InnoTec food machinery

Catalogo



INDICE

Envasadoras al Vacío **7 - 21**

Gastronomía

Envasadora de Sobre mesa 7 - 11

Envasadora de camapana simple 13

Industria

Envasadora de Doble Campana 15 - 17

Envasadora automática de cinta 19

Tanque de inmersión retráctil 21

Termoselladoras **25 - 31**

Semiautomática 25 - 29

Automática 31

Máquinas de proceso **33 - 61**

Amasadora 35 - 37

Picadora 41 - 45

Picadora / refrigeradora 49 - 51

Formadoras 55

Embutidoras de pistón 59 - 61

Máquinas de corte **65 - 83**

Loncheadoras automáticas 65 - 69

Sierras de hueso 73

Cutter 77 - 79

Chuletera automática 83

Envasadoras al vacío



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Construcción en acero inoxidable AISI 304, gar antizando durabilidad, higiene y fácil limpieza.

Panel de control LCD de 5” con 20 programas memorizables para personalizar el envasado.

Barras de soldadura **sin cables**, facilitando la limpieza y mantenimiento.

Campana de plexiglás transparente, permitiendo supervisar el proceso en tiempo real.

Sistema de vacío de alto rendimiento, apto para productos sólidos y líquidos.

Insertos de polietileno alimentario, optimizando la capacidad de envasado.

OPCIONAL

inyección de gas inerte
corte de sobrante e
impresora integrada.

FEATURES

Construction AISI 304 stainless steel, ensuring durability, hygiene, and easy cleaning.

5” **LCD control panel** with 20 programmable settings for customized packaging.

Wireless sealing bars, facilitating cleaning and maintenance.

Transparent plexiglass hood, allowing real-time process monitoring.

High-performance vacuum system, suitable for solid and liquid products.

Food-grade polyethylene inserts, optimizing packaging capacity.

OPTION

inert gas injection,
excess cutting,
and integrated printer.



NeoVac 32



NeoVac 35



NeoVac 41



NeoVac 50



NeoVac 50C



NeoVac 255



NeoVac 920

	medidas measures	dimensiones de la cámara chamber dimensions	bomba de vacío vacuum pump	barra de sellado sealing bar	voltaje voltage	peso weight
32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m^3/h	320 mm	220 V–50-60 Hz 800 w	43 kg
35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m^3/h	350 mm	220 V–50-60 Hz 1200 w	45 kg
41	612x667x370 mm	417x464x180 mm	25 m^3/h	410 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	55 kg
50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m^3/h	510 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	75 kg
50C	612x667x900 mm	512x549x200 mm	25 m^3/h	510 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg
255	800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m^3/h	680 mm	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg
920	1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m^3/h	900 mm	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg

Opciones

NeoVac

Panel de pantalla de 5 pulgadas y múltiples funciones.

SmartVac

Panel digital y selección de tiempo de vacío y soldadura, **elimina el 99% del vacío** dentro de la campana y del producto. De esta manera, con las máquinas de vacío obtenemos el máximo vacío para la conservación del producto.

TitanVac

Reconoce el producto colocado dentro de la cámara y configurarse automáticamente en el programa específico para obtener el máximo vacío y conservación del producto gracias al sistema sensorial de vacío y al sistema sensorial olfativo.

SmartSontrol

Reconoce **automáticamente** el producto dentro de la cámara gracias al sistema sensorial de vacío y al sistema sensorial olfativo, de esta manera la máquina se configura automáticamente en el programa específico para obtener el máximo vacío y conservación del producto.

NeoVac

5-inch screen panel with multiple functions.

SmartVac

Digital panel with vacuum and sealing time selection, **eliminates 99% of the vacuum** inside the chamber and the product. In this way, with vacuum machines we achieve maximum vacuum for product preservation.

TitanVac

Recognizes the product placed inside the chamber and automatically sets itself in the specific program to obtain maximum vacuum and product preservation thanks to the vacuum sensory system and the olfactory sensory system.

SmartSontrol

Automatically recognizes the product inside the chamber thanks to the vacuum sensory system and the olfactory sensory system, in this way the machine automatically sets itself in the specific program to obtain maximum vacuum and product preservation.





TitanVac

SmartSontrol





NeoVac

SmartVac

- Programa Automático
- Programa % de vacío
- Programa Vacío en segundos
- Programa Marinada
- Programa Crustáceos
- Programa Líquidos
- Programa Tarro
- Programa Desaireación

Envasadoras de mesa rectangulares

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Bomba de vacío Busch de alta calidad

Cámara de vacío embutida profunda

Construcción de mantenimiento

Construcción de barra de soldadura sin cables

Kit de inicio con consumibles (cinta de teflón, alambre de soldadura) incluidos

- **Sistema de control Z 2001 Sensor**

5 teclas de control cortas preprogramadas

Concepto de usuario fácil e intuitivo

Programa innovador de marinadas

memoria de 99 ranuras
Programa de servicio

FEATURES

High-quality Busch vacuum pump

Deep-drawn vacuumchamber

Maintenance construction
Cable-free welding-bar construction

Starter kit with consumables (teflon tape, welding wire) included

- **Control system Z 2001 Sensor**

5 preprogrammed short control keys

Easy and intuitive user concept

Innovative marinade programm

99-slot memory
Service programm



SmartVac 53 R



SmartVac 60 R



SmartVac 76 R



Z 2001 SENSOR

Máquina de vacío simple

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Bomba de vacío de alta calidad

Sellado mediante mangueras de presión en la tapa.
Puede complementarse con aire comprimido.

Tapa estable y de alta calidad.

4 rodillos robustos de acero inoxidable, 2 de ellos blo-queables

Equipo inicial Consumibles (cinta de teflón, alambre) incluidos

- **Sensor de control Z 4000-4**

  fácil de usar e intuitivo
  Protección contra salpicadu-ras de agua

  Función de parada rápida

  Programa de servicio

  99 memorias de programa

  Sensor de precisión para vacío y gas.

  4 programas de marcación rápida

FEATURES

High quality vacuum pump
Sealing by pressure hoses in the lid.

Can be supported with com-pressed air.

High quality and stable lid
4 robust stainless steel rollers, 2 of them lockable

Initial equipment Consu-mables (Teflon tape, wire) included

- **Control Z 4000-4 SENSOR**

  user-friendly and intuitive
  Splash water protection

  Quick stop function

  Service program

  99 program memories

  Precision sensor for vacuum and gas
  4 speed dial programs



ProVac 700 F



Z 4000-4
SENSOR

Máquina de vacío doble campana

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Bomba de vacío de alta calidad

Sellado mediante mangueras de presión en la tapa.
Puede complementarse con aire comprimido.

Tapa estable y de alta calidad.

4 rodillos robustos de acero inoxidable, 2 de ellos blo-queables

Equipo inicial Consumibles (cinta de teflón, alambre) incluidos

- **Sensor de control Z 4000-4**

  fácil de usar e intuitivo
  Protección contra salpicadu-ras de agua

  Función de parada rápida

  Programa de servicio

  99 memorias de programa

  Sensor de precisión para vacío y gas.

  4 programas de marcación rápida

FEATURES

High quality vacuum pump
Sealing by pressure hoses in the lid.

Can be supported with com-pressed air.

High quality and stable lid
4 robust stainless steel rollers, 2 of them lockable

Initial equipment Consu-mables (Teflon tape, wire) included

- **Control Z 4000-4 SENSOR**

  user-friendly and intuitive
  Splash water protection
  Quick stop function
  Service program
  99 program memories
  Precision sensor for vacuum and gas
  4 speed dial programs



ProVac Duo 630



ProVac Duo 520



ProVac Duo 850



Z 4000-4 SENSOR

Z 2000-B

Envasadoras verticales

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Bomba de vacío Busch de alta calidad

Puerta robusta de acero inoxidable, con ventana de inspección a petición

Soldadura de sellos de alta presión

Placa de inserción ajustable para ajuste de altura.

