
PRECOCINADOS Y ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y PESCADOS

Catálogo de Productos



DISEÑO Y
FABRICACIÓN
ANDALUZA

Introducción

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.



Maquinaria

Precocinados y elaboración de congelados y pescados

- Amasadora + sinfín
- Dosificadora para masas [tortilla de camarones, churros, etc.]
- Dosificadoras automáticas y semiautomáticas para líquidos, mantecas y pastosos.
- Conjunto de llenado y taponado de botellas.
- 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 de enfriamiento
- Túnel en espiral para congelación y enfriamiento
- Cortadoras de pescado y cefalópodos
- Bombo enharinado
- Encoladora - empanadora
- Cocederos por inmersión (Cestas)
- Glaseadora
- Clasificadora de camarón

Envasadoras y sistemas de pesaje

- Envasadoras verticales o semiverticales para producto sólido, líquido y pastoso
- Envasadora vertical de líquidos multilínea 2 boquillas de pistón neumático
- Envasadores verticales en continuo sistema doy pack [pie estable] + cierre zipper
- Envasadores horizontales:
 - Retractiladora automática + túnel de retracción
 - Retractiladora semiautomática + túnel de retracción
 - Termoselladora automática con vacío.
 - Máquina de vacío horizontal en continuo.
- Pesadoras digitales de uno, dos o multicabezal

Elaboración de snacks, aperitivos y 4ª gama

- Tolva abastecimiento
- Quitapiedras
- Peladora
- Cinta de inspección
- Cinta caballito o carga
- Cortadora
- Lavadora-defeculadora
- Cinta de alimentación a tren de frito
- Tren de frito en continuo.
- Freidoras automáticas [a medida de su producción]
- Freidora de pelles
- Deposito decantador
- Conjunto zaranda vibrador escurridor
- Bombo salero saborizante
- Transportador de enfriamiento
- Transportador + detector de metales
- Cintas transportadoras (a medida)
- Duramax (bañera de tratamiento) para 4ª gama
- Túnel de secado para 4ª gama
- Cribadora

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

Clientes

Precocinados y elaboración de congelados y pescados

- Dimarosa, s.l. [cocción, congelación y envasado de mariscos].
- Astex (Alimentos Segunda Transformación Extremadura).
- Pescacial [cocción, congelado y envasado de cangrejos de río].
- P. Llinares, s.l. [corte, glaseo, congelación y envasado de productos del mar].
- Mariscos Maremágnun, Huelva. S.L.L.
- Pansur [elaboración pan precocido].
- Salsas de Salteras (Elaboración de salsas, gazpachos y salmorejo).
- Emayfrist [patata pelada, cortada y congelada].
- Emfacar [línea de prefrito para tortillas de camarones, pavías, etc.]
- Viandas Cádiz [línea de prefrito para tortillas de camarones, elaboración de pescado, etc.]
- Caromar-CHIPIONA [elaboración de pescado harinado].
- Mardekay-Jerez [línea de prefrito para tortillas de camarones, pavías, elaboración de pescado, etc.]
- Cash Barea-Sevilla [elaboración de bacalao y pescados].
- Pescastigi - Écija [congelación y glaseado de pescados].
- José Cabo - Sevilla.[elaboración de chicharrones y mantecas]
- Congelados Miguel Tapia, S.L. (congelación, glaseado y envasado de productos del mar).
- Mariscos Maremagnum Huelva. S.L.L.
- Chulaz S.L. Toledo (Elaboración de churros congelados y envasados).
- Socicaracoles S.L. Écija [cocción, glaseado. congelación y envasado de cabrillas y caracoles].
- Simon's Food. Alcalá de Guadaíra (Elaboración de hamburguesas congeladas).

Agroalimentaria en general

- Grupo Agrosevilla [proceso y envasado de aceitunas].
- Hielos Barrera, S.L.L.
- Fromadal [fabricación de quesos].
- I.C.H [fabricación y envasado de hielos].
- Procubitos [fabricación y envasado de hielos].
- Conesa (Conservas Vegetales de Extremadura, S.A.U).
- Salsas de Salteras S.L. (Elaboración y embotellado de Gazpacho y salmorejo).

Elaboración de snacks, aperitivos y patatas chips

- Patatas fritas La Carpeña [Medina del Campo, Valladolid].
- Patatas fritas Bazán [Trigueros, Huelva].
- Patatas fritas El Perdi [Aracena, Huelva].
- Patatas fritas El Mellao [Picos de Aroche, Huelva].
- Patatas fritas La Marina [Badajoz].
- Patatas fritas Hnos. Castillo [Córdoba].
- Patatas fritas El Cachito [La Antilla, Lepe].
- Frutos secos San Blas [Sevilla].
- Frutos secos Reyes [Sevilla].
- Frutos secos Sagacor [Córdoba].
- Legumbres y frutos secos Domínguez [Málaga].
- Frutos secos El Pívor, Salen [Bollullos de la Mitación].
- Frutos Secos Galladí (San José de la Riconada).
- Patatas Fersanz, S.L. Chips, 4ª gama y congeladas. (Fuente Vaqueros - Granada).

