TCA

VELTECH MACHINERY

Authorized Distributor of TCA

ADDRESS: NO.777 CHANGZHAN ROAD,ZHUCHENG HIGH TECH INDUSTRIAL PARK, SHANDONG PROVINCE, CHINA
WEB: https://veltechmachinery.com/
TEL: +61 406 062 193
EMAIL: info@veltechmachinery.com



SOLUCIONES PARA PROYECTOS DE PROCESAMIENTO DE CARNE

SHANDONG XINDAXIN FOOD INDUSTRIAL EQUIPMENT CO., LTD.



SOLUCIONES DE FORMADO Y RECUBRIMIENTO

Los equipos de procesamiento de alimentos combinan tecnologías de control inteligente y calentamiento eficiente que mejoran el rendimiento de cada máquina.
Además, permiten ahorrar energía y proteger el medioambiente, minimizando el impacto ambiental.
Estas tecnologías hacen que los equipos sean muy competitivos en el mercado.
Para facilitar su uso, ofrecemos servicios integrales de asesoría previa a la venta y asistencia posventa.
Tras la compra, brindamos capacitación gratuita sobre el uso del equipo y la preparación de distintos productos.
También ofrecemos reparación y mantenimiento para asegurar su funcionamiento normal y vida útil, así como un suministro integral de repuestos.

LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE NUGGETS DE POLLO



CAPACIDAD: 1 TON

PRESENTACIÓN DEL EQUIPO







LA LÍNEA AUTOMÁTICA DE FORMADO Y RECUBRIMIENTO REALIZA EL FORMADO, REBOZADO, ENHARINADO Y EMPANIZADO.
OFRECE AUTOMATIZACIÓN, DIMENSIONES REDUCIDAS Y OPERACIÓN SENCILLA PARA PRODUCTOS GRANDES Y PEQUEÑOS.
MATERIAS PRIMAS:
CARNE: AVES, RES, CORDERO Y CERDO.
MARISCOS: PESCADO Y CAMARÓN.
VEGETALES: PAPA, CALABAZA Y MEZCLAS DE QUESO Y VEGETALES.

Equipo	Modelo	Función
Formadora	CXJ-600	Formado de hamburguesas y nuggets
Rebozadora	LJJ-600	Aplicación de rebozado
Enharinadora	SFJ-600	Recubrimiento con harina
Rebozadora	NJJ-600	Aplicación de rebozado
Empanizadora	SXJ-600	Recubrimiento con pan rallado
Freidora	XDFL-2500	Fritura de alimentos

FORMADORA



La formadora automática realiza el llenado, formado y descarga. Puede combinarse con rebozadoras, enharinadoras, freidoras, cocedores, congeladores y envasadoras para producir hamburguesas, nuggets, filetes de pollo, porciones de pescado y otros productos, con alto rendimiento y calidad uniforme.
Cambio de producto rápido y dosificación precisa. Apta para carne, pollo, pescado, papa y otros vegetales.
Fácil de trasladar mediante ruedas y fijar con soportes.
Fabricada en acero inoxidable conforme a los requisitos HACCP.

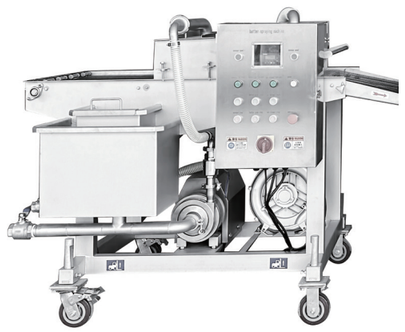


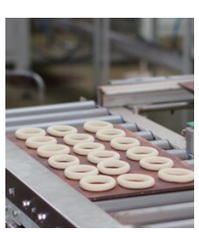


Modelo	CXJ-400	CXJ-600
Ancho de banda	400mm	600mm
Presión aire/agua	6Bar/2Bar	6Bar/2Bar
Potencia	11kw	15.12kw
Capacidad	200~600kg/h	500~1000kg/h
Ciclos	15-55 ciclos/minuto	15-60 ciclos/minuto
Espesor	6~25mm	6~40mm
Error	≤1%	≤1%
Diámetro máximo	135 mm (hamburguesa)	150 mm (hamburguesa)
Presión de llenado	3~15Mpa	3~15Mpa
Dimensiones	2828x830x2136mm	3170x1176x2636mm

REBOZADORA (CAPA FINA)

Una cortina de mezcla y una bandeja inferior recubren uniformemente pollo, res, cerdo, pescado y otros productos del mar. El diseño de desmontaje rápido facilita la limpieza y preserva la viscosidad de la mezcla. El bajo caudal de la bomba reduce el deterioro de la viscosidad del rebozado.



