente calidad en corte y la mejor tecnología. Es un equipo fácil de operar, de mínimo mantenimiento y que permite rápidos cambios de cuchillas.

Descripción

- Excelente rendimientoy bajos costos de mantenimiento.
- Tamaño de corte de 3 a 25 mm
- Ideal para disminuir el costo de mano de obra en la industria alimenticia, cocinas industriales y franquicias de restaurantes.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

500a 1,500 kg/hr
Capacidad

220 V/3 Fases
Características eléctricas

1 hp y 3 hp
Motor

800x700x1260 mm
Dimensiones

TIPOS DE CORTE

3 a 25 mm
Tamaño de corte

Tipos de corte:
cubo y juliana

CUBICADORA 2,000 KG/HR

Cubicadora de frutas y vegetales diseñadas para optimizar el proceso de corte industrial y lograr el corte perfecto. Con la tecnología Maxia en corte tridimensional se logra una excelente calidad en corte y la mejor tecnología. .

Descripción

- Ideal para disminuir el costo de mano de obra en la industria alimenticia con una alta capacidad de corte.
- De fácil manejo y cambio de cuchillas.
- Excelente rendimiento y bajos costos de mantenimiento.
- Tamaño de corte de corte desde 5 mm a 25 mm.
- Construcción en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2,000 a 3,000 kg/hr
Capacidad

220 V/3 Fases
Características eléctricas

5 a 25 mm
Tamaño de corte

3 hp
Motor

1750x1268x1470 mm
Dimensiones

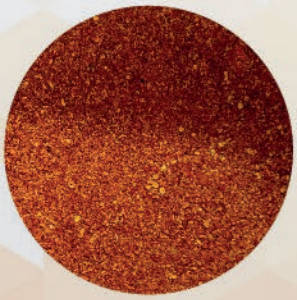
Tipos de corte:
cubo y juliana

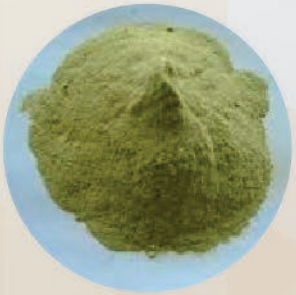
TIPOS DE CORTE

MOLINO DE MARTILLOS

Descripción

- El molino de martillos MAXIA tiene el propósito de reducir la partícula de un producto alimenticio o químico a una más pequeña.
- Es uno de los molinos con más amplia aplicación en el mercado que abarca desde productos secos hasta productos con consistencia húmeda.
- Contamos con una gama de equipos para diferentes configuraciones y capacidades.
- Las mallas se surten de acuerdo a los requerimientos del proyecto.





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Motor	Martillos	Dimensiones
MX-MP500	500 kg/hr	1.5 hp	12	600x600x1200 mm
MX-MP2000	2,000 kg/hr	4 hp	24	800x600x1200 mm
MX-MP5000	5,000 kg/hr	7 hp	36	800x1000x1200 mm

MOLINO UNIVERSAL

Descripción

- El molino Universal MAXIA está diseñado para trabajar con productos alimenticios y farmacéuticos esencialmente secos o crujientes para pulverizarlos y convertirlos en polvo.
- El molino universal trabaja de manera estable con una estructura simple, está construido 100% en acero inoxidable 304 0 316.
- Construcción en acero inoxidable SUS304 o 316 bajo pedido.
- Tamaño máximo de partículas de entrada: 8 a 12 mm.
- Tamaños de malla: 2 a 120 mesh.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

200 kg/hr
Capacidad

3800 rpm
Velocidad de eje principal

220 V/3 Fases
Características eléctricas

5 hp
Motor

320 mm
Diámetro de engranaje

710x520x1450 mm
Dimensiones

MOLINO TRITURADOR 600 KG/HR

Descripción

- Molino de Martillos Vertical diseñado para moler o triturar productos secos, húmedos y semi-húmedos.
- La opción de retirar las cuchillas permite dar con un mismo equipo diferentes tamaños y texturas.
- Comúnmente se utiliza en el procesamiento de frutos y vegetales frescos sin congelar, elaboración de salsas y pulpas, elaboración de pastas de algunos granos, triturado y molienda de especies, molienda de pan, entre otras aplicaciones.
- Con ajuste a diferentes tipo de molienda, ideal para fabricación de pastas húmedas y troceado, molienda de salsas crudas y cocidas. Tiene 60 navajas, 10 aspas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

600a 1,000 kg/hr
Capacidad

220 V/3 Fases
Características eléctricas

150 kg
Peso

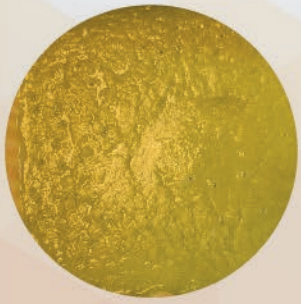
3 hp
Motor

790x351x995 mm
Dimensiones

DESPULPADORES

Descripción

- Este equipo se utiliza principalmente para extraer o separar la pulpa de frutas y verduras de semillas y cáscara.
- Utiliza la fuerza centrífuga e impulsores para forzar el producto vegetal a pasar por una malla.
- Los residuos y la pulpa son separados automáticamente. Cuenta con descarga de producto y de desecho.
- Construcción en acero inoxidable SUS304.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Motor	Dimensiones
MX-PL120	120 kg/hr	2 hp	1000x830x948 mm
MX-PL 2500	2500 kg/hr	5 hp	1450x770x1523 mm
MX-PL 4000	4000 kg/hr	10 hp	1535x1420x1533 mm

FINISHER

La máquina se utiliza principalmente para extraer los jugos de frutas y verduras. El principal componente del equipo es un Helicoidal. Cuando la pulpa es empujada por el helicoidal, debido a la contracción de volumen de la cavidad espiral, se extrae el jugo de la materia prima, pasando a través de un filtro para asegurar un tamaño de partícula.