4ª gama. (corte y pelado)

- Florette (Murcia).
- Transfrutalla [Sanlúcar de Barrameda].
- Nacoem, s.l. [Carmona, Sevilla].
- Papalándalus, S.L. [Sevilla].
- Verdicuts. Elaboración de frutas y verduras [Los Palacios y Villafranca]

Servicio Asistencia Técnica

¿Por qué nosotros?

Compromiso de atención y solución.
Equipo profesional + Unidad móvil totalmente equipada.
La única empresa andaluza capaz de dar una respuesta integral y eficaz.
Amplia formación de nuestros departamentos de ingeniería y técnicos.

¿Qué beneficios obtendrá?

Cercanía a nuestros clientes.
Respuestas a todo tipo de averías.
Fabricación directa de líneas automatizadas.
Diseño, planteamiento y presupuestos sin compromiso.
Posibilidad de realizar contrato de S.A.T.

S.A.T.

Servicio de Asistencia Técnica

955 632 176

671 086 599

s.a.t@oproin.es

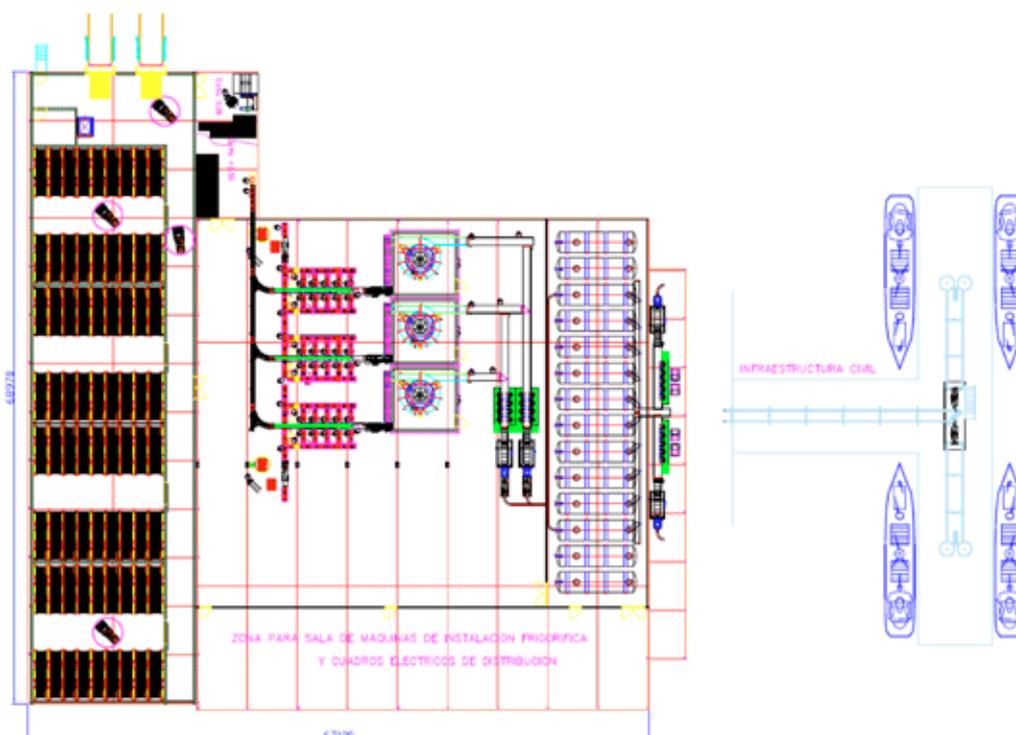


Proyectos a medida

DISEÑAMOS, FABRICAMOS Y AUTOMATIZAMOS TÚ PROYECTO

Mejora tu producción en tres pasos:

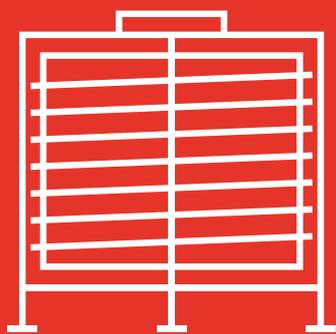
- 1. TÚ**, conoces tus productos. Elaboración, calidad y satisfacción de tus clientes.
- 2. OPROIN**, cómo hacer realidad las mejoras que necesitas.
- 3. JUNTOS**, diseñaremos y crearemos la maquinaria que dará rentabilidad a tu producción.



Nuestra experiencia en el sector de transformación agroalimentaria junto a la dedicación e ilusión (como la del primer día) de nuestros ingenieros así como del personal de fábrica y S.A.T a posicionado a Oproin, S.L. líder en Andalucía en este sector. Ayudando a nuestras empresas a crecer, mejorando y automatizando sus líneas de producción.