- **Sistema de control Z 3000**

Control de sensor con 99 ranuras de programa

Sensor de H2O para envasado automático de líquidos

“Programa Carne Roja”, Función de vacío paso a paso y vacío cíclico

Sistemas de soldadura de sellos controlables por separado

Programa de servicio

Versión protegida contra salpicaduras de agua

FEATURES

High-quality Busch vacuum pump

Robust stainless-steel door – with inspection window upon request

High pressure seal welding

Adjustable insert plate for height adjustment

- **Control system Z 3000**

Sensor control with 99 program slots

H2O sensor for automatic packaging of liquids

“Red-Meat-Programm“, Step-by-step vacuum function and cyclical vacuum

Seal welding systems separately controllable

Service program

Spray-water protected version



Vertical Vac 42



Vertical Vac Max 50



Vertical Vac Duo



Z 3000

Envasadora automatica de cinta

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Conjunto de doble cámara

Versión móvil, ruedas de acero inoxidable.

construcción robusta

Fabricado en acero inoxidable, limpieza higiénica.

Fácil operación

larga vida útil

fácil mantenimiento

para uso profesional

Tapa de acero inoxidable (por lo tanto, sin hueco en la parte inferior)

Soldadura gemela

Versión de soldadura BI

FEATURES

Mobile version, stainless steel wheels.

Robust construction.

Made of stainless steel, hygienic cleaning.

Easy operation.

Long service life.

Easy maintenance.

For professional use.

Stainless steel lid (therefore, no gap at the bottom).

Twin welding.

BI welding version.



SwiftVac

Tanque de inmersión retráctil

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Motor eléctrico de alto rendimiento

Monitoreo del nivel del agua
Tapa de la cámara de inmersión

Función de inmersión 250 mm

Capacidad de carga aprox. 110 kg

Elemento calefactor de alto rendimiento

- **Sistema de control DIP 200**

Monitoreo del nivel del agua

Monitoreo de temperatura

Función de inmersión

Interruptor de encendido/apagado

Potenciómetro de temperatura externa

FEATURES

High-performance electric motor

Water level monitoring
Dip-chamber cover

Dip function 250 mm

Load capacity ca. 110 kg

High-performance heating element

- **Control system DIP 200**

Water level monitoring

Temperature monitoring

Immersion function

On/Off switch

External temperature potentiometer



ThermoTank 46 X



ThermoTank 86 X



Termoselladoras

Termoselladora semiautomática de mesa

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

El sellado superior es la función básica de una selladora térmica, consiste en hacer que la película se adhiera a la bandeja mediante el uso de calor.

- Tecnología de soldadura de film **Easy Peel** para que el proceso de apertura sea siempre fácil e intuitivo

Estructura de la máquina en ALUMINIO / ACERO INOXIDABLE

Longitud máxima del carrete de película: 430 mm

Tamaño máximo de bandeja: 400x280 h120 mm

Corte automático de películas, cuchillas de troquelado

Moldes de bandeja intercambiables

Alimentación: 230 V 50 Hz / 3 A

Dimensiones de la máquina: L 500 x H 620 x P 700 mm - 80,00 Kg

FEATURES

Top sealing is the basic function of a thermal sealer; it involves making the film adhere to the tray by using heat.

- **Easy Peel** film welding technology ensures the opening process is always easy and intuitive.

Machine structure in ALUMINIUM / STAINLESS STEEL

Maximum film roll length: 430 mm

Maximum tray size: 400x280 h120 mm

Automatic film cutting, punching blades

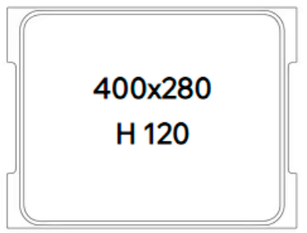
Interchangeable tray molds

Power supply: 230 V 50 Hz / 3 A

Machine dimensions: L 500 x H 620 x P 700 mm - 80.00 Kg



Optima 100





Tamaño máximo de la bandeja

Superficie máxima: 400 x 280 x H120 mm

Ejemplo:
N.º 1 GN 1/2 N.º 2 GN 1/4

Corte de residuos de bandeja

El extremo cuidado en la construcción del molde permite un corte perfecto del exceso de residuo de film, garantizando un producto de alta calidad.

Termoselladora semiautomática

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Sellado térmico perfecto

Fácil apertura

- **ATM** - Atmósfera protectora Tecnología con inyección de gases de relleno, que permiten conservar el producto durante más tiempo, garantizando conservación y frescura a largo plazo.

Estructura de la máquina en ALUMINIO / ACERO INOXIDABLE

Longitud máxima del carrete de película: 430 mm

Tamaño máximo de bandeja: 400x280 h120 mm

Corte automático de películas, cuchillas de troquelado

Moldes de bandeja intercambiables

Alimentación: 400 V 50 Hz / 3P +N +T

Dimensiones de la máquina: L 510 x H 1350 x P 750 mm - 160,00 Kg

Bomba de vacío: Becker 40 mc/h

FEATURES

Perfect thermal sealing

Easy opening

- **ATM** - Protective atmosphere Technology with filler gas injection, allowing the product to be preserved for a longer time, ensuring long-term conservation and freshness.

Machine structure in ALUMINIUM / STAINLESS STEEL

Maximum film roll length: 430 mm

Maximum tray size: 400x280 h120 mm

Automatic film cutting, punching blades

Interchangeable tray molds

Power supply: 400 V 50 Hz / 3P +N +T

Machine dimensions: L 510 x H 1350 x P 750 mm - 160.00 Kg

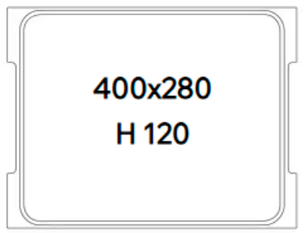
Vacuum pump: Becker 40 mc/h



Optima 200 Map

Modelos disponibles

- Map
- Map y Skin
- Optima E-Series





Tamaño máximo de la bandeja

Superficie máxima: 400 x 280 x H120 mm

Ejemplo:
N.º 1 GN 1/2 N.º 2 GN 1/4

Corte de residuos de bandeja

El extremo cuidado en la construcción del molde permite un corte perfecto del exceso de residuo de film, garantizando un producto de alta calidad.

Termoselladora semiautomática

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Sellado térmico perfecto

Fácil apertura

- **ATM** - Atmósfera protectora Tecnología con inyección de gases de relleno, que permiten conservar el producto durante más tiempo, garantizando conservación y frescura a largo plazo.

Estructura de la máquina en ALUMINIO / ACERO INOXIDABLE

Longitud máxima del carrete de película: 430 mm

Tamaño máximo de bandeja: 400x280 h120 mm

Corte automático de películas, cuchillas de troquelado

Moldes de bandeja intercambiables

Alimentación: 400 V 50 Hz / 3P +N +T

Dimensiones de la máquina: L 600 x H 1350 x P 750 mm - 160,00 Kg

Bomba de vacío: Becker 70 mc/h

FEATURES

Perfect thermal sealing

Easy opening

- **ATM** - Protective atmosphere Technology with filler gas injection, allowing the product to be preserved for a longer time, ensuring long-term conservation and freshness.

Machine structure in ALUMINIUM / STAINLESS STEEL

Maximum film roll length: 430 mm

Maximum tray size: 400x280 h120 mm

Automatic film cutting, punching blades

Interchangeable tray molds

Power supply: 400 V 50 Hz / 3P +N +T

Machine dimensions: L 600 x H 1350 x P 750 mm - 160.00 Kg

Vacuum pump: Becker 7 0 mc/h



Optima 200 Map/skin





Modelos disponibles

- Map
- Map y Skin

Optima E-Series

Tamaño máximo de la bandeja

Superficie máxima: 400 x 280 x H120 mm

Ejemplo:
N.º 1 GN 1/2 N.º 2 GN 1/4

Corte de residuos de bandeja

El extremo cuidado en la construcción del molde permite un corte perfecto del exceso de residuo de film, garantizando un producto de alta calidad.

