

VIP METAL
INDUSTRIA METAL MECÁNICA

FABRICACIÓN DE
MÁQUINAS INDUSTRIALES PARA
EL RUBRO GASTRONÓMICO



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



www.vipmetal.com.ar



@_vipmetal



(343) 154648000
(343) 154549714



Vip Metal

Empanadoras



Empanadora IM-1500

Linea Eco

Funcionamiento:

Esta máquina ha sido diseñada para optimizar el rendimiento y tiempo de elaboración, además, su uso proporciona una terminación uniforme, logrando así que desde la primera hasta la última milanesa tengan una buena presentación.



Características:

- Construida en caño estructural y pintura epoxi, tolvas superiores e inferiores, garganta superior de caída, protecciones de acero inoxidable y vainas bajo la banda en acero inoxidable, bandeja de acceso y colador de grumos en acero inoxidable.
- Consta con regulación de altura.
- Regulación de caudal.
- Recuperador de pan automático.
- Cinta transportadora atóxica.
- Eje pivotante lo que nos permite que esta máquina no rompa los bifés, estira y le da mejor presión para que la milanesa salga perfecta de la primera a la última.
- Permite empanar; pollo, carne vacuna, cerdo, berenjena, merluza, hígado, tsukini, etc; con un acabado perfecto.
- Bandeja de acceso y colador de grumo.
- 70 kg de milanesas por hora con un solo operario.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.



Empanadora IM-2000

Linea Eco



Funcionamiento:

Esta máquina ha sido diseñada para optimizar el rendimiento y tiempo de elaboración, además, su uso proporciona una terminación uniforme, logrando así que desde la primera hasta la última milanesa tengan una buena presentación.

Características:

- Construida en caño estructural y pintura epoxi, tolvas superiores e inferiores, garganta superior de caída, protecciones de acero inoxidable y vainas bajo la banda en acero inoxidable, bandeja de acceso y colador de grumos en acero inoxidable.
- Puede ser utilizada por dos operarios y duplica la producción.
- Consta con regulación de altura.
- Regulación de caudal.
- Recuperador de pan automático.
- Cinta transportadora atóxica.
- Eje pivotante lo que nos permite que esta máquina no rompa los bifés, estira y le da mejor presión para que la milanesa salga perfecta de la primera a la última.
- Permite empanar; pollo, carne vacuna, cerdo, berenjena, merluza, hígado, tsukini, etc; con un acabado perfecto.
- Bandeja de acceso y colador de grumo.
- 70 kg de milanesas por hora con un solo operario.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.