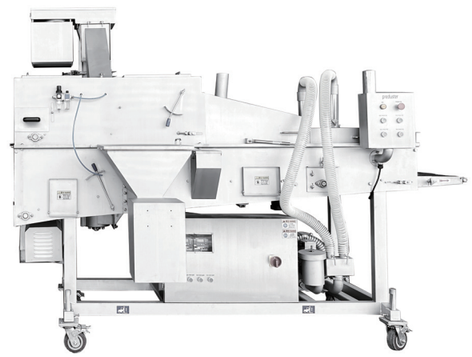




Modelo	LJJ-400	LJJ-600
Velocidad de banda	3-15 m/min; control de frecuencia	
Altura de entrada	1050±50mm	
Altura de salida	1050±50mm	
Potencia	1.65kw	2.6kw
Ancho de banda	400mm	600mm
Dimensiones	2100x835x1450mm	2100x1035x1450mm

ENHARINADORA

Diseñada para el recubrimiento de alimentos. La capa de harina sobre la banda cubre la base del producto y el sistema superior recubre uniformemente su superficie. Se conecta con rebozadoras y empanizadoras para integrar líneas de distintos alimentos.



Características:
Espesor ajustable de las capas superior e inferior.
El sistema de aire retira el exceso de harina.
Operación y regulación sencillas.
Distribución de polvo uniforme y fiable.
Tornillo abierto para facilitar la limpieza.
Elevación por tornillo para harina, almidón de maíz y de papa y otros recubrimientos.
Dispositivos de seguridad fiables.
Componentes eléctricos SIEMENS.
Fácil limpieza y cumplimiento de HACCP.

Modelo	SFJ-400	SFJ-600
Velocidad de banda	3-15 m/min; control de frecuencia	
Altura de entrada	870~970mm	
Altura de salida	1000±50mm	
Potencia	3.25kw	4.15kw
Ancho de banda	400mm	600mm
Dimensiones	2655x835x2150mm	2655x1035x2150mm

REBOZADORA



La rebozadora para tempura NJJ400/600 sumerge el producto en un baño de mezcla. Se utiliza para tempura, carne, aves, productos del mar y vegetales. Cuenta con certificado CE.

Características:
Separación ajustable entre las bandas superior e inferior para distintos productos.
Ventilador potente para retirar el exceso de mezcla.
Operación y regulación sencillas y fiables.
Dispositivo de protección fiable.
Componentes eléctricos SIEMENS.
Acero inoxidable, diseño desmontable y fácil de lavar conforme a HACCP.
Banda de salida independiente opcional.

Modelo	NJJ-400	NJJ-600
Velocidad de banda	3-15 m/min; control de frecuencia	
Altura de entrada	1050±50mm	
Altura de salida	800~1100mm	
Potencia	1.3kw	2.2kw
Ancho de banda	400mm	600mm
Dimensiones	3100x920x1400mm	3100x1120x1400mm





EMPANIZADORA

La empanizadora SXJ400/SXJ600 recubre con pan rallado pollo, res, carne y productos del mar. Los depósitos superior e inferior cubren los alimentos que pasan por la banda.



Características:
Excelente circulación del pan rallado.
Dispositivo de protección fiable.
Componentes eléctricos SIEMENS.
Conexión con formadora, rebozadora y freidora para producción continua.
Acero inoxidable.

Modelo	SXJ-400	SXJ-600
Velocidad de banda	3-15 m/min; control de frecuencia	
Altura de entrada	1050±50mm	
Altura de salida	1050±50mm	
Potencia	1.65kw	2.6kw
Ancho de banda	400mm	600mm
Dimensiones	2040x890x1800mm	2800x1180x2250mm





FREIDORA CONTINUA



Freidora automática continua para chips de papa, papas fritas, nuggets, hamburguesas y otros alimentos.
Estructura sólida con cubierta superior de extracción.
Sistema tridimensional de elevación y seguridad, raspado inferior, filtrado y llenado automáticos de aceite y circulación del aceite de fritura. Control térmico mediante PLC y HMI integrado.

Modelo	Dimensiones	Calentamiento
GEA-8500*800	8500*1200*2200	Electricidad
Potencia	**Ancho de banda**	**Tiempo de fritura**
240 kW	800mm	1-5 min ajustables
Elevación por cadena. Control automático de temperatura y nivel de aceite, raspado de sedimentos y circulación del aceite.		