Termoselladora automática

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

- **Sellado térmico perfecto**

  Fácil apertura

  Estructura de la máquina en ALUMINIO / ACERO INOXIDABLE

  Longitud máxima del carrete de película: 430 mm

  Tamaño máximo de la bandeja: 325x265 h120 mm

  Corte automático de películas, cuchillas de troquelado

  Moldes de bandeja intercambiables

  Alimentación: 400 V 50 Hz / 3P +N +T

  Dimensiones de la máquina: L 2.760 x H 1.400 x P 700 mm - 290,00 Kg

FEATURES

- **Perfect thermal sealing**

  Easy opening

  Machine structure in ALUMINIUM / STAINLESS STEEL

  Maximum film roll length: 430 mm

  Maximum tray size: 325x265 h120 mm

  Automatic film cutting, punching blades

  Interchangeable tray molds

  Power supply: 400 V 50 Hz / 3P +N +T

  Machine dimensions: L 2,760 x H 1,400 x P 700 mm - 290.00 Kg

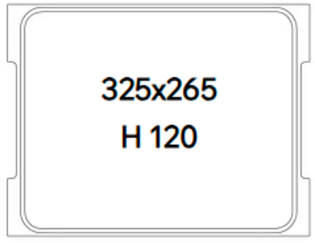
Modelos disponibles

Map

Map y Skin



Optima - 300 Map





Tamaño máximo de la bandeja

Superficie máxima: 325 x 265 x H120 mm

Ejemplo:
N.° 1 GN 1/2 N.° 2 GN 1/4

Corte de residuos de bandeja

El extremo cuidado en la construcción del molde permite un corte perfecto del exceso de residuo de film, garantizando un producto de alta calidad.

Extras



Dispensador
Dosificación de líquidos en la bandeja



Desapilador
Desapilar las bandejas en la cinta transportadora



Acumulación
Placa giratoria de acumulación de producto



Cinta
Dosificación de líquidos en la bandeja



Impresora
Impresora de inyección de tinta

Maquinas de proceso

Amasadoras



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

- Acero inoxidable completo
- Bol inclinable
- Dos patas y dos ruedas traseras
- Máquina completamente segura

FEATURES

- Full stainless steel
- Tiltable bowl
- Two feet and two back wheels
- Machine fully secure

OPCIONAL

- Bol motorizado
- Brazo desmontable
- 4 ruedas con frenos y 2 ruedas fijas
- Motor monofásico

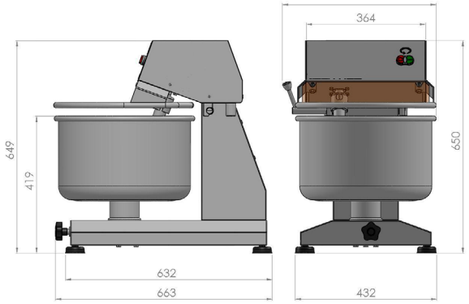
OPTION

- Motorized bowl
- Removable arm
- 4 wheels with brakes and 2 fixed wheels
- Single phase motor

Dimensiones en mm

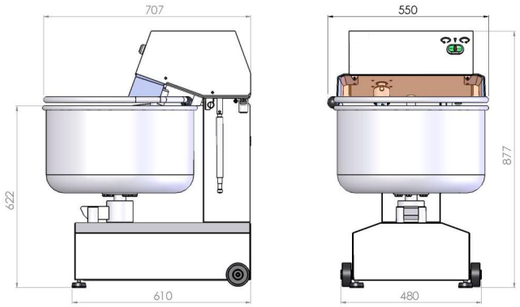


ForceTech 30



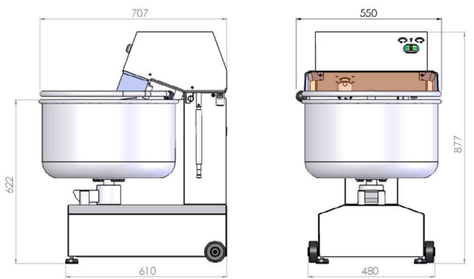


ForceTech 60





ForceTech 100



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Mezcladora profesional de carne, diseñada para garantizar una mezcla homogénea y eficiente.

- **Doble eje de mezcla**, asegurando una mejor distribución de los ingredientes.

  Construcción en acero inoxidable, garantizando higiene, resistencia y durabilidad.

  Motor potente y eficiente, ideal para un uso intensivo en entornos industriales.

- **Sistema de inversión de giro,** optimizando el proceso de mezclado según las necesidades del producto.

  Tapa de seguridad y diseño ergonómico, mejorando la facilidad de uso y la prevención de accidentes.

  Fácil desmontaje y limpieza, cumpliendo con los estándares sanitarios más exigentes.

FEATURES

Professional meat mixer, designed to ensure a homogeneous and efficient mix.

- **Double mixing shaft**, ensuring better ingredient distribution.

  Stainless steel construction, guaranteeing hygiene, strength, and durability.

  Powerful and efficient motor, ideal for intensive use in industrial environments.

- **Reversible rotation system**, optimizing the mixing process according to product needs.

  Safety cover and ergonomic design, improving ease of use and accident prevention.

  Easy disassembly and cleaning, meeting the highest sanitary standards.



ForceTilt 50



ForceTilt 80



ForceTilt 120



ForceTilt 180

Picadoras



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Carcasa completamente monobloque

Totalmente desmontable para una limpieza eficiente

Movimiento trasero disponible con botón pulsador

Cuerpo de corte exterior que permite trabajar sobre un bol de recepción o una mezcladora

CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

UNGER 82 ou ENTERPRISE 22

OPCIONAL

Monofásico

FEATURES

Entirely monobloc case

Entirely dismountable for efficient cleaning

Rear motion available with push button

Exterior cutting body enabling working above a reception bowl or mixer

STANDARD SET UP

UNGER 82 ou ENTERPRISE 22

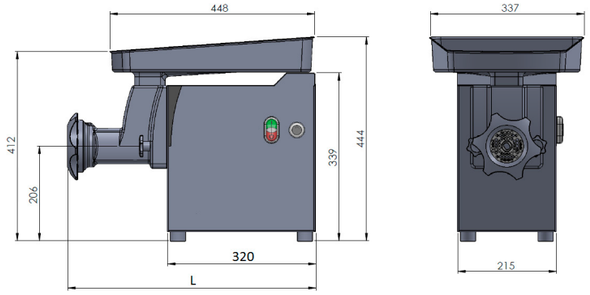
OPTION

Single phase

Dimensiones en mm

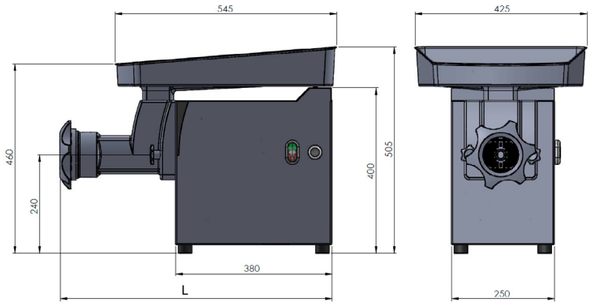


Power 82/22



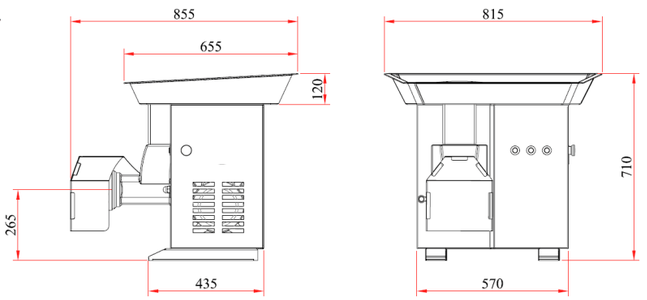


Power 32/98





Power 114



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Carcasa completamente monobloque

Brazo mezclador + cuerpo de corte exterior **completamente desmontables**, ofreciendo una limpieza eficiente

Programación de mezcla y corte para una preparación y capacidad óptimas

Cuerpo de corte exterior que permite trabajar sobre un cuenco de recepción o una mezcladora

Cumple con las normas de higiene y seguridad **CE**

CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

Disponible en UNGER 98 o ENTERPRISE 32

Cubierta de seguridad para el cuerpo y el cuenco para una seguridad óptima del usuario

OPCIONAL

Monofásico

Variación de velocidad
(Disponible solo en la versión monofásica)

