



CATÁLOGO

C/ Juan Ruiz, 4 Bajo
28220 Majadahonda (Madrid)
Tel.: 91 6384971
Fax: 91 6344624
servinal@servinal.com
www.servinal.com



C/Juan Ruiz 4 Bajos, 28220 - Majadahonda, Madrid T: +34 916384971 Fax: +34 916344624
email: servinal@servinal.com www.servinal.com

	<u>PAG.</u>
Pinchar en el concepto para ir a la página	
LONCHEADORAS:	3-5
DESESPINADORAS:	5-7
EXTRACTOR DE CARNE OSCURA:	7
TRIMMING LINE:	7
TRIMMING MACHINE:	7
LONCHEADORES DE SEMICONGELADOS:	8
VOLTEADOR:	8
GIRADOR:	8
DISTRIBUIDOR DE PESCADO:	8
FILETEADORAS:	9
ABRIDORAS:	9
VACUNADORA:	9
DESCONGELADORES:	10
HORNOS DE AHUMAR:	10
LAVADORES DE CARROS:	10
LAVADORES DE BANDEJAS:	11
PELADORAS, DESPELLEJADORAS. DESCORTEZADORAS:	11-12
CORTADORAS:	12
SIERRAS DE CINTA:	12
CORTADORAS DE SEMISOLIDOS:	13
ABLANDADORAS DE CARNE – TENDERIZADORAS:	13
PORCIONADORAS, FORMADORAS:	13
EMPANADORAS, REBOZADORAS, FREIDORAS:	13-14
UNTADORA DE MANTEQUILLA Y PASTAS:	14
ENVASADORAS AL VACÍO:	15
COMPACTADORES:	15
NUEVOS PRODUCTOS	16
RECAMBIOS, ACCESORIOS ÚTILES:	16-18

LONCHEADORA SALMCO SM 3015

Máquina manual para corte de Bacalao, Atún, Salmón, etc. a una temperatura de entre -6° a -10° .
El ángulo de corte puede ser ajustado entre 10° y 30°



LONCHEADORA SALMCO SM 3026

Máquina para corte y porcionado de Bacalao, Atún, Salmón, etc. a una temperatura de entre -6° a -10° .
Angulo de corte entre $10-40^{\circ}$ y hasta 60 cortes por minuto.



LONCHEADORA SALMCO SM 3027

Loncheadora compacta, automática de sobremesa, con bandeja rectangular y plato móvil redondo para salmón, trucha, carpaccio y otros.

A una temperatura de corte de entre -6° a -10° .



LONCHEADORA SALMCO SM 3029

Máquina de acero inoxidable totalmente automática, para corte y porcionado de Salmón, Atún, Bacalao, etc. a temperatura entre -6° y -9° C. Angulo de corte de 10 a 40° C, hasta 60 cortes por minuto, con interfoliador, alimentador de bandejas.



LONCHEADORA SALMCO SM 5118

Máquina de acero inoxidable de 1 vía, para corte de Salmón y otros, a una temperatura de -5° a $+6^{\circ}$ C, con ángulo de corte de 10 a 25° C, y una capacidad de corte de 60 a 75 cortes por minuto.



LONCHEADORA SALMCO SM 5218

Máquina de acero inoxidable para corte de Salmón, Trucha, etc. y porcionado en grupos de lonchas de 2 ó más unidades, a temperatura de -4 a $+6^{\circ}$ C. Angulo de corte de 15 a 25° ó 18° a 40° C. Capacidad de hasta 75 cortes por minuto.



LONCHEADORA SALMCO SM 5418

Máquina de Acero Inoxidable de doble vía para el corte de planchas de Salmón, Trucha, etc., con cintas de rodillo para bandejas de cartón. Temperatura de corte de -4° a $+6^{\circ}$ C, ó de 18° a 40° C. Capacidad hasta 200 cortes por minuto.