Descripción

- Construcción en acero inoxidable SUS304 .
- Características eléctricas: 220/60Hz/3 fases.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Motor	Dimensiones
MX-PH500	500 kg/hr	2 hp	1100X265X920 mm
MX-PH1500	1,500 kg/hr	5 hp	1560x450x1340 mm
MX-PH2500	2.500 kg/hr	5 hp	1980x550x1550 mm

MOLINO DE CÁRNICOS

Descripción

- Diseñados para reducir partículas de productos cárnicos frescos de 2 a 25 mm, La serie A muele todo producto alimentado, la serie B puede remover tendones, y astillas de hueso durante la molienda.
- Las cuchillas y platos son importados de Alemania.
- Las máquinas están equipadas con guardas de seguridad en la alimentación y en la descarga.
- Esta serie está diseñada para asegurar una alta velocidad de descarga y para un bajo incremento de temperatura.
- Construcción en acero inoxidable 304 acabado sand blast.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Motor	Dimensiones	Modelo Navaja	Diámetro de salida	Notas
MX- MC300 A	300 kg/hr	4 hp	1030x600x995 mm	MXB98	98 mm	Para carne fresca
MX- MC300 B	300 kg/hr	4 hp	930x500x1010 mm	MXB98	98 mm	Para carne fresca con sistema de separación
MX- MC1200 A	1000 kg/hr	10 hp	1620x710x1370 mm	MXG160	160 mm	Para carne fresca
MX- MC1200 B	1000 kg/hr	10 hp	1620x710x1370 mm	MXG160	160 mm	Para carne fresca con sistema de separación
MX- MC2000 A	2000 kg/hr	30 HP	1900x750x1600 mm	MXU200	200 mm	Para carne fresca
MX- MC2000 B	2000 kg/hr	30 hp	1900x750x1600 mm	MXU200	200 mm	Para carne fresca con sistema de separación
MX- MC2000 D	2000 kg/hr	30 hp	1650x1400x1590 mm	MXU200	200 mm	Para carne fresca y congelada

MOLINOS MEZCLADORES

Mezclan y muelen en una unidad trozos de carne magra o con grasa con diferentes proporciones. Se muele la carne en diferentes tamaños, dependiendo del tamaño deseado.

Descripción

- Adecuado para la preparación de cárnicos molido para venta en supermercados, franquicias de restaurantes o como parte de un procesamiento para la elaboración de cárnicos tales como hamburguesas, Nuggets y embutidos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad (kg/hr)	Motor (hp)	Volumen de Mezclado (L)	Modelo Navaja	Diámetro de Salida	Dimensiones	Nota
MX-MCM300 A	300	'8.8	80	MX32	100	1190x620x1240 mm	Mezclador Sencillo
MX-MCM300 B	300	'6.8	150	MX42	130	935x9995x1180mm	Mezclador Sencillo
MX-MCM 1200	1200	'11.5	180	MX52	130	1400x790x1590 mm	Mezclador Sencillo,velocidad variable
MX-MCM 2000	2000	'13/15	750	MX160	160	2150x1200x1880mm	Doble eje mezclador

MEZCLADORES DE CÁRNICOS

Los mezcladores de cárnicos se dividen en dos tipos: Mezcladores con vacío y Mezcladores sin Vacío. Desde la capacidad de 300 L se ofrece mezclador sencillo y doble, así como descarga horizontal o de volteo. Los mezcladores están equipados con funciones ajuste de tiempo, para poder adelantar, atrasar o pausar un proceso.

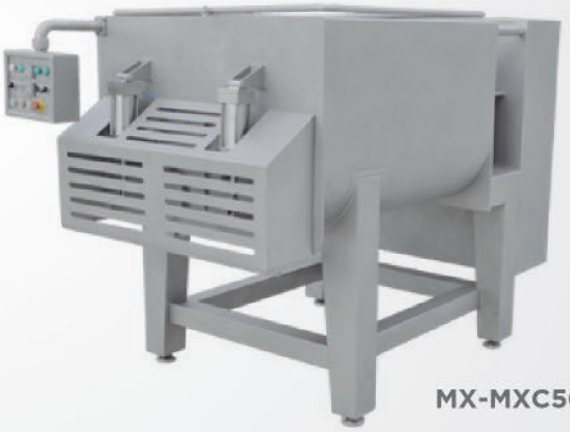
Descripción

- Opciones de llenado de nitrógeno y calentamiento se pueden agregar como alternativa.
- Diferentes tipos de mezcladores para múltiples usos.