FEATURES

Entirely monobloc case

Mixing arm + exterior cutting body **entirely dismountable** offering efficient cleaning

Mixing programming and chopping for optimal preparation and capacity

Exterior cutting body enabling working above a reception bowl or mixer

Hygiene and safety compliant with **CE** standard

STANDARD SET UP

Available in UNGER 98 or ENTERPRISE 32

Body and bowl safety cover for optimum safety for the user

OPTION

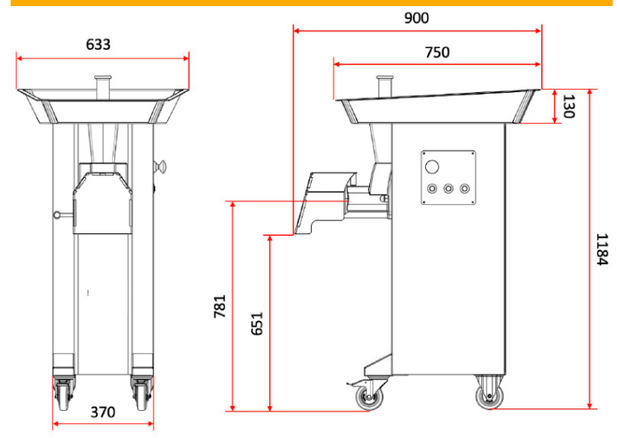
Single phase

Speed variation
(Available only on the single phase version)



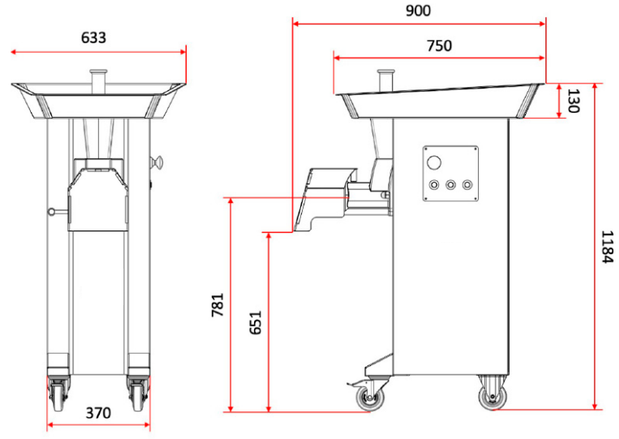
Power 98/32

Dimensiones en mm





Power 130/42



Automáticas

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Carcasa completamente monobloque

Brazo mezclador + **cuerpo de corte exterior** completamente desmontables, ofreciendo una limpieza eficiente

Programación de mezcla y corte para una preparación y capacidad óptimas

Cuerpo de corte exterior que permite trabajar sobre un cuenco de recepción o una mezcladora

Cumple con las normas de higiene y seguridad **CE**

CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

Disponible en UNGER 98 o ENTERPRISE 32

Cubierta de seguridad para el cuerpo y el cuenco para una seguridad óptima del usuario

OPCIONAL

Monofásico

Variación de velocidad
(Disponible solo en la versión monofásica)

FEATURES

Entirely monobloc case

Mixing arm + **exterior cutting body** entirely dismountable offering efficient cleaning

Mixing programming and chopping for optimal preparation and capacity

Exterior cutting body enabling working above a reception bowl or mixer

Hygiene and safety compliant with **CE** standard

STANDARD SET UP

Available in UNGER 98 or ENTERPRISE 32

Body and bowl safety cover for optimum safety for the user

OPTION

Single phase

Speed variation
(Available only on the single phase version)



Power Auto 45

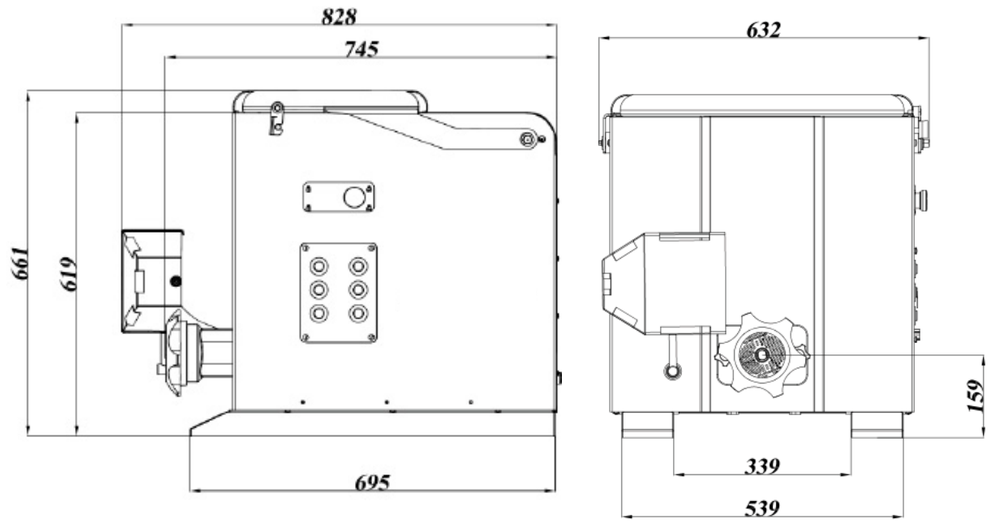


Power Auto 45 H



Power Auto 100 H

Dimensiones en mm



Picadoras Refrigeradas



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Diseño compacto y moderno

Bandeja de alimentación con ángulos redondeados que **mejora la limpieza**

Carcasa completamente monobloque con acabado cepillado

- **Panel de acero inoxidable e impermeable IP67**

Espuma inyectada y moldeada para un **mejor aislamiento** térmico

FEATURES

Compact and modern design

Feeding tray with rounded angles that i**mproves cleaning**

Entirely monobloc case with brushed finish

- **Panel made of stainless steel and waterproof IP67**

Injected and moulded foam for a **better thermal insulation**

CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

UNGER 82 ou ENTERPRISE 22

STANDARD SET UP

UNGER 82 ou ENTERPRISE 22

OPCIONAL

Monofásico

Reconstituidor para la versión UNGER 82

OPTION

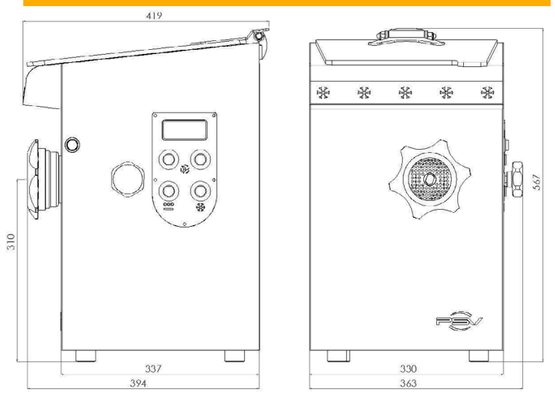
Single phase

Reconstitueur pour la version UNGER 82

Dimensiones en mm

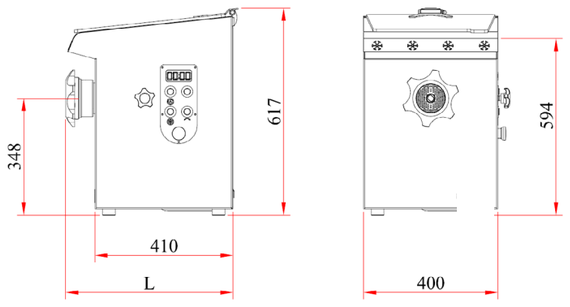


Power Fr 82





Power Fr 98



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Picadora refrigerada **más compacta del mercado** con ventana

Bandeja de alimentación con ángulos redondeados que **mejora la limpieza**

Ventana con apertura vertical que permite operar en un espacio limitado

Interruptor de motor en la ventana que ofrece **máxima seguridad**

Carcasa completamente monobloque con acabado cepillado

- **Panel de control 100% acero inoxidable y hermético IP67**

Espuma aislante inyectada y moldeada para un **mejor aislamiento térmico**

FEATURES

Most compact refrigerated mincer with window in the market

Feeding tray with rounded angles that **improves cleaning**

Window with vertical opening that enables operation in a limited space environment