LONCHEADORA SALMCO SM 5500

Máquina de acero inoxidable de corte horizontal de una vía para el corte de salmón, trucha, etc. Temperaturas de corte de -4° a $+6^{\circ}$.

Pantalla táctil para gestión de programas.



LONCHEADORA PORCIONADORA SALMCO SM 5290 (SUSHI Y OTROS)

Máquina para el corte de Salmón, Trucha, etc. Sistema de corte con cinta de alimentación. Con ángulos de corte de 15°, 45° hasta 90° Sistema de cinta para las lonchas cortadas.



LONCHEADORA PORCIONADORA SALMCO SM 5490 (SUSHI Y OTROS)

Máquina de doble línea para el corte de Salmón, Trucha, etc. Sistema de corte con cinta de alimentación. Con ángulos de corte de 15°, 45° hasta 90° Sistema de cinta para las lonchas cortadas.



LONCHEADORA PORCIONADORA SALMCO SM 5318

Máquina de doble línea para el corte de Salmón, Trucha, etc. porcionado en grupos de lonchas de 2 o más unidades, con patas ajustables en altura. Sistema de corte con cinta de alimentación. Sistema de cinta para las piezas cortadas. Caja de controles de acero inoxidable (IP 65) con PLC con pantalla táctil sistemas neumático.



Desespinaadora EM 52

1 línea, 1 cabezal desespinaador de capacidad aproximada 350 - 700 kilos por hora. Mínimo daño en la extracción de la máxima cantidad de espinas de los filetes. Fácil limpieza.



Desespinaadora EM 52 Twin

1 línea, 2 cabezales desespinaadores llegando a las partes más difíciles de los pescados permitiendo una extracción máxima de espinas de los filetes. Capacidad aproximada 350 - 700 kilos por hora. Fácil limpieza.



Desespinaadora 102

2 líneas, 2 cabezales desespinaadores. Capacidad aproximada 700-1500 Kg. por hora. La máquina precisa para su funcionamiento de uno a cuatro operarios aproximadamente, incluidos los inspectores. Fácil limpieza.



Desespinaadora 102 Twin

2 líneas, 4 cabezales desespinaadores, llegando a las partes más difíciles de los pescados permitiendo una extracción máxima de espinas de los filetes. Capacidad aproximada 700-1500 Kg. por hora. Fácil limpieza



Desespinaadora EM 202

4 líneas, 4 cabezales desespinaadores. Se puede inclinar la sección desespinaadora. Capacidad 1.500 – 3.000 kilos por hora. La máquina precisa para su funcionamiento de uno a cuatro operarios aproximadamente incluidos los inspectores. Fácil limpieza.



Desespina EM 202 Twin

4 líneas, 8 cabezales desespina, llegando a las partes más difíciles de los pescados permitiendo una extracción máxima de espinas de los filetes. Se puede inclinar la sección desespina. Capacidad 1.500 – 3.000 kilos por hora. Fácil limpieza.



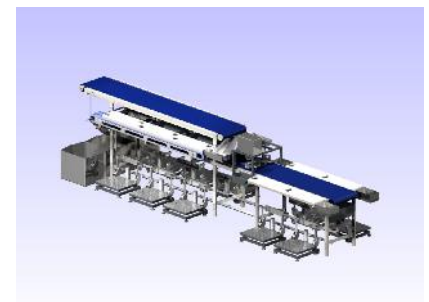
Extractor de carne oscura KOB 400

La máquina corta automáticamente con cuchillas el triángulo oscuro del filete de salmón o trucha y lo extrae con vacío. No necesita operarios. Capacidad aproximada 1.200 filetes por hora, implementación en línea. No necesita operarios. Fácil limpieza



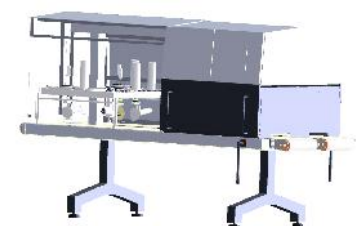
Trimming line

Línea de Ribeteado (*Trimming line*) con Desespina (*pinbone remover*) es una unidad compacta que desespina y ribetea en un solo proceso. La Línea de Ribeteado (*Trimming line*) esta construida para que el personal no tenga que levantar el filete durante el proceso. Los filetes alimentan automáticamente la Desespina (*pinbone remover*) y continúan a la sección de inspección.



