

TRAINOMAQ

TRABAJOS EN ACERO INOXIDABLE

*Fabricación, instalación y reparación
de maquinaria alimenticia*



Líneas de patatas fritas.

Líneas de patatas peladas y crudas.

Líneas de snacks.

Líneas de frutos secos.

Máquinas para churros y porras.

Máquinas para cárnicas.

Decoración en acero inoxidable.

Instalaciones con BIOMASA



TRAINOMAQ

Índice

Patata pelada Pag. 1



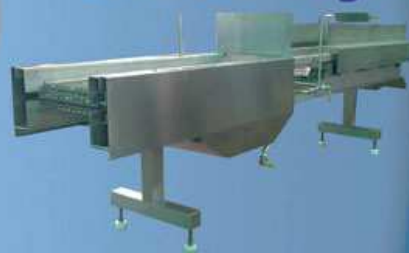
Patata frita Pag.2



Cintas y otros Pag. 3



Cárnicas Pag.4



Churros y porras Pag.5



Frutos Secos y Patata cruda Pag.6



Línea de pellet Pag.7



Decoración en acero inox. Pag.8



TRAINOMAQ

PATATA PELADA



Tolva 3M

Capacidad 3m3
Medidas 2500x1600x2000mm
Almacena la patata, eliminando los sedimentos de las sacas



Peladora con poleas (2 modelos)

Capacidad 1500kg /h.
Medidas: Ø800x1030x1490mm
Camisas fácilmente desmontables.
Fácil acceso al interior.



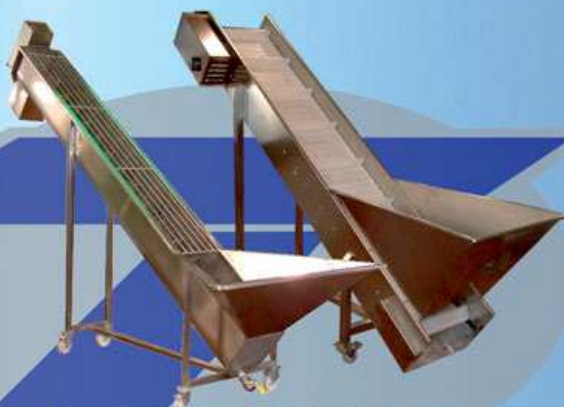
Mesa de rodillos

Inspecciona la patata 360°
Rodillos en acero inox o PVC
Opción mesa de trabajo.
Fabricación a medida.



Tolva de limpieza

Medidas: 2900x1500mm
Almacena la patata, elimina los sedimentos de las sacas, con vibrador para evitar atascos



Cintas elevación con tolva

Con rodamientos y soporte en acero inox. Diferentes modelos de bandas, también se realiza con sinfín. Fabricación a medida



Cinta de pesado

A través de una tolva pesa el producto según necesidades. Incorpora un cuadro y banda de entrada producto.



Quitapiedras (2modelos)

A través de un sinfín sube las patatas limpiandolas. Por decantación elimina piedras y residuos.



Tolva de limpieza (Varios modelos)

Agitador para evitar atascos. Banda modular con palas. El producto está sumergido en agua. Soportes en inox.



Cinta de elevación en vertical

sube el producto en vertical. Banda modular. Perfecta para espacios reducidos

TRAINOMAQ

PATATA FRITA



Cinta de alimentación (defeculadora)

Fabricación a medida.
Con depósito de agua. Banda metálica o modular. Ruedas con freno. Extractor opcional. Fabricada en inox, con soporte rod.



Freidora para patatas

varios modelos.
mod. 2100 22litros gasoil/120kg p.f.
mod. 1870 16litros gasoil/100kg p.f.
mod. 1600 14litros gasoil/80kg p.f.
mod. 1400 12 litros gasoil/60kg p.f.
mod. 1200 10litros gasoil/40kg p.f



Cinta de salida

Banda modular con palas. Ruedas con frenos. Opción salero encima Fabricada en inox con soporte rodamiento en inox. Eleva el producto ligeramente.



Cinta de carga fija o inversora

Fabricación a medida
Suministra a 1 o 2 freidoras. Banda metálica o modular. soporte en acero inox. Altura adaptada para lanzar producto a la freidora



Nuestras freidoras menos consumo

más producción. S/g modelo: Dos sistemas de filtrado, nivel, cilindros hidráulico, bomba, quemador, mueble totalmente desmontable. Cilindros en el interior...



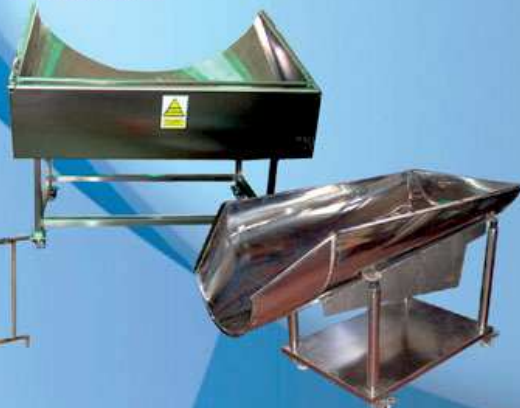
Salero rodillo y s. cascada

Regulación de sal. Fabricados en inox. Fijo y movil. De mayor y menor precisión (2modelos)



Cortadora centrífuga

En acero inox. corte de 0,8mm a 3mm Cuadro y protecciones de seguridad 2 cuchillas facilmente de cambiar. Tipo de corte: lisa/ondulada/bastón



Vibradores (2modelos s/g líneas)

Vibrador en la zona trasera. Pulidos en brillo. Con ruedas y freno. Con sineblock



Campana y depósito

Fabricado en acero inox. Con patas ancladas al suelo. varias medidas y capacidades.

TRAINOMAQ

CINTAS y OTROS ELEMENTOS



Cinta en forma de Z

Fabricación a medida, y en acero inox. Varios tipos de banda modulares. Detectores de arranque. Depósito de recogida de picos. Ruedas con freno y soportes en inox.



Volteador

A través de unos cilindros sube la tolva realizando el giro en la parte superior. Es muy utilizado para subir en ella las sacas de patatas. Refuerzo en tolva. Patas ancladas al suelo. Construida todo en acero inox.



Rotofiltro

Por medio de un tamiz cilíndrico, que gira a gran velocidad dejando pasar el aceite y expulsando a un depósito los sedimentos que quedan en el aceite. Construido en inox.



Bombo saborizante

Ø500mm de diametro, producción 600kg/h. aprox. apoyado sobre ruedas con transmisión a ambos lados. Medidas: 2100x1250mm. Mueve el producto al mismo tiempo que introduce los saborizantes.



Cintras transportadoras

Varios modelos. Con tolva sin tolva, elevación, inspección. patas ancladas o ruedas con freno. Fabricadas en inox. a medida y banda modular, antideslizantes o metálicas.



Detector de metales

Detecta el acero, cobre, carbono, acero inox, aluminio, bronce y otros metales. Apta para detector de metales Banda alimentaria. Medidas 350x 1500x 850mm.



Detector de patatas negras

dos partes, una es la tolva vibrador y el detector compuesto mesa-cinta en PVC. El cuadro eléctrico manda al detector eliminar las patatas negras que salen del frito. Fabricado en inox.



Cinta enfriador y acumulador

Transporta, acumula, y enfría. Detector que no deja que la cinta avance hasta que no se llene totalmente el hueco de cinta, aprovechando en su totalidad el espacio. Construido en inox.



Zaranda

Realiza un movimiento brusco que permite que el producto salte y cribe echando el producto más pequeño abajo a una tolva.

TRAINOMAQ

CÁRNICAS



Cinta para socarrar-oreja

Quema la parte superficial de la oreja eliminando pelos.

Medidas: 4.500x800x1150mm aprox.

Construida en acero inox. 310 refractario. Sistema de refrigeración.



Cortadora de embutido

Protecciones en todas las caras. Se trata de una cuchilla que baja cortando el producto. Esta tiene un soporte en el interior que sujeta el producto.



Marmita de cocción

Con rejilla interior, cuece el producto por medio de vapor de agua. 2.500x1000x1200mm aprox. Con contenedores de extracción de producto y escurrido. Construida en inox



Cortadora de callos y prensa conformadora de bolsa al vacío.

Fabricación a medida según corte y bolsa.

Fabricadas en acero inox.



Freidora en continuo

Con dos banda en acero inoxidable. Quemador, bomba para recircular el aceite, filtro, cuadro eléctrico, ruedas en nylon y freno. Soportes y tensores en acero inox. Producción depende según el producto. Consumo 8litros/h



Tolva sinfín

En la parte superior un sinfín que desplaza el punto de caída de la masa ocupando la totalidad de la tolva, este funciona por medio de una fotocélulas y finales de carreras. Capacidad de 12000kg aprox. Medidas 5000x2300x2160mm



Carros, autoclaves.

En acero inoxidable. A medida. Según el cliente desee.



Tolvas y moldes

Según el producto se diseña diferentes tipos de modes y tolvas. Todo a medida



Desagues, todo tipo de estructuras en acero inox.

Fabricamos y diseñamos

TRAINOMAQ

CHURROS Y PORRAS



Freidoras manuales y automáticas

Gas-oil, gas propano, gas butano
Para churros y patatas.
Fabricadas en inox.
Con ruedas.



Freidora semi-automática medidas de 1000x1000

Consumo: 8litros y produce 30kg de
patata frita.
Con marmita autobasculante.
ruedas, cuadro, ... todo en inox.



Fredioras electricas

Varios modelos.
Con ruedas y de sobremesa
Fabricada en acero inox.



