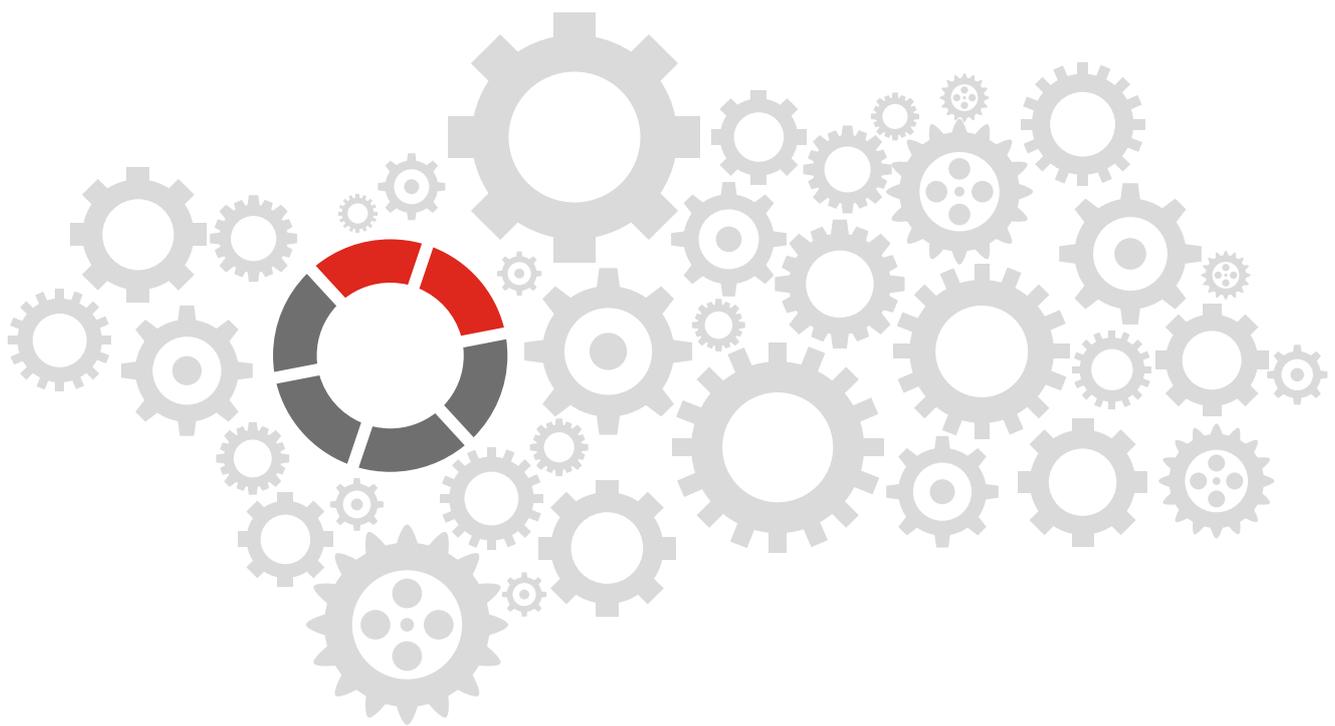


# INGENIERÍA ANDALUZA

dossier  
corporativo



# Somos una empresa andaluza de I+D ubicada en Sevilla, con más de 10 años de experiencia en el mercado.

Dedicados a la investigación y desarrollo de todo lo relacionado con la maquinaria para la agroalimentaria y su sector. Contamos con un departamento de ingeniería para la fabricación y desarrollo de nuevos proyectos según las necesidades de nuestros clientes.

Además, disponemos de un completo servicio de asistencia técnica (S.A.T.), compuesto por un amplio equipo de profesionales que garantiza la calidad de nuestros productos.

Nuestro compromiso hacia nuestros clientes nos ha colocado líderes en el sector andaluz.

