



Maquinaria para la Industria Cárnica

Machines for the Meat Processing Industry

PRECOCINADOS



PRE-COOKED

COCCIÓN



COOKING

FUNDICIÓN



RENDERING

Marmitas para la Cocción de Embutidos

Industrial Cookers for Cooking Sausages



Marmita de Cocción. Calentamiento Eléctrico
Electrical Cookers



Marmita de Cocción. Calentamiento a Gas
Gas Cookers



Cocederos con Removedor
Cooking Vats with Stirrer



Marmita de Cocción. Calentamiento a Gasóleo
Diesel Cookers

Freidoras para Productos Alimenticios

Food Fryers



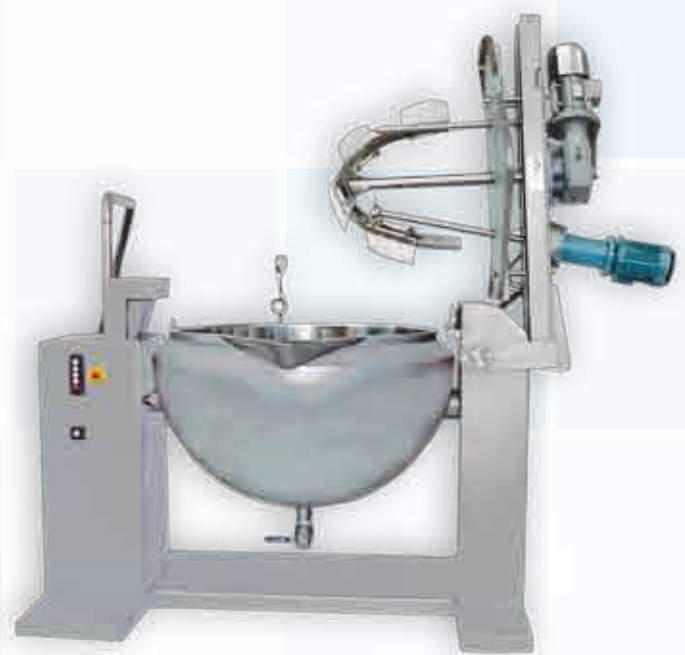
Freidora Especial para Precocinados
Special Fryer for Ready Foods



Freidora para Cabeza de Jabalí, Chicharrones, Pastas y Salsas
Fryer for Pork Scratchings, Pasta, and Sauces



Freidora para Pastas y Salsas
Fryer for Pastes and Sauces



Freidora de Productos Alimenticios con dos Removedores
Food Fryer with two Stirrers

Equipos de Producción en Continuo

Continuous Production Equipment



Pasteurizador Continuo
Continuous Pasteurizer



Freidora Continua
Continuous Fryer

Equipos de Cocción

Cooking Equipment



Marmita de Cocción al Vacío con Removedor
Vacuum Cooking Kettle with Stirrer



Mezclador Calefactado
Heated Mixer

Máquinas para Fundir Manteca

Melt Butter Machine



Fundidora Volcable
Tilttable Melter



Prensa de Chicharrones
Hydraulic Scratchings Press



Batidora de Manteca
Fat Mixer



Planta Fundidora
Melting Plant

Características Técnicas de las Marmitas de Cocción

Industrial Cookers - Technical Specifications

CARACTERÍSTICAS:

Sólida construcción, higiénica, calidad, seguridad, potencia calorífica, rentabilidad y eficacia.

DESCRIPCIONES:

La marmita rectangular M. SERRA, comprende:

- Cubeta en inox. 18/8 soldada y pulida, con todas las esquinas redondeadas y una ligera pendiente hacia el desagüe.
- No existen rincones interiores dónde puedan depositarse bacterias.
- El aislamiento de que dispone, permite un considerable ahorro de energía y un largo mantenimiento del calor.
- Fáciles de limpiar y manipular.
- El exterior de la marmita en acero inox. 18/8 consta de cuatro montantes y paneles.
- La tapa de doble pared totalmente de acero inox. 18/8 con aislamiento y junta de silicona en todo el perímetro. Provista de bisagras compensadas por muelle para abrir la tapa sin esfuerzo y evitar la caída accidental de la misma.
- Su robusta construcción y fácil ensamblaje, permite desarmar con facilidad todos los elementos de la máquina.
- Los mecanismos de control dotados de un microprocesador quedan situados a 1.5 m de la máquina. Estos mecanismos de control incorporan un minutero para el control del tiempo de cocción, así como una alarma de final de proceso.

TIPO DE ENERGÍA:

Eléctrica, mediante resistencias blindadas, gas butano-propano, gas natural, gas-oil, vapor o fluido térmico.

CHARACTERISTICS:

Of solid construction, hygienic, safe, cost-effective; and efficient.