Motor switch on window offering **maximum safety**

Entirely monobloc case with brushed finish

- **Command panel 100% stainless steel and watertight IP67**

Injected and molded isolating foam for a **better thermal insulation**

CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

UNGER 98

Formador de hamburguesas

STANDARD SET UP

UNGER 98

Burger former

OPCIONAL

Monofásico

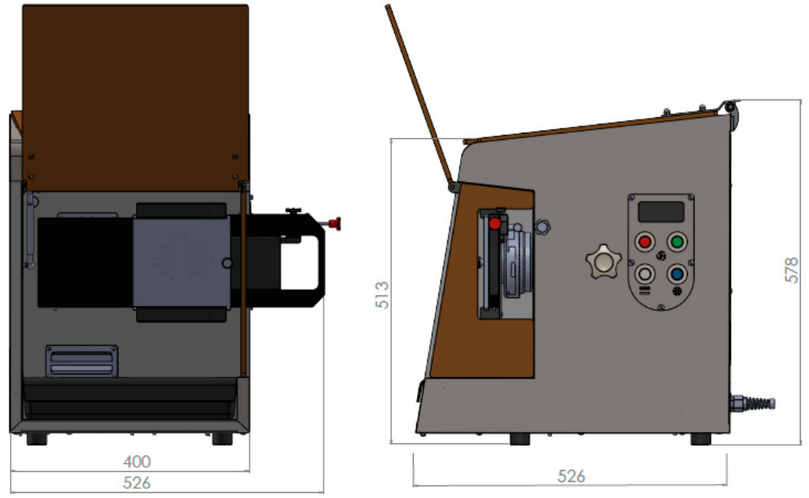
OPTION

Single phase



Power Fr 98 Pro

Dimensiones en mm



	Tamaño	Detalles de embalaje	Peso	Capacidad	Poder	Voltaje
	size	Packing details	Weigth	Capacity	Power	Voltage
Power Fr 98 Pro	526 x 526 x 578 (mm)	900 x 720 x 705 (mm)	60 (kg)	300 (kg/h)	1.5 CH/HP 1.1 kW	3/380V



Formadoras de Hamburguesas y Albondigas

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Sierra de cinta profesional de alto rendimiento, diseñada para el **corte preciso** de carne, huesos y productos congelados.

Estructura robusta en acero inoxidable, garantizando higiene, durabilidad y resistencia a la corrosión.

- **Potente motor industrial**, optimizado para un uso intensivo y cortes exigentes.

  Cinta de corte de alta calidad, **minimizando el desperdicio** de producto y asegurando cortes uniformes.

  Fácil desmontaje y limpieza, cumpliendo con las normativas sanitarias más estrictas.

  Sistema de seguridad avanzado, con protecciones y dispositivos de seguridad para evitar accidentes.

  Diseño ergonómico y compacto, ideal para carnicerías, supermercados e industrias alimentarias.

FEATURES

High-performance professional bandsaw, designed for the **precise cutting** of meat, bones, and frozen products.

Robust stainless steel structure, ensuring hygiene, durability, and corrosion resistance.

- **Powerful industrial motor**, optimized for intensive use and demanding cuts.

  High-quality cutting blade, **minimizing product waste** and ensuring uniform cuts.

  Easy disassembly and cleaning, complying with the strictest sanitary regulations.

  Advanced safety system, with protections and safety devices to prevent accidents.

  Ergonomic and compact design, ideal for butcheries, supermarkets, and food industries.



Max H

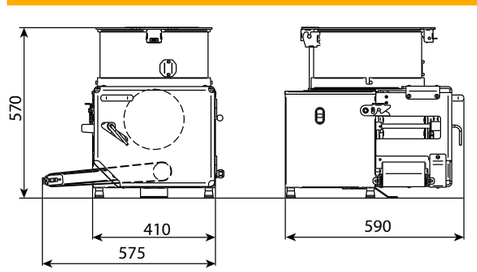


Max H 2

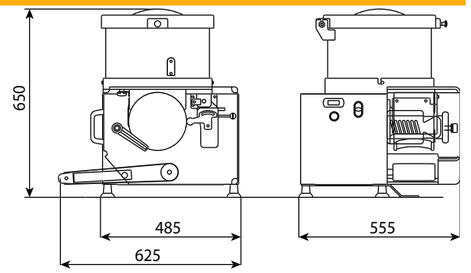


Mega Max H

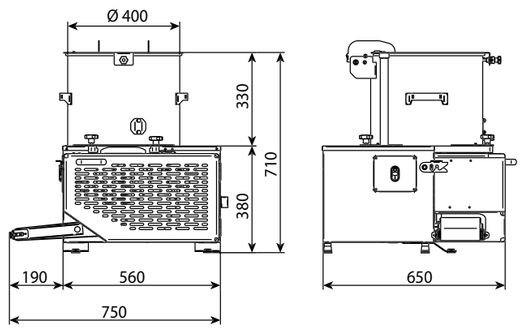
Dimensiones en mm



Max H



Max H 2



Mega Max H



Embutidoras de pistón

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Acero inoxidable completo

Diseño monobloque que **mejora** el ahorro de espacio y la limpieza

Apertura frontal que permite un acceso amplio, facilitando el mantenimiento de manera fácil y eficiente

Evacuación del agua de enjuague directamente al suelo

CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

3 boquillas de acero inoxidable

Función de inicio y parada: interruptor de encendido y apagado del motor con el pedal de rodilla

OPCIONAL

Base rodante con 2 ruedas delanteras manejables con frenos

Dispositivo Kefta

Dispositivo para formar hamburguesas

Dispositivo dosificador de 20 a 500 gramos

Motor monofásico

FEATURES

Full stainless steel

Monobloc design **improving** room saving and cleaning

Front opening a wide access that makes maintenance easy and efficient

Evacuation of rinsing water directly on the floor

STANDARD SET UP

3 stainless steel nozzles

Start & stop feature : motor on and off switch with the knee pedal

OPTION

Rolling base with 2 front drivable wheels with brakes

Kefta device

Burger forming device

Dosing device from 20 to 500 grams

Single phase motor



Pegasus 15



Pegasus 25

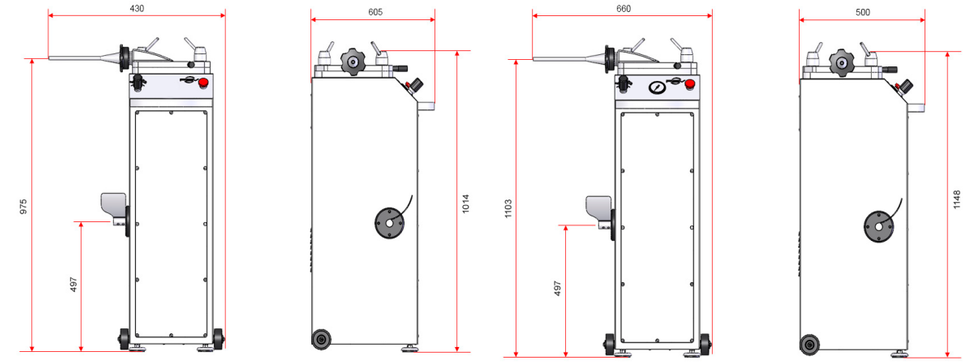


Pegasus 40



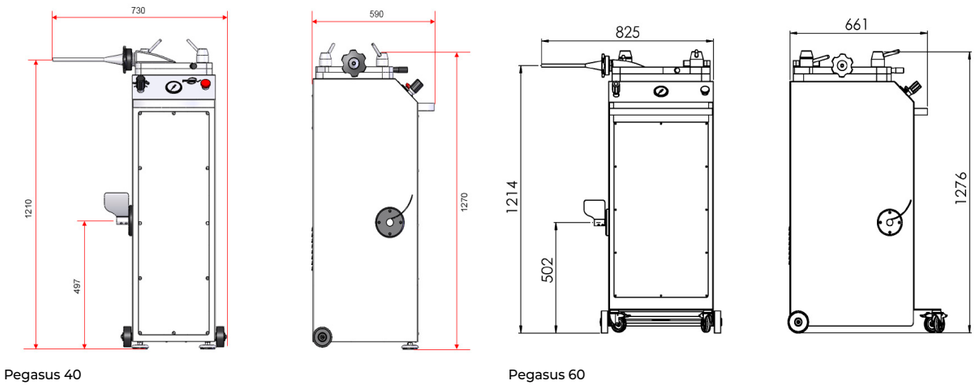
Pegasus 60

Dimensiones en mm



Pegasus 15

Pegasus 25



Pegasus 40

Pegasus 60

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Amasadora profesional de carne, ideal para mezclar carne y otros ingredientes de manera homogénea.