OTROS COMPONENTES

MEZCLADOR DE REBOZADO

Modelo	DJJ-100
Volumen	50L
Potencia	0.75Kw
Dimensiones	1330x790x2100
Voltaje	380V/50Hz/3P







ENHARINADORA DE TAMBOR



Modelo	GFJ-400	GFJ-600
Velocidad de banda	3-15 m/min; control de frecuencia	
Altura de entrada	1050±50mm	
Altura de salida	1040±50mm	
Potencia	2.45kw	
Ancho de banda	400mm	600mm
Dimensiones	3875x1200x2385mm	3875x1400x2385mm









LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE ALBÓNDIGAS

La línea de producción de albóndigas integra automatización e inteligencia para la fabricación eficiente y estandarizada de albóndigas de carne, pescado, camarón y otros productos. Su objetivo es optimizar todo el proceso, desde el pretratamiento de materias primas hasta la cocción y el envasado.

Eficiencia: los equipos automatizados pueden producir varias toneladas al día, decenas de veces más que la producción manual.
Calidad: el control preciso de temperatura y los procesos estandarizados reducen errores y garantizan sabor y textura uniformes.
Costos: menor dependencia de mano de obra y menos desperdicio de materias primas, gracias al control del tamaño de partícula.
Flexibilidad: adaptación a pollo, pescado, camarón y otras carnes, y a productos sólidos o rellenos.

CORTADORA DE CARNE CONGELADA





Función principal: corte directo de carne congelada a -18°C en láminas, sin descongelación.
Adaptabilidad térmica: procesamiento de carne congelada entre -25°C y -10°C.
Capacidad: la línea de 5 ton diarias utiliza una cepilladora de rodillo; el rodillo de cuchillas alcanza 2000 rpm y permite ajustar láminas de 1-18 mm.
Integración: se suele combinar con un elevador para descarga automática y menor manipulación manual.
Construcción: cuerpo de acero inoxidable 304 con protección contra salpicaduras de virutas de carne.

MOLINO DE CARNE CONGELADA

Proceso: pica las láminas de carne a un tamaño uniforme de 2-8 mm y conserva la integridad de las fibras.
Control térmico: la estructura de propulsión en espiral mantiene el picado por debajo de 3°C y evita la desnaturalización de proteínas.
Herramientas: placa perforada estándar (φ3/5/8 mm), compatible con distintas especificaciones.
Eficiencia: los modelos de 7.5 kW pueden producir 900-1200 kg por hora.
Seguridad: protección contra sobrecarga y freno de emergencia.







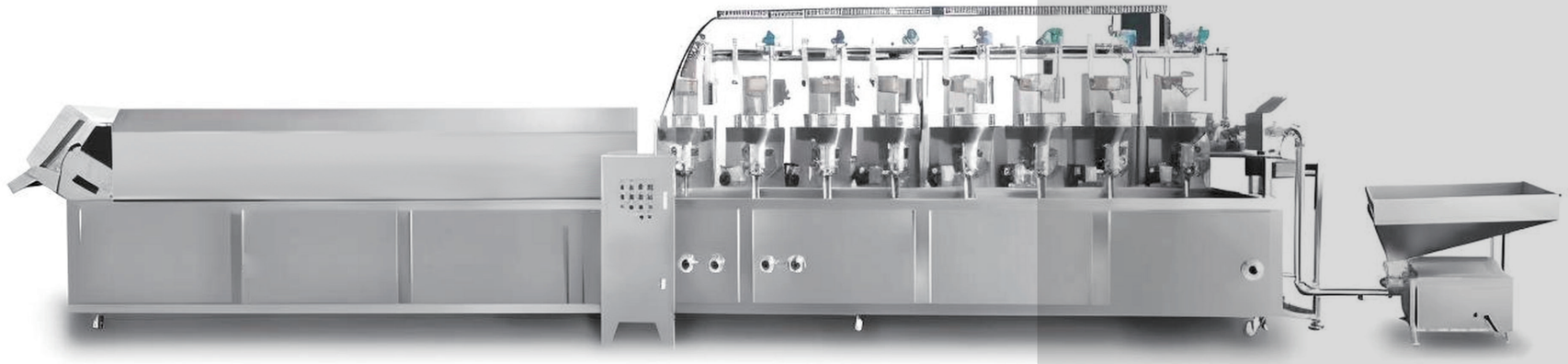
CORTADORA DE CARNE CONGELADA



Innovación tecnológica: elevación hidráulica, circuito de refrigeración y control inteligente de temperatura integrados.

Refrigeración: compresor de 4-6P; temperatura del recipiente de 0-4°C y aumento de temperatura del picado inferior a 2°C.
Capacidad: recipiente de 80-200 L; volumen por lote de 40-100 kg.
Cuchillas: motor de frecuencia variable de tres velocidades (0-1200 rpm), con distintas cuchillas para pescado y res picados.
Control inteligente: pantalla táctil compatible con programación de temperatura, tiempo y velocidad.

