

Tecnotrip

VACUUM PACK TECHNOLOGY



Las soluciones más rentables
en **envasado al vacío** y **proceso**
para la industria alimentaria

Tecnotrip es una empresa familiar fundada en 1983 especializada en el diseño, fabricación y comercialización de envasadoras al vacío y maquinaria para la industria cárnica

Valores como la seriedad, el compromiso, la calidad y el servicio personalizado han hecho de Tecnotrip una empresa con una gran reputación y líder en el mercado. Nuestra dedicación y constancia, así como nuestra profesionalidad, son los pilares que hacen de Tecnotrip el partner ideal. Así lo avala una extensa cartera de distribuidores y clientes en diversos sectores del mercado, como fábricas de embutidos, carnes, pescados, cadenas de distribución y también pequeños comercios.

Nuestra misión es diseñar, fabricar y comercializar productos de alta calidad, enfocados en conseguir la satisfacción total del cliente. Tenemos un claro objetivo: suministrar un producto que supere las expectativas de nuestros clientes.

Disponemos de un servicio técnico que garantiza una atención inmediata gracias a nuestro personal cualificado con más de 30 años de experiencia en el sector. Asimismo la red de distribución de Tecnotrip ofrece un servicio rápido y personalizado que garantiza la máxima calidad.



Especialistas en envasado al vacío

En Tecnotrip somos pioneros en la introducción de las técnicas de envasado al vacío. Esto nos permite gozar de una experiencia de más de 30 años en el sector del envasado al vacío.



Durabilidad de los equipos

Tecnotrip solo usa materiales de primera calidad y componentes de las marcas más reconocidas a nivel internacional como las bombas de vacío Busch.



Servicio integral



Tecnotrip dispone de un amplio stock de **piezas de recambio.**



Tecnotrip dispone de un amplio stock de **consumibles.**



La mejor manera de transmitir confianza al cliente es mediante un **servicio de atención al cliente** experimentado que pueda satisfacer las necesidades en el menor tiempo posible y de la manera más eficiente. Tecnotrip, así como sus distribuidores, disponen de personal técnico especializado que garantizan una respuesta rápida y eficaz, telefónica y/o presencialmente.

Para más información:

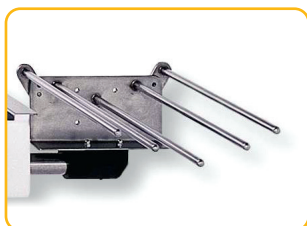


Para termoselladoras:
barquetas preformadas
bobinas de film

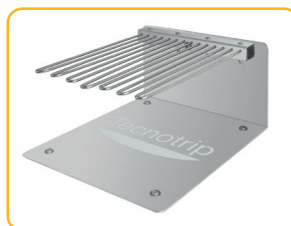


Para envasado al vacío:
bolsas para conservación,
cocción y retráctiles

Accesorios



Embolsadores para carnes y jamones



Embolsadores para loncheado y piezas al vacío

Características generales

Fabricación según las normas más estrictas de calidad y control

Conforme a las normas CE

Construidas en acero inoxidable, siguiendo las normativas del sector alimentario

Programador digital con tecnología CMD en todos los modelos

Fácil mantenimiento y limpieza

Gas

El uso de una combinación de vacío con determinadas mezclas de gases como nitrógeno (N_2), dióxido de carbono (CO_2) y oxígeno (O_2), protege el envasado de productos frágiles, evita su deformación y mantiene el color de la carne.

Aire progresivo

Soft-Air

Controlando la velocidad de entrada del aire en la campana, se evita que el producto se desplace y que la bolsa llegara a perforarse debido a un brusco impacto con el aire entrante.

Tecnología CMD

La constante evolución tecnológica y la experiencia de Tecnotrip han permitido la creación del nuevo programador digital con tecnología CMD que engloba diferentes programas para distintos sectores, en un solo programador. Resistente a altas concentraciones de humedad ambiental, permite su utilización en las condiciones más adversas con total fiabilidad.

Tipos de soldadura



SS

Soldadura simple



SC

Soldadura simple + Corte sobrante regulable individualmente



SD

Soldadura doble regulable individualmente



SB

Soldadura Bi-activa + Corte sobrante regulable individualmente



Sistema CD

Funciones standard

- 30 programas a seleccionar
- Control de vacío por sensor
- Función de vacío complementario
- Programa de vacío progresivo
- Control de entrada de gas por sensor
- Entrada de aire progresivo "Soft -Air"
- Programa de verificación de vacío
- Paro manual de vacío
- Contador de ciclos
- Control de cambio del aceite
- Programa de precalentamiento bomba
- Soldadura simple (SS)
- Control independiente de las soldaduras

Opcional

- Soldadura doble (SD), o bien soldadura simple + corte sobrante (SC), regulables individualmente
- Soldadura bi-activa (SB) en mod. EVA-9, EVA-9-11, EVD-19 y EVD-A-20
- Inyección de gas (de serie en algunos modelos)



Sistema Compact

Funciones standard

- Control de vacío por tiempo
- Control de soldadura por tiempo
- Soldadura doble (SD)
- Paro directo manual del vacío

Soluciones de vacío

Sobremesa

EVT-14
Envasadora al vacío de campana de sobremesa, ideal para puntos de venta con muy poco espacio y laboratorios.

