KATALOG 2026

All of our new machinery

For + information visit:
www.vormamaschinen.com

INDEX

PROCESAMIENTO Y CORTE 4-7	Cutters	BC 15 BC 25 BC 40 BC 80 BC 125
	Desgranadora	LK-4000
COCCIÓN Y ESCALDADO 7-13	Marmitas	CK 200 CK 400 CK 600 CK 800 CK 1000
	Marmitas con Volcador	CK-t 600 CK-t 800 CK-t 1000
	Sartenes Basculantes	PT 300 PT 400 PT 500
MEZCLADO Y MARINADO 13- 17	Amasadoras de Vacío	MX-v 300 MX-v 600 MX-v 800 MX-v 1200
	Bombos de Vacío	TB-v 200 TB-v 500 TB-v 1000

BC Cutter



Pantalla táctil Siemens

Opciones



BC-15

El modelo más compacto (15L), procesa 5kg/ciclo con 4 cuchillas y motor de 0.55kW. Es ideal para espacios reducidos, asegurando cortes de carne homogéneos sin vibraciones en líneas pequeñas



BC-40

Ofrece 40L y procesa 16kg/ciclo. Mantiene el diseño compacto pero aumenta la potencia a 3kW y la velocidad del tazón a 14rpm. Es la máquina perfecta para líneas medias con cortes rigurosos

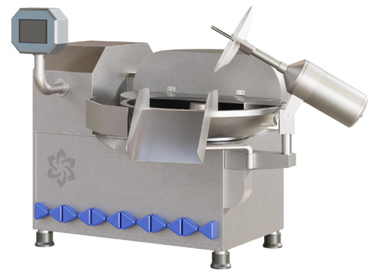
BC-25

Cutter compacto de 25L y 10kg/ciclo. Da el salto a 6 cuchillas 440C con motor de 1.8kW y reductor, logrando texturas más finas para plantas que buscan un aumento seguro en su productividad



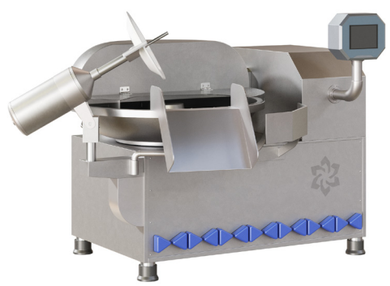
BC-80

Escalafón superior para uso masivo. Con 80L, 25kg/ciclo y 8kW de potencia, su diseño robusto minimiza vibraciones a 2840rpm, ofreciendo máxima fiabilidad en plantas de alto rendimiento



Bloque técnico de especificaciones

	BC15	BC25	BC40
Dimensiones (W*D*H mm)	570*471*498	802*710*1011	1091*819*960
Potencia Motor (husillo)	0,55	1,8	3
Potencia Reductor (tazón)	No	0,25	0,75
Voltaje	380V	380V	380V
Rodamiento	NSK	NSK	NSK
Capacidad	5KG/time	10KG/time	16KG/time
Volumen	15L	25L	40L
Número de cuchillas	4	6	6
Vel. alta cortador	2840r/min	2840r/min	2840r/min
Vel. del tazón	10r/min	10r/min	14r/min
Parada de seguridad	Si	Si	Si
Peso neto	57 kg	120 kg	334 kg
Bloqueo	No	No	No



BC-125

El gigante de la serie: 125L y 50kg/ciclo. Su motorización reforzada de 11kW garantiza un flujo continuo en carnes de alta densidad. Es la opción definitiva para la automatización masiva

LK Flaker





LK-4000

Única en su diseño, desgrana de 3000 a 4000 kg/h de bloques congelados (-22°C) de hasta 40kg sin descongelar. Integra elevador automático, ahorrando energía y conservando texturas

Bloque técnico de especificaciones

	LK
Dimensiones	1750*1000*1500
Peso	600 kg
Capacidad de producción	3000–4000 kg/h
Potencia	7.5 kW
Ancho de entrada	540 mm
Altura de entrada	200 mm
Peso del bloque	5–40 kg
Tamaño máximo del bloque	650 × 500 × 180 mm
Espesor de corte	5 / 10 / 20 / 30 mm
Carrera del cilindro	420 mm
Presión de trabajo	4–5 kg/cm²
Rango de temperatura de trabajo	-22°C a 0°C

(L*An*A mm)

FS Formadora de Hamburguesas





FS

Formadora automática de hamburguesas (2100 unid/h) con tolva de 40L. Incluye dispensador de papel, corte por hilo y cinta de evacuación. Diseño robusto y compacto de soporte fijo.



FS (con carro)

Formadora automática de hamburguesas (2100 unid/h) con tolva de 40L, dispensador de papel y corte por hilo. Incluye un soporte con ruedas para total movilidad y adaptación al entorno.