LÍNEA CONTINUA DE COCCIÓN DE ALBÓNDIGAS



Integración: conexión continua de formado, cocción y enfriamiento.
Temperatura: tanque de formado a 40-75°C y tanque de cocción a 90-95°C; control de dos etapas con precisión de ±1°C.
Transporte: banda regulable de 0.5-5 m/min, con recubrimiento antiadherente de teflón.
Enfriamiento: dos etapas con agua y aire; temperatura central inferior a 4°C en 30 minutos.
Estructura: tanque modular de acero inoxidable (longitud opcional de 6-15 m); consumo de vapor aproximado de 50 kg/h.



FORMADORA DE ALBÓNDIGAS DE DOBLE VELOCIDAD CON VARIADOR DE FRECUENCIA

Tecnología: dos variadores controlan por separado la alimentación (0-50 Hz) y el corte (0-60 Hz).
Precisión de formado: error de redondez <0.5 mm y variación del peso de ±1 g.
Moldes: cambio rápido de moldes de φ18-60 mm; ajuste opcional de la presión de resorte para mejorar el acabado.
Capacidad: hasta 550 unidades/minuto a alta velocidad, para una producción diaria de 5 ton.
Diseño sanitario: lubricación apta para alimentos y grado de protección impermeable IP65.





SERIE DE COCCIÓN AL VAPOR Y HORNEADO

HORNO TÚNEL

El túnel de vapor produce alimentos cocidos al vapor, hervidos y horneados, mejorando la productividad, el aspecto y el sabor.

Características:
Baja pérdida de peso (horneado humidificado).
Control independiente de dos zonas.
Tiempo de proceso ajustable.
Tres modos: aire caliente, vapor y horneado.
Control PLC y pantalla táctil a color.

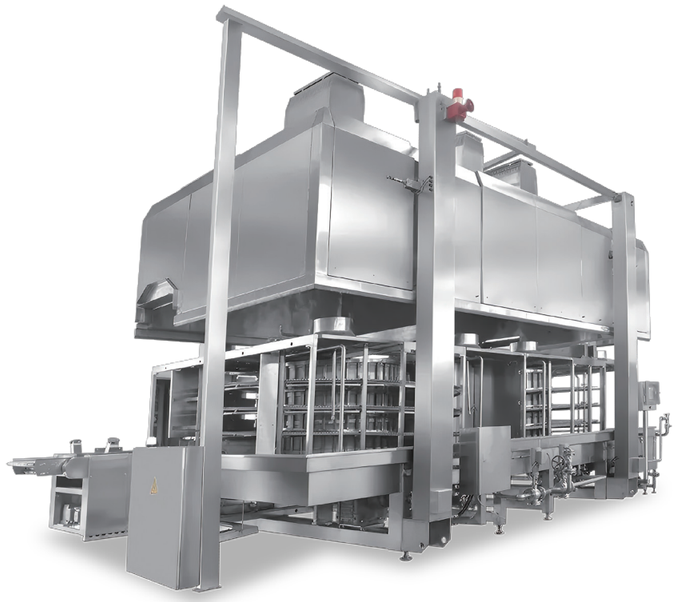


Características:
- Procesamiento continuo con control de temperatura de dos zonas.
- Las dos zonas permiten distintos modos de uso.
- Difusores de aire incorporados para uniformidad térmica.
- Control de humedad por zonas para optimizar el producto.
- Temperatura máxima de 240°C y regulación de velocidad del aire.
- Ajuste de temperatura, velocidad del aire, deflectores y humedad.
- Sistema PLC con pantalla táctil a color.
- Alas abatibles para facilitar la limpieza y el uso del equipo.
- Retiro de residuos desde la parte inferior.
- Limpieza eficiente de la banda de malla.
- Lavado opcional con fosfolípidos para altas temperaturas o productos pegajosos.
- Limpieza semiautomática con tanque, bomba y boquillas de pulverización.
- Sellado con agua para evitar la fuga de aire y vapor.
- Inclinación regulable del equipo para facilitar la limpieza.
- Aislamiento y sellado de silicona apta para alimentos.
- Elementos calefactores de materiales muy resistentes a la corrosión.