**EVT-7-TD
EVT-7-Compact**
Envasadora al vacío de campana de sobremesa, ideal para el envasado de piezas cortas en gran cantidad, con sobres de lonjeado de jamón, queso, etc.

EVT-10
Envasadora al vacío de campana de sobremesa, ideal para el envasado de piezas largas, como salmón, lomo embuchado, chorizos, salchichones.

EVT-28
Envasadora al vacío de campana de sobremesa, ideal para el envasado de piezas largas, como salmón, lomo embuchado, chorizos, salchichones.

Campana simple

EV-15
Envasadora al vacío de campana simple, ideal para producciones pequeñas y medianas, sus barras de soldadura permiten el envasado rápido de varias bolsas pequeñas al mismo tiempo.

EV-13
Envasadora al vacío de campana simple, su forma rectangular permite envasar piezas de longitud mediana (embutidos, carnes, jamones, etc.) o bien varias bolsas simultáneamente.

EV-25
Envasadora al vacío de campana simple, su forma rectangular permite envasar piezas de gran longitud (embutidos, carnes, jamones, etc.) o bien varias bolsas simultáneamente.

Doble campana manual

EVD-22
EVD-16
EVD-19
EVD-19-11
Envasadoras al vacío de campana doble manual de doble producción, ideales para alta producción, adecuadas para envases de grandes o pequeñas dimensiones.

EVC-A-30
Envasadora al vacío de campana de pequeño y mediano tamaño con cinta, de carga y descarga automática. Para altas productividades de todo tipo de productos, de medianos y pequeño tamaño tales como loncheados, turrón, etc...

Carga y Descarga automática

EVC-A-30
Envasadora al vacío de campana de pequeño y mediano tamaño con cinta, de carga y descarga automática. Para altas productividades de todo tipo de productos, de medianos y pequeño tamaño tales como loncheados, turrón, etc...

Descarga automática de doble campana

EVD-A-20
Envasadora al vacío de campana doble automática de doble producción, ideal para alta producción, adecuada para envases de grandes o pequeñas dimensiones. Sincronizable con los tanques de retráctil RET-A-4/11 y cinta transportadora.

EVD-A-20+CT-3000+RET-A-4

Descarga automática de campana simple

EVA-9-11
Envasadora al vacío de campana simple, con descarga automática, ideal para alta producción, adecuada para envases de grandes o pequeñas dimensiones. Sincronizable con los tanques de retráctil RET-A-4/11 y prealimentador.

EVA-9-11+PA-9-11+RET-A-4

Carga y descarga automática

EVC-26
EVC-27
Envasadoras al vacío de campana simple, con carga y descarga automática, ideal para alta producción, adecuada para envases de grandes o pequeñas dimensiones. Sincronizables con los tanques de retráctil RET-A-4/11.

EVC-27+RET-A-4

Tanques de retráctilado

RET-2
RET-2-80
Tanques de retráctilado con entrada y salida del producto manual, para hacer el retráctilado de la bolsa después de que el producto se haya envasado al vacío. Sistema de inmersión en agua caliente (hasta 100°C).

RET-A-4
RET-A-4-11
Tanque de retráctilado con entrada y salida del producto automática, ideal para montar en líneas de envasado y sincronizada con las envasadoras al vacío automáticas EVA-9-11, EVD-A-20, EVC-26.

Secadores

TSA
Secador de bolsas con entrada y salida del producto automática, ideal para completar líneas automáticas de envasado y enlazarlas con procesos de pesaje y etiquetado automático.

Manuales

TSM-50
Termoselladora manual al vacío (o sin vacío) para envases preformados. Económica e ideal para pequeñas producciones con posibilidad de un cambio de molde constante. Envasado con atmósfera modificada, para conseguir una mayor conservación, así como facilitar el almacenaje y el transporte.

TSM-50-C
Termoselladora manual al vacío (o sin vacío) para envases preformados. Ideal para pequeñas producciones con posibilidad de un cambio de molde constante. Envasado con atmósfera modificada o con efecto SKIN, para conseguir una mayor conservación, facilitar el almacenaje y sobretodo una mejor presentación, indicada para productos con valor añadido.

