



Master Machines® es un líder integrador y fabricante de maquinas para procesamiento y empaque de alimentos, dentro de sus líneas, MasterVac® comprende equipos de envasado al vacío desde el catering y retail hasta la producción industrial. Nuestra tecnología se integra fácil y perfectamente en su nuevo entorno de producción o complementa de manera eficaz su ya existente proceso independiente o automatizado; Confiabilidad, durabilidad y un amplio soporte y experiencia hacen de las máquinas MasterVac® un gran aliado en su cadena de producción.

▶ MUCHO MÁS DE LO QUE SE IMAGINA ...

- ✓ Precios Justos
- ✓ Soporte Técnico
- ✓ Puesta En Marcha
- ✓ Equipos De Calidad
- ✓ Asesoría Profesional
- ✓ Innovación Permanente
- ✓ Respaldo Internacional
- ✓ Experiencia Certificada
- ✓ Multimedia De Apoyo Online
- ✓ Partes y Repuestos En Stock
- ✓ Generación De Empleo Local
- ✓ Capacitación Y Entrenamiento
- ✓ Casos De Éxito En Cada Proyecto
- ✓ Soluciones A La Medida de Sus Necesidades
- ✓ Sostenibilidad Y Responsabilidad Medio Ambiental

M NUESTRAS
LÍNEAS DE NEGOCIO



MASTERVAC

▶ Maquinas para empaque al vacío, sellado de bandejas, atmósfera modificada MAP, SkinPack de productos alimenticios, farmaceuticos, tintas entre otros



MASTERBAND

▶ Bandas transportadoras para movimiento de productos dentro del proceso, bandas elevadoras de solidos, polvos o liquidos, mesas rotativas de recepción de productos



MASTERCUT

▶ Maquinas para tajado automático de derivados cárnicos o lácteos con y sin interleaver o sistemas de verificación & control de peso y descarte integrados.



MASTERMARK

▶ Equipos automáticos tipo INKJET TIJ y CIJ para codificado, Loteado y/o marcaje de productos y envases, sistemas de codificado laser para aplicaciones especiales



MASTERMEAT

▶ Maquinas para procesamiento cárnico, flakers, molinos, cutters, embutidoras, tumbleras, mezcladoras, inyectoras, formadoras de hamburguesas, atadoras, separadoras de salchichas.



MASTERRENTAL

▶ Aliados estratégicos para el arrendamiento operativo de maquinas y tecnología, una alternativa para tecnificar su compañía.



MASTERPACK

▶ Maquinas automáticas selladoras de bolsas, vinipeladoras y flowpack con y sin atmosfera modificada MAP



MASTERTECH

▶ Nuestro departamento de ingeniería y soporte técnico, le asesora, acompaña, capacita y mantiene sus equipos siempre en optimas condiciones para su máximo aprovechamiento