Puede mezclar todo tipo de materiales que requieran de equipos robustos tales como chocolate, frijol, aditivos, etc.

Se puede agregar sistema de enfriamiento para el procesamiento de carne molida.

Construcción en acero inoxidable 304 acabado sand blast.



MX-MXC500

MX-MXC500V

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MEZCLADORES DE CARNE

Modelo	Capacidad (kg/ciclo)	Motor (hp)	Volumen Recipiente (L)	Velocidad de Rotación (rpm)	Fuente de Aire (psi)	Dimensiones	Nota
MX-MXC40	40	1	60	28	//	1150x450x880 mm	Mezclador Sencillo, descarga por volteo
MX-MXC100	100	‘4/5	150	18/28	//	1360x750x1480 mm	Mezclador Sencillo, descarga por volteo
MX-MXC200 D	200	8	300	35	56-116	1760x800x1520 mm	Mezclador doble de paletas, descarga neumática
MX-MXC 200 S	200	’6.8	300	15-75	//	1980x800x1600 mm	Doble eje mezclador, descarga por volteo
MX-MXC 200	200	‘4/6	300	19/28	56-116	1700x950x1400 mm	Doble eje mezclador, descarga neumática
MX-MXC360	360	’6/7.5	500	16/24	56-116	1710x1070x1460 mm	Doble eje mezclador, descarga neumática
MX-MXC500	500	’6/7.5	750	16/24	56-116	1860x1260x1520 mm	Doble eje mezclador, descarga neumática
MX-MXC700	700	‘8/10	1000	16/24	56-116	2460x1380x1860mm	Doble eje mezclador, descarga neumática
MX-MXC1000	1000	’11/13	1500	12/18	56-116	2310x1780x1860 mm	Doble eje mezclador, descarga neumática

MEZCLADORES DE CARNE CON VACÍO

Modelo	Capacidad (kg/ciclo)	Motor (hp)	Volumen Recipiente (L)	Velocidad de Rotación (rpm)	Fuente de Aire (psi)	Presión de vacío (psi)	Dimensiones	Nota
MX-MXC40 V	40	2	60	28	//	’8-11	1060x580x1100 mm	Mezclador Sencillo, descarga por volteo
MX-MXC100 V	100	’5/5.7	150	’18/28	56-16	’8-11	1370x1000x1540 mm	Mezclador Sencillo, descarga por volteo
MX-MXC200 V	200	’7.8	300	15-75	//	’8-11	1980x800x1620 mm	Mezclador Sencillo, descarga por volteo
MX-MXC 220 V	220	’5/7	300	’19/28	56-116	’8-11	1700x1060x1590 mm	Doble eje mezclador, descarga neumática
MX-MXC 360 V	360	’7/8.5	500	’16/25	56-116	’8-11	1860x1280x1700 mm	Doble eje mezclador, descarga neumática
MX-MXC 500 V	500	’7/8.5	750	’17/25	56-116	’8-11	1860x1350x1770 mm	Doble eje mezclador, descarga neumática
MX-MXC700 V	700	’9.5/12.2	1000	’15/21	56-116	’8-11	2460x1580x2000 mm	Doble eje mezclador, descarga neumática
MX-MXC700 VS	700	’15	1000	15	//	’8-11	2280x1160x1960mm	Doble eje mezclador, descarga neumática
MX-MXC1000 V	1000	’13.4/14.8	1500	’12/18	56-116	’8-11	2310x2060x2000 mm	Doble eje mezclador, descarga neumática

FORMADORA DE ALBÓNDIGAS Y MASAS

La Formadora de Albóndigas y Masas de MAXIA está diseñada para hacer esferas y croquetas de una gran variedad de productos cárnicos, forma masas a base de harinas o de otros productos a base de frutos.

Descripción

- El equipo puede trabajar con masas viscosas, con alto contenido de grasa o de difícil manejo por su dureza.
- Al recibir la materia en la tolva de alimentación, un helicoidal extruye la masa hacia el interior del cono, donde a través de dados se forma y corta en esferas o croquetas.
- Construcción en acero inoxidable 304 partes en contacto.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

200 piezas por min.
Capacidad

220 V/3 fases
Características eléctricas

FORMADORA DE HAMBURGUESAS Y NUGGETS

Descripción

- Forma hamburguesas, nuggets de pollo, de pescado o de soya.
- Construcción en acero inoxidable 304.
- Ancho de la pieza de 5 a 12 mm con un diámetro de 120 mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2100 piezas por hora
Capacidad

220 V
Características eléctricas

1/2 hp
Motor

860x600x1400mm
Dimensiones

CUBICADORA DE CÁRNICOS

Descripción

- Las cubicadora de cárnicos MAXIA, utilizan un sistema neumático para cubicar productos cárnicos frescos. A través del paso por una malla y un rebanador vertical se puede obtener un corte bidemensional de la carne.
- Los sets de corte son intercambiables y el largo del corte se regula por presión o por tiempo, por lo que pueden hacerse cubos y tiras de carne.
- Ideal para disminuir el costo laboral en la industria alimenticia, sustituye mano de obra de al menos 18 personas.
- Construcción en acero inoxidable 304, acabado sand blast.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Motor	Dimensiones	Dimensiones Tolva Alimentación	Tamaños de corte
MX-CUC550	500 a 800 kg/hr	4 hp	1480x800x350 mm	84x84x350 mm	5,6,7,8,9,10,11,13,16, 20,27 , 30 mm
MX-CUC700	700 a 900 kg/hr	4.5 hp	1940x980x1100 mm	120x120x550 mm	5,6,7,8,9,10,11,13,16 ,20,27 , 30 mm