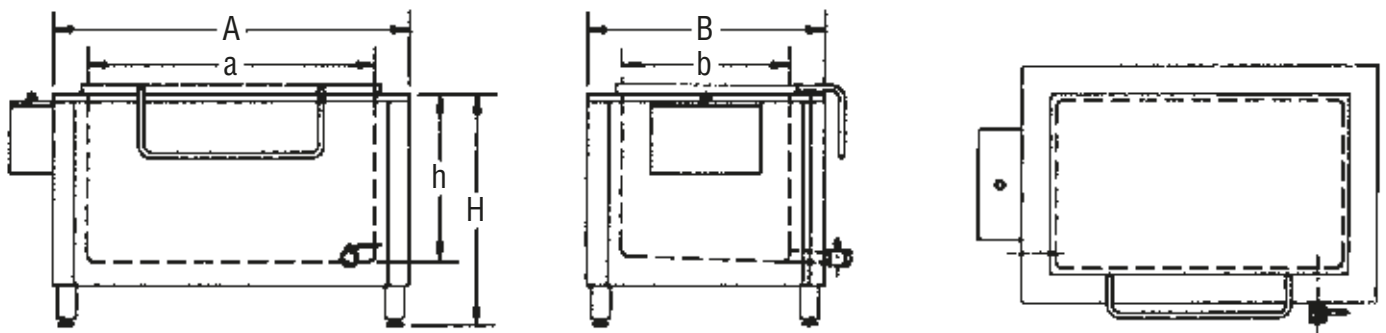
FEATURES:

M. SERRA industrial cooker:

- 18/8 polished stainless steel drum with welded seams, rounded corners and a gentle slope towards drain.
- Without interior corners in order to avoid bacteria growth.
- Efficient heat-insulation that ensures temperature stability for long periods and results in considerable energy savings.
- Secure and hygienic operation mode.
- 18/8 stainless steel jacket.
- Double-walled lid fully made of 18/8 stainless steel, perfectly insulated. The silicone seal all around the rim ensures the proper closure of the lid.
- Easy-to-assemble solid construction, so that all components can be easily removed.
- Control mechanisms equipped with a microprocessor located 1.5 m from the machine. All cookers are supplied with a minute timer for setting cooking times and an acoustic alarm which indicates when programmed processes are finished.

POWERED BY:

Electricity (shielded elements), butane/propane gas, natural gas, diesel, steam or thermal oil.



DIMENSIONES / DIMENSIONS CAPACIDAD / CAPACITY	Interiores / Interior			Exteriores / Exterior		
	a	b	h	A	B	H
125 L	500	500	500	800	800	850
200 L	600	600	600	900	900	950
300 L	700	700	600	1.000	1.000	950
500 L	1.200	700	600	1.500	1.000	950
700 L	1.700	700	600	2.000	1.000	950

CAPACIDAD / CAPACITY	125 L	200 L	300 L	500 L	700 L
Marmita eléctrica (Kw) / Electrical cooker (Kw)	9 Kw	13'5 Kw	18 Kw	30 Kw	42 Kw
Marmita gas (Kcal/h) / Gas cooker (Kcal/h)	29.655 Kcal/h	29.655 Kcal/h	37.069 Kcal/h	51.897 Kcal/h	81.552 Kcal/h
Marmita gas-oil / Diesel cooker		19.500 Kcal/h	25.350 Kcal/h	39.000 Kcal/h	58.500 Kcal/h

Otras capacidades disponibles (consultar al fabricante)

Other capacities available (please ask the manufacturer for additional information)

Productos Fabricados por la Empresa

Products Manufactured by Company

PROCESOS AUTOMÁTICOS O MANUALES A INSTALAR EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE:

- Líneas completas para el sacrificio de reses (porcino-vacuno-ovino).
- Transportadores aéreos en birrail, tubular o plastilux.
- Transportadores aéreos mecanizados a cadena.

MÁQUINAS PARA COCER O FREIR:

- Marmitas para cocer embutidos.
- Freidoras especiales para precocinados.
- Freidoras para chicharrón, cabeza de jabalí y pasta de croquetas.
- Calderas para cocer arroz, cebolla y otros.

PLANTAS PARA LA FUNDICIÓN DE GRASA:

- Fundidoras de manteca fijas o volcables.
- Batidores de manteca.
- Filtros, bomba para trasiego de la manteca y decantadores.

AUTOMATIC AND MANUAL PROCESSING EQUIPMENT FOR ABATTOIRS AND CUTTING ROOMS:

- Full animal slaughter lines (pigs-cattle-sheep).
- Overhead conveyors (double rail, tubular, Plastilux).
- Machined overhead chain conveyors.

COOKING AND FRYING EQUIPMENT:

- Cookers for cooking sausages.
- Special fryers for ready foods.
- Fryers for pork scratchings, wild boar heads, and croquette filling.
- Boilers for rice, onion, and others.

FAT-MELTING PLANTS:

- Fixed or tiltable fat melters.
- Fat mixers.
- Filters, fat transfer pumps, and decanters



M. SERRA, S.A.

Pol. Ind. "La Fàbrica" c/Timó 32-34
08519 Folgueroles (Barcelona)
Tel.: +34 938 122 314 / Fax: +34 938 122 109
www.m-serra.com / mserra@m-serra.com