

LÍNEA DE RECUBRIMIENTO



Elaborar productos según formas y sabores tradicionales.

Conseguir agregar rendimiento y valor añadido a sus productos.

Con el objetivo y la finalidad de adaptación a sus necesidades.



R M **SerTEC**
IBERICA



Experiencia, calidad, diseño e innovación



MÁQUINA ENHARINADORA MODELO **FC 400 / 600 / 900 / 1000**

Máquina **enharinadora** idónea para **enharinar uniformemente** cualquier tipo de **producto cárnico, pescados, vegetales y veganos**, mejorando el cuidado óptimo del producto por nuestro proceso único para todo tipo de harinas.

APLICACIONES

Enharinadora modelo **FC 400 / 600 / 900 / 1000**

- Perfecta cobertura superior e inferior.
- Perfecto alineamiento del producto.
- Alta velocidad de la línea de hasta 25 m/min.
- Mínimo consumo energético.
- Sin piezas sueltas para su limpieza.
- Sistema de vibrador eléctrico en la cinta.
- Rodillo graduable para presión del producto.
- Soplador higiénico superior e inferior.



INNOVACIÓN

Una vez enharinado el producto, el sistema de vibración de la cinta inferior, así como el sistema de ventilación de la parte superior e inferior del producto, impiden que el polvo de la harina se traslade al resto de la línea.

Máquina totalmente hermética y gracias a la conexión de nuestro ciclón de aspiración AIRNET, se evita el traslado del polvo en suspensión hacia la sala de trabajo.



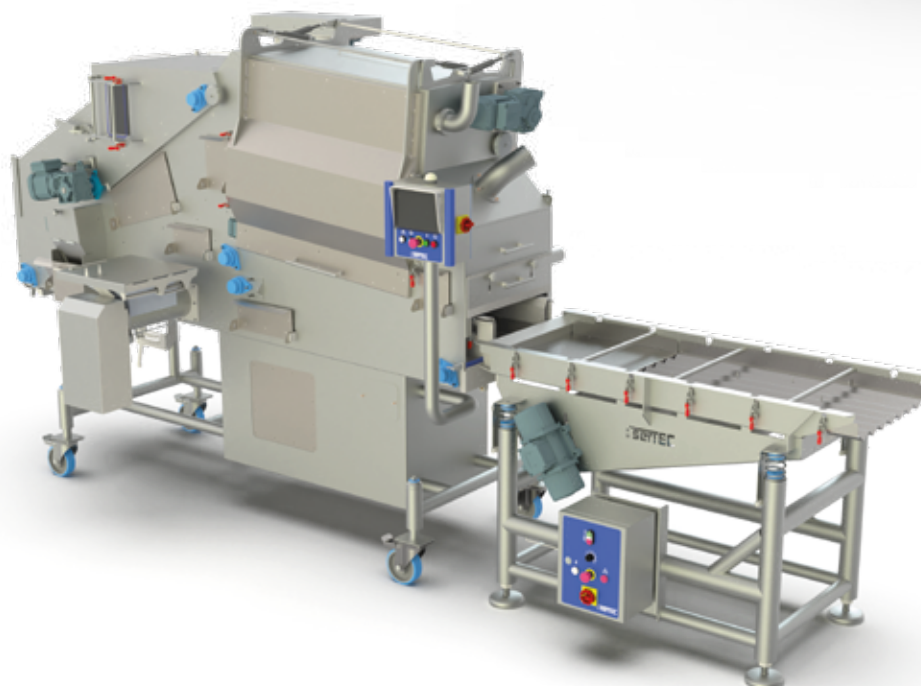
MÁQUINA ENHARINADORA DE TAMBOR MODELO FC-TMB 400 / 600 / 900 / 1000

Máquina **enharinadora de tambor** idónea para **enharinar uniformemente** cualquier tipo de **producto cárnico, pescados, vegetales y veganos**, mejorando el cuidado óptimo del producto por nuestro proceso único para todo tipo de harinas, con **un enharinado de estilo casero**.

APLICACIONES

Enharinadora de tambor modelo FC-TMB 400 / 600 / 900 / 1000

- Perfecta cobertura superior e inferior.
- Perfecto alineamiento del producto gracias a su mesa vibratoria incorporada.
- Alta velocidad de la línea.
- Mínimo consumo energético.
- Sin piezas sueltas para su limpieza.
- Mesa vibratoria para eliminar exceso de harina.
- Tambor giratorio variable en velocidad.
- Soplador higiénico superior.



INNOVACIÓN

El tambor giratorio proporciona una cobertura perfecta con un acabado estilo casero inigualable. La mesa vibratoria incorporada se encarga de quitar los excesos y volver a alinear el producto en la línea.

Máquina totalmente hermética y gracias a la conexión de nuestro ciclón de aspiración AIRNET, se evita el traslado del polvo en suspensión hacia la sala de trabajo.



MÁQUINA EMPANADORA MODELO **BRS 400 / 600 / 900 / 1000**

Máquina **empanadora** idónea para **empanar uniformemente** cualquier tipo de **producto cárnico, pescados, vegetales y veganos**, mejorando el cuidado óptimo del producto por nuestro proceso único para todo tipo de panes.