REBANADORA DE CARNE COCIDA

Descripción

- Para corte de carne cocida en rebanadas o tiras.
- Diseñado para productos como el puerco, pollo y carne de res. Ideal para la industria de comida rápida y procesadores de alimentos.
- El corte puede ser ajustado de 1 a 60 mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

300 a 500 kg/hr
Capacidad

220 V/3 Fases
Características eléctricas

1 hp
Motor

1040x440x1280 mm
Dimensiones

CUTTERS

Diseñados para cortar y mezclar todo tipo de productos cárnicos y vegetales. Puede picar alimentos y mezclarlos hasta convertirlos en la partícula deseada formando una pasta. Está equipado con un gabinete de control con estructura hermética, algunos modelos traen PLC y en los modelos de mayor capacidad se puede regular la velocidad de la navaja.

Descripción

- Las unidades con vacío son altamente eficientes, pues tienen un sistema que disminuye la presión del aire y reduce el tiempo de corte y mezclado.

  Muy baja vibración, bajo ruido, hermético y de fácil mantenimiento.

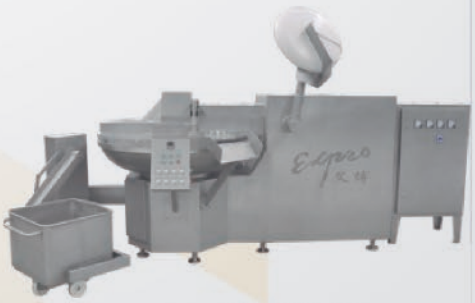
- Utiliza navajas Alemanas y partes en su mayoría de origen Europeo.

- Construcción en acero inoxidable 304 acabado sand blast.

MX-CT25

MX-CT25B

MX-CT72



MX-CT200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad (kg/ciclo)	Motor (hp)	Volumen Recipiente (L)	No. de Navajas	Velocidad de corte de la navaja (rpm)	Velocidad del Recipiente (rpm)	Velocidad de Mezclado de la Navaja (rpm)	Dimensiones	Nota
MX-CT12	12	6	20	4	1450/2880	'10/23	//	900x700x800 mm	Navajas Alemanas
MX-CT25	25	6	36	6	1450/2880	'12/24	//	1040x840x11130 mm	Navajas Alemanas
MX-CT25 B	25	11	36	6	0-3000	'9/18	300	1040x840x11130 mm	Navajas Alemanas, Velocidad Variable<
MX-CT50	50	29	80	6	1800/3600	'8/16	300	1950x1200x1500 mm	Navajas Alemanas
MX-CT50 B	50	32	80	6	400-4000	'8/16	400	1950x1200x1500 mm	Navajas Alemanas, Velocidad Variable
MX-CT50 V	50	34	80	6	400-4000	'8/16	400	1950x1200x1500 mm	Navajas Alemanas, Velocidad Variable
MX-CT72	72	44	120	6	1800/3600	8.5/17	300	2400x1400x1600 mm	Navajas Alemanas
MX-CT72 B	72	52	120	6	400-400	'8/16	300	2400x1400x1600 mm	Navajas Alemanas, Velocidad Variable
MX-CT120	120	79	200	6	400-4000	'8/12	400	3450x2550x2650 mm	Navajas Alemanas, Velocidad Variable
MX-CT120	120	82	200	6	400-4000	'8/12	400	3450x2550x2650 mm	Navajas Alemanas, Velocidad Variable
MX-CT200	200	130	350	6	400-4000	'8/12	400	3500x2500x2500 mm	Navajas Alemanas, Velocidad Variable

INYECTORAS

Descripción

- Esta serie de equipos inyectan salmuera en la carne con alta presión para suavizarla y aumentar la productividad.
- Está diseñada para cumplir con los requerimientos técnicos y normativas en el procesamiento de cárnicos.
- El equipo tiene un sistema de conducción paso a paso, agujas y bombas de origen europeo así como componentes eléctricos que cumplen estándares internacionales.
- Su diseño y estructura son convenientes para la limpieza y mantenimiento y seguro para su operación.
- Construcción en acero inoxidable 304 acabado sand blast.

MX-MT500

MX-MT1000

MX-MT1500

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad (kg/hr)	Motor (hp)	Número de agujas	Presión en la Inyección (psi)	Tamaño Máximo Carne (H x A)	Dimensiones
MX-MT500	500	1	12	14.5 - 43.5	150x180 mm	1070x500x1720 mm
MX-MT1000	1000	3.5	20	43.5 - 72.5	150x280 mm	1400x600x1830 mm
MX-MT1500	1500	4	52	43.5 - 72.5	150x400 mm	1700x650x1880 mm

TUMBLERS DE VACIO

Tumblers de vacío fabricado totalmente en acero inoxidable 304, incorpora la salmuera a los músculos de la carne por medio de un masaje al vacío para darle mejor textura, suavidad y eficaz marinado a la carne. El equipo cuenta con dos velocidades a elegir; está equipado con marcha adelante y hacia atrás.