- **Capacidad de 15 a 50 litros,** perfecta para pequeñas y medianas producciones.

Construcción en acero inoxidable, garantizando higiene, resistencia y durabilidad.

Sistema de mezcla eficiente, asegurando una distribución uniforme de los ingredientes.

- **Motor potente y silencioso,** diseñado para un rendimiento óptimo con bajo consumo energético.

Fácil desmontaje y limpieza, cumpliendo con altos estándares sanitarios.

Diseño compacto y robusto, ideal para espacios reducidos sin comprometer la capacidad de trabajo.

FEATURES

Professional meat mixer, ideal for mixing meat and other ingredients homogeneously.

- **Capacity from 15 to 50** liters, perfect for small and medium productions.

Stainless steel construction, ensuring hygiene, strength, and durability.

Efficient mixing system, ensuring uniform distribution of ingredients.

- **Powerful and silent motor,** designed for optimal performance with low energy consumption.

Easy disassembly and cleaning, meeting high sanitary standards.

Compact and robust design, ideal for small spaces without compromising work capacity.



Turbo 150 Turbo 240 Turbo 350 Turbo 500

Dimensiones en mm

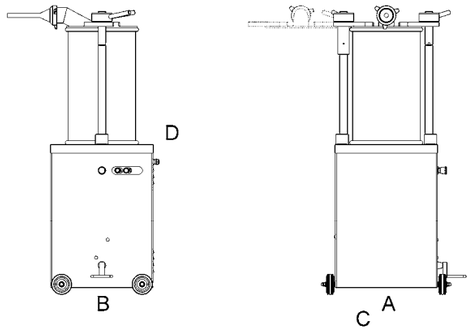


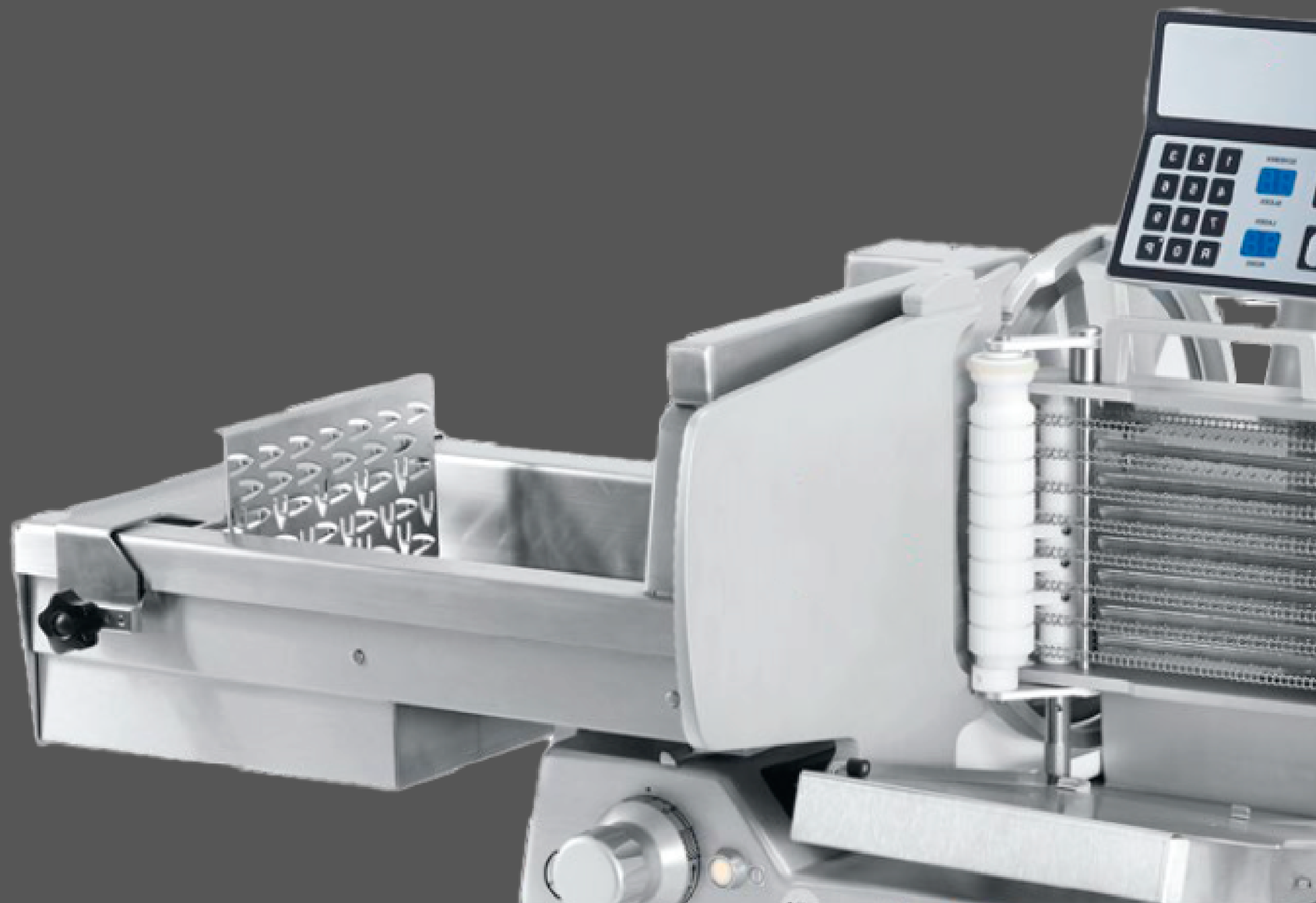
Fig. 2.3.1

Peso neto en Kg			
Turbo 150	Turbo 240	Turbo 350	Turbo 500
53	91	101	145

Dimensiones				
	Turbo 150	Turbo 240	Turbo 350	Turbo 500
A	490	565	640	730
B	370	450	480	550
C	700	700	1000	1130
D	1200	1160	1160	1250

Maquinas de corte

Loncheadoras automáticas



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

- **Knifestop:** El cuchillo solo funciona durante el proceso de corte.
- **i-matic:** Alimentación de producto industrial con alimentación mecánica.

  Velocidad de corte variable: **30 - 55 cortes/minuto.** (todas)

  4 variantes de almacenamiento:

  Transversal,

  Longitudinal,

  Apilado,

  Almacenamiento circular.

  El dispositivo cumple con las normativas de seguridad e higiene CE.

FEATURES

- **Knifestop:** The knife only operates during the cutting process.
- **i-matic:** Industrial product feed with mechanical feeding.

  Variable cutting speed: **30 - 55 cuts/min.** (all)

  4 storage variants:

  Crosswise,

  Lengthwise,

  Stacked,

  Circular storage.

  The device complies with CE safety and hygiene regulations.

Equipado:



Sistema de transporte de queso



Equipamiento de queso



Cuchillo para queso



Accesorio para rebanar salami (3 cámaras)



Accesorio para rebanar pato

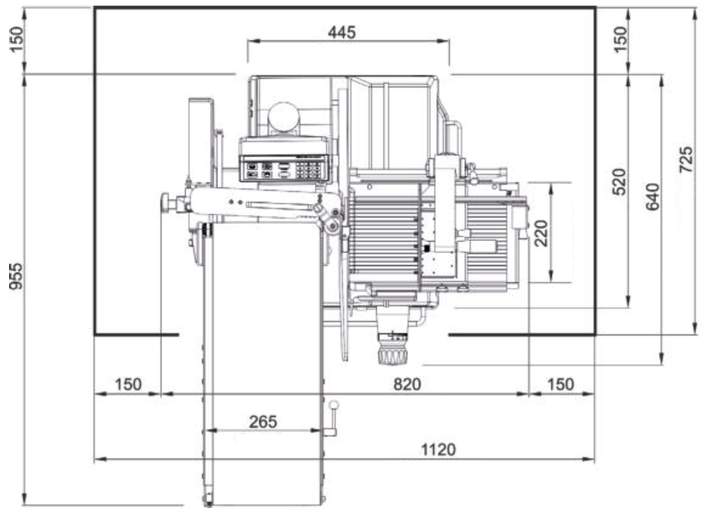


Interruptor de pie



308i B

Dimensiones en mm



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

- **Knifestop:** El cuchillo solo funciona durante el proceso de corte.
- **F-matic:** Carro de comida totalmente automático en todas sus funciones.
- **Sujeción automática:** del producto.
- **Avance del producto motorizado:** 400 mm.
- **Control totalmente automático:** del grosor de corte de 0 a 7 mm; la placa de tope solo se abre durante el proceso de corte.