APLICACIONES

Empanadora modelo **BRS 400 / 600 / 900 / 1000**

- Perfecta cobertura superior e inferior.
- Perfecto alineamiento del producto.
- Alta velocidad de la línea de hasta 25 m/min.
- Mínimo consumo energético.
- Sin piezas sueltas para su limpieza.
- Sistema de vibrador eléctrico en la cinta.
- Rodillo graduable para presión del producto.
- Soplador higiénico superior.



INNOVACIÓN

Una vez empanado el producto, el sistema de vibración de la cinta inferior, así como el sistema de ventilación de la parte superior del producto, impiden que el polvo o restos de pan se trasladen al resto de la línea.

Máquina totalmente hermética y gracias a la conexión de nuestro ciclón de aspiración AIRNET, se evita el traslado del polvo en suspensión hacia la sala de trabajo.



MÁQUINA ENCOLADORA MODELO **LQ-FR 400 / 600 / 900 / 1000**

Máquina **encoladora** idónea para **encolar y marinar uniformemente** cualquier tipo de **producto cárnico, pescados, vegetales y veganos**, mejorando el cuidado óptimo del producto por nuestro proceso único para todo tipo de encolados.

APLICACIONES

Encoladora modelo **LQ-FR 400 / 600 / 900 / 1000**

- Perfecta cobertura superior e inferior.
- Perfecto alineamiento del producto.
- Alta velocidad de la línea de hasta 25 m/min.
- Mínimo consumo energético.
- Sin piezas sueltas para su limpieza.
- Encolado inferior por ducha inversa.
- Encolado superior por dos cortinas dobles.
- Soplado higiénico superior e inferior.



INNOVACIÓN

El filtro rotativo actúa filtrando en todo momento el líquido encolante, para que cuando se deposite en la parte superior e inferior del producto esté totalmente limpio de restos de productos e impurezas, facilitándole la mejor adherencia del empanado final.



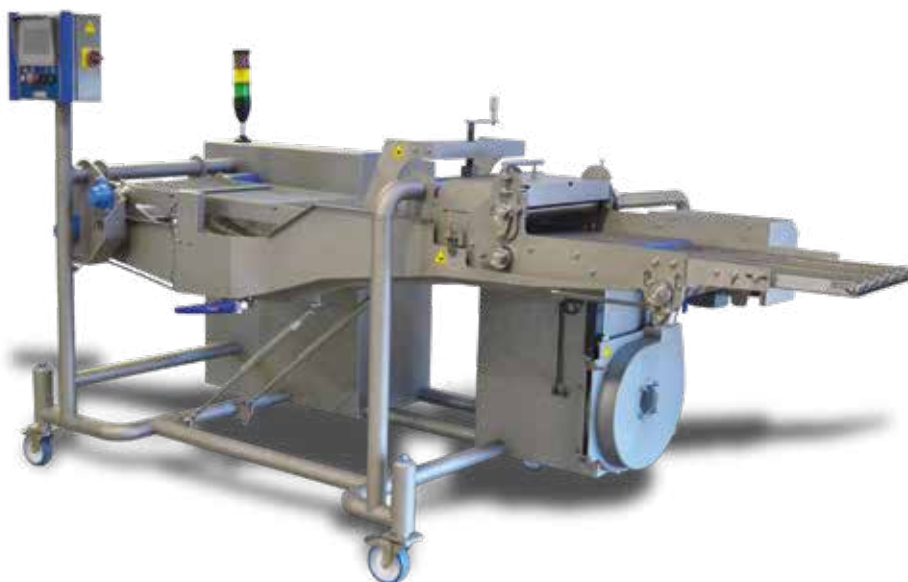
MÁQUINA REBOZADORA MODELO TPR 400 / 600 / 900 / 1000

Máquina **rebozadora de tempura** idónea para **rebozar uniformemente** cualquier tipo de **producto cárnico, pescados, vegetales y veganos**, mejorando el cuidado óptimo del producto por nuestro proceso único para todo tipo de tempuras.

APLICACIONES

Rebozadora modelo TPR 400 / 600 / 900 / 1000

- Perfecta cobertura superior e inferior.
- Perfecto alineamiento del producto.
- Alta velocidad de la línea de hasta 25 m/min
- Mínimo consumo energético.
- Sin piezas sueltas para su limpieza.
- Sistema de rebozado por inmersión.
- Bandeja inferior completamente abatible para limpieza.
- Soplado higiénico superior e inferior



INNOVACIÓN

Una vez rebozado el producto, el sistema de ventilación superior y el sistema de limpieza de la cinta inferior y la incorporación de una cinta individualizada separada de la cinta inferior, impiden que el producto líquido (tempura) se traslade hacia el resto de las máquinas de la línea.

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS PARA LAS LÍNEAS DE RECUBRIMIENTO

Depósito batidor con agitador

modelo ELQ70



Depósito batidor con agitador y túrmix

modelo ELQ200



Máquina ciclón de aspiración

modelo AIRNET



Máquina tolva sinfín de alimentación

modelo SFA200



Cinta retráctil manual

modelo CTRM



Transferidor angular

modelo TFR



Túnel de abatimiento

modelo TAB



LÍNEA DE FORMADO

LÍNEA DE RECUBRIMIENTO

LÍNEA DE FRITURA

LÍNEAS AUTOMATIZADAS



www.rmsertec.es

CENTRAL (GIRONA) | RM SERTEC IBÉRICA

Avda. Països Catalans, 160
Polígon Industrial Girona
RIUDELLOTS DE LA SELVA
(Girona) - Spain
TEL. +34 972 478 655

rmsertec@rmsertec.es