Descripción

- Construcción en acero inoxidable 304 acabado sand blast.
- Cuenta con todas las funciones necesarias de carga, descarga y operación.
- Opción de integrar controles básicos o PLC, así como sistema de recirculación y succión de vacío.

MX-TCV100

MX-TCV150

MX-TCV250

MX-TCV350

MX-TCV500

MX-TCV700

MX-TCV1000

MX-TCV1800

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Motor	Velocidad de masajeado (rpm)	Presión de vacío (psi)	Dimensiones	Nota
MX-TCV100	100	2	9.6	7.9-11	1200x1020x1500 mm	Movible, con descarga
MX-TCV150	150	2	8	7.9-11	1500x1350x1600 mm	por volteo
MX-TCV250	250	2.5	1.6/8.2	7.9-11	1460x975x1470 mm	Con sistema de recirculación
MX-TCV350	350	2.5	9	7.9-11	1700x1400x1680 mm	Con control de velocidad
MX-TCV500	500	8.5/10	5.4/10.8	7.9-11	1960x1800x1950 mm	Con sistema de recirculación
MX-TCV700	700	8.5/10	5.4/10.8	7.9-11	1750x1850x1800 mm	El tanque puede ser retirado hacia afuera
MX-TCV1000	1000	5.5/6.8	5.6/8.4	7.9-11	2700x1740x1700 mm	El tanque puede ser retirado hacia afuera
MX-TCV1800	1800	10.7/12.7	5.6/8.4	7.9-11	3800x1650x1850 mm	Con PLCy sistema de recirculación

SEPARADOR DE CABEZAS DE AJO

Separa la cabeza de ajo a través del uso de placas de silicón grado alimenticio y la fuerza centrífuga. Deja los dientes de ajo listos para un proceso posterior de pelado.

Descripción

- Ideal para el procesamiento industrial y disminución de la mano de obra.
- Tiene una alta tasa de separación (95%) funciona para diferentes variedades de ajo.
- Requiere un compresor para su operación.
- Construcción en acero inoxidable 304.
- Bajo mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

220V-3 fases
Características eléctricas

1170 x 570 x 1270 mm
Dimensiones

500 a 800 kg/hr
Capacidad

Superior al 95%
Tasa de separación

1/2 hp
Motor

PELADORA DE AJO Y CHALOT

Retira la cutícula del ajo y de chalot de manera automática a través de la fuerza centrífuga y el uso de aire.

Descripción

- Ideal para el procesamiento industrial y disminución de la mano de obra.
- Partes en contacto con el producto en acero inoxidable 304.
- Automatización del proceso, mediana capacidad.
- No se utiliza agua para su operación, por lo que no hay contaminación.
- Alta tasa de pelado y baja tasa de rompimiento.
- No hay restricciones en el tamaño del ajo, por lo que no se requiere clasificación previa.
- Requiere un compresor de aire para su operación.
- Segura, práctica y fácil de operar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	Capacidad	Motor	Características Eléctricas	Presión de aire	Compresor de aire	Aire requerido	Dimensiones
MX-PA100	100 kg/hr	3 hp	220V, 1 fase	1.05 m3/min	10 hp	113 a 128 psi	920x740x1480 mm
MX-PA200	200 kg/hr	3hp	220 V, 1 fase	2 m3/min	20 hp	113 a 128 psi	950x800x1600 mm

PELADORAS DE CEBOLLA

Pela la cebolla a través de aire, cortando ambos polos. Es un equipo diseñado para áreas de proceso.

Descripción

- Ideal para el procesamiento industrial y disminución de la mano de obra.
- Partes en contacto con el producto en acero inoxidable 304.
- Automatización del proceso, mediana capacidad.
- No se utiliza agua para su operación, por lo que no hay contaminación.
- Alta tasa de pelado y baja tasa de rompimiento.
- No hay restricciones en el tamaño del ajo, por lo que no se requiere clasificación previa.
- Requiere un compresor de aire para su operación.
- Segura, práctica y fácil de operar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

300 kg/hr
Capacidad

220V-3 fases
Características eléctricas

3 hp
Motor

2m3/min
Presión de aire requerida

20 hp
Compresor de aire requerido

920x680x1420 mm
Dimensiones

REBANADORA DE AJO

Descripción

- Rebana ajo, jengibre, chalot y rábano en láminas delgadas.
- Ideal para el procesamiento industrial, cocinas industriales o restaurantes.
- Partes en contacto con el producto en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

300 kg/hr
Capacidad

220V-3 fases
Características eléctricas

920 X 680 X 1420 mm
Dimensiones

1 hp
Motor

EMPACADORA AL VACIO DE DOBLE CÁMARA

Descripción

- Construcción en acero inoxidable 304
- Dimensiones de la cámara: 600x500x110mm
- Dimensiones de la máquina: 1370 x 670 x 930mm
- Cámara de 30 cm de profundidad
- Cantidad de bolsas por espacio: 2 piezas
- Velocidad de empaque: 10 a 20 piezas / min.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

10 a 20 piezas por minuto
Capacidad

220 V
Características eléctricas

3 hp
Motor

DETECTOR DE METAL BANDA SERIE I

Diseñado para productos empacados en plástico, cartón, bultos y empaques metalizados.