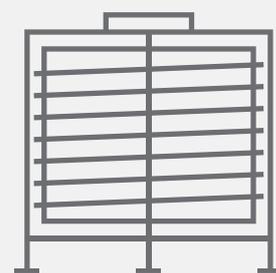
Trasládanos tus inquietudes de mejora y nuestro departamento de ingeniería te diseñará y automatizará la mejor solución que junto a tú experiencia del sector, obtendremos un producto final de calidad con bajo coste de producción.

Llámanos y te haremos una propuesta sin compromiso
SOLICITA TÚ LAYOUT*



PRECOCINADOS Y ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y PESCADOS





- Amasadora + sinfín
mod. ams-009
- Cortadora de pescado y cefalópodos
mod. cpc-011
- Dosificadora para manteca
mod. dsfm-010
- Encoladora - empanadora
mod. ee-011
- Dosificadora para masa
mod. dsf-009
- Bombo enharinadora
mod. be-011
- Dosificadora para masa
mod. dsf-011
- Cepillo eliminador de sal automático
mod. cesa-011
- Tren de frito o prefrito
mod. trp-011
- Cocederos por inmersión (Cestas)
mod. cci-017
- Túnel de enfriamiento
mod. tde-007
- Glaseadora
mod. gls-017
- Túnel de congelación
en espiral
mod. tdce -012
- Clasificadora de camarón
mod. crc-017
- Marmita de cocción
abatible
mod. mmt -011



Amasadora + sinfin mod. ams-009



Descripción

Este conjunto se utilizará para elaborar, amasar y mezclar productos tales como masa para tortilla de camarones, churros, etc. de forma automatizada con lo que facilitaremos la grandes producciones.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

Maquinaria construida en acero inox. Formada por recipiente contenedor en cuyo interior encontraremos la batidora que será la parte responsable de batir la masa a la vez que realiza la mezcla de los productos depositados en ella.

Partes Fundamentales

- Estructura de acero inox. Aisi 304
- Grupo motriz. Motor reductor trifásico 0,55 kw.
- Rodamientos LMES-25UU.
- Cilindro elevador.
- Batidor de acero inox.
- Recipiente contenedor.
- Sistema sin fin para alimentar de productos.

Dosificadora para manteca mod. dsfm -010



Descripción

Máquina para aplicar manteca. Mod. Dsfm-010. Transportador motorizado. Depósito de manteca calefactado. Bomba impulsora integrada. Inyección por toberas anti-obstrucción. Programador electrónico por pantalla de control de temperatura, velocidad y tipo de jamón. Chasis tubular bajo armario hermético con chapa de 3mm.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

Estructura en acero inox. Con capacidad para 100 kg. (Dependiendo producto) con banda modular y transmisión impulsada por motor reductor 0,37 kw. Y equipada con dos ventiladores de potencia 4.000 m3 contando en su parte inferior con una bandeja para la recogida de la merma.

Componentes

- Chasis de estructura tubular Aisi. 304.
- Armario hermético en chapa de acero Aisi 304 3mm.
- Embudo de abastecimiento.
- motor-reductor 0,37 kw (empuje de producto).
- Pistón neumático pan-7008 para obstruccionado de producto.
- Patas regulables en altura.
- Cuadro automatizado:
 - Regulador de tamaño de producto..
 - Regulador de espera entre tirada y tirada.
 - Regulación de temperatura en tolva.

Dosificadora para masa mod. dsf -009



Descripción

Máquina automatizada de fácil programación por parte del operario, el cual podrá modificar diferentes parámetros pudiendo inyectar o dosificar masas de uno o varios ingredientes de diferentes consistencias, duras, semidensas o fluidas. La máquina elabora productos para fritos o prefrito. Permite reducir los tiempos de trabajo y aumentando la producción.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

Maquinaria construida en acero inox. Formada por recipiente contenedor en cuyo interior encontraremos la batidora que será la parte responsable de batir la masa a la vez que realiza la mezcla de los productos depositados en ella.

- Dosificador de 4 unidades.
- Funcionamiento neumático. (Pistón)
- Batidora de producto a través de un motor reductor de 1/4 cv.
- Ajuste en altura de la tolva.
- Cuadro eléctrico con:
 - Regulador de tamaño de producto.
 - Regulador de espera entre tirada y tirada.

Consumo: 500 w

Producción: dependiendo del producto.

Dosificadora para masa mod. dsf -011



Descripción

Máquina automatizada de fácil programación por parte del operario, el cual podrá modificar diferentes parámetros pudiendo inyectar o dosificar masas de uno o varios ingredientes de diferentes consistencias, duras, semidensas o fluidas. La máquina elabora productos para fritos o prefrito. Permite reducir los tiempos de trabajo y aumentando la producción.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

- Dosificador de 5 unidades.
- Funcionamiento neumático (pistón) para realizar corte o dosificación de la masa.
- Batidora de producto a través de un motor reductor de 1/4 cv.
- Ajuste en altura de la tolva.
- Cuadro eléctrico con:
 - Regulador de tamaño de producto.
 - Regulador de espera entre tirada y tirada.

Consumo: 500 w

Producción: dependiendo del producto.