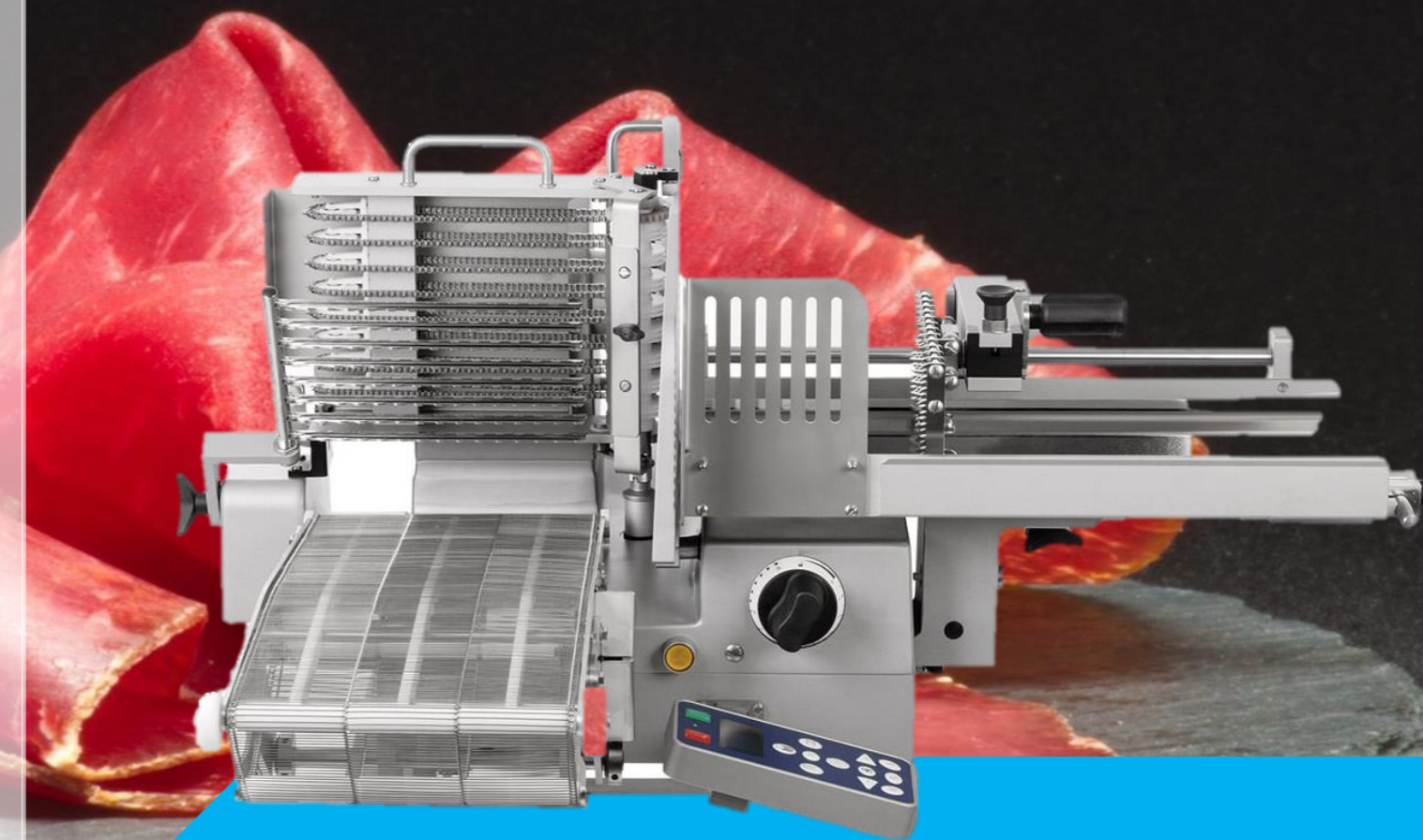


MASTERTEST

▶ Maquinas detectoras de metales para líneas de proceso, verificadores de peso, sistemas automáticos de detección de fugas en envases MAP, analizadores de gases y vacuómetros portátiles.



▶ MasterMachines® es una empresa alineada con los estándares mundiales de con responsabilidad y sostenibilidad medioambiental, comprometida con el desarrollo y uso de tecnologías limpias, MasterMachines® es innovación con pasión y visión.



TAJADORAS AUTOMÁTICAS
CATERING - RETAIL & PEQUEÑA PRODUCCIÓN



TAJADORAS AUTOMÁTICAS

CATERING & RETAIL



Las tajadoras automáticas **MASTERCUT®** - para catering, retail y pequeña producción son los equipos ideales para su pequeña o mediana industria. Están fabricado en acero inoxidable AISI 304 de alto calibre y materiales inoxidables, gracias a su sistema de cuchilla rotativa, carro alimentador móvil automático y banda de descarga integrada como opcional resultan en unas tajadoras prácticas, higiénicas, seguras y muy compactas pero de alto rendimiento.

Los equipos cuentan con sistemas de protección mecánicos y eléctricos conforme a normas internacionales, además se encuentran dotados con sistemas de control digital programable de fácil e intuitiva operación, atendiendo las más variadas exigencias del mercado.