  4 variantes de corte:

FEATURES

- **Knifestop:** The knife only operates during the cutting process.
- **F-matic:** Fully automatic food cart in all functions
- **Automatic:** product clamping.
- **Motor-powered product feed:** 400 mm.
- **Fully automatic slice thickness control:** from 0 to 7 mm; the gauge plate only opens during the slicing process.

  4 storage cut variants:

  The device complies with CE safety and hygiene regulations.

Equipado:



Sistema de transporte de queso



Equipamiento de queso



Cuchillo para queso



Cinta Transportadora Estándar



Carril de Queso

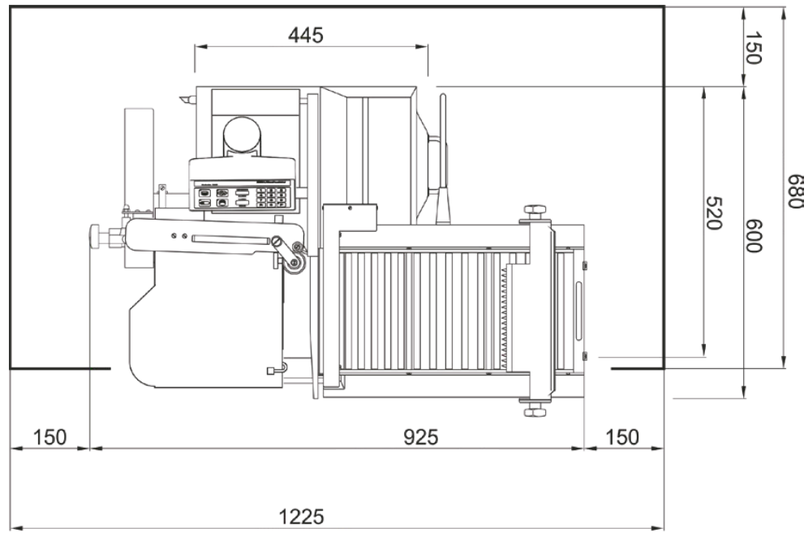


Interruptor de pie



308f

Dimensiones en mm



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

- **Knifestop:** El cuchillo solo funciona durante el proceso de corte.
- **F-matic:** Carro de comida totalmente automático en todas sus funciones.

  3 variantes de corte:

  Transversal,

  Longitudinal,

  Apilado,

  El dispositivo cumple con las normativas de seguridad e higiene CE.

FEATURES

- **Knifestop:** The knife only operates during the cutting process.
- **F-matic:** Fully automatic food cart in all functions

  3 storage cut variants:

  Crosswise,

  Lengthwise,

  Stacked,

  The device complies with CE safety and hygiene regulations.

Equipado:



Sistema de transporte de queso



Equipamiento de queso



Cuchillo para queso



Cinta Transportadora Estándar



Carril de Queso

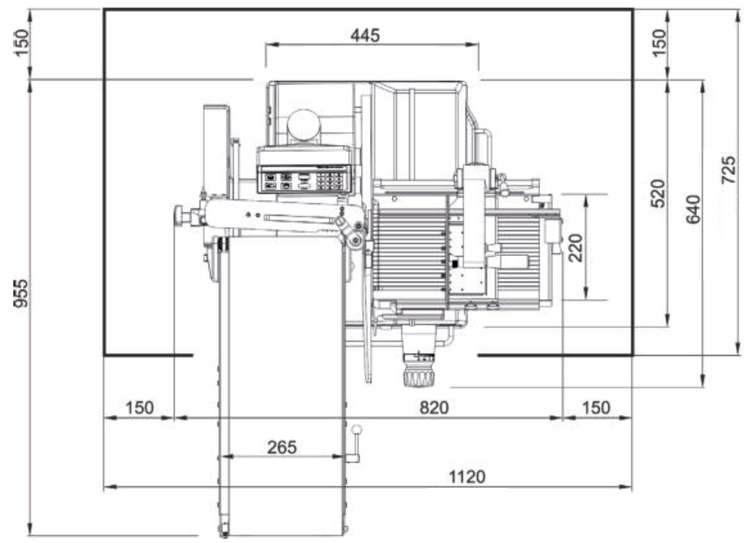


Interruptor de pie



308i B

Dimensiones en mm



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

- **Knifestop:** El cuchillo solo funciona durante el proceso de corte.
- **F-matic:** Carro de comida totalmente automático en todas sus funciones.
- **Accesorio de corte para salami** (3 cámaras).

  Sujeción manual del producto.

  3 variantes de corte:

  Transversal,

  Longitudinal,

  Apilado,

  El dispositivo cumple con las normativas de seguridad e higiene CE.

FEATURES

- **Knifestop:** The knife only operates during the cutting process.
- **F-matic:** Fully automatic food cart in all functions
- **Cutting attachment for salami** (3 chambers).

  Manual product clamping.

  3 storage cut variants:

  Crosswise,

  Lengthwise,

  Stacked,

  The device complies with CE safety and hygiene regulations.

Equipado:



Sistema de transporte de queso



Equipamiento de queso



Cuchillo para queso



Cinta Transportadora Estándar



Carril de Queso

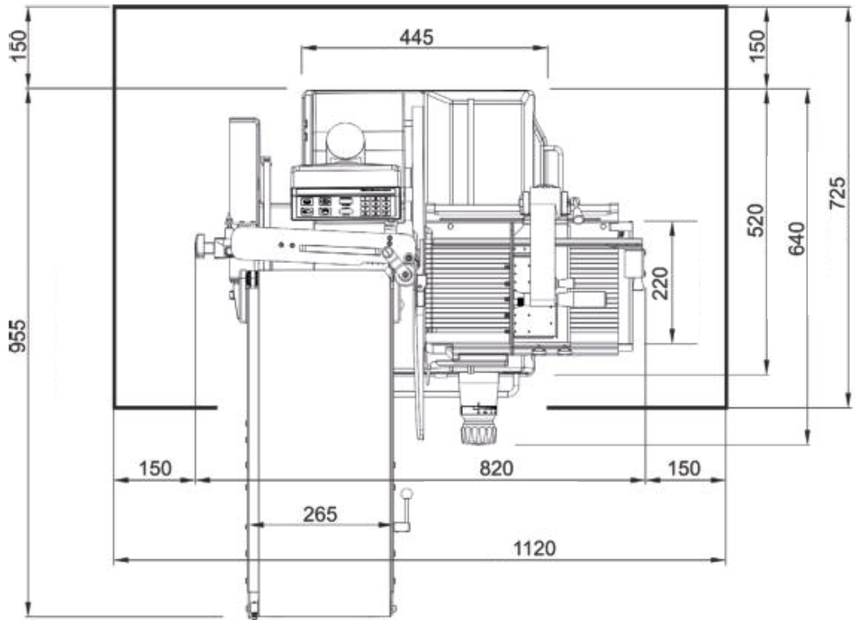


Interruptor de pie



308i B + Salami

Dimensiones en mm



Sierras de hueso



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Sierra de cinta profesional, ideal para el corte de carne y huesos en carnicerías e industrias alimentarias.

Construcción en acero inoxidable AISI 304, garantizando higiene, resistencia y durabilidad.

- **Corte preciso y uniforme,** gracias a su potente motor y diseño optimizado.