Tren de frito o prefrito

mod. trp-009



Descripción

Las freidoras en continuo para frito o prefrito se tratan de un conjunto de elementos (ver ficha técnica) para freír grandes producciones de productos precocinados tales como nugets, tortillas de camarones, donuts, precocinados,, etc. obteniendo una excelente calidad en la terminación así como un óptimo rendimiento de la producción. El calentamiento será exterior (intercambiador de calor) o interno (gas, gasoil o eléctrico). Podrán ser diseñadas en diferentes tamaños atendiendo la necesidad de producción que irán desde los 200 kg/hrs. a los 900 kg/hrs.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

- Quemador de dos llamas con sonda y dos termostatos de seguridad.
- Cinta con banda de acero inox. Y banda de teflón.
- Basculación del transportador para permitir su limpieza.
- Patas regulables en acero inox.
- Bomba para sacar el aceite. Temperatura máxima 220°.
- Depósito decantador de aceite 700 litros. **(Opcional)**.
- Recubrimiento térmico para pérdida de calor.
- Medidas a demanda del cliente,
- Filtro de impurezas.
- Salida de gases en acero inox. Hasta su parte visible con aislamiento.
- Cinta transportadora dividida en dos.

Depósito decantador mod. dpc-008



Descripción

Su fin es la recogida del aceite al depósito para residuos por decantación, desde la de freidora o tren de continuo que es impulsado por una bomba. Dichas impurezas se eliminarán automáticamente por decantación consiguiendo que estas, estén el menor tiempo posible en contacto con el Aceite.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

Funcionamiento

El cono inferior recoge las impurezas del filtro y al estar su orificio de rellenado a un nivel superior impide que estas regresen a la freidora.

- Construido en acero inox. Aisi 304.
- Distintas capacidades.
- Salida vertical.
- Fácil limpieza.
- Sistema de bomba y tuberías (Opcional).

Túnel de enfriamiento mod. tde-007



Descripción

Cuya función principal es el enfriamiento del producto. Procediendo a la bajada de temperatura previa entrada en el túnel de congelación, evitando una merma de temperatura en cámara. Con su consiguiente ahorro energético.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

Estructura en acero inox. Con capacidad para 100 kg. (Dependiendo producto) con banda modular y transmisión impulsada por motor reductor 0,37 kw. Y equipada con dos, tres o cuatro ventiladores de potencia 4.000 m3 contando en su parte inferior con una bandeja para la recogida de la merma.

Partes Fundamentales

- Estructura tubular de acero inox. Aisi 304
- Campana de enfriamiento en acero inox.
- Grupo motriz. Motor reductor trifásico 0,37 kw.
- Rodamientos LMES-25UU.
- Banda modular s-30.
- Ventilador de potencia 4.000 m3.

Túnel en continuo de congelación o enfriamiento mod. tdce - 012



Descripción

Nuestros túneles de congelación Oproin son utilizados para productos que requieren tiempos largos de congelación. Cuyas capacidades van desde 250 kg/hrs. Hasta 2.500 kg/hrs. Según necesidad de producción.

Se trata de un transportador en espiral de altas prestaciones, diseñado exclusivamente para procesos de elaboración de congelación y posterior glaseo. Por nuestro dpto. de ingeniería. todos sus componentes están debidamente calculados y dimensionados para sacar el máximo rendimiento con el mínimo coste energético de producción.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

Características generales

- Bombo central liso y tensor regulable automático.
- Estructura de cinta fabricada en acero inox. 304.
- Banda modular.
- Motor reductor con variador de velocidad electrónico (dos unidades)
- Rodamientos y engranajes en polietileno y acero inox.
- Reguladores de nivel y patas regulables en acero inox.
- Guías de desplazamiento en polietileno especial.
- El ángulo entre la entrada y la salida es de 90o o 180a según diseño.
- La torre tendrá un total de ocho brazos e irá dividida en dos partes. (según diseño).
- Detectores de tensión de banda.

Consulte otras medidas según su producción.

Túnel en continuo de congelación o enfriamiento mod. tdce - 012



Características técnicas

Medidas para túnel de capacidad en carga para una producción 500 kg. (8 plantas).

- Altura 2.750mm aprox.
- Altura de entrada 500 mm. Aprox.
- Altura de salida 2.500 mm. Aprox.
- Diámetro de la torre 3.500 mm aprox.
- Diámetro exterior de banda 3.200 mm aprox.
- Longitud cinta espiral utilizable 90 mts. Aprox.
- Longitud cinta espiral total 100 mts. Aprox.
- Velocidad mínima por minuto 2,5 mts. Aprox.
- Velocidad máxma por minuto 10 mts. Aprox.
- Hueco liobre de paso 230 mm.
- Ancho de banda 500 mm.
- Tiempo de permanencia entre 15 y 45 minutos.

Consulte otras medidas según su producción.

