



MasterMachines® es un líder integrador y fabricante de maquinas para procesamiento y empaque de productos cárnicos, dentro de sus líneas, MasterMeat® comprende equipos de tronzado, corte, mezclado, masajeado, embutido, atado, pelado, apanado y empaque desde la producción artesanal 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 MasterMeat® 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 líquidos, 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.



**MEZCLADORAS - AMASADORAS**

ARTESANALES E INDUSTRIALES SIN VACIO

By:



info@vrasystems.com  
Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá - Colombia  
Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810

[www.vrasystems.com](http://www.vrasystems.com)



Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterMeat®



# MEZCLADORAS-AMASADORAS SIN VACÍO

PRODUCCIÓN ARTESANAL / PROFESIONAL E INDUSTRIAL



Salchicha Vienesas



Chorizo Fresco



Mortadella

Industrial Line



Las mezcladoras-amasadoras de la línea MasterMeat® son unas máquinas semi & automáticas ideales para la mezcla de masas principalmente para producción de embutidos de proteína animal o vegetal pero también aplicables a repostería, producción láctea, etc; Son robustas y confiables con las que logrará productos de alta calidad, la gama comprende equipos para restaurantes, casinos, carnicerías y fabricas industriales en múltiples industrias del procesamiento de alimentos.

En este catálogo les ofrecemos lo mejor del conocimiento, experiencia y las maquinas más modernas e innovadoras de este sector, recientemente diseñadas con avanzada tecnología software 3D y el soporte de investigación y desarrollo I+D+i de la Unión Europea, atendiendo las más variadas exigencias del mercado internacional, con su producción de forma eficiente, práctica, higiénica y segura.

Mezcle masas de derivados cárnicos

Mezcle derivados de soya y productos vegetarios

Mezcle masas de cereales y especias



Chorizo Madurado / Ahumado



Salame



Morcilla



AMP95L Hybrid

Completa construcción en acero inoxidable AISI 304, tolva, tapa y chasis de fabricación muy robusta

Mecanismo volcable de fácil operación, con bloqueadores y asas ergonómicas

Molino Enterprise 32 con motor independiente de 5,5HP (Opcional Unger 98 con doble y triple corte)

Brazo central tipo pala "T" y álabes dobles laterales, opimo para mezclar y amasar todos los ingredientes y diferentes tipos de masas.

Motor de mezclador independiente de 1.75HP

BT11000

Línea De Producción Automática De Carne Molida Porcionada

PCM-50

AMP95L

Mecanismo volcable de fácil operación, con bloqueadores y asas ergonómicas

Completa construcción en acero inoxidable AISI 304, tolva, tapa y chasis de fabricación muy robusta

Ruedas robustas para facilitar desplazamiento con freno

Diseño higiénico, superficies pulidas, sin cantos con radios según norma CE para facilitar limpieza.

Panel de control digital con 10 prog. programable tiempo y velocidades de amasado y mezclado variables

Elevador hidráulico para carro tipo trolley Euro estandarizado de 200L

Brazo central tipo pala "T" con doble sentido de giro, adecuada para amasar todo tipo de productos y repartir perfectamente los ingredientes.

AM150L



Mandos industriales muy resistentes y ubicados estratégicamente para brindar ergonomía, seguridad y duración a los mismos

Potentes y eficientes motores eléctricos de ultima tecnología

Panel de control digital programable tiempo y velocidades de amasado y mezclado variables

Tolva volcable hidráulicamente para facilitar la descarga y la limpieza.

AM300L



Pies ajustables para pisos desnivelados, con sistema anti-vibración

Cuadro eléctricos con control de acceso y protección industrial IP65, depósito de aceite independiente en sistemas hidráulicos

Equipos artesanales / Profesionales



AM40L



AM20L



AM100L

Mandos industriales ubicados estratégicamente para brindar ergonomía y seguridad

Mecanismo volcable de fácil operación, con bloqueadores y asas ergonómicas

Modelos y Opciones

Modelo	AM20L	AM40L	AM100L	AM150L	AM300L	AMP95L•Hybrid
Volumen Del Deposito [Litros]	20 L	40 L	100 L	150 L	300 L	95 L
Capacidad Deposito Para Carne [Kg]	±12 Kg	±25 Kg	±65 Kg	±105 Kg	±200 Kg	±65 Kg
Función Mezclado / Amasado	▶ Sí con brazo tipo pala T y doble sentido de giro Horario Mezcla / Antihorario Amasa					
Función Molino / Picado	N.A			▶ Sí Enterprise 32		
Capacidad Picado HP • Kg/h	N.A			5,5 HP • 1500Kg/h		
Sistema De Carga De Deposito	Manual			Auto - Hidráulico		Manual
Sistema Descarga De Deposito	Manual - Deposito basculante			Auto - Hidráulico		Manual - Dep. basculante
Control De Funciones	▶ Eléctrico de accionamiento directo (Sin Temporizador)			▶ Control digital programable temporizado		
Nivel De Ruido A 1m [dB]	65 dB (A)		68 dB (A)		69 dB (A)	
Ambiente De Trabajo [T° C / %HR]	5° C a 40° C / 20% a 90% HR - Protección IP55			5° C a 40° C / 20% a 90% HR - Protección IP65		
Conexión Eléctrica [V / Ø / Hz]	110 V / 1 Fase / 60Hz [**Opcional: 220 Volts / 3 Fases / 60Hz]			220 Volts / 3 Fases / 60Hz]		
Potencia Total Instalada [KW - HP]	0,25 KW - 0,35 HP	0,60 KW - 0,75 HP	1,35 KW - 1,75 HP	1,50 KW - 2,0 HP	5,20 KW - 7,0 HP	5,5 KW - 7,25 HP
Tamaño De La Maquina WxLxH [mm]	310 x 560 x 500	439 x 725 x 652	465 x 930 x 1002	490 x 1070 x 1098	1055 x 2650 x 1430	643 x 1110 x 1580
Peso De La Maquina [Kg]	±29 Kg	±74 Kg	±122 Kg	±175 Kg	±780Kg	±230Kg
Accesorios incluidos	▶ Herramientas de desmontaje limpieza y lubricación			▶ Primera carga de aceite hidráulico en los modelos que tienen estos sistemas		
**Accesorios Opcionales No Incluidos	▶ PCM50 - Porcionador automático neumático de carne molida ▶ RBT11000 Banda transportadora inclinada para recepción de porciones					

N.A No Aplica • \*\* Opcional No Incluido Como Estándar • Los valores de capacidad del depósito dependerán de la consistencia del producto [pastas finas o gruesas]



**MASTER MACHINES**  
Maestría en innovación con pasión