Bloque técnico de especificaciones

	FS
Dimensiones (W*D*H mm)	1560*632*1014
Ancho de cinta (mm)	130
Potencia (KW)	0.55
Voltaje	380V
Producción (pcs/h)	2100
Capacidad de tolva (L)	40L
Presión de aire (Mbar)	0.2-0.4

(L*An*A mm)

CK Marmitas



- Bomba de recirculación de aceite ○
- Pantalla táctil Siemens ○

Opciones



CK-200

Con 200L y 20kW, es ideal para lotes controlados. Su aceite térmico asegura cocción sin puntos calientes y su PLC Siemens destaca por ofrecer enorme precisión en espacios ajustados



CK-600

Marmita de 600L y 45kW para grandes cocciones continuas. Su automatización Siemens y sensor PT100 aseguran la exactitud de recetas masivas con una estabilidad térmica sobresaliente

CK-400

Sus 400L y 30kW doblan la capacidad inicial. Mantiene un calentamiento totalmente homogéneo a 200°C, orientándose a producciones medias que exigen eficiencia térmica y calidad repetible



CK-800

Alta capacidad de 800L impulsada por 60kW. Orientada a demandas enormes, facilita la gestión de altísimos volúmenes manteniendo la calidad impecable gracias a componentes Schneider



Bloque técnico de especificaciones

	CK 200	CK400	CK 600	CK800	CK1000
Dimensiones	1460*780*1300	1660*940*1420	1860*1030*1510	2080*1160*1520	2280*1260*1520
Peso	318 kg	412 kg	503 kg	635 kg	730 kg
Volumen	200 L	400 L	600 L	800 L	1000L
Potencia	20 kW	30 kW	45 kW	60 kW	75 kW
Dim. Tanque	800x500x500	1000x660x610	1200x750x700	1400x850x700	1600x950x700
Vacío	<0.1 MPa	<0.1 MPa	<0.1 MPa	<0.1 MPa	<0.1 MPa
Tubería Aceite	1.5”	1.5”	1.5”	1.5”	1.5”
Temp. Media	≤200°C	≤200°C	≤200°C	≤200°C	≤200°C

(L*An*A mm)



CK-1000

El mayor volumen (1000L) con 75kW de potencia. Diseñada para producciones gigantes, su robusto motor ABB y aceite térmico garantizan continuidad y gran eficiencia energética a escala masiva

CK-t Marmitas con volcador



Bomba de recirculación de aceite

Bloque técnico de especificaciones

	CK-t 600	CK-t 800	CK-t 1000
Dimensiones	1860*1030*1510	2080*1160*1520	2280*1260*1520
Peso	503 kg	635 kg	730 kg
Volumen	600 L	800 L	1000L
Potencia	45 kW	60 kW	75 kW
Dim. Tanque	1200x750x700	1400x850x700	1600x950x700
Vacío	<0.1 MPa	<0.1 MPa	<0.1 MPa
Tubería Aceite	1.5”	1.5”	1.5”
Temp. Media	≤200°C	≤200°C	≤200°C

(L*An*A mm)



CK-t 600

Modelo de 600L (45kW) que suma un volcador hidráulico automático (120°). Permite descargas completas y seguras sin esfuerzo, optimizando la ergonomía y acelerando el escaldado

CK-800

Gran capacidad de 800L (60kW) con vuelco seguro. Minimiza los tiempos muertos al vaciar lotes pesados, ofreciendo altísima rentabilidad para operadores en líneas de cocción continuaSchneider





CK-t 1000

El tope de gama con volcador (1000L, 75kW). Incluye cesta perforada para vaciar toneladas en segundos y sin pérdidas, maximizando drásticamente la productividad de la planta

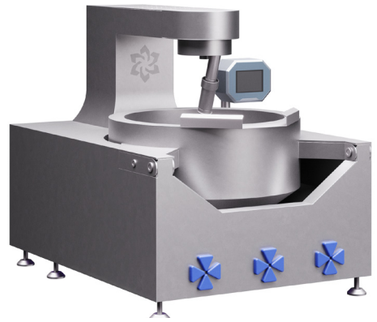
PT Sarten basculante



Bloque técnico de especificaciones

	PT 300	PT 400	PT 500
Diametro tanque	1000×500	?x?x?	?x?x?
Dimensiones	?x?x?	?x?x?	?x?x?
Peso	820 kg	? kg	? kg
Volumen	300 L	400 L	500L
Potencia	35 kW	? kW	? kW
Dim. Tanque	1200x750x700	?x?x?	?x?x?
Vacío	<0.1 MPa	<? MPa	<? MPa
Tubería Aceite	1.5”	1.5”	1.5”
Temp. Media	≤200°C	≤200°C	≤200°C

(L*An*A mm)