Marmita de cocción abatible mod. mmt-011



Descripción

Las marmitas con sistema de intercambio de calor indirecto, eléctricas con contenedor de proceso abatible con agitador - mezclador. Se trata de una olla para la cocción de productos tales como salsas, mermeladas, carnes, pescados, arroces, etc. siendo este el medio más sencillo e inmediato para la cocción de grandes cantidades.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

Partes fundamentales

- Construidas íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Soportado sobre estructura tubular 80/40/2.
- Contenedor de alimentos. Con sistema de abatimiento y acabado en acero satinado para evitar la adherencia de productos.
- Patas regulables en altura.
- Armario eléctrico cuyas funciones podemos ver en el siguiente punto.
- Agitador en acero inox. con pestañas en teflón para facilitar el arrastre del producto. Pudiendo variar la velocidad gracias al variador de frecuencia incorporado en el armario eléctrico.

Características eléctricas

- Calentamiento del producto a través de intercambio de calor gracias a su cámara de aceite térmico que recibirá la energía del grupo e resistencias eléctricas.
- Pantalla táctil 5,5" en color con automatismo integrado en columna. (fácil manejo de usuario).

Marmita de cocción abatible mod. mmt-011



Características técnicas

- Autómata OROM Mod. CP1EN20, cuyas funciones optimizarán el proceso del producto
- Abatimiento del contenedor de producto:
 - Manual.
 - Automático.
- Programación de tiempos de cocción.
- Avisador acústico de final de cocción.
- Sistema ahorro energético. Programación de tiempo de resistencia, facilitando el corte de la misma antes del final de la cocción.
- Programación de puesta en marcha de hora prefijada.
- Posibilidad de invertir el movimiento del abatidor durante la cocción. facilitando la disolución del producto.

Cortadora de pescado y cefalópodos mod. cp.-011



Descripción

La cortadora mod. Cpc -011 combina tecnología punta para crear una máquina cortadora de porciones de alta precisión, y al mismo tiempo económico. Está diseñada para el corte de cefalópodos, filetes y otros tipos de pescado, tales como merluza, bacalao, calamar, raya, etc.

Es un sistema sencillo de funcionamiento, incorporando una cinta recogedora de producto, y un sistema rotativo que posiciona automáticamente el producto sobre el grupo rodillo y cuchillas, circulares, ambos de acero inoxidable templado, incluye una cinta recogida de anillas, filetes, etc. transportándolas al tanque o bañera, el ancho de corte se fabricará a medida según las necesidades del cliente pudiendo elegir entre 6, 8, 10, o sucesivas cuchillas.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

- Construida en acero inoxidable sobre estructura tubular 40/40 .1/2

1. Compuesta por conjunto de dos transportadores de entrada superpuestos de forma vertical.

1 a. Transportador inferior, Su función será la de introducir el producto hacia el habitáculo de corte (conjunto de cuchillas).

1 b. Transportador superior, variara la altura de separación con respecto al anterior transportador facilitando de esta manera el paso de diferentes productos atendiendo a su grosor y cuya función será la de asegurar la posición del corte del producto. antes de la llegada al habitáculo de corte.

2. Transportador de salida, cuya función será la de transportar el producto ya cortado hasta la cinta para envasado o tolva de almacenamiento.

Cortadora de pescado y cefalópodos mod. cp.-011



Características técnicas

- Conjunto de corte:

1. Habitáculo de acero inoxidable, cuya función será evitar accidentes tales como cortes. La campana protectora de acero esta articulada por dos bisagras que facilitaran la apertura o cierre de la misma.

2. Cilindro de corte formado por:

2.a. Conjunto de separadores cilíndricos de acetal soportado sobre eje acero inoxidable.

Gracias a la facilidad de cambio de los mismos por otros de diferentes ancho demos variar el grosor del corte.

2.b. Conjunto de discos de cortes fabricados en acero inoxidable templado.

Atendiendo al grosor de corte variara el numero de unidades que podrán ir desde 5 unidades hasta 20 unidades aproximadamente.

3. Cuadro automatizado formado por:

Dos variadores frecuencia.

Variador 1. cuya función será la de regular la velocidad de las cintas transportadores con el producto antes del corte.

Variador 2. Cuya función será la de regular la velocidad del cilindro de corte.

- Botón de paro de emergencia (Z de paro).
- Protecciones.
- Selector on / off. De Corte.
- Selector on / off. De transportadores.

Encoladora - empanadora mod. ee-011



Descripción

Nuestros conjunto para realizar encolado y empanado para productos tipo flamenquines, merluza, san Jacobo, croqueta, filetes, etc. Han sido diseñados para trabajar de forma conjunta o por separado. Obteniendo producciones medias o altas según necesidades y abaratando sus costes de producción. Se trata de máquinas compactas, homogéneas y de muy fácil manejo.