Trimming Machine

Máquina diseñada para el corte del vientre, aletas, grasa, etc. del filete del salmón y trucha.
Capacidad: 46 filetes / minuto



Loncheadora de salmón KSL 950

250 lonchas por minuto de 1 a 5 mm. Puede lonchar filetes pequeños y grandes. Los filetes pueden ser loncheados desde la cabeza a la cola o de cola a cabeza. El ángulo de loncheado se ajusta automáticamente durante el proceso entre 8 a 45 grados. Temperatura de corte entre -8° y -15°.



Loncheadora de atún KSL 950

Con alimentador para lomas de atún. 250 lonchas por minuto de 1 a 5 mm. Puede lonchar filetes pequeños y grandes. Temperatura de corte entre -8° y -15°.



Volteador FO100

De cabeza o al contrario – y del lado de la piel al lado de la carne o al contrario. Capacidad aproximada 2 x 18 filetes / minuto. Fácil limpieza



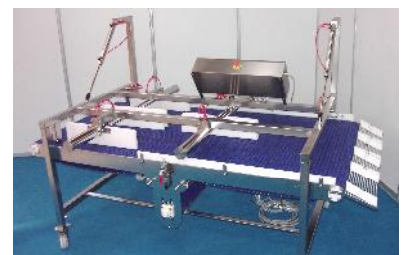
Girador de pescado FV 100

Gira los filetes en la línea de procesamiento de la cola a la cabeza o al contrario.



Distribuidor de pescado FB 200

Distribuye los filetes de 2 a 4 líneas automáticamente.



FILETEADORA PISCES

Máquina fileteadora para pescados fresco tales como Salmón, Trucha, Lubina, Dorada, etc.



FILETEADORA VMK - ARENCO

Para el proceso de especies pelágicas. Sardina, Anchoa, Caballa, etc.



ABRIDORA DE BACALAO Y OTROS PESCADOS BLANCOS SIMILARES, NORDIC FK-100

Preparada para abrir pescado salado, húmedo, eviscerado y descabezado, especies como Bacalao y otros pescados blancos de estructura similar.



VACUNADORA NORDIC NFT - 10/20

Para la vacunación, clasificación y conteo de peces vivos (dosis exacta de vacunación)

NFT 10 vacuna y clasifica crías de salmón y trucha.

NFT 20 vacuna y clasifica crías de pescado blanco.

Nueva máquina, con nuevos beneficios con rápida recuperación de inversión.





C/Juan Ruiz 4 Bajos, 28220 - Majadahonda, Madrid T: +34 916384971 Fax: +34 916344624
email: servinal@servinal.com www.servinal.com

DESCONGELADORES

Cámaras de atmósfera controlada, para la descongelación de cualquier tipo de producto, con un mínimo consumo de energía y agua, y máxima preservación de las cualidades organolépticas del producto.

Capacidades desde 500 kg. Aproximadamente hasta 9.000 Kg. o más.



HORNOS DE AHUMAR SEMI INDUSTRIALES

Diseñados para Restaurantes, Hoteles, Laboratorios, Pequeña y Medianas Industria, capaces de ahumar en frío y en caliente. Fáciles de instalar.

Con capacidades desde 25 a 130 Kg. por carga. (Ciclo)



HORNOS DE AHUMAR INDUSTRIALES

Especialmente diseñadas para ahumar en frío y en caliente, con flujo de aire horizontal, de manera que el producto en cualquier zona del horno mantiene las mismas características.