Ítem	Parámetros
Modelo	FC12/600 -T
Ancho total de banda	600 mm
Longitud de proceso	12000 mm
Tiempo de proceso	3-50min
Altura de entrada	1000 +/- 100 mm
Altura de salida	1000 +/- 100 mm
Altura máx. producto	175 mm
Calentamiento	Aceite térmico
Dimensiones (L×A×H)	13525 x 2800 x 2980mm
Peso (vacío)	9500kg
Capacidad	500 kg (alas de pollo)

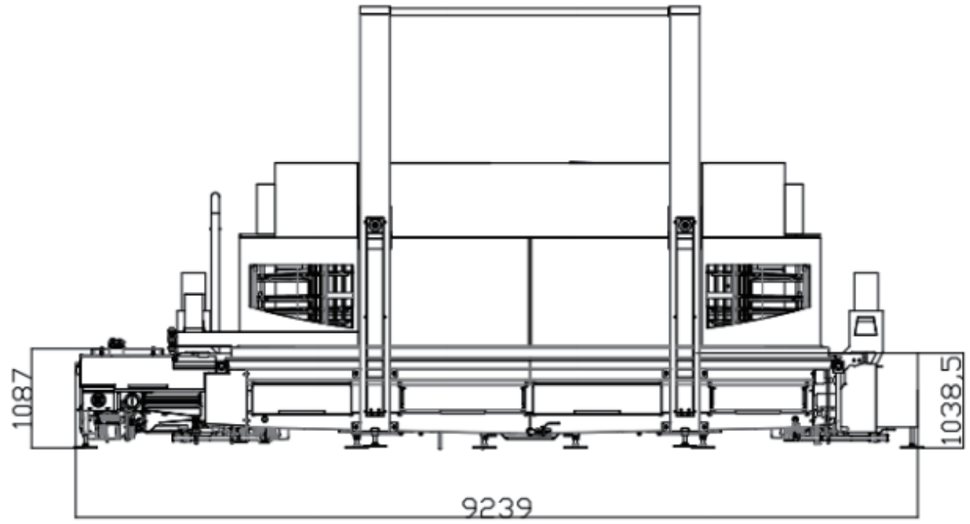


HORNO ESPIRAL

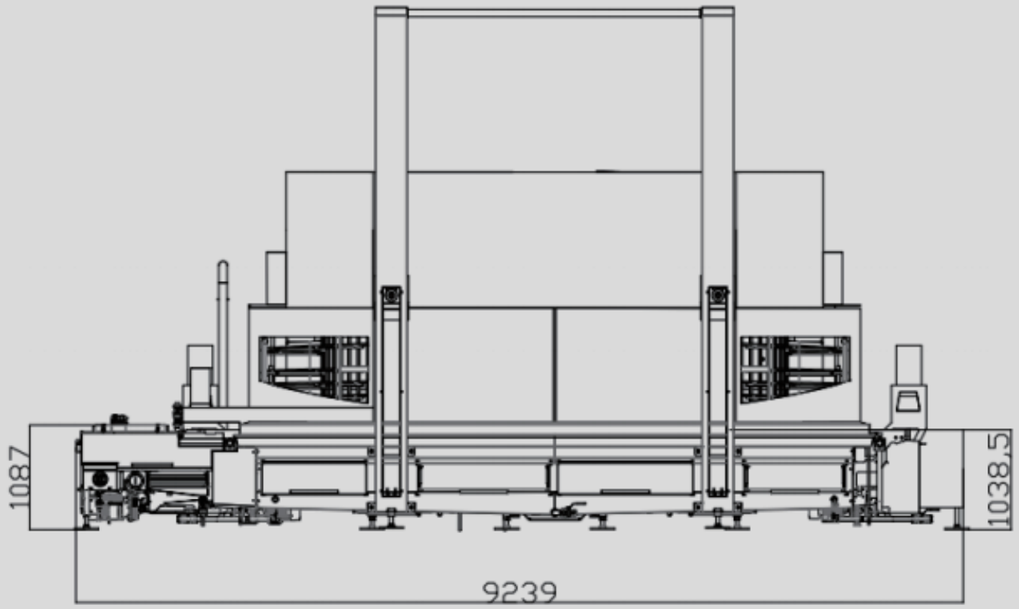




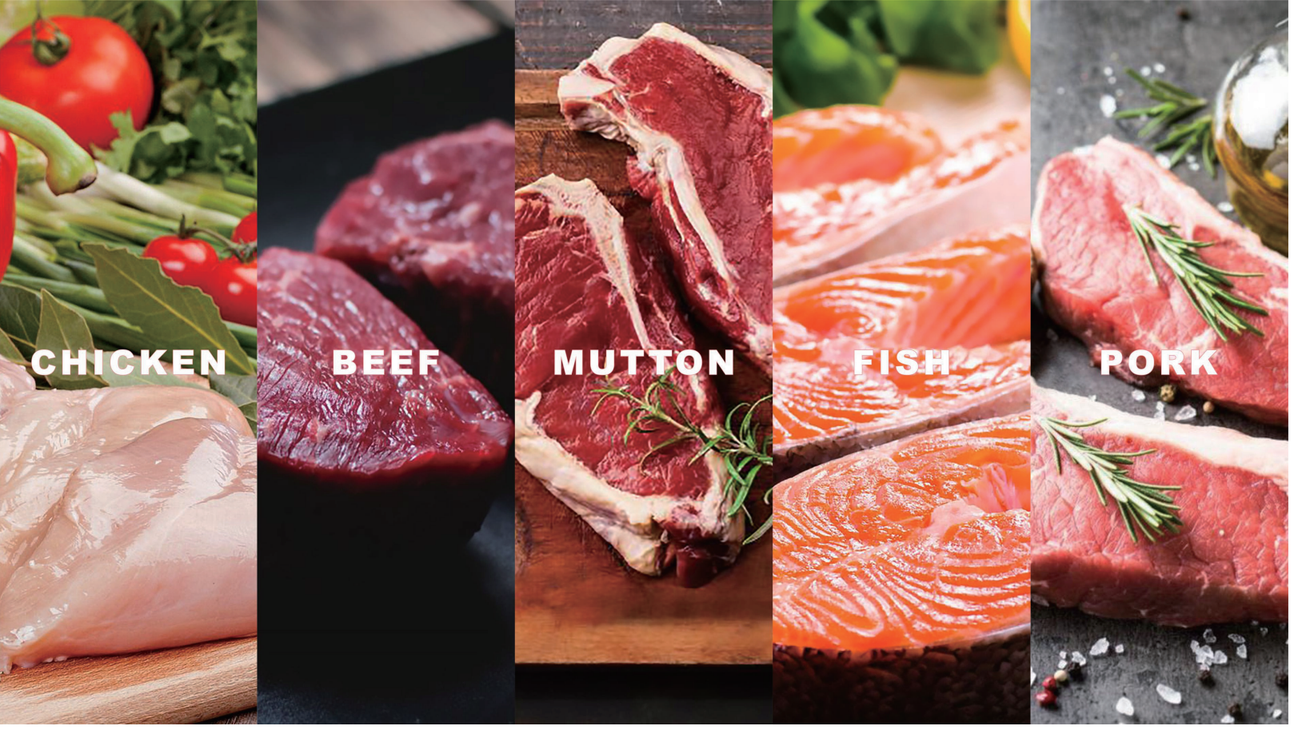
Ítem	6 niveles	8 niveles
Dimensiones	9300*4400*4850 (L*W*H)	9300*4400*5700 (L*W*H)
Ancho neto de banda	600 mm	600 mm
Capacidad térmica	750KW	1000KW
Peso (vacío)	19 toneladas	23 toneladas
Altura de entrada	1000mm	1000mm
Altura de salida	1000 mm	1000 mm
Vueltas de espiral	2*6	2*8
Abertura del canal	75mm	120mm
Longitud de cocción	103 m (86m)	133 m (116m)
Tiempo de cocción	3.4/136 minutes	4/140 minutes
Carga máxima	25kg/m	25kg/m
Potencia total	73KW	83KW
Corriente total	146A	166A
Voltaje	Corriente alterna trifásica 380 V 50 Hz	Corriente alterna trifásica 380 V 50 Hz
Capacidad	1.5-2 ton/h según producto	2-2.5 ton/h según producto



6 NIVELES



8 NIVELES



POLLO · RES · OVINO · PESCADO · CERDO

SERIE

EQUIPOS DE CONGELACIÓN RÁPIDA

CONGELADOR RÁPIDO DE TÚNEL

Equipo de túnel de estructura sencilla y eficiente para congelación rápida de pastelería, alimentos ultracongelados, carne y otros productos.

CONGELADOR ESPIRAL SIMPLE / DOBLE

El congelador espiral simple tiene dimensiones reducidas y alta automatización; el sentido de avance puede ser horario o antihorario.
El doble ofrece alta automatización y entrada y salida a baja altura.

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

La cámara frigorífica utiliza refrigeración artificial para alcanzar y mantener la temperatura necesaria para almacenar los productos.