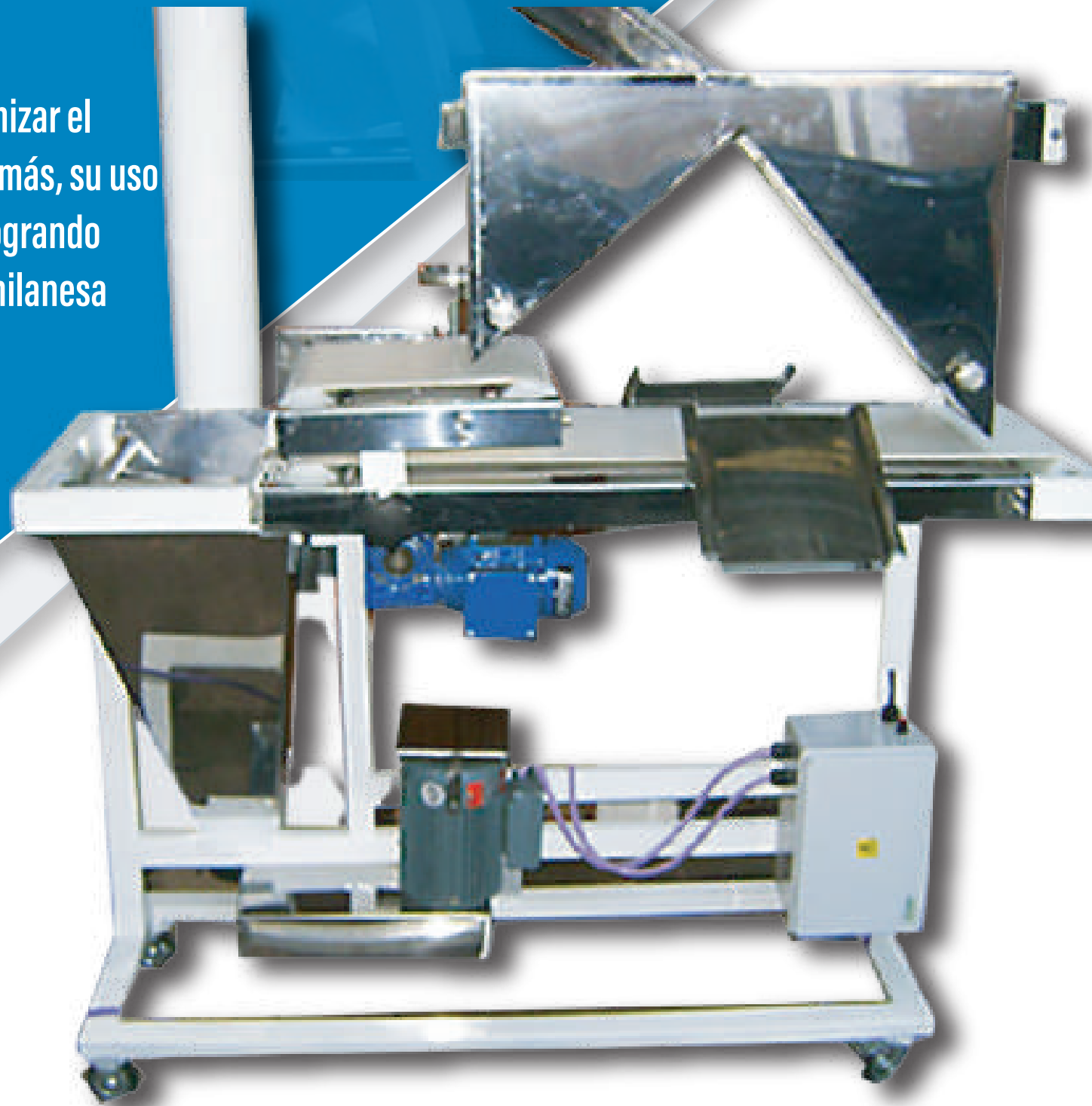


Empanadora IM-2500

Linea Eco

Funcionamiento:

Esta máquina ha sido diseñada para optimizar el rendimiento y tiempo de elaboración, además, su uso proporciona una terminación uniforme, logrando así que desde la primera hasta la última milanesa tengan una buena presentación.



Características:

- Construida en caño estructural y pintura epoxi, tolvas superiores e inferiores, garganta superior de caída, protecciones de acero inoxidable y vainas bajo la banda en acero inoxidable, bandeja de acceso y colador de grumos en acero inoxidable.
- Puede ser utilizada por tres operarios y de esta manera poder triplicar la producción.
- Consta con regulación de altura.
- Regulación de caudal.
- Recuperador de pan automático.
- Cinta transportadora atóxica.
- Permite empanar; pollo, carne vacuna, cerdo, berenjena, merluza, hígado, tsukini, etc; con un acabado perfecto.
- Bandeja de acceso y colador de grumo.
- 150kg/h de milanesas por hora con un solo operario.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.

Empanadora IM-1500

Acero Inoxidable

Funcionamiento:

Esta máquina ha sido diseñada para optimizar el rendimiento y tiempo de elaboración, además, su uso proporciona una terminación uniforme, logrando así que desde la primera hasta la última milanesa tengan una buena presentación.



Características:

- Construida en **ACERO INOXIDABLE**, tolvas superiores e inferiores, garganta superior de caída, protecciones de acero inoxidable y vainas bajo la banda en acero inoxidable, bandeja de acceso y colador de grumos en acero inoxidable.
- Consta con regulación de altura.
- Regulación de caudal.
- Recuperador de pan automático.
- Cinta transportadora atóxica.
- Eje pivotante lo que nos permite que esta máquina no rompa los bifés, estira y le da mejor presión para que la milanesa salga perfecta de la primera a la última.
- Permite empanar; pollo, carne vacuna, cerdo, berenjena, merluza, hígado, tsukini, etc; con un acabado perfecto.
- Bandeja de acceso y colador de grumo.
- 70 kg de milanesas por hora con un solo operario.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.