Con productor automático de humos.

Capacidades desde 250 hasta 2.500 Kg. por carga.(ciclo)



LAVADORES DE CARROS

Armario de acero inoxidable diseñado para lavar los carros de los hornos de ahumar conjuntamente con sus bandejas.

Ciclo de lavado entre 12 y 25 minutos según periodicidad del lavado.



[Volver al índice](#)

LAVADORAS DE BANDEJAS

Diseños estándar para diferentes tipos de bandejas y aplicaciones (pescados, carnes, panadería, pastelería, etc.).

También diseños especiales según pedido.



PELADORAS DE PESCADO, CEFALÓPODOS Y DESPELLEJADORA, DESCORTEZADORAS DE CARNE VARLET DE SOBREMESA

Máquinas para quitar la piel a pescados planos, alas de Raya, Filetes de pescados frescos o ahumados como Salmón, Trucha, cefalópodos, etc.

Descortezar y/o despellejar cerdo, vacuno, aves, etc.

Con diferentes anchos de trabajo.



PELADORAS DE PESCADO, CEFALÓPODOS ,Y DESPELLEJADORA, DESCORTEZADORAS DE CARNE VARLET

Máquinas para quitar la piel a pescados planos, alas de Raya, Filetes de pescados frescos o ahumados como Salmón, Trucha, cefalópodos, etc.

Descortezar y/o despellejar cerdo, vacuno, aves, etc.

Con bastidor y cestilla para recepción de pieles.

Con diferentes anchos de trabajo.

Sobre ruedas.



PELADORAS DE PESCADO, CEFALÓPODOS ,Y DESPELLEJADORA, DESCORTEZADORAS DE CARNE VARLET AUTOMÁTICAS

Máquinas para quitar la piel a pescados planos, alas de Raya, Filetes de pescados frescos o ahumados como Salmón, Trucha, cefalópodos, etc.

Descortezar y/o despellejar cerdo, vacuno, aves, etc.

Con diferentes anchos de trabajo.

Sobre ruedas.

Con cintas de entrada y salida.



CORTADORAS DE PESCADOS Y CHULETAS VARLET.

Para cortar rodajas de pescados y chuletas de cerdo.

Automática o manual.



SIERRAS DE CINTA

Sierra de cinta para cortar congelados de medio y gran tamaño, de alta velocidad.



MÁQUINA CORTADORA CUTMATIC MAI MODELO 807 P

Máquina cortadora con cuchilla oscilante Para corte profesional de salchichones, embutidos, carne asada, tartas de carne, jamón cocido y otros de similar textura suave, pero no dura, productos cárnicos descongelados sin hueso.



MÁQUINAS TENDERIZADORAS

Ablandadoras para carne deshuesada, la carne conserva su aspecto original, pero se vuelve tierna y jugosa.

Existen modelos manuales, semiautomáticas y automáticas.



PORCIONADORA Y FORMADORA

La **Formatic** garantiza una máxima precisión en el formado y porcionado de una gran variedad de alimentos y productos.



REBOZADORAS

Aplica cobertura de alta calidad a productos (carne, pescado, vegetales, marinados, frescos y marinados). También reboza para hacer tempura.



EMPANADORAS

Diseñadas para el empanado de productos de tamaño medio.



FREIDORAS

Con posibilidad de pre fritura o fritura total de los alimentos (anillas de calamar, pollo Kentucky, rollitos de primavera, aros de cebolla, palitos de pescado, hamburguesas, etc.)

Versátil, desde fritura de productos en tempura a productos empanados.



EMPANADORA, REBOZADORA, FREIDORA (ECONOFRY)

La **Econofry** desarrollada para ofrecer las ventajas del rebozado, empanado y fritura de alimentos, en producciones de escala media.

Compatible con la de formadoras de alimentos **Formatic**.