Descripción

- Amplia pantalla LCD para la visualización y control en idioma inglés.
- 52 memorias configurables para los productos.
- Completamente programable.
- Fabricado en acero inoxidable 304.
- Banda transportadora sintética en poliuretano (TPU) grado alimenticio.
- Velocidad de la banda (Fija): 25m/minuto.
- Alarma de luz y sonido.
- Calibración automática.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo		MX-DB100	
Ancho de ventana		400 mm	500 mm
Altura de ventana		80 mm, 120 mm 150 mm, 180 mm	200 mm 250 mm
Sensibilidad de detección	Ferroso	Φ 0.5 mm, Φ0.6 mm Φ 0.7 mm, Φ0.8 mm	Φ 1.0 mm Φ 1.2 mm
	A. Inox	Φ 1.0 mm, Φ1.2 mm Φ 1.5 mm, Φ2.0 mm	Φ 2.0 mm Φ 2.5 mm
Ancho de banda		360 mm	460 mm
Capacidad de carga		5 kg a 10 kg	20 kg a 100 kg

Pantalla LCD (Opcional pantalla Táctil)
Pantalla

Botón
Modo de operación

52 productos
Memoria

PVC Grado Alimenticio
Banda Transportadora

Fija 25m/min (Vel. Variable Opcional)
Velocidad de Banda

Alarma Sonora/Paro de Banda
Alarma

AC 220V
Voltaje

DETECTOR DE METAL BANDA SERIE II

Diseñado para productos empacados en plástico, cartón, bultos y empaques metalizados.

Descripción

- Amplia pantalla LCD para la visualización y control en idioma inglés.
- 100 memorias configurables para los productos.
- Compensación automática del "efecto producto"
- Interfaces disponibles USB y Ethernet.
- Completamente programable.
- Fabricado en acero inoxidable 304.
- Banda transportadora sintética en poliuretano (TPU) grado alimenticio.
- Velocidad de la banda (Fija): 25m/minuto.
- Alarma de luz y sonido.
- Calibración automática.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo		MX-DB200	
Ancho de ventana		400 mm	500 mm
Altura de ventana		80 mm, 120 mm 150 mm, 180 mm	200 mm 250 mm
Sensibilidad de detección	Ferroso	Φ 0.5 mm, Φ0.6 mm Φ 0.7 mm, Φ0.8 mm	Φ 1.0 mm Φ 1.2 mm
	A. Inox	Φ0.8 mm, Φ 1.0 mm Φ 1.2 mm, Φ 1.5 mm	Φ 1.5 mm Φ 2.0 mm
Ancho de banda		360 mm	460 mm
Capacidad de carga		5 kg a 10 kg	20 kg a 100 kg

Pantalla LCD (Opcional pantalla Táctil)
Pantalla

Botón
Modo de operación

52 productos
Memoria

PVC Grado Alimenticio
Banda Transportadora

Fija 25m/min (Vel. Variable Opcional)
Velocidad de Banda

Alarma Sonora/Paro de Banda
Alarma

AC 220V
Voltaje

DETECTOR DE METAL DE CAÍDA

Diseñado para productos granulados y en polvo.

Descripción

- Diseño Compacto, fácil de integrar en un espacio pequeño.
- Sistema de Rechazo rápido, el cual ayuda a reducir la merma del producto.
- El diseño de la estructura mecánica del equipo elimina de forma eficiente interferencias externas como vibración, ruido y el efecto producto mismo.
- Fabricado en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	MX-DB200						
Diámetro de detección (mm)	Capacidad de detección t/h²	Tipo de alarma	Presión requerida	Voltaje	Material de fabricación	Sensibilidad de detección ϕ d (mm)	
						Fe	SUS
75	3	Brazo de rechazo automático	0.5 Mpa ≥	AC220V (Opcional)	Acero inoxidable 304	0.5	1.2
100	5					0.7	1.5
150	10					0.8	1.5

DETECTOR DE METAL DE FLUJO

Diseñado para productos líquidos y pastosos.

Descripción

- Fácil de integrar a sistemas de tuberías existentes mediante conectores rápidos.
- Diseño compacto.
- Pared interna del tubo de teflón, resistente a altas temperaturas y alta presión.
- Sistema de rechazo eficiente, mediante una válvula de rápida acción.
- Fabricado en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	MX-DL100						
Diámetro de detección (mm)	Tipo de alarma	Presión requerida	Voltaje	Material de fabricación	Material Pared Interna del Tubo	Sensibilidad de detección ϕ d (mm)	
						Fe	SUS
50	Válvula de rechazo automático	0.5 Mpa ≥	AC220V (Opcional)	Acero inoxidable 304	Teflón Grado alimenticio	0.5	1.2
63						0.6	1.5
80						0.8	2.0

DETECTOR DE METAL DE FARMACÉUTICOS

Diseñado para tabletas y cápsulas.