Empanadora IM-2000

Acero Inoxidable



Funcionamiento:

Esta máquina ha sido diseñada para optimizar el rendimiento y tiempo de elaboración, además, su uso proporciona una terminación uniforme, logrando así que desde la primera hasta la última milanesa tengan una buena presentación.

Características:

- Construida en ACERO INOXIDABLE, tolvas superiores e inferiores, garganta superior de caída, protecciones de acero inoxidable y vainas bajo la banda en acero inoxidable, bandeja de acceso y colador de grumos en acero inoxidable.
- Puede ser utilizada por dos operarios y duplica la producción.
- Consta con regulación de altura.
- Regulación de caudal.
- Recuperador de pan automático.
- Cinta transportadora atóxica.
- Eje pivotante lo que nos permite que esta máquina no rompa los bifés, estira y le da mejor presión para que la milanesa salga perfecta de la primera a la última.
- Permite empanar; pollo, carne vacuna, cerdo, berenjena, merluza, hígado, tsukini, etc; con un acabado perfecto.
- Bandeja de acceso y colador de grumo.
- 70 kg de milanesas por hora con un solo operario.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.



Empanadora IM-2500

Acero Inoxidable

Funcionamiento:

Esta máquina ha sido diseñada para optimizar el rendimiento y tiempo de elaboración, además, su uso proporciona una terminación uniforme, logrando así que desde la primera hasta la última milanesa tengan una buena presentación.



Características:

- Construida en **ACERO INOXIDABLE**, tolvas superiores e inferiores, garganta superior de caída, protecciones de acero inoxidable y vainas bajo la banda en acero inoxidable, bandeja de acceso y colador de grumos en acero inoxidable.
- Puede ser utilizada por tres operarios y de esta manera poder triplicar la producción.
- Consta con regulación de altura.
- Regulación de caudal.
- Recuperador de pan automático.
- Cinta transportadora atóxica.
- Permite empanar; pollo, carne vacuna, cerdo, berenjena, merluza, hígado, tsukini, etc; con un acabado perfecto.
- Bandeja de acceso y colador de grumo.
- 150kg/h de milanesas por hora con un solo operario.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.



Bombos Masajeadores



Bombo masajeador de 60 litros



Funcionamiento

El bombo masajeador nos permite masajear y sazonar bondiola, jamón, bifés de pollo, carne, hígado, cerdo etc.

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Tapa de carga fabricada en polipropileno lo cual permite una fácil limpieza.
- Es completamente hermético por lo cual no tiene puntos de fuga de líquidos.
- Apto para trabajar en temperaturas bajo cero.
- Cargador de pasta de polipropileno lo que permite una fácil limpieza, y en una eventual caída no se abolla como el acero, dejando así cero lugar a fallas.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.

Dimensiones: Alto: 100 cm / Ancho: 70 cm / Profundidad: 60 cm

Bombo masajeador de 120/150 litros

Características:

- Esta construido completamente en acero inoxidable ASI304, montado sobre bolilleros con motor y motorreductor.
- Consta con un botón de parada de emergencia y un regulador de velocidad.
- Consta con ruedas para fácil traslado.
- Es completamente hermético por lo cual no tiene puntos de fuga de líquidos.
- Apto para trabajar en temperaturas bajo cero.
- Cargador de pasta de polipropileno lo que permite una fácil limpieza, y en una eventual caída no se abolla como el acero, dejando así cero lugar a fallas.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.
- Carro batea OPCIONAL.



Funcionamiento:

El bombo masajeador nos permite masajear y sazonar bondiola, jamón, bifos de pollo, carne, hígado, cerdo etc.



CARRO BATEA



Características:

- Construida en acero inoxidable completa.
- El carro batea sirve para el bombo masajeador, cuando uno termina de fulonar los bifés, poder vaciar el bombo en el mismo y llevarlo al lugar de trabajo, ya que consta con ruedas de acero inoxidable de gran porte y tamaño para su fácil movilidad y traslado.
- Capacidad de carga: 150 litros.

Hamburguesera



FORMADORA DE HAMBURGUESAS Y NUGGETS



Características:

- Esta máquina nos permite producir 45 kg de hamburguesas en 30 minutos, por su diseño innovador permite hacer cualquier tipo de pasta; pollo, carne vacuna, cerdo y vegetales de todo tipo.
- La máquina incluye dos moldes a elección hamburguesas, patita, estrellita, bocaditos etc.
- Contamos con el asesoramiento indicado para la formulación de las pastas y también llevamos el equipo a destino si así lo desea es cliente.
- Construida en acero inoxidable completa.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.