UNTADORA DE MANTEQUILLA Y PASTAS (SPREADMATIC)

La **Spreadmatic** proporciona el untado automático de productos en el pan.

Los modelos se acoplan fácilmente a cintas transportadoras de sándwich.

Es adecuada para pan en rebanadas, redondos y alargados, como baguettes o mini-baguettes.

Capacidades: 1.000, 3.000 y 6.000 rebanadas/hora



MÁQUINAS ENVASADORAS AL VACÍO

Máquinas envasadoras al vacío, especialmente diseñadas para distintos tipos de productos según su volumen, con bombas de vacío de baja, media y alta capacidad.



COMPACTADOR DE POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS)

Máquinas diseñadas para compactar las cajas de pescado de Poliestireno expandido (EPS), Porespán (cartón blanco). Densidad del EPS compactado: 300 Kg/m³ Reducción de volumen de 50:1

Producción 25 Kg/h.
100 Kg/h.
200 Kg./h.



COMPACTADOR ESCURRIDOR DE PET Y LATAS

Máquina diseñada para compactar el PET y latas de aluminio o similar reduciendo su volumen en botellas de PET con una relación de hasta 8 a 1.

Producción 350 Kg./h.





C/Juan Ruiz 4 Bajos, 28220 - Majadahonda, Madrid T: +34 916384971 Fax: +34 916344624
email: servinal@servinal.com www.servinal.com

TERNOFORMADORAS, SEGUNDA PIEL, SELLADORAS DE BANDEJAS

Diversos modelos



KOS 20 Vacío + tanque

Absorbe las espigas y agua de la máquina EM reduciendo el consumo de agua en un 50%.



Cintas Transportadoras

Construidas según las especificaciones del cliente.



KOS 10 Puesto de Trabajo (agua + aire)

Con altura elevadora de 100 – 300 mm.
Con un elevador plegable de 100 - 450 mm.



[Volver al índice](#)



C/Juan Ruiz 4 Bajos, 28220 - Majadahonda, Madrid T: +34 916384971 Fax: +34 916344624
email: servinal@servinal.com www.servinal.com

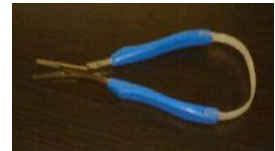
CARROS Y BANDEJAS

Para hornos de ahumar y descongeladores.



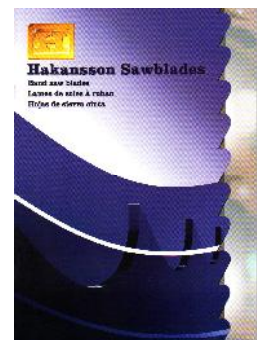
PINZAS PARA QUITAR LAS ESPINAS

Pinzas profesionales de Acero Inoxidable, especialmente diseñadas para salas de elaboración, para quitar espinas de Salmón, Trucha, Bacalao, etc.



HOJAS DE SIERRA DE CINTA

Para distintas máquinas de corte de congelado.



TERMINALES DE CORTE (Insert) (Cutting edge)

Pieza que hace de tope para la cuchilla donde se corta el pescado ahumado en lonchas.

Diseñada para las máquinas GEBA Compact, GEBA GPS200, GEBA WSM ..., Salmco SM ...,



ACEITE NEVASTANE

Aceite que puede estar en contacto con alimentos, para lubricar las máquinas y alargar su duración.

[Volver al índice](#)



C/Juan Ruiz 4 Bajos, 28220 - Majadahonda, Madrid T: +34 916384971 Fax: +34 916344624
email: servinal@servinal.com www.servinal.com

CUCHILLAS PARA LONCHEADO DE PESCADO

Varios tipos de cuchillas para diferentes tipos de máquinas (Salmco, Geba, etc.) y pescados.

CUCHILLAS PARA FILETEADORA

Todas las marcas de fileteadora.

Para otros recambios consultar.

[Volver al índice](#)