Cinta de sierra de alta calidad, diseñada para un rendimiento eficiente y una larga vida útil.

Fácil desmontaje y limpieza, optimizando el mantenimiento y garantizando la higiene.

Sistema de seguridad integrado, con dispositivos de protección para el operador.

Diseño compacto y ergonómico, ocupando el menor espacio posible sin comprometer la funcionalidad.

FEATURES

Professional bandsaw, ideal for cutting meat and bones in butcheries and food industries.

AISI 304 stainless steel construction, ensuring hygiene, strength, and durability.

- **Precise and uniform cutting,** thanks to its powerful motor and optimized design.

High-quality saw blade, designed for efficient performance and long lifespan.

Easy disassembly and cleaning, optimizing maintenance and ensuring hygiene.

Integrated safety system, with protective devices for the operator.

Compact and ergonomic design, occupying minimal space without compromising functionality.



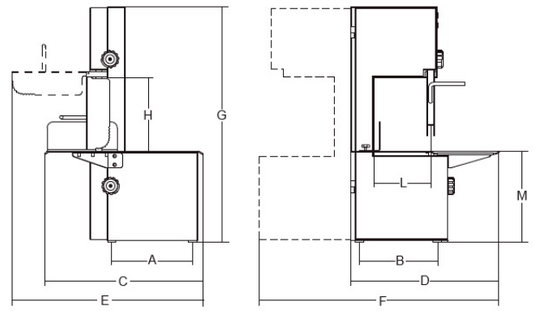
Extra

(FS) : Soporte diseñado para el modelo So 2020 INOX



pro 1650 pro 2020 pro 2400 pro 3100

Dimensiones en mm



					A	B	C	D	E	F	G	H	L	M			
	mm	*Hp/r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*kg*	*mm*	*kg*
1650	1650	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	210	430x545	342	296	545	510	658	840	816	249	197	320	47	570x720x1020	59
2020	2020	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	250	475x490	253	346	568	560	710	930	1030	290	236	362	61	760x640x1430	73
2400	2400	1ph 2/900 3ph 2,4/900	300	575x705	444	524	715	750	840	1170	1670	350	287	897	115	1050x950x1960	125
3100	3100	3ph 2,5/700	400	795x830	444	624	840	966	950	1485	1900	420	388	947	170	1050x950x1960	195

Cutters



Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Construcción en acero inoxidable AISI 304, fácil limpieza.

- **Pantalla táctil** de 5 pulgadas, con interfaz intuitiva y 20 programas personalizables.

Barra de soldadura removible sin cables, facilitando el mantenimiento y la higiene.

Campana de plexiglás transparente, permitiendo visualizar el proceso en tiempo real.

Sistema de vacío de alto rendimiento, ideal para productos sólidos y líquidos.

Insertos de polietileno alimentario, optimizando el uso del espacio en la cámara.

FEATURES

Construction in AISI 304 stainless steel, easy to clean.

- **5-inch touchscreen** with an intuitive interface and 20 customizable programs.

Removable sealing bar without cables, facilitating maintenance and hygiene.

Transparent plexiglass hood, allowing real-time process visualization.

High-performance vacuum system, ideal for solid and liquid products.

Food-grade polyethylene inserts, optimizing space utilization within the chamber.

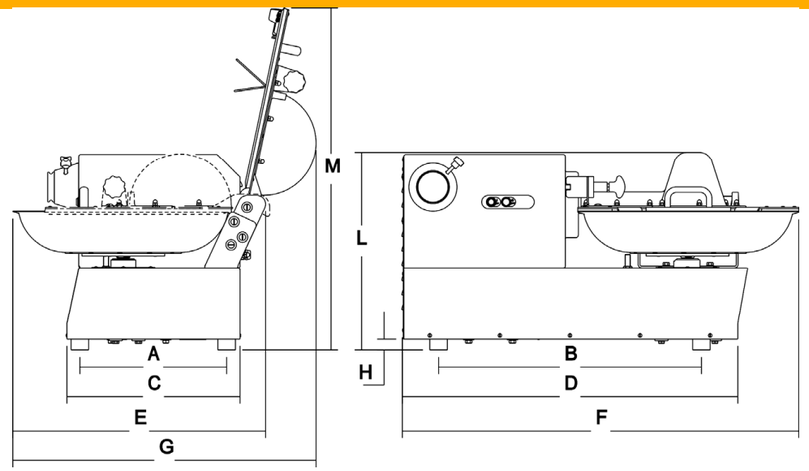


Skin 12



Skin 20

Dimensiones en mm



CUTTER	AxB	CxD	ExF	G	H	L	M	Weight
	mm							kg
12	335x600	393x758	587x902	680	25	452	783	75
20	390x650	450x820	700x1013	822	25	510	943	92

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

Dos motores distintos

- **Dos velocidades de trabajo independientes** para las cuchillas y el recipiente

Sistema de frenado en el eje del motor

Limpieza simple y rápida gracias al diseño eficiente de esta máquina

Máquina totalmente segura

- **Tapa anti-ruido**

Consejo de mantenimiento: Comprueba regularmente el afilado adecuado de las cuchillas

DOTACIÓN DE SERIE

Cabezal de seis cuchillas

Cabezal de tres cuchillas

OPCIONAL

Cabezal de seis cuchillas
(3 hojas + anillo de compensación)

FEATURES

Two different motors

- **Two independent working speeds** for both knives and bowl

Breaking system on engine shaft

Simple and fast cleaning thanks to this machine's efficient design

Fully safe machine

- **Anti-noise lid**

Maintenance tip : Check regularly for knives proper sharpness

STANDARD EQUIPMENT

Six knives head

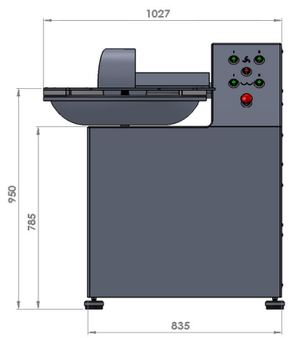
Three-blade head

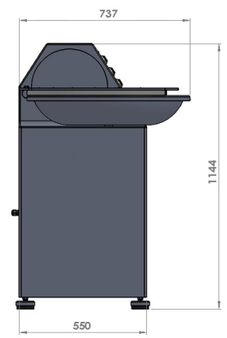
OPTION

Six-blade head
(3 blades + compensation ring)

Dimensiones en mm

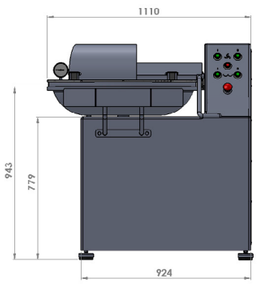


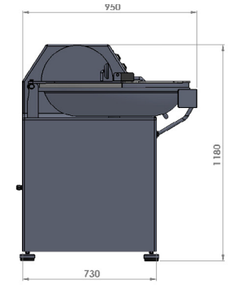




Skin 30







Skin 50

Chuletera automática



Chuletera automática

Especificaciones

CARACTERÍSTICAS

- **Ahorro de mano de obra** mayor producción en menos tiempo.

  Las máquinas también **pueden ser utilizadas por personal no especializado.**

  Menos desechos hasta un 3% menos de desechos en comparación con otros sistemas de corte.

- **Corte limpio y paralelo.**

  Sistema de seguridad conforme a los estándares europeos.

  Higiene completa - conforme a los estándares europeos.

  Se puede inspeccionar sin el uso de herramientas.

  Tecnología sistema de control electrónico.

FEATURES

- **Labor saving**, higher production in less time.

  The machines can also be **used by non-specialist staff.**

  Fewer discards, up to 3% fewer discards compared to other slicing systems.

- **Clean, parallel slicing.**

  Safety system conforming to European standards.

  Complete hygiene - conforming to European standards.

  Can be inspected without the use of tools.

  Technology, electronic control system.



Lynx 200



Lynx 350

Innotec Food Equipment, SL

(Oficinas centrales)
Paseo de la Castellana 259C Planta 18
(Edificio Torre de Cristal)

C. de Mario Roso de Luna, 33, San
Blas-Canillejas, 28022 Madrid

comercial@innotecfood.com

+34 622 451 145