La función de esta máquina es la de empanar los productos deseados gracias a la dosificación de pan rallado procedente de la tolva de almacenamiento y a su sistema de eliminación del sobrante de pan rallado debido a su sistema de turbina regulable. Así como la de encolar con huevo o encolante gracias al sistema de cortina para la dosificación del producto para proceder al empanado.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

Encoladora automática

- Completamente en acero inoxidable Aisi 304.
- Regulación de cortina de huevo.
- Ancho de banda: 500 mm.
- Cinta transportadora en acero inox Mod. TDA con regulador de velocidad.
- Se puede regular el caudal de la bomba hidráulica para evitar el exceso de sobrante.
- Bomba hidráulica totalmente desmontable para facilitar la limpieza.
- Turbina para eliminar el exceso de pan.

Encoladora - empanadora mod. ee-011



Características técnicas (Continuación)

- Medidas exteriores: largo 900 x alto 1200 x fondo 980 mm.
- Características técnicas: 380 V.
- Trifásica; 1,1 kW.
- Peso: 140 kg.

Empanadora automática

- Construida sobre estructura tubular en acero inox. Aisi 304 (normativa alimentaria) malla de acero inox. Perforada y ruedas para facilitar su movilidad.
- Velocidad variable de 2 a 16 mtr / minuto.
- Ancho banda: 500 mm.
- Largo útil: 1.000 mm
- Rodillo compactador (para obtener un producto empanado) Opcional.
- Montada sobre 4 patas ajustable en altura (opcional rueda)
- Fácil acceso para facilitar su limpieza.
- Empanado automático.
- Producción máxima dependerá de la dimensiones del producto, peso y velocidad del transportador.
- Medidas de la máquina montada: L 1020 x A 960 x h 1.930 mm. (la altura será regulable en altura).
- Turbina para eliminar el exceso de pan.
- Monofásica 220 V.
- Potencia del motor: 55 kW.
- Peso de la máquina: 150 Kg

Bombo enharinado mod. be-015



Descripción

La enharinadora por sistema rotativo Oproin multiplica su producción reduciendo la mano de obra. Realiza el proceso de enharinado de productos varios, tales como pequeños trozos de pescados, cazón, adobo, tiras y anillas de calamares, boquerones, etc..

Bajo la experiencia que nos avala, nuestros diseños están perfectamente preparados para trabajar en condiciones de alta humedad, salinidad así como facilidad para su limpieza.

Nuestros bombos enharinadores están diseñados para producciones medias y grandes, realizando tal proceso de forma homogénea y continuada. El proceso será controlado desde el cuadro de automatización, donde podremos controlar los tiempos de proceso. El producto será alimentado gracias a la tolva de abastecimiento (opcional) que abastecerá de producto al transportador donde se mezclará con la harina previa entrada al bombo rotativo donde se realizará el enharinado del producto.

La harina será suministrada desde su tolva de almacenamiento así como desde el sistema de recuperación por sin fin vertical. El sistema de recuperación diseñado por nuestro departamento de ingeniería, optimiza el consumo de harina gracias a la recuperación de la harina sobrante del proceso, así como a la eliminación de los grumos a la zona de merma. Con esta eliminación obtendremos un producto de calidad. Dicho proceso será realizado por una zaranda (filtro de acero inox. taladrado con vibración).

Opcional

- Transportador de entrada con tolva de producto.
- Transportador de salida y mesas laterales de trabajo.

Bombo enharinado mod. be-015



Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

Consumo y producción

- Tensión Eléctrica 220 v. / 50 Hz. fase + Neutro + Tierra .
- Consumo eléctrico 1 KW.
- Producción 350 kg/hrs. (según producto).

Cepillo eliminador de sal automático mod. cesa-011



Descripción

El cepillado mod. Ces -011 es una máquina que está diseñada para eliminación de excesos de sal en bandejas en su parte inferior de alta precisión, consiguiendo con esta eliminación una perfecta adherencia de la bandeja en la termoselladora.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

- Construida en acero inoxidable sobre estructura tubular 40/40 .1/2
- Armario totalmente hermético en acero inox.
- Cepillo de celdas en poliéster.
- Motor reductor 0,37 kw.
- Cuadro automatizado formado por:
 - Variador de frecuencia.
 - Botón de paro de emergencia (Z de paro).
 - Protecciones.
 - Selector on / off. De Corte.

Cocederos por inmersión (Cestas) mod. cci-017



Descripción

Marmita a gas natural, butano-propano, gas-oíl y eléctricas para cocción. (Consúltenos según su necesidad).

Nuestros cocederos están diseñados totalmente automatizados, para facilitar de esta forma el manejo por parte del operario, obteniendo el punto óptimo de cocción gracias a la configuración de los diferentes parámetros introducidos en su pantalla táctil (opcional). Podrán elegir entre nuestros diferentes tamaños atendiendo a la producción necesaria. La alimentación será manual así como su extracción facilitada por sistema de polipasto.

