
SNACKS, APERITIVOS Y 4ª GAMA

Catálogo de Productos



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 mod. gls-017
- Clasificadora de camarón mod. crc-017

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
- 

Cientes

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

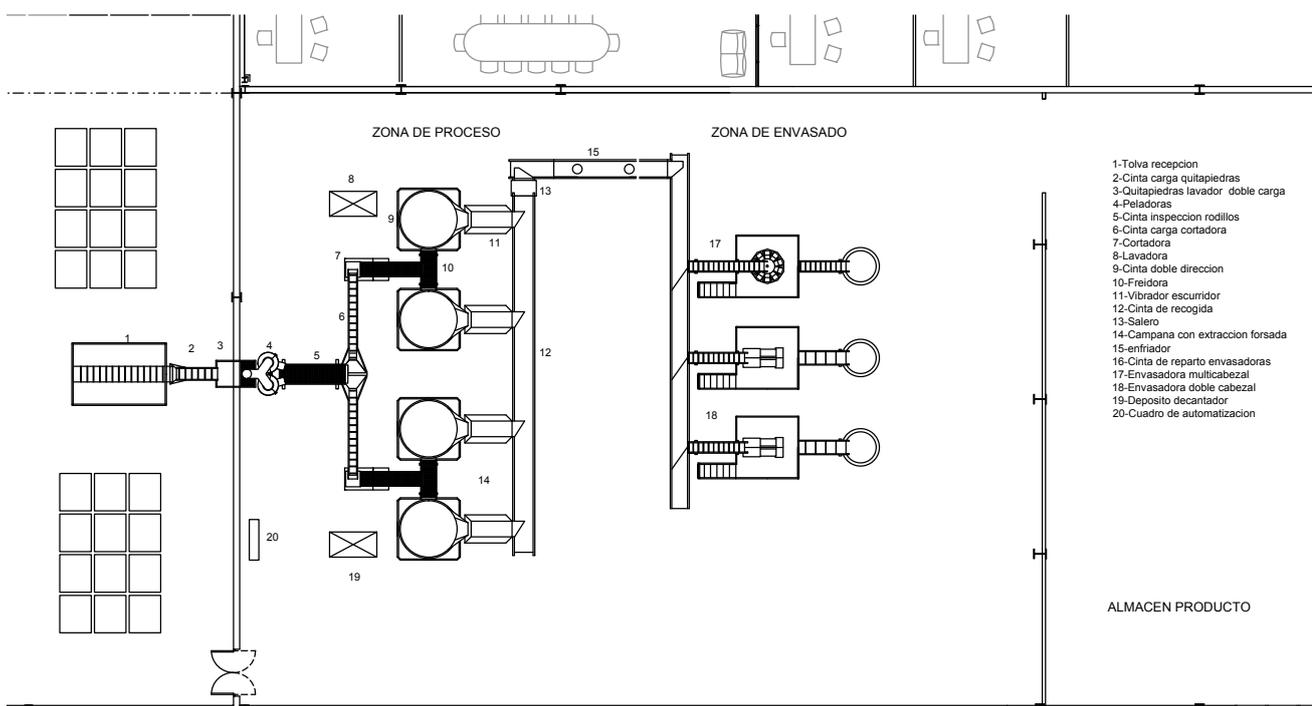


Proyectos a medida

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*

SNACKS, APERITIVOS Y 4ª GAMA



**Snacks
y Aperitivos**
Página 8



**Línea de fritos
(Frutos secos)**
Página 29



**Línea de 4ª Gama
(Patata fresca)**
Página 34



Snacks y Aperitivos



- Tolva de abastecimiento
mod. tab-001
- Tolva de abastecimiento
mod. tab-012
- Cinta de carga
mod. cdc-001
- Quitapiedras
mod. qp-001
- Peladora
mod. pl-001
- Cinta de inspección
mod. ip-001
- Cinta caballito
mod. cc-001
- Lavadora - defeculadora +
transportador
mod. ldt-007
- Freidoras automáticas
con fluido térmico
mods. ft-1, ft-2 y ft-3
- Tren de frito en continuo
mod. tc-008
- Freidora de pelles
mod.pl-005
- Depósito decantador
mod.dpc-008
- Zaranda vibradora
mod. tv-007
- Conjunto zaranda
escurridor salero
mod.czes-007
- Bombo salero - saborizante
mod. bss-008
- Cinta de enfriamiento
mod.cei-009



Tolva de abastecimiento mod. tab-001



Descripción

Cuya función principal es la recepción, almacenamiento de producto y abastecimiento de la línea, para los diferentes tiempos de procesado del mismo. Consiguiendo una perfecta autonomía de la línea.