CONGELADOR RÁPIDO DE TÚNEL








CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

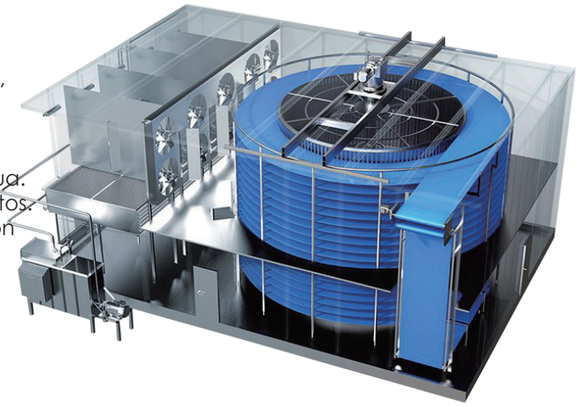
Estructura sencilla, operación cómoda y larga vida útil. Paneles sándwich de poliuretano con doble cara de acero inoxidable: buen aislamiento. Interior de acero inoxidable SUS304, fácil de limpiar y conforme a HACCP. Banda de malla inoxidable, lisa y limpia. Descongelación por agua, limpieza higiénica y control mediante variador de frecuencia con velocidad continua. Tiempo de congelación ajustable para distintos alimentos.

Modelo	Capacidad (kg/h)	Carga frigorífica (kW)	Potencia (kW)	Dimensiones (m)			
				Largo	Ancho	Alto	Ancho banda
SD100	100	15	2.3	7	1.5	2.1	1
SD150	150	21.5	3	8	1.8	2.2	1.3
SD300	300	43.5	6.5	11.2	2.3	2.3	1.8
SD500	500	75	10.3	13.5	3	2.5	2.5
SD1000	1000	142	19.8	21.5	3	2.5	3
SD1500	1500	225	28.6	26.4	3.5	2.5	3

CONGELADOR ESPIRAL SIMPLE / DOBLE

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Paneles sándwich de poliuretano con doble cara de acero inoxidable y buen aislamiento. Interior de SUS304, fácil de limpiar y conforme a HACCP.
Banda de malla inoxidable con superficie lisa.
Descongelación por agua para facilitar la limpieza.
Control por variador de frecuencia y velocidad continua.
Tiempo de congelación ajustable para distintos alimentos.
Seguridad: prevención de vuelco de banda, protección de martillo pesado y parada de emergencia.









PARÁMETROS DEL CONGELADOR ESPIRAL SIMPLE

Modelo	Capacidad (kg/h)	Carga frigorífica (kW)	Potencia (kW)	Dimensiones (m)			
				Largo	Ancho	Alto	Ancho banda
DLX150	150	23	2.75	3.8	2.7	2.4	0.3
DLX300	300	43.5	7.35	5	3.7	2.4	0.45
DLX500	500	75	7.35	5.5	3.7	3.3	0.45
DLX500A	500	75	11.2	6.8	4.8	2.15	0.6
DLX1000	1000	142	15.7	6.8	5	3.3	0.6
DLX1500	1500	225	20.2	6.8	5	4.5	0.6

PARÁMETROS DEL CONGELADOR ESPIRAL DOBLE

Modelo	Capacidad (kg/h)	Carga frigorífica (kW)	Potencia (kW)	Dimensiones (m)			
				Largo	Ancho	Alto	Ancho banda
SLX1000	1000	145	20	10	3.7	3.3	0.45
SLX1000A	1000	145	21.5	9.5	6.8	2.4	0.6
SLX1500	1500	225	21.5	9.5	6.8	2.8	0.6
SLX2000	2000	296	32	9.5	6.8	3.3	0.6
SLX3000	3000	440	32	9.6	6.8	4.2	0.6

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

APLICACIONES DEL PRODUCTO

Las cámaras frigoríficas se utilizan en fábricas de alimentos, lácteos, productos farmacéuticos y químicos; almacenes de frutas y verduras, aves y huevos; hoteles, restaurantes, supermercados, hospitales, bancos de sangre, tropas y laboratorios. Conservan alimentos, lácteos, carne, productos acuáticos, aves, frutas y verduras, bebidas, flores, plantas, té, medicamentos, materias primas químicas e instrumental electrónico.







Las cámaras modulares utilizan paneles sándwich de espuma rígida de poliuretano (PU), con caras de acero plastificado u otros materiales. Su excelente aislamiento y resistencia estructural permiten un montaje sencillo, larga conservación, bajo costo y poco peso. Son una opción habitual de aislamiento para cámaras frigoríficas. Se utilizan generalmente paneles de dos espesores: 150 mm y 100 mm.

