TEC
MAQ

EMBUTIDORAS PEQUEÑOS PRODUCTORES

MICROWAT

Maquinaria diseñada para elaborar diversidad de aplicaciones de acuerdo con las nuevas tendencias 4.0 y proteínas alternativas.

EMBUTIDORAS
PARA MEDIANA Y GRAN INDUSTRIA
GAMA RISCO

Grandes capacidades de producción.

Exclusivo sistema de llenado Risco LongLife con 20 años de garantía.

Dosificado preciso.

Accesorios de formado TECMAQ disponibles.

Opciones de embutición para cualquier tipo de masa y textura.

Línea de embutidoras con cargador incorporado.

ACCESORIOS Y SISTEMAS DE FORMADO
PARA EMBUTIDORAS CON PORCIONADOR

DOSIFICADOR VERTICAL

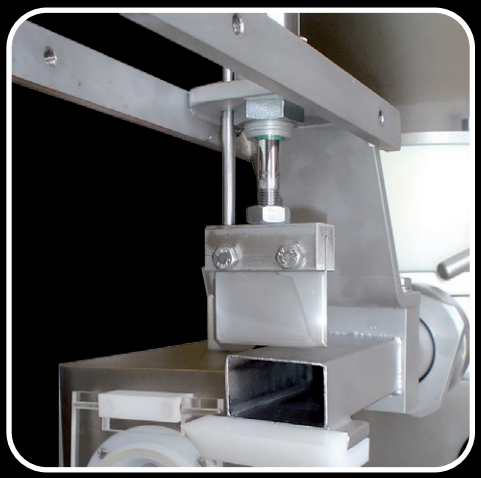
Ideal para dosificar salsas, cremas y semilíquidos con sistema antigoteo.

DOSIFICADOR DE TARRINA

Para producto semisólido como sobrasadas, paté, ...

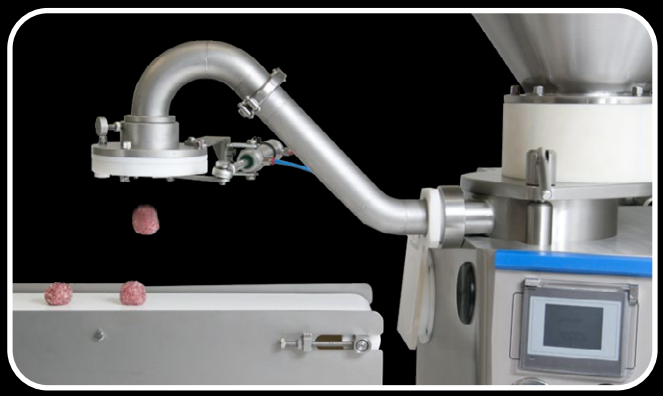
GRUPO CORTADOR

Cortador de producto como barritas, snacks...



DIAFRAGMA SIMPLE NEUMÁTICO

Requiere instalación neumática en la embutidora. Para croquetas, bolas o albóndigas a pequeña producción.



DIAFRAMA SIMPLE DM-10

Sistema motorizado de diafragma con excelente acabado de producto artesanal para croquetas, bolas, albóndigas, hamburguesas... Gran rendimiento y producción.

DIAFRAGMA RELLENADOR

Conectado a una embutidora de pistón MAINCA, podemos inyectar un producto complementario a nuestra croqueta, bola etc. Un producto final gourmet para ambiciosos clientes que quieren ofrecer un producto diferencial y exquisito.

DIAFRAGMA TRIPLE DT-35

Para albóndigas y croquetas. Triple producción con la misma precisión y opciones de formato.

Originalidad, calidad, aspecto artesanal y un producto diferenciado.

ACCESORIOS Y SISTEMAS DE FORMADO

PARA EMBUTIDORAS CON PORCIONADOR

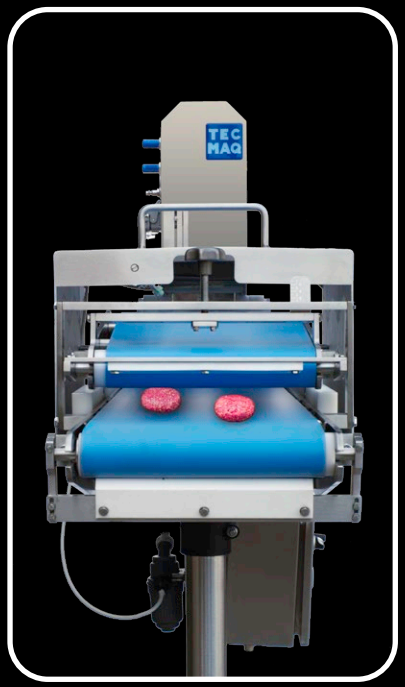
LINEA DE HAMBURGUESAS A BAJA PRESIÓN DM-10 + FH-230

Para clientes con gran variedad de productos.

Posibilidad de formar, hamburguesas, croquetas y bolas con la misma línea.

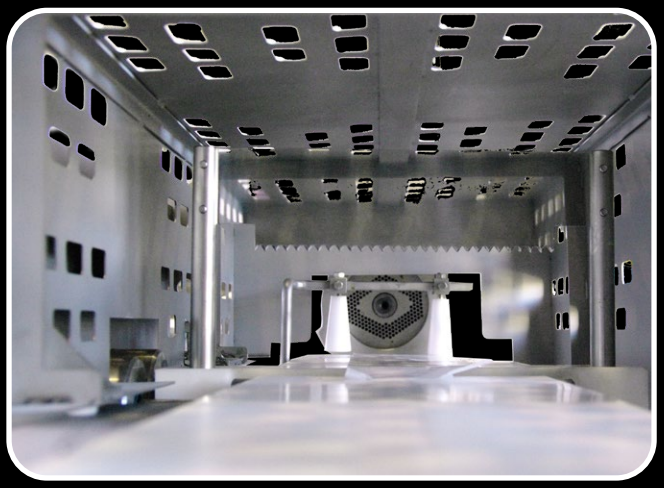
FORMADORA DE HAMBURGUESAS FHG-80

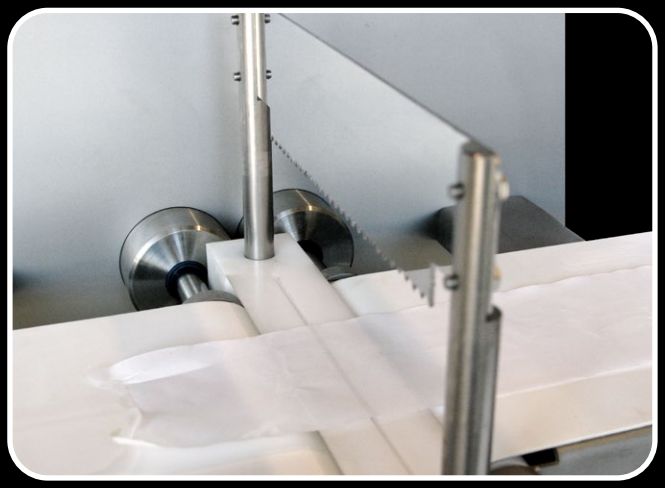
Elabora hamburguesas de distintas medidas, con porciones desde mini hamburguesas ±30 g hasta las maxi burgers de más de 500 g.



PORCIONADOR CARNE PICADA GPT–130

Porcionador de bandejas de carne picada con grosor, peso y medidas del producto variable.





MAQUINARIA COMPLEMENTARIA

GRUPO ENCOLADORA – EMPANADORA 250

Encolado completo por baño bajo producto y doble cascada + empanado total con expulsor de producto sobrante.

Disponible versión SIMPLEX.

MÁS DE 35 AÑOS DISEÑANDO, FABRICANDO Y DISTRIBUYENDO MAQUINARIA ALIMENTARIA DE ALTA CALIDAD

Cuando Josep Mª Zamora y Jaume Roca fundaron TECMAQ en 1985, eran conscientes de que tenían que diseñar una maquinaria novedosa para entrar y destacar en el mercado. Para ello, escucharon a distribuidores, ingenieros, tecnólogos, técnicos de mantenimiento, usuarios, etc. con el afán y flexibilidad suficiente para modificar, rediseñar y fabricar suplementos o adaptaciones necesarias para conseguir la máxima satisfacción y confianza en el resultado final.

Este talante lo hemos mantenido a lo largo de los años y nos ha llenado de experiencias que han derivado en una evolución y mejora constante de la maquinaria que fabricamos, con chasis y estructuras muy sólidas, mecánica simple y eficiente y, sobre todo, diseños estudiados que mejoran el rendimiento, alargando la vida de los mecanismos y la máquina.

Después de 40 años en el sector, hemos conseguido un know how que nos permite afrontar todos los retos que el cliente nos ponga, adaptándonos a sus necesidades ofreciendo un servicio flexible y profesional.

Josep Mª Zamora
CEO TECMAQ
+34 620 806 410
jmz@tecmaq.es

Jordi Zamora
Team Manager
+34 620 830 272
jordi@tecmaq.es

Marc Zamora
Production Manager
+34 620 888 602
marc@tecmaq.es

DESIGNING · MANUFACTURING · DISTRIBUTING

SINCE 1985

TEC MAQ

MAQUINARIA SOLITEC, S.L.
T. +34 93 715 18 44
info@tecmaq.es
www.tecmaq.es