EQUIPOS PARA CÁRNICOS

NOMBRE MÁQUINA	FUNCIÓN	IMAGEN DE LA MÁQUINA
Sierra De Carne	Equipos diseñados para efectuar cortes de carne con hueso, bien sea bovino, porcino o pescado.	
Molino De Carne	Equipos diseñados para desempeñar gran variedad de trabajos como son: La molida y picado de todo tipo de carne y sus derivados.	
Cutter	Equipo para el corte, mezclado y emulsión de carnes hasta obtener una emulsión muy fina sin pérdida de color o sabor del producto.	
Mezcladora	Máquina para efectuar el mezclado y homogenizado de productos alimenticios.	

Embutidora	Equipo diseñado para efectuar el llenado ó embutido de emulsiones cárnicas en tres tipos de grosores.	
Tanque Escaldador o Marmita	Especial en la cocción de productos de salsamentaría con un alto nivel de eficiencia.	
Horno Ahumador Secador	Ofrece humo natural a los productos con opción de secado.	
Cuarto Frio	Para la refrigeración de carnes y pollo fresco entre otros.	
Tajadora	Equipo diseñado para el corte de Jamón, mortadela y otros con excelentes resultados.	

Empacadora al Vacio	Permite la conservación y protección de los alimentos por ausencia del oxígeno del aire, principal factor de crecimiento de las bacterias aerobias.	
Amarradora	Equipo especial para efectuar el amarre y porcionado de algunos productos de salsamentaría. Amarra todo tipo de productos embutidos como salchichas, longanizas, butifarras, chorizos, morcillas. Es un equipo de operación manual que realiza el atado y el corte del hilo de manera automática a medida que se pasa el producto. La operación es manual mediante piñones y engranajes, cubierta de fácil limpieza y mantenimiento. Sistema de corte automático de hilo, que se puede desmontar o deshabilitar en cualquier momento.	
Clipeadora	Fabricada en acero inoxidable y de operación manual, para amarrar salchichones.	
Basculas	Pesaje de los ingredientes.	

Troquelador De Hamburguesas	Porcionar la carne	
Cuchillos	Cortar la carne	
Guante Protector	Proteger las manos de la persona que manipula los cuchillos.	