· CLASIFICACIÓN POR CAPACIDAD Y TEMPERATURA DE DISEÑO

Modelo	Capacidad frigorífica (t)
Grande	10000
Mediana	1000～10000
Pequeña	<1000

Clasificación	Temperatura (°C)
Alta	-5℃ ~ +5℃
Media	-10℃ ~ -20℃
Baja	-20℃ ~ -45℃

OTROS EQUIPOS RELACIONADOS

CUTTER AL VACÍO



Modelo: ZB-200
Capacidad del recipiente: 200 litros
Producción: 120 kg
Materia prima: carne deshuesada a 0-5°C; peso máximo por pieza de 1 kg
Velocidad de cuchillas (variable): 300-3600 rpm
Velocidad del recipiente: baja 7.5 rpm; media 10 rpm; alta 15 rpm
Descarga: velocidad variable
Alimentación: trifásica 380 V 50 Hz
Potencia: 65 kW
Presión hidráulica: 10-16 MPa
Distancia mínima cuchilla-recipiente: 2 mm
Dimensiones (L × A × H): 3152 × 2420 × 2368 mm
Peso total: aprox. 4800 kg

MEZCLADORA DE CARNE

Mezcla uniforme que expande la materia prima y mejora elasticidad, color y extracción de proteínas para optimizar la calidad. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, fiable y duradera, fácil de limpiar y con descarga inclinada segura. Los ejes dobles paralelos y las paletas inclinadas mejoran la mezcla y se adaptan a distintos procesos.
Modelo: BXJ-100
Material: SUS304
Volumen: 100 L
Capacidad: 75 kg/lote
Potencia: 1.5 kW
Dimensiones: 1250 × 530 × 790 mm



MEZCLADORA DE CARNE AL VACÍO DE DOBLE EJE



Equipo de acero inoxidable 304 apto para alimentos, con excelente higiene, resistencia a la corrosión y limpieza sencilla. Dos sinfines contrarrotantes mezclan de forma intensa y uniforme sin zonas muertas. El vacío conserva el color y la textura tierna, acorta el llenado, reduce oxidación y exudado y mejora el sabor y la uniformidad.
Motor principal: 14 kW
Alimentación: 380 V / 50 Hz / 3 fases
Motor transportador: 1.3 / 1.8 kW
Velocidad sinfín principal: 170 / 260 rpm
Velocidad sinfín transportador: 21 / 31 rpm
Orificios: φ6, φ7, φ8, φ9, φ10, φ12, φ16, φ35
Capacidad: 2-3 ton/h
Tolva: 140 L
Dimensiones: 1185 × 900 × 1450 mm

SEPARADORA DE CARNE Y HUESO

Fabricada en acero inoxidable 304 apto para alimentos. Recupera carne de carcasas y cuellos de pollo, huesos de conejo y espinas de pescado, con alto rendimiento y poca pérdida. Estable y fiable para grandes plantas cárnicas y cocinas centrales.

Parámetros técnicos

Modelo: GRDL1000
Material: acero inoxidable 304 apto para alimentos
Dimensiones: 1750 × 900 × 1280 mm
Potencia total: 16.5 kW
Voltaje: 380 V, 50 Hz
Capacidad: carcasas de pollo 1200 kg/h; cuellos 1800 kg/h
Rendimiento: carcasas 62%-70%; cuellos 68%-80%; pollo entero 70%-90%
Peso: 600 kg



RECUBRIDORA EN POLVO DE DOBLE TAMBOR



Recubre uniformemente los productos con polvo mediante tambores giratorios, mejorando la adherencia y formando un aspecto escamoso. Apta para piezas irregulares o en bloques, como pollo popcorn, nuggets, filetes de pescado y tiras de pollo.

Parámetros técnicos

Modelo: GFJ-600
Velocidad: 3-15 m/min, con variador de frecuencia
Potencia: 3.35 kW
Ancho de banda: 600 mm
Dimensiones: 4660 × 1700 × 2400 mm

MASAJEADORA AL VACÍO

Fabricada íntegramente en acero inoxidable 304 apto para alimentos, con excelente higiene, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.
Combina vacío, giro suave del tambor y masaje para favorecer la penetración uniforme del marinado, ablandar la carne, aumentar la absorción y mejorar textura, terneza y consistencia del lote; reduce el tiempo de marinado.
Pantalla táctil, regulación continua de frecuencia, alimentación y descarga por inclinación automática y extracción exclusiva por vacío. Su manejo estable y sencillo permite incorporar humedad y sabor con rapidez a carne fresca y productos preparados. Apta para plantas pequeñas y medianas y cocinas centrales.

Parámetros técnicos

Volumen del tambor: 1700 L
Carga por lote: ≤ 1000 kg
Velocidad: 1-12 rpm
Vacío recomendado: -0.08 MPa
Potencia total: 10.05 kW
Alimentación: 380 V
Dimensiones principales (aprox.): 3070 × 1798 × 2070 mm
Espacio de instalación (aprox.): 4500 × 3000 × 3000 mm