Características técnicas

**Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.**

- Construida sobre estructura tubular 50*50 sobre patas regulables en altura íntegramente en acero inoxidable AISI 316.
- Espesor de la cuba: 3 mm. Aislamiento con fibra de lana de roca de 50 mm aprox. de alta calidad para reducir la pérdida de calor, impacto ambiental y aumentar la sostenibilidad del proceso de cocción, así como para ofrecer una mayor protección personal para el usuario y aumentar la seguridad del proceso.
- Tapa basculante con sistema de seguridad para conseguir una mejor cocción y ahorro de energía en casos como el del pulpo o camarón mejora notablemente la calidad final del producto.
- El sistema de calentamiento (según modelo) lo genera mediante resistencias eléctricas o Quemador compacto de doble llama de gasoil marca EM que incidirá sobre la cámara de combustión.
- Aceite térmico de alto poder calorífico.

Cocederos por inmersión (Cestas) mod. cci-017



Características eléctricas

- Calentamiento mediante resistencias eléctricas
- Cuadro eléctrico independiente con pantalla digital.
- Microprocesador de control de tiempo, control final de ciclo y temperatura mediante sonda.
- Protección IP65.
- Opción de programación electrónica para cualquier tipo de cocción. Programa de puesta en marcha a una hora prefijada, con antelación de hasta 24 horas.
- Tiempo de espera.
- Avisador acústico de final de cocción.
- Economizador automático de la potencia térmica.

Higiene

Radios sanitarios y ausencia de rincones, lo que evita la creación de bacterias y facilita la limpieza. Fondo escurridor.

Llenado/vaciado **(opcional su automatización):**

Entrada de agua con rosca de ½" en la parte trasera. Llave de vaciado en la parte frontal, a la derecha (o en otra ubicación, bajo pedido).

Medidas aproximadas

- Medidas cocedero L1500xA800xH950
- Medidas cuba L1250xA600XH600

Cocederos por inmersión (Cestas) mod. cci-017



Características del polipasto eléctrico

- Polipasto eléctrico potente de 500 W, con capacidad de elevación de 250 kg (con polea) o 125 kg (sin polea).
- Altura de elevación: 4 metros con polea o 2 metros sin polea.
- Incluye control de seguridad térmico, en caso de sobrecarga del motor la máquina se para de manera automática.
- Palanca de apagado automático.
- Unidad de funcionamiento manual.
- Interruptor de parada de emergencia.
- Velocidad media de elevación: 4 m/min con polea o 8 m/min sin polea.

Glaseadora mod. gls-017



Descripción

Equipo de glaseo por agente refrigerante para producto congelado.

Cuya función será el Glaseo para pelágicos (pescado en general), crustáceo, cefalópodo, etc. Permitiendo mantener la presencia natural del producto en una mayor duración en el tiempo. Obteniendo una mejor calidad en transparencia e imagen y una considerable mejora en su peso pues evitará la pérdida de peso del producto.

Es ideal para pescado congelado en filetes, rodajas, trozos, marisco, cefalópodos, que necesiten un recubrimiento de una capa de hielo o de líquido saborizante, además de carne congelada.

Medidas aproximadas

Longitud: 3.200 mm.

Ancho de banda 500 mm.

Altura 1.250 mm. (regulable en altura)

Características técnicas

Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.

Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.

Potente equipo de frío para refrigeración del agua, capaz de mantener la temperatura del agua constante durante todo el periodo de trabajo.

Calorifugado en bañera anti goteo para protección del equipo de frío en depósito de recepción, estando el equipo de frío y el transportador en el mismo compartimento optimizando con ello el funcionamiento.

Glaseadora mod. gls-017



Descripción

Comportamiento Superior (Bañera)

Para la ubicación del transportador (abatible sistema neumático) cuya función será sumergir el producto estando sincronizado con el túnel de subenfriado y la línea de congelación, pudiéndose ser regulado por variador de frecuencia la velocidad en cintas. Este estará compuesto por una estructura tubular de acero inox. AISI 304 y banda modular montado en grupo de arrastre y tensado con soportes de rodamientos auto alienables.

A la salida incorporamos un sistema de golpeo activado por motor para evitar que el producto se adhiera a la banda. Sistema de cortina de doble cascada para glaseo superior. Opcional 2ª unidad. Válvula de entrada de agua con nivel de flotador regulable en altura

Opcionales

- Sistema de elevación neumático para facilitar labores de limpieza y mantenimiento (consultar según necesidad).
- Sistema de elevación por polipasto cadena.
- Segunda cortina de agua con doble cascada.

Compartimento inferior

Estará reservada a la ubicación del equipo de frío más conjunto tubular para el intercambio de frío. La temperatura de trabajo +1/ +3 °C.

- Equipo de recirculación para el recubrimiento del producto (edulcorante u otro para el brillo del producto así como la elasticidad del hielo formado).
- Filtro estanco con camisa perforada extraíble.
- Sistema de electroválvula que permite el movimiento continuo del agua en el compartimento superior en caso de no ser necesaria las cascadas (según producto a elaborar).
- Todas las protecciones térmicas y seguridades requeridas.
- Opcional electroválvula para el llenado automático del nivel de agua previa programación en cuadro así como puesta en marcha del equipo de frío.