Estos equipos fueron desarrollados para rebanar una enorme gama de productos, entre ellos:

- Jamón tipo york o madurados
- Queso fresco
- Tocineta (bacon)
- Queso maduro
- Mortadela
- Panadería
- Salame
- Verduras
- Embutidos en general
- Productos vegetarios



Jamón Apilado



Queso Apilado



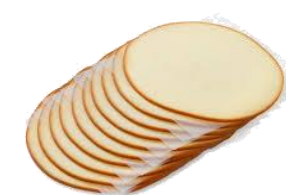
Tocineta Escalonada



Queso Escalonado



Jamón Escalonado Interleaver



Queso Escalonado Interleaver



Queso Apilado Interleaver



Jamón Curado Circular



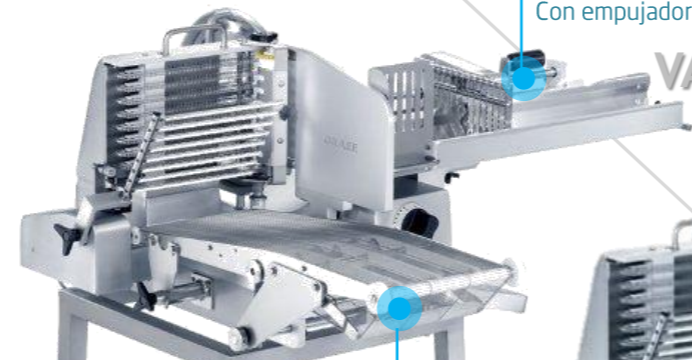
Carro de carga de 220mm Por gravedad

A912



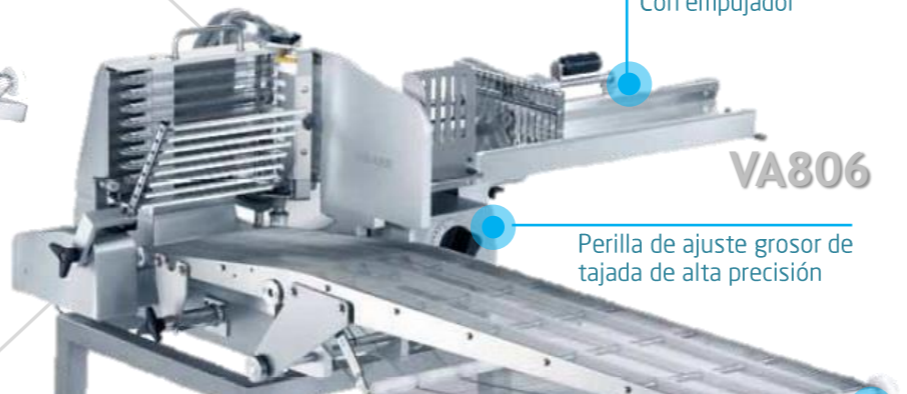
Carro de carga de 230mm Con empujador

VA802



Carro de carga de 420mm Con empujador

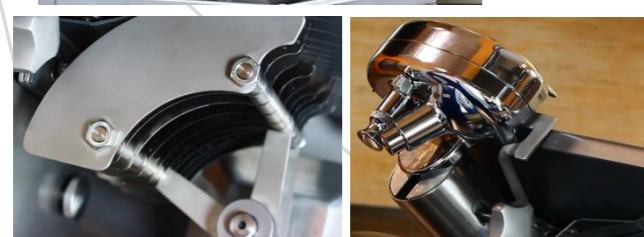
VA804



Carro de carga de 600mm Con empujador

VA806

Detalles de diseño serie A912:



Panel de control digital programable

Bastidor en acero Inoxidable AISI304 diseño para garantizar limpieza del área de trabajo

Pies de nivelación

Ruedas con freno

Banda transportadora de 690mm en modelos FBK

Detalles de diseño serie VA800:



Con los equipos tajadores de la serie automática MasterCut® para catering y retail podrá presentar sus productos de diversas formas solamente ajustando los parámetros en el programa de trabajo creado.