Sierra Automática



SIERRA AUTOMÁTICA CNC

Funcionamiento:

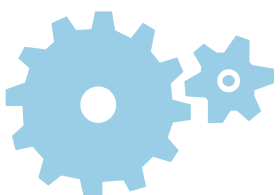
La nueva sierra automática VIPMETAL para cortes de productos congelados con o sin hueso, presenta ventajas productivas y de seguridad únicas en el mercado.

Únicos fabricantes de sierras automáticas CNC de producción nacional.



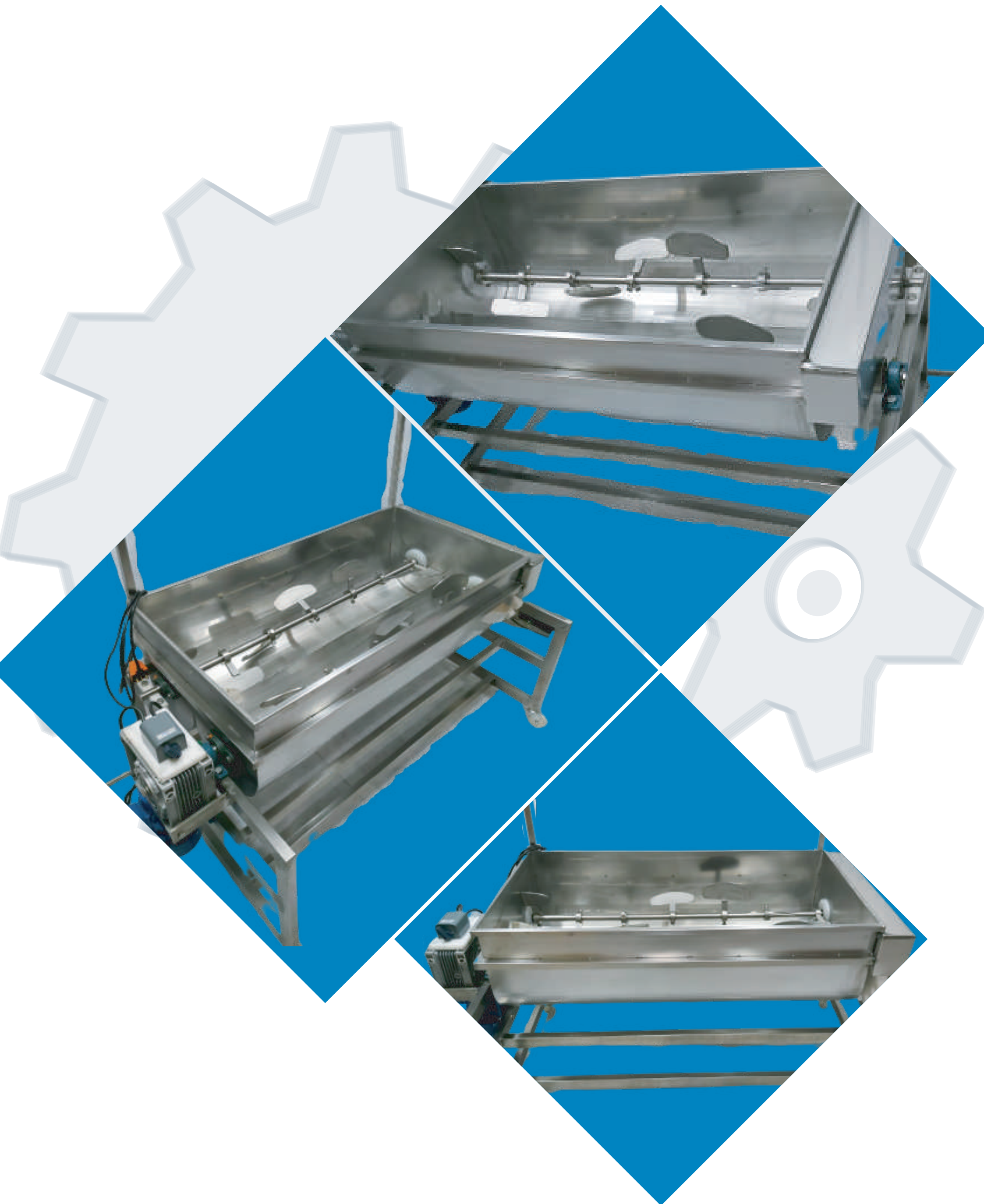
Características:

- Calidad y precisión de los cortes.
- Máxima seguridad de trabajo.
- Velocidad de corte.
- Máquina robusta, fabricada con materiales de alta calidad.
- Versatilidad de uso (personalización de modos de trabajo).
- Una vez elegidos los parámetros de corte para el tipo de pieza a cortar, el operario solo debe realizar la carga del producto y pulsar la tecla de puesta en marcha.
- Construida con materiales importados como:
 - Neumático Festo.
 - Acero Inoxidable ASI 304.
 - Cinta transportadora de salida atóxica para grado alimenticio con doble cobertura poliuretánica.
 - Pantalla táctil de control Delta.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.



VIP METAL
INDUSTRIA METAL MECÁNICA

Mezcladora de carne



Mezcladora de carne



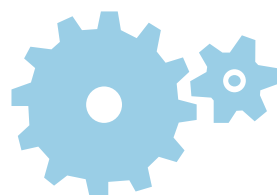
Funcionamiento:

Máquina mezcladora profesional para diferentes tipos de carnes y especias.

Fáciles de limpiar y montar, ideal para carnicerías, chacinerías, restaurantes, catering, supermercados, etc. Diseñadas para un funcionamiento intensivo y dinámico.

Características:

- Construida en acero inoxidable completa.
- Muy bajo mantenimiento.
- Ruedas para su fácil traslado.
- Montada sobre rodamientos sellados.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.
- Capacidad: 60kg/90kg/200kg.