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 lacado. Con capacidad para 3.500 kg. con banda de goma y transmisión impulsada por motor reductor 1,1 kw. Cuya función principal es la recepción de producto y abastecimiento de la línea.

Partes Fundamentales

- Estructura de chasis hierro.
- Grupo motriz. Motor reductor trifásico asíncronos 1,1 kw.
- Rodamientos LMES-25UU.
- Transmisión por cadena.
- Banda de goma.

Tolva de abastecimiento mod. tab-012



Descripción

La podemos definir como una tolva de carga y limpieza para pequeñas y medianas líneas de producción. Cuya función es el almacenaje y abastecimiento de producto crudo sin pelar. Con capacidad para 350 kg. Aproximadamente.

Características técnicas

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

Equipamiento

- Estructura de chasis tubular (acero inox. 304).
- Tolva de almacenaje + transportador con banda de modular con sistema de aletas o trabas.
- Motor reductor trifásico, asíncronos 0.5 Kw
- Transmisión directa.
- Rodamientos LMES-25UU
- Célula de control. **(Opción automatizada).**
- Variador de frecuencia. **(Opción automatizada).**

Cinta de carga cdc-001



Descripción

Cinta de salida carga de patatas crudas, que una vez almacenadas en la tolva, son depositadas en esta, para ser mandadas al quitapiedras.

Características técnicas

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

Construido en acero inox. AISI 304.
Banda modular
Estructura de chasis. Acero inox. 304
Grupo motriz. Motor reductor trifásico asíncronos 0.55 kw.
Rodamientos LMES-25UU.
Transmisión directa.

Consumo

0,55 KW

Quitapiedras mod. qp-001



Descripción

Nuestro novedoso quita piedras QP-001 tiene la función de realizar la limpieza y eliminar las partículas de piedra, impurezas, arenas, etc. Que se encuentran en la carga de producto (evitando así los posibles daños que nos podrían ocasionar en las cuchillas de la cortadora) esta carga es regulada por la máquina consiguiendo que la entrada de producto sea continua y automática.

Características técnicas

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

Es una máquina automática construida en acero inox. 304. Posee un sistema de entrada y desagüe de agua para la limpieza del producto, incorporando un sinfín que es el encargado de regular la salida del producto.

Equipamiento

- Tolva de carga.
- Sinfín regulador.
- Salida de producto.
- Motores.
- Cuadro de maniobras.

Peladora

mod. pl-001



Descripción

Como su nombre nos indica, esta máquina tiene como función el mondado o pelado de la patata, gracias al disco de giro que junto a las camisas cambiables, producen la abrasión de la piel exterior, logrando mantener en todo momento la superficie inicial y sin tener más merma que la propia piel.

Características técnicas

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

La peladora PL – 001 es una máquina automática, construida en chapa de Acero Inox AISI 304 de 3 mm de espesor. Tiene una capacidad de pelado de 1000 Kg. / hora.

Las paredes de la peladora se encuentran forradas en su totalidad por carburo de silicio, autorizado por la C.E. La máquina se encuentra soportada por tres patas que aseguran su horizontalidad al suelo.

Dimensiones

- Anchura máxima: 66 CM.
- Altura máxima: 160 CM.

Componentes

- Entrada producto
- Sistema de pelado
- Salida de Producto
- Motores
- Sistema de lavado
- Cuadro de maniobras

Cinta de inspección mod. ip - 001



Descripción

Se trata de una cinta transportadora, cuya principal función es donde el operario podrá inspeccionar el producto, pudiendo de esta manera retirar aquellos productos no válidos para 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.**

Equipamiento

- Estructura de chasis tubular (acero inox. 304).
- Motor reductor trifásico, asíncronos 0.5 Kw
- Transmisión directa.
- Banda transportadora modