Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

MAQUINARIA DE PROCESO

Masaje al vacío, amasado, inyección de salmuera, corte y picado para la industria alimentaria



BOMBOS AL VACÍO, AMASADORAS E INYECTORAS

● Fabricación Tecnotrip VAKONA MADO Equipos de partners distribuidos por Tecnotrip

BOMBOS DE MASAJE AL VACÍO

Fabricación Tecnotrip

El tambor gira y las aletas interiores elevan y dejan caer el producto al vacío. Este masaje conserva la textura del músculo, mejora la penetración del adobo y reduce la merma por cocción.



SAP-800 / SAP-1200 ●

Volumen de tambor 800 o 1200 L
Bomba de vacío 40 m³/h (SAP-800)
Bomba de vacío 60 m³/h (SAP-1200)
Programador digital · opción variador

Gran producción



SAP-70 ●

Volumen de tambor 70 L · de sobremesa
Bomba de vacío 8 m³/h
Programador digital



SAP-200 ●

Volumen de tambor 200 L
Bomba de vacío 21 m³/h
Programador digital · opción variador



SAP-470 ●

Volumen de tambor 470 L
Bomba de vacío 21 m³/h
Programador digital · opción variador

¿MASAJE O AMASADO?

SAP: el tambor gira y el producto se masajea por caída, sin brazo.
El tambor gira con una pala soldada.
Vakona VM y ESK: brazo de masaje de serie, que mezcla el producto de forma homogénea; brazo amasador opcional.

BOMBOS – AMASADORAS AL VACÍO

VAKONA · carga con elevador hidráulico opcional



MGH-20 STL VAKONA

Volumen de tambor 20 L
Masaje de sobremesa
36 programas



Serie ESK VAKONA

Modelos con capacidad de 60 a 750 L
Refrigerados · brazo de masaje
Opcionales: brazo amasador, elevador hidráulico, variador de velocidad



ESK-250-STL-C VAKONA

Volumen de tambor 250 L · especial Horeca
Refrigerado · brazo de masaje
Respiración automática · velocidad variable
STL: acelera la mezcla y la homogeneización
Opcionales: brazo amasador, elevador hidráulico, variador de velocidad



Serie VM VAKONA

Modelos con capacidad de 60 a 750 L
Brazo de masaje
Opcionales: brazo amasador, elevador hidráulico, variador de velocidad

INYECTORAS DE SALMUERA

VAKONA



Serie PI VAKONA

Inyección automática
Profundidad de inyección 180–210 mm
Modelos de 17, 21, 26 o 52 agujas
Opciones: bomba rotativa, cuchilla de filetear, pistola manual, etc.



Pokelboy VAKONA

Inyección manual · control con manómetro
Modelos IDEAL, EUROPA y TWIN
Horquillas de 2, 3, 4 y 5 agujas

Fabricante alemán de Lienen especializado en bombos, amasadoras al vacío e inyectoras de salmuera. Construyó su primera máquina de masaje y mezcla en 1969 y mantiene un alto grado de fabricación propia. Tecnotrip es su distribuidor y ofrece servicio técnico y recambios.

PICADORAS Y CORTADORAS

● Fabricación Tecnotrip VAKONA MADO Equipos de partners distribuidos por Tecnotrip

PICADORAS AUTOMÁTICAS MADO



MEW 721 MADO

Picadora mezcladora compacta
Producción 1200 kg/h
Capacidad de tolva 70 L
Juego de corte: Unger B98, 5 piezas
Opciones varias



MEW 731 MADO

Picadora angular industrial
Producción 3500 kg/h
Capacidad de tolva 280 L
Juego de corte: Enterprise, 2 piezas / Unger U160, 5 piezas · opciones varias



MEW 736 MADO

Picadora angular industrial
Producción hasta 5000 kg/h
Capacidad de tolva 200 L
Juego de corte: Unger U200, 5 piezas
Opciones varias

HIGIENE Y LIMPIEZA

Desmontaje rápido y acabados sanitarios para cumplir los protocolos de limpieza de la industria cárnica.

CORTADORAS Costillas · múltiples · sierra

Modelos TD: cortadoras múltiples. Cortes en dados, tiras, filetes y rallado para todo tipo de carnes, quesos, pescados, verduras y frutas.

Modelos TC: cortes y porciones con alta regularidad de grosor; de carnes con y sin hueso, embutidos y pescados.

Modelos MKB: sierras de cinta para cortar piezas de carne y pescado; con o sin hueso, en diferentes formatos y grosores.



TDSH-140 ●

Producción hasta 1500 kg/h
Velocidad variable con ajuste continuo
Toma de agua integrada para aclarado

Fruta y verdura en continuo



TC-700 ●

Sección de corte 200 × 230 × 720 mm
90–180 cortes/min (360 con doble cuchilla)
Ancho de corte de 2 a 90 mm
Versión -C con cinta de salida
Diferentes tipos de cuchillas



TC-1100 ●

Sección de corte 200 × 230 × 1070 mm
90–180 cortes/min (360 con doble cuchilla)
Ancho de corte de 2 a 90 mm
Versión -C con cinta de salida
Diferentes tipos de cuchillas



TD-90 / TD-96 ●

Longitud de corte 0–45 mm
Producción 950–1400 kg/h
Hasta 560 cortes/min
Diferentes tipos de rejillas y cuchillas



TD-105 / TD-112 ●

Longitud de corte 0–40 mm
Producción 1900–2100 kg/h
Hasta 800 cortes/min
Diferentes tipos de rejillas y cuchillas



TD-120 / 126 / 140 ●

Longitud de corte 0–40 mm
Producción 2400–3100 kg/h
Hasta 400 cortes/min
Diferentes tipos de rejillas y cuchillas



MKB 750 / 752 / 757 MADO

Protección de dedos FPS con parada inmediata
Freno de motor integrado
Variedad de modelos

Fabricante alemán de Dornhan, en la Selva Negra, desde 1960. Maquinaria para el obrador y la industria cárnica: picadoras, sierras de cinta con protección de dedos FPS y equipos de porcionado. Empresa hermana de Vakona. Tecnotrip es su distribuidor y ofrece servicio técnico y recambios.

SERVICIO Y MARCAS

04

MARCAS QUE REPRESENTAMOS

- **Tecnotrip** — bombos de masaje SAP, cortadoras TC, TD y TDSH
- **Vakona** — MGH-20, amasadoras ESK y VM, inyectoras PI y Pokelboy
- **Mado** — picadoras MEW y sierras de cinta MKB
- Servicio técnico y recambios de las tres desde Terrassa

SERVICIO TÉCNICO Y RECAMBIOS

- Recambios originales directos de fábrica
- Asistencia técnica propia y red de distribuidores con SAT
- Mantenimiento preventivo y formación

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

- Palas de masaje y brazos amasadores
- Horquillas y agujas de inyección de 3 y 4 mm
- Cuchillas, placas y discos de corte
- Elevadores hidráulicos de carga
- Carros y contenedores de proceso

MERCADOS A LOS QUE DAMOS RESPUESTA

Industria cárnica · Industria pesquera · Industria láctea · Industria hortofrutícola · Industria IV y V gama · Industria confitera · Sector Horeca · Non-Food

POR QUÉ TECNOTRIP

Tecnotrip es un proyecto familiar que diseña, fabrica y distribuye en Terrassa desde 1983. La seriedad, la calidad, el compromiso y la cercanía con clientes y colaboradores nos han convertido en un referente del sector.

01 **Diseñamos y fabricamos en Terrassa. Somos pioneros en soluciones al vacío**

Fabricamos nuestra gama de proceso y de envasado al vacío, y representamos a Vakona y Mado para completar la línea con equipos contrastados.

02 **Un solo interlocutor para toda la planta**

Proceso y envasado con el mismo proveedor, el mismo servicio técnico y el mismo canal de recambios.



Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

Tecnotrip, S.A.

Carrer de l'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord · 08226 Terrassa (Barcelona) · Spain
+34 937 356 969 · +34 695 781 799 · tecnotrip@tecnotrip.com · tecnotrip.com

Distribuidor · Distributor