

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.



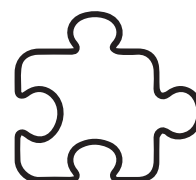
Atención inmediata

Nuestro servicio técnico garantiza una respuesta rápida que evite demoras en la producción y solucionar el problema lo antes posible.



Soporte personalizado

Tanto Tecnotrip directamente como sus distribuidores disponen de personal técnico especializado para solucionar las incidencias de la manera más eficiente posible.



Servicio integral

Tecnotrip dispone de un amplio stock de piezas de recambio y consumibles como bolsas de vacío, barquetas preformadas y bobinas de film.

Beneficios de trabajar con Tecnotrip

Tecnotrip ofrece equipos altamente fiables, con una larga durabilidad, equipados técnicamente con soluciones contrastadas que ofrecen un alto rendimiento al usuario debido a su bajo número de incidencias.



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 Post-venta

La mejor manera de transmitir confianza al cliente es mediante un servicio de atención al cliente experimentado que pueda satisfacer las necesidades puntuales en el menor tiempo posible y de la manera más eficiente.

Soluciones de vacío

Sobremesa



EVT-7-TD
Envasadora al vacío de campana de sobremesa, ideal para puntos de venta con poco espacio, para pequeñas producciones. Indicada también para laboratorios y restaurantes.



EVT-7-Compact
Envasadora al vacío de campana de sobremesa, ideal para puntos de venta con poco espacio, para pequeñas producciones. Indicada también para laboratorios y restaurantes.



EVT-10
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-28
Envasadora al vacío de campana de sobremesa, ideal para el envasado de piezas largas, como salmón, lomo embuchado, chorizos, salchichones.

Campana simple



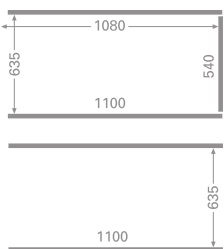
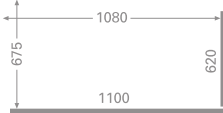
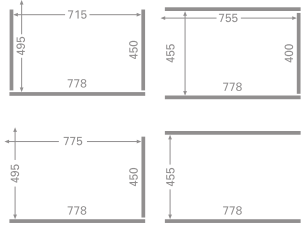
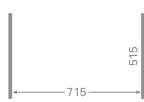
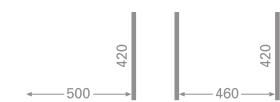
EV-15
Envasadora al vacío de campana simple, ideal para producciones pequeñas y medianas, sus barras de soldadura permiten el envasado rápido de varias bolsas pequeñas al mismo tiempo.



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.



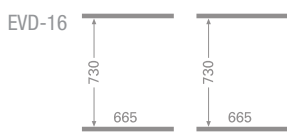
EV-25
Envasadora al vacío de campana simple, su forma rectangular permite envasar piezas de gran longitud (embutidos, carnes, jamones, etc.) o bien varias bolsas simultáneamente.



Doble campana manual

EVD-22
EVD-16
EVD-19

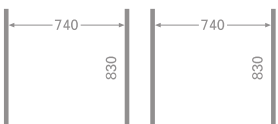
Envasadora al vacío de campana doble manual de doble producción, ideal para alta producción, adecuada para envases de grandes o pequeñas dimensiones.



Descarga automática de doble campana



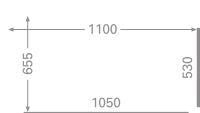
EVD-A-20
Envasadora al vacío de campana doble automática de doble producción, ideal para alta producción, adecuada para envases de grandes o pequeñas dimensiones.



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.



Carga y Descarga automática



EVC-26 EVC-27

Envasadora al vacío con cinta, de carga y descarga automática, ideal para líneas totalmente automáticas. Para altas productividades de todo tipo de productos, de medianos y grandes tamaños tales como centro de jamón y piezas de carne.



EVC-A-30

Envasadora al vacío de campana 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...

Tanques de retráctilado



RET-A-4 RET-A-4-11

Tanque de retráctilado con entrada, inmersión y salida del producto automática. Ideal para montar en líneas de envasado y sincronizada con las envasadoras al vacío automáticas EVA-9-11, EVDA-20, EVC-26.



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).

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) con 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, una mejor presentación, así como facilitar el almacenaje y el transporte.

Semi-automáticas



TSB-100 TSB-A-100

Termoselladora semiautomática al vacío para envases preformados. Envasado al vacío con atmósfera modificada, para conseguir una mayor conservación, una mejor presentación, así como facilitar el almacenaje y el transporte.

Automáticas

TAC-500

Termoselladora automática continua al vacío para envases preformados, ideal para medianas producciones. Envasado al vacío en atmósfera modificada, para conseguir una mayor conservación, una mejor presentación, así como facilitar el almacenaje y el transporte.



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



TD-90

TD-96

Ideal para cortar en cubos, tiras o fileteado todo tipo de productos en pequeñas y medianas producciones.



TD-105

TD-112

Ideal para cortar lisa y limpiamente todo tipo de productos: crudos, cocidos, en forma de cubos, rodajas o tiras para la guarnición de pizzas, ensaladas, etc., así como para cortar carne fresca o refrigerada en pinchos, filetes, loncheado, etc.



TC-1100

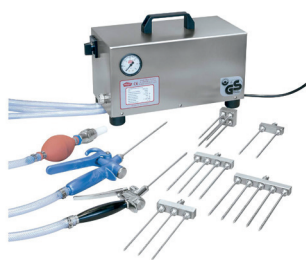
TC-700

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



TDSH-90

Cortadoras de verduras y frutas en continuo ideales para las plantas de procesamiento o para cocinas.



IDEAL-EUROPA-TWIN

Inyectoras 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.



PI-PIH

Inyectoras 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.



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.



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.



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 cocinados como cremas, salsas, purés, etc... Capacidad 250 litros.

Consumibles

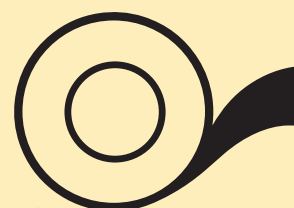
Consulte nuestra gama completa de consumibles y asegúrese un óptimo rendimiento en todos sus equipos.

Para envasado al vacío:

- Bolsas para conservación, cocción y retráctiles

Para termoselladoras:

- Barquetas preformadas
- Bobinas de film



Stock

de los tamaños más usuales

Suministramos en **PA / PE o PP**

Desde **90 micras** hasta **150 micras**

Precios especiales por cantidad

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 llegue 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.



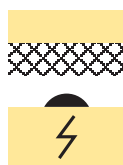
Sistema CD

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

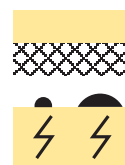
Opcional

- 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)



SS

Soldadura simple



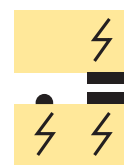
SC

Soldadura simple + corte sobrante regulables individualmente



SD

Soldadura doble regulables individualmente



SB

Soldadura bi-activa + corte sobrante regulables individualmente



Sistema Compact

Funciones standard

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



L'Alguer, 22 - Pol. Ind. Nord
08226 Terrassa
Barcelona, Spain



Tel. +34 937356969
Fax +34 937356049



tecnotrip@tecnotrip.com

tecnotrip.com