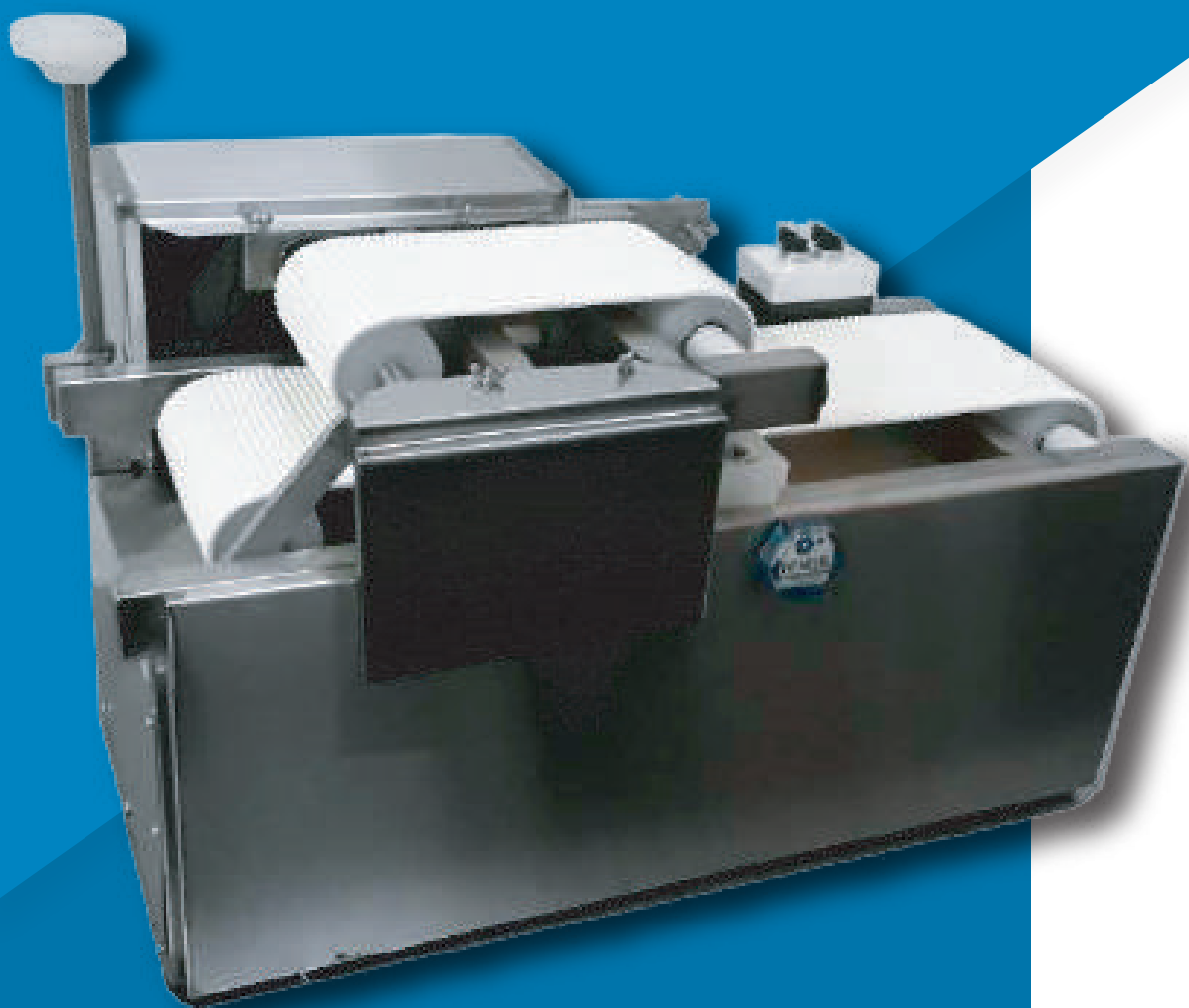


VIP METAL
INDUSTRIA METAL MECÁNICA

Fileteadora



Fileteadora de pechugas de pollo



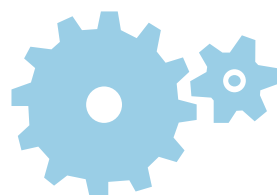
Funcionamiento:

Es la única máquina fileteadora de mesa del mercado, diseñada por motivos de espacio, su práctico traslado, velocidad, fácil uso, bajo mantenimiento y precio.

Esta máquina nos permite sacar de tres a cuatro filete de una pechuga dependiendo el tamaño de estas.

Características:

- Construida en acero inoxidable.
- Esta máquina nos permite sacar tres o cuatro filetes de una pechuga dependiendo de su tamaño.
- Es la única maquina fileteadora de mesa del mercado, diseñada por motivos de espacio, su practico traslado, velocidad, fácil uso, bajo mantenimiento y precio.
- Filetea 250kg/h de pechuga por hora garantizado.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.



VIP METAL
INDUSTRIA METAL MECÁNICA

Empanizado



LÍNEA EMPANIZADO SIMPLE O DOBLE

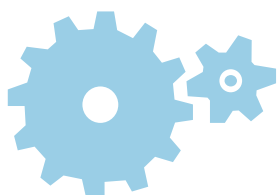
Funcionamiento:

Paso a paso la máquina va transportando por distintos cuerpos "el producto" hasta llegar al final con una excelente terminación agilizando así la producción y optimizando costos de producción.



Características:

- Construido en acero inoxidable completa.
- La máquina consta con: formadora de hamburguesas bañadora, rebozadora, túnel de limpieza y freidora.
- Ruedas para su fácil traslado.
- El proceso comienza con la formadora de hamburguesa la cual forma la hamburguesa y la deposita sobre una banda. Segundo la bañadora: la cual mediante un proceso de baño moja la hamburguesa, seguido de este proceso llega el rebozado luego un túnel de limpieza que deja la hamburguesa libre de exceso de rebozador.
- Cintas transportadoras malladas de acero inoxidable.
- Luego si el cliente desea un pre frito, el cuerpo que sigue es la freidora continua y el túnel de secado.
- Finalizando así la línea produce 150kg/h.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.



VIP METAL
INDUSTRIA METAL MECÁNICA

Embutidora



Embutidora Neumática



Funcionamiento:

Carga 40kg de carne incluye dos picos uno para chorizo y otro para salchicha. Con válvula manual de corte.

Características:

- Construida en grilon y acero inoxidable
- Posee embolo con doble sello.
- Larga vida útil.
- Su válvula esférica de corte es de acero inoxidable al igual que los diferentes picos.
- Convertida en polipropileno de alta densidad de 40mm de espesor.
- Capacidad de carga es de 40kg de carne.
- Alimentación eléctrica 220v o 380v.