Máquina de palomitas. Dosificador automático



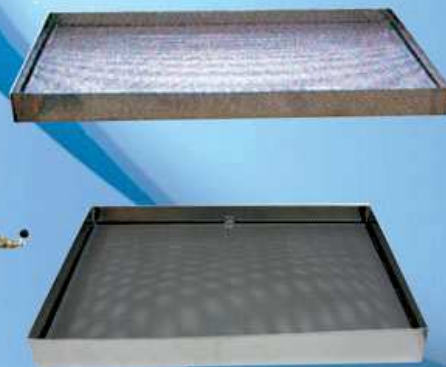
Amasadora automática. Cubo Tripode



Dosificadores manuales. Boquillas y acople para diferentes usos.



Chocolatera Termos de chocolate cuba transparente



Escurridores Chapa perforada Chapa lisa



Palillos, paletas y escurridores. Varios materiales

TRAINOMAQ

FRUTOS SECOS y PATATA CRUDA



Cinta Alimentación .

Almacena 500kilos aprox.
Medidas: 1300x1000x500mm
Rodamientos y los soportes en inox.
Banda modular con palas. Ruedas con freno, motorreductor y con variador de frecuencia



Cinta metálica enfriadora

Cadena de arrastre de 1/2" y varilla inox. Compuesta por cuatro extractores, que actúan para sacar el aire caliente que desprende el producto recién frito. Campana abatible. Banda metálica en inox.



Cortadora dado y vibrador varillas.

Fabricado en acero inox.
Cortadora en forma de baston y dado 250kg/h. aprox.
Vibrador de varillas para quitar los picos actua por vibración



Vibrador bandeja con tolva

Tolva para almacenar (70litros) y suministrar producto. Este vibrador con potenciómetro para dosificar y patas regulables fijada. Construido en acero inox.
Medidas 800x400x1600mm



Bombo mezclador (hormigonera)

Para 180litros o 320litros.
Manual o automática con cilindro para que gire con mayor facilidad.
Aspas que mueven el producto. 2 movimientos. Construido en inox.



Cinta de tratamiento

Cinta con baño de agua, permite que la patata se conserve, sin oxidarse. Cinta abatible, banda modular con palas. Con desagüe, motor, ruedas con freno. Construida toda en acero inox.



Freidora en continuo y dosificador producción

300kilos/h aprox. Compuesta por una cámara de combustión, filtros, de gasoil, bomba, quemador y niveles. Medidas de 600x1000x1200mm



Freidora 800 basculante

Fabricada en inox. Con marmita autobasculante. Cuadro electrico, depósito de aceite, ruedas con frenos, cilindro neumático, marmita en chapa perforada, entrada directa de aceite, por medio de bomba



Cinta de secado

Esta cinta seca la patata cruda una vez cortada, incorpora un secador, patas regulables, ruedas con frenos, banda modular Construida en inox.

TRAINOMAQ

LÍNEA DE PELLET



Cinta de carga y dosificador

Conjunto de cinta de carga para alimentación de vibrador.
2200x1600mmx 800mm de ancho.
Con ruedas, banda modular. Esta cinta eleva el producto y lo descarga a un dosificador. El dosificador suministra el producto a la freidora. Construido en inox.



Bombo mezclador saborizante

Máquina de 500mm de diámetro apoyado sobre ruedas con transmisión a ambos lados sobre bastidor. Compuesto de un espiral dentro del bombo para el desplazamiento del producto y una tolva con rascador y motor con variador, Soplador de aire para impulsar el producto. Compuesto por patas regulables y cuadro eléctrico. Medidas de 2177mmx1250mm de altura x 600mm de ancho. Fabricado en acero inoxidable



Freidora en continuo

Freidora de 2200x600x1000mm
Construido en acero inoxidable
Doble cinta, y cinta de extracción, banda metálica en acero inox.
Filtro, bomba, ruedas y quemador
Produce 300kilos/h.
Consumo de gasoil 4litros/h



Bombo enfriador

Fabricado en acero inoxidable -304 AISI 18/8 Medidas 1800mmx650mmx1600mm de altura aproximadamente.
Construido con patas regulables. Además incorpora una turbina que va extrayendo el calor del interior del bombo y un motor que facilita el movimiento del bombo.
Este bombo gira al mismo tiempo que transporta y enfría las patatas.



Vibrador recogida de producto

Construido en acero inoxidable A-304 AISI 18/8
Medidas aproximadas 1200x500mm

Vibrador en cascada, recoge el producto de la freidora y escurre el aceite al mismo tiempo que lo desplaza, a través de un motor realiza un movimiento que va transportando el producto de escalón a escalón dando pequeños saltos.



TRAINOMAQ

INSTALACIONES



TRAINOMAQ



Dirección:

**c/ Torre del Bierzo, 28 Pol. Ind. Cobo Calleja
28947 Fuenlabrada (Madrid)**

Tel. 91 642 06 05 Fax. 91 642 34 17

info@trainomaq.com

www.trainomaq.com

Como llegar

Ctra Toledo

Salida 17 si vienes de Madrid

Salida 18 si vienes de Toledo