Apilado hasta 50/60mm de altura



A912 / VA802 / VA804 / VA806

Escalonado Longitudinal



VA802 / VA804 / VA806

Escalonado Transversal



VA802 / VA804 / VA806

Escalonado Circular



VA802 / VA804 / VA806

Perilla de ajuste grosor de tajada de alta precisión

Banda transportadora de 1300mm en modelos FB



BIES - Dobrador de Rebanadas



Cheese Edition Cera3®

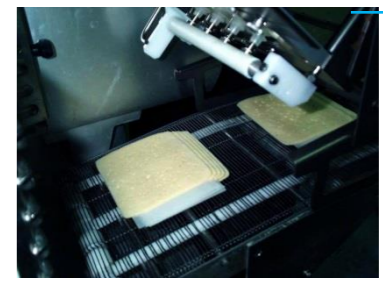
Modelos y Opciones

Modelo	A912	VA802	VA804	VA806
Tamaño Max. Producto W x H x L [mm]	190 x 150 x 220	240 x 180 x 250	250 x 180 x 420	250 x 180 x 600
Tipos de Producto	Jamón Tipo York, Jamón Curado, Salame, Tocineta, Mortadella, Prosciutto, Queso Maduro, Queso fresco, Pan, Vegetales, Productos Vegetarianos O Veganos			
Disco De Corte Diámetro y Velocidad	300 [mm] / 300 RPM		300 [mm] / 229 RPM	
Espesor De Rebanada [mm]	Ajustable de 0,5 hasta 6			
Velocidad De Corte [Cortes/min]	▶ Hasta 40 Solo corte	▶ Hasta 70 Solo corte **Hasta 45 Interfoliado	▶ Hasta 60 Solo corte **Hasta 45 Interfoliado	▶ Hasta 55 Solo corte **Hasta 45 Interfoliado
Capacidad Productiva [Kg/Hora]	▶ Hasta 80 Solo corte	▶ Hasta 160 Solo corte **Hasta 100 Interfoliado	▶ Hasta 180 Solo corte **Hasta 120 Interfoliado	▶ Hasta 160 Solo corte **Hasta 120 Interfoliado
Presentación De Producto	▶ Apilado Hasta 50mm De Altura	▶ Apilado Hasta 60mm De Altura	▶ Escalonado Transversal o Longitudinal	▶ Circular
Descarga De Producto	▶ A Bandeja Estática **A Banda Transportadora 600mm	▶ A Bandeja Estática ▶ A Bandeja Dinámica **A Banda Transportadora 690mm	▶ A Banda Transportadora 690mm [Modelo FBK] ▶ A Banda Transportadora 1300mm [Modelo FB]	
Conexión Eléctrica	110 Volts / 1 Fase / 60Hz / 0,5kw	220 Volts / 3 Fase / 60Hz / 0,5kw	220 Volts / 3 Fase / 60Hz / 0,6kw	
Conexión Neumática	N.A	Solo para Interleaver • 6Bar [90Psi] / 15m3h [9CFM] • Grado alimenticio		
Tamaño De La Máquina [mm]	▶ 685 x 540 x 610 [A912] ▶ 685 x 1050 x 610 [A912FBK]	▶ 600 x 800 x 500 [VA802] ▶ 1100 x 800 x 1350 [VA802FBK]	▶ 1100 x 1074 x 1350 [VA804FBK] ▶ 1653 x 1074 x 1350 [VA804FBK]	▶ 1100 x 1268 x 1350 [VA806FBK] ▶ 1653 x 1268 x 1350 [VA806FBK]
Peso De La Máquina [Kg]	65	69	72	80
Ambiente De Trabajo	650 x 540 x 610	▶ Temp. 10° a 45° C ▶ HR hasta 90% ▶ Emisión de Sonido $\leq 70\text{dB}$		
Accesorios incluidos	▶ Inserto afilador de disco in situ ▶ Kit de limpieza y lubricación ▶ Manual de operación			
**Opcionales y Complementarios	▶ Mesa con ruedas y freno ▶ Bastidor estructural con pies de nivelación, ruedas y freno ▶ Interleaver para colocación de separadores entre tajadas [Electro neumático] ▶ DL804 - Dobrador de rebanadas para presentación artesanal ▶ BIES - Sistema para corte inclinado de productos embutidos o salmón ahumado ▶ CHEESE EDITION CERA3® en superficies de contacto con producto, disco teflonado y cadenas de pocas agujas			

N.A No Aplica • ** Opcional No Incluido Como Estándar • La dimensiones en los casos FB y FBK incluyen bastidor estructural con ruedas y freno • Los valores de rendimiento productivo dependerán de la consistencia del producto, su temperatura al momento del corte, grosor de tajada y condiciones propias de la operación y suministro oportuno de producto.



BIES - Dispositivo para corte inclinado de productos espaciales



Interleaver trabajando con queso tajado escalonado



Interleaver



Maestría en innovación con pasión