Clasificadora de camarón mod. crc-017



Descripción

Nuestros conjuntos de clasificado automático para camarón permite al cliente obtener un óptimo resultado clasificando de forma inteligente gracias al diseño de nuestra ingeniería.

Estas clasificadoras de camarón horizontales con inclinación es la forma preferida y más confiable de clasificar camarón sea cual fuere la especie y tamaño del mismo, siendo capaces de entregar camarón clasificado con una diferencia menor o igual al 25% de peso entre el camarón más grande y el camarón más pequeño de cualquier talla que estuviere clasificando.

Garantizamos una producción aproximada de nuestras clasificadoras de proceso que van desde 500 kg hasta 3.500 kg por hora según modelo

Ventajas

- Solución y calidad optima,
- Mayor rendimiento
- Mayor seguridad alimentaria
- Menores requisitos de mano de obra
- Mayor productividad
- Manejo suave del camarón gracias a la precisión de sus rodillos.
- Fácil y sencillo mantenimiento.



Clasificadora de camarón mod. crc-017



Composición

La línea se compone de un tanque de recepción y lavado, un transportador elevador con banda modular que lleva el producto a la parte superior de la máquina para iniciar el proceso de selección, una mesa de inspección, una clasificadora de rodillos compuesta por pares de rodillos clasificadores y auxiliares de 3 metros de longitud total que permite realizar la clasificación de 5 tamaños de camarones (4 tallas y una sobre talla), Su sistema de lubricación permite que el producto se deslice entre los rodillos, y no quedar atrapado entre ellos consta de tubería de 1/2". El diseño de su parrilla superior permite una distribución uniforme del producto en toda la máquina clasificadora, transportadores con banda modular de salida de la clasificadora.

Características Técnicas

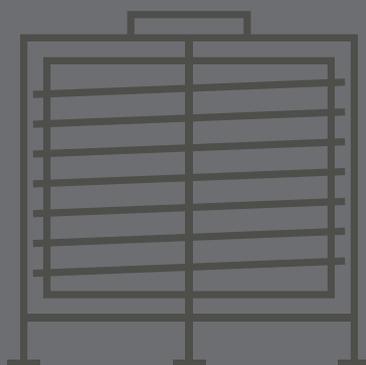
- Estructura tubular reforzada fabricada en acero inox. 304
- Elevador de alimentación curvada y en serie con la clasificadora, de fácil limpieza y exacta holgura entre las aletas de la banda y la estructura del tanque (que evita daños en el camarón siendo especial para el proceso de camarón con cabeza).
- Rodillos: Acero inoxidable 304 con pulido especial para tareas sanitarias, balanceados estática y dinámicamente (evitan que el camarón se pegue a los mismos utilizando solo una pequeñísima cantidad de agua y soportados sobre la anterior estructura con el fin de garantizar el perfecto alineamiento de los rodillos).
- Nº de rodillos (9 fijos y 3 móviles).
- Reguladores de las tallas de camarón tipo reloj (Sistema manual a través de manivela y cuenta vueltas para giro de rodillos. (2 unidades). para un rápido pre-ajuste de las tallas a clasificar previo al inicio de cada día de proceso con tuerca para el ajuste de la tensión de rotación de dichos volantes. (evitan la holgura de los mismos)
- Sistema de lubricación para todos los rodillos por medio de agua a través de aspersores: 3 líneas en tubería de acero inoxidable 1/2" con tres aspersores por línea, los cuales aseguran la perfecta lubricación de los rodillos. y conexión para mangueras plásticas conectadas desde el exterior directamente a las toberas.

Clasificadora de camarón mod. crc-017



Características Técnicas

- Triángulos divisores de canales de clasificación sobre los rodillos y bajo los micro aspersores con la separación exacta para evitar que el camarón con cabeza quede atrapado entre dicha separación.
- Motores blindados, trifásicos 220-380-440v ,50-60 Hertz (según necesidades del cliente) con reductores para trabajo pesado y sus cubiertas inoxidable adicionales para protección contra el agua.
- Motor reductores: 3 moto reductores de 1 HP (líneas de selección), 1 unidad de 2 HP (elevador)
- Banda modular de transporte: ancho 700 mm, altura de paletas 50 mm.
- Bandas modular de selección: ancho 200 mm color azul.
- Cinco resbaladeras laterales con vértices curvos y suavizados que evitan maltrato del camarón para conectarse (opcional) a transportadores de empaque directo.
- Conjunto de ocho (8) transportadores de salida en largos optimizados
- Cuadro automatizado sellado y con protección ip65 , incluyendo botoneras ,luces, pilotos, guarda motores , Z de emergencia.



OPROIN

Pol. Ind. San Nicolás c/ 8 nave 31.
41500 Alcalá de Guadaíra
Sevilla (España).

Teléfono: +34 955 632 176
Fax: +34 955 630 538
Comercial: 637 815 461
Email: optimizaciones@oproin.es
www.oproin.es

S.A.T.

Servicio de Asistencia Técnica

955 632 176
671 086 599
s.a.t@oproin.es