Descripción

- Modulo de funcionamiento de alta frecuencia.
- Sistema de rechazo eficiente, minimiza merma.
- Cumple con las regulaciones y estándares farmacéuticos, así como con la norma GMP.
- Pantalla Touch, fácil de configurar y operar.
- Altura y ángulo del dispositivo ajustable.
- Fabricado en acero inoxidable 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo		MX-DF100		
Ancho de banda		70 mm	100 mm	150 mm
Altura de alimentación		20 mm	25 mm	35 mm
Sensibilidad de detección	Ferroso	≥ Φ0.6 mm		
	A. Inox	> Φ0.8 mm		

Táctil
Pantalla

99 productos
Memoria

Plexiglass grado alimenticio
Material del Canal

Automático
Tipo de rechazo

AC 220V
Voltaje

0.5 Mpa ≥
Presión requerida

Acero inoxidable 304
Material

RAYOS X

Descripción

- Para cualquier tipo de producto, incluyendo productos enlatados.
- Elimina contaminantes metálicos y no metálicos (Vidrio, hueso, cerámica, piedra, etc.)
- No lo afecta los cambios de humedad, temperatura, ni el contenido de sal en el producto.
- Alta precisión, hasta 0.3mm
- Versión de bajo consumo energético para ciertos productos que no requieren el uso de una fuente de alta potencia de Rayos X.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	MX-XP100			
Apertura	240 mm	400 mm	500 mm	600 mm
Eficiencia Rayos X	MAX 80KV, 150W	MAX 80KV, 150W	MAX 80KV,320W	
Ancho de Banda	240 mm	400 mm	500 mm	600 mm
Altura de alimentación	110 mm	160 mm | 100 mm	220 mm | 160 mm	250 mm | 300 mm
Sensibilidad de detección	Acero Inox (Esfera ϕ0.3 mm, Alambre ϕ (2*2mm)		Acero Inox (Esfera ϕ0.4 mm, Alambre ϕ (2*2mm)	
Velocidad de Banda	10-70m/min		10-40m/min	
Pantalla	Pantalla táctil a color de 15”			
Sistema Operativo	Windows XP Profesional			
Conectividad	LAN y USB			
Configuración del Producto	Registro completo de Producto			
Ajustes de Parámetros	Modo Manual o Automático			
Imagen	Se puede imprimir / Grabar / Análisis			
Voltaje	AC220V (Opcional)			
Material del Equipo	Acero inoxidanle 304			
Limpieza	Fácil de limpiar			
Temperatura de Operación	Aire acondicionado industrial			
Fuga de Radiación	<1 Microservent por hora			

INSPECCIÓN POR RAYOS X PARA PRODUCTOS A GRANEL

Descripción

- Diseñado para trabajar con productos a granel antes de ser empacados como cacahuates, granos, cereales, semillas, cápsulas, pastillas, etc.
- Cuentan con un sistema de rechazo multicanal para reducir la merma.
- Sensibilidad de Detección: A. Inox Φ 0.3mm , Cable Φ 0.2mm * 2mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	MX-XP100
Eficiencia Rayos X´s	MAX 80KV, 120V
Ancho de Banda	400 mm
Altura de alimentación	50 mm
Sensibilidad de detección	Acero Inoxidable (Esfera Φ 0.3 mm, Alambre Φ0.2*2 mm)
Velocidad de Banda	10-70 m/min
Temperatura de Operación	Aire acondicionado industrial
Rechazo	4 canales / 1 canal / Tipo Flap / 32 Canales / Presión de Aire

INSPECCIÓN POR RAYOS X PARA PRODUCTOS LÍQUIDOS Y PASTOSOS

Descripción

- Diseñado para trabajar con productos líquidos del ramo alimenticio, químico, farmacéutico, etc. Por ejemplo: aderezos de ensaladas, salsas de tomate, etc.
- Fácil de integrar a sistemas de tuberías existentes mediante conectores rápidos.
- Sensibilidad de Detección: A. Inox Φ 0.5mm , Cable Φ 0.3mm * 2mm.
- Pared interna del tubo de teflón, resistente a altas temperaturas y alta presión.
- Sistema de rechazo confiable, mediante una válvula de rápida acción.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	MX-XP100		
Diámetro del Tubo	75 mm	100 mm	150 mm
Eficiencia Rayos X´s	MAX 80KV, 150V		
Sensibilidad de Detección	Acero Inoxidable (Esfera Φ 0.5 mm, Alambre ϕ 0.3*2 mm)		
Pantalla	Pantalla táctil a Color de 15”		
Voltaje	AC220V (Opcional)		
Temperatura de Operación	Aire acondicionado industrial		
Rechazo	Válvula de Rechazo		

INSPECCIÓN POR RAYOS X PARA RESIDUOS DE FRAGMENTOS DE HUESO EN CÁRNICOS

Descripción

- Diseñado para trabajar en detección de residuos de fragmentos de hueso en el procesamiento de carnes rojas.
- También detecta piezas finas de metal, vidrio, caucho, huesos duros, y otros objetos extraños en los productos que tienen superficies irregulares.
- Aplica la tecnología de energía dual de Rayos X la cual incrementa la sensibilidad y la velocidad de inspección.
- Sensibilidad de Detección: A. Inox ϕ 0.3mm , Cable ϕ 0.2mm * 2mm.