Semi-automáticas

TSB-100
TSB-A-100
Termoselladora semiautomática al vacío para envases preformados. Ideal para medianas producciones. Envasado al vacío con atmósfera modificada, para conseguir una mayor conservación, una mejor presentación, así como facilitar el almacenaje y el transporte.

Automáticas

TSB-AC-70/175
Termoselladora automática continua al vacío, sin vacío o con efecto SKIN para envases preformados, ideal para medianas y grandes producciones. Envasado al vacío en atmósfera modificada, para conseguir una mayor conservación, una mejor presentación, así como facilitar el almacenaje y el transporte.

TERMOSELLADORAS

Soluciones de proceso

SAP-70
Bombo al vacío para masaje y salazón equipado con un programador digital de 30 programas. Ideal para productos como: jamón york, bacon, pollos, paletillas, jarretes, codillos...todo tipo de carne con y sin hueso. Capacidad en kg: 30.

SAP-200
Bombo al vacío para masaje y salazón equipado con un programador digital de 30 programas. Ideal para productos como: jamón york, bacon, pollos, paletillas, jarretes, codillos...todo tipo de carne con y sin hueso. Capacidad en kg: 90.

SAP-470
SAP-800
Bombo al vacío para masaje y salazón equipado con un programador digital de 30 programas. Ideal para productos como: jamón york, bacon, pollos, paletillas, jarretes, codillos...todo tipo de carne con y sin hueso. Capacidad en Kg: SAP 470 - 220 SAP 800 - 400

MÁQUINAS DE ELABORACIÓN

Soluciones de proceso

TD-90
TD-96
Cortadora múltiple, para cortar en dados, tiras, rodajas o rallado...para la guarnición y elaboración de ensaladas, pizzas, pinchos... Adecuada para todo tipo de productos. Indicada para producciones pequeñas de menos de 1400Kg/h.

TD-120
TD-126
TD-140
Cortadora múltiple, para cortar en dados, tiras, rodajas o rallado...para la guarnición y elaboración de ensaladas, pizzas, pinchos... Adecuada para todo tipo de productos. Indicada para producciones grandes de menos de 3200Kg/h.

TC-1100 TC-700
Cortadora de todo tipo de carnes, con o sin hueso, como costillas, entrecot, filetes, libritos de lomo...También charcutería, pescado.

TDSH-90
Cortadora compacte, especial para corte en continuo de frutas y verduras. Indicada para espacios reducido.

TD-105
TD-112
Cortadora múltiple, para cortar en dados, tiras, rodajas o rallado...para la guarnición y elaboración de ensaladas, pizzas, pinchos... Adecuada para todo tipo de productos. Indicada para producciones medianas de menos de 2100Kg/h.

CORTADORAS

VAKONA

IDEAL-EUROPA-TWIN
Inyectores de salmuera manuales de la marca alemana VAKONA. Pueden inyectar cantidades precisas de salmuera a productos con y sin hueso. Hasta las salmueras más viscosas pueden ser inyectadas higiénicamente con seguridad y fiabilidad. Disponibles de 9 a 184 agujas.

PI-PIH
Inyectores de salmuera automáticas de la marca alemana VAKONA. Pueden inyectar cantidades precisas de salmuera a productos con y sin hueso. Hasta las salmueras más viscosas pueden ser inyectadas higiénicamente con seguridad y fiabilidad. Disponibles de 9 a 184 agujas.

VM
Bombos-amasadoras al vacío de la marca alemana VAKONA. Altamente útiles para muchos procesos de producción, tanto para los derivados de la carne, pescados, como cocinados o ensaladas. Disponibles de 60 a 1800 Lts.

ESK
Bombos-amasadoras al vacío refrigerados de la marca alemana VAKONA. Altamente útiles para muchos procesos de producción, tanto para los derivados de la carne, como cocinados o ensaladas. Disponibles de 60 a 850 Lts.

STL-C
Bombo-amasador al vacío de la marca alemana VAKONA especial hostelería y catering. Altamente útil para muchos procesos de producción, tanto para los derivados de la carne, pescados, como ensaladas y cocinados como cremas, salsas, purés, etc... Capacidad 250 litros.

MÁQUINAS DE ELABORACIÓN

ENVASADORAS DE CAMPANA

ENVASADORAS DE CAMPANA

TANQUES RETRÁCTILES Y SECADORES

Tecnotrip, S.A.

C/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord
08226 Terrassa (Barcelona) España
Tel.: +34 93 735 69 69
WhatsApp: 695 781 799
tecnotrip@tecnotrip.com