## Líneas de producción agroalimentaria

### Envasadoras y sistemas de pesaje

- envasadoras verticales o semiverticales para producto sólido, líquido y pastoso.
- envasadores verticales en continuo sistema doypack (pie estable) + cierre zipper. **NOVEDAD**
- retractiladora automática + túnel de retracción
- retractiladora semiautomática + túnel de retracción.
- termoselladora automática.
- máquina de vacío en continuo con transportador horizontal.
- pesadoras digitales de uno, dos o multicabezal.
- dosificadoras mantecas, líquidos, etc.
- dosificadoras volumétricas.

### Línea de producción snacks, aperitivos y 4a gama

- quitapiedras.
- lavadora-defeculadora.
- tren de frito continuo (a medida de su producción).
- freidoras automáticas térmicas (a medida). **NOVEDAD**
- freidora de pelles.
- bombo salero saborizante.
- cintas transportadoras (a medida).

### Precocinados y elaboración de congelados y pescados

- tren de frito o prefrito en continuo.(tortillas de camarón, empanados, croquetas, etc).
- freidoras automáticas y semiautomáticas. (chicharrón, elaborados, etc).
- marmita de cocción abatible, para la elaboración de salsas, sofritos, etc.
- túnel en espiral ó lineal para congelación y enfriamiento (diseñamos según su producción). **Consúltenos.**

### Panificadora y pan precocido

- contadora - clasificadora de unidades de pan precocido.
- conjunto automático formador, encajadora y precintadora para productos (varios) en cajas.
- fermentadora (apilador de latas). **NOVEDAD**

### Elaboración de frutos secos

- tolva de abastecimiento de frutos secos.
- freidoras automáticas (media producción).
- freidoras en continuo de frutos secos.
- túnel de enfriamiento para frutos secos.

Para más información sobre productos, servicios o soluciones a medida, entra en [oprion.es](http://oprion.es)

# Principales productos

## ENVASADORAS Y SISTEMAS DE PESAJE

Estamos especializados en la fabricación de envasadoras automáticas verticales, semiverticales y sistemas de pesaje y dosificación de producto. Además, ofrecemos un amplio catálogo de complementos para su automatización y de tipos de envasado.



Cierre de almohada



Cierre Doy Pack



Cierre inglés



Termosellado  
Retractilado



## LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DE SNACKS, APERITIVOS Y 4ª GAMA

Nuestras líneas de producción automatizadas, garantizan un proceso estándar y de producción continua obteniendo una alta rentabilidad y productividad gracias a nuestros productos. Diseñamos y fabricamos maquinaria a medida de elaboración de producto, frito, saborizado, transporte, pesado y envasado.



Verdura, fruta y patatas  
peladas y cortadas.  
4ª gama.



Colines, pan de picos  
y patatas fritas



Frutos secos



## PRECOCINADOS Y ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y PESCADOS

Diseñamos y planificamos las líneas automatizadas para la elaboración de precocinados, congelados y pescados. Abarcamos desde el tratamiento de la materia prima pasando por la elaboración o prefrito, hasta su envase o dosificación. Consiguiendo que tanto la calidad como la productividad de sus productos terminados, ayuden a la competitividad de su empresa.



Tortillitas de camarones



Pavía



Productos elaborados



## OPROIN

Pol. Ind. San Nicolás c/ 8 nave 31.  
41500 Alcalá de Guadaíra  
Sevilla (España).  
Horario: de 8.00 a 14.00 h

Teléfono: +34 955 632 176

Comercial: 637 815 461

Email: [optimizaciones@oproin.es](mailto:optimizaciones@oproin.es)

[www.oproin.es](http://www.oproin.es)

## S.A.T.

Servicio de Asistencia Técnica

Horario: de 8.00 a 20.00 h

955 632 176

671 086 599

[s.a.t@oproin.es](mailto:s.a.t@oproin.es)



Escanea este código  
para ver todos nuestros  
productos.