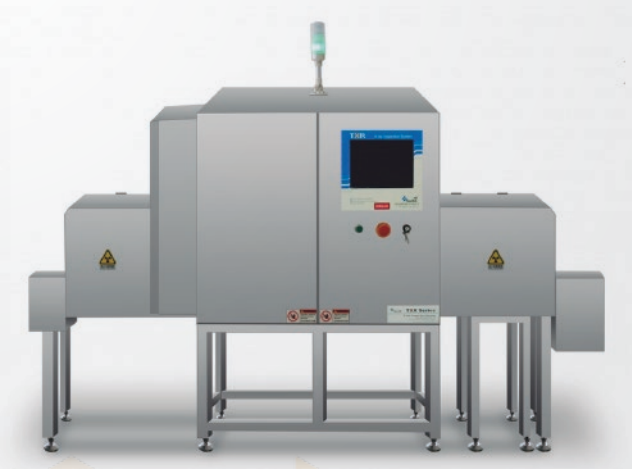
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	MX-XP100
Eficiencia Rayos X´s	MAX 80KV, 320V
Ancho de Banda	400 mm
Altura de alimentación	100 mm
Sensibilidad de Detección	Acero Inoxidable (Esfera ϕ 0.3 mm, Alambre ϕ 0.2*2 mm)
Velocidad de Banda	10-40 m/min
Temperatura de Operación	Temperatura -10 C a 40 C Humedad 30-90% Deshielo automático
Fuga de Radiación	< 1 Microservert por hora
Alarma	Alarma de Sonido, Sistema de Rechazo Opcional
Voltaje	AC220 V, 15 KVA, MAX 50/60 hz
Gradode Protección IP	IP66
Material del Equipo	Acero Inoxidable 304

INSPECCIÓN POR RAYOS X DE SOBLE RAYO

Descripción

- Diseñado para productos empacados, los cuales su altura es mayor que el ancho del producto. Por ejemplo, botellas PET, mermeladas, latas, etc.
- Multifunción para lograr la inspección sincronizada de cuerpos extraños, nivel de llenado y defectos de empaque.
- Aplica un sistema de doble imagen para lograr una óptima inspección y evitar áreas ciegas; cuenta con zonificación inteligente para asegurar la sensibilidad óptima para las diferentes áreas.
- Sensibilidad de Detección: A. Inox Φ 0.4mm, Cable Φ 0.3mm * 2mm.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo	MX-XP100
Eficiencia Rayos X´s	Un solo tubo MAX 80KV, 210V
Ancho de Banda	200 mm
Altura de alimentación	250 mm
Sensibilidad de Detección	Acero Inoxidable (Esfera Φ 0.4 mm, Alambre Φ 0.3*2 mm)
Velocidad de Banda	10-70 m/min
Temperatura de Operación	Temperatura -10 C a 40 C Humedad 30-90% Deshielo automático
Fuga de Radiación	< 1 Microservert por hora
Alarma	Tipo Push
Voltaje	AC220 V, 15 KVA, MAX 50/60 hz
Gradode Protección IP	IP66
Material del Equipo	Acero Inoxidable 304

VERIFICADOR DE PESO

Descripción

- Alta velocidad, sensibilidad y estabilidad: con sensores importados de alta sensibilidad.
- Genera estadística de cada producto.
- No requiere calibración diaria.
- 100 memorias configurables para los productos con función de estadística de datos.
- Rango de Peso: 20 gr a 2,000 gr
- Precisión: ϕ 0.2 gr
- Diversos tipos de rechazo de acuerdo a las necesidades del producto.
- Con puertos para USB y Ethernet para exportar datos.
- Manufacturado son la mejor calidad y diseño en acero inoxidable acabado sand blast.
- Opción de impermeabilidad y a prueba de polvo, grado de protección IP30/IP66. Opción de combos de detector de metales y verificador de peso para eficiencia en área y presupuesto.

VERIFICADOR DE PESO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN MODELO

Modelo		MX-VP160	MX-VP230S	MX-VP230L	MX-VP300	MX-VP400	MX-VP500
Rango de Detección		10-600 gr	20-2,000 gr	20-2,000gr	20-5,000 gr	0.2-10 kg	0.5-20 kg
Escala de Intervalo		0.05 gr	0.1 gr	0.1 gr	0.2 gr	1 gr	1 gr
Precisión (3σ)		0.1 gr	0.2 gr	0.2 gr	0.5 gr	1.0 gr	2.0 gr
Velocidad de Detección		250 pcs/min	200 pcs/min	155 pcs/min	1400 pcs/min	105 pcs/min	75 pcs/min
Velocidad de Banda		70 m/min	70 m/min	70 m/min	70 m/min	70 m/min	60 m/min
Dimensión del producto	Ancho	150 mm	220mm	220 mm	290 mm	390 mm	490 mm
	Largo	200 mm	250 mm	350 mm	400 mm	500 mm	700 mm
Dimensión de la báscula	Ancho	160 mm	230 mm	230 mm	300 mm	400 mm	500 mm
	Largo	280 mm	350 mm	450 mm	500 mm	650 mm	800 mm
Pantalla		Pantalla táctil de 7” LCD					
Memoria		100 productos					
No. de Segmentos por Sorteo		2 ó 3					
Sistema de Rechazo		Opcional					
Voltaje		220V (Opcional)					
Grado de Protección IP		IP30/1P54/IP66					
Material de cuerpo/esqueleto		Acero inoxidable 304					