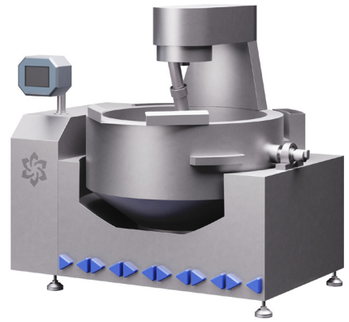


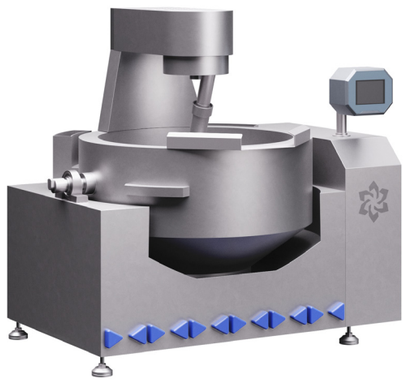
PT-300

Sartén de 300L y 35kW. Destaca por su cesta perforada y apertura hidráulica a 120° para descargas ágiles. Su salida regulable brinda un control excepcional en el flujo de líquidos

PT-400

Variante intermedia de 400L. Expande la capacidad de cocción y basculación, manteniendo su resistente diseño en acero SUS304 para las exigencias de higiene y limpieza más estrictas





PT-500

La de mayor volumen (500L) para fritura y escaldado industrial. Aporta la máxima capacidad productiva por ciclo con un vaciado automatizado, ahorrando valiosos minutos operativos

TB-v Bombos de vacío



Bloque técnico de especificaciones

	TB-v 200	TB-v 500	TB-v 1000
Dimensiones (W*D*H mm)	1230*1295*1518	1800*1300*1400	2000*1400*1700
Producción	80 – 120 kg	200 – 300 kg	300 – 500 kg
Volumen	200L	500L	1000L
Potencia	1,3 kW	1,65 kW	2,6 kW
Velocidad	8,5 rpm	8 rpm	6,5 rpm
Vacío	-0,08 MPa	-0,08 MPa	-0,08 MPa
Peso	450 kg	600 kg	850 kg

(L*An*A mm)

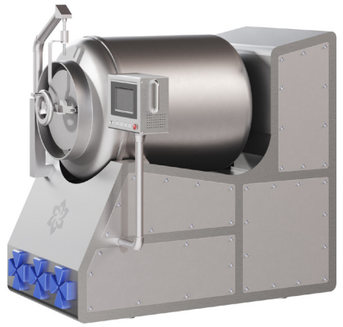


TB-v 200

Equipo de 200L (80-120kg productivos) a 1.3kW. Gira a 8.5rpm con vacío de -0.08MPa, acelerando rápidamente la absorción de adobos en pequeños lotes sin maltratar las fibras

TB-v 500

Bombo medio de 500L (200-300kg). A 8rpm y 1.65kW, optimiza el marinado en producciones intermedias, garantizando limpieza rápida con su estructura íntegra en acero AISI 304





TB-v 800

El gigante del marinado (1000L para 300-500kg). Con un giro lento a 6.5rpm y 2.6kW, macera con máxima suavidad grandes producciones, ahorrando aditivos con una enorme repetibilidad

MX-v Amasadora de vacío



Bloque técnico de especificaciones

	MX-v 300	MX-v 800	MX-v 1200
Dimensiones	1190*1010*1447	1553*1300*1568	2160*1500*2000
Peso	600 kg	1300 kg	1760 kg
Capacidad	300 L	800 L	1200L
Potencia	5.9 kW	10.1 kW	17.2 kW
Velocidad	84/42 r/min	84/42 r/min	84/42 r/min

(L*An*A mm)

Pantalla táctil Siemens

Opciones



MX-v 300

Amasadora de 300L (5.9kW). Su bomba Busch a vacío previene la oxidación de lotes pequeños. Doble motor SEW y apertura neumática brindan texturas perfectas en plantas medianas

MX-v 800

Fuerte salto a 800L y 10.1kW. Mantiene el vacío en cargas enormes para mezclas veloces. Su motorización doble independiente garantiza potencia sin atascos en operaciones intensivas





MX-v 1200

La amasadora masiva (1200L, 17.2kW). Diseñada para la gran industria alimentaria. Prolonga eficientemente la vida útil del producto a enorme escala con un funcionamiento muy silencioso

Vorma Maschinen GmbH

Fabricación de maquinaria industrial para procesos térmicos, mezclado, amasado y cocción en la industria alimentaria.

Especialistas en marmitas industriales, amasadoras, equipos basculantes y soluciones de proceso a medida.

Marca distribuida oficialmente por InnotecFood en España y Latinoamérica.

+34 616 966 029
info@innotecfood.com

Correo general

info@vormamaschinen.com

Soporte técnico / Postventa
Disponible según proyecto y configuración del equipo.

KATALOG
2026

All of our
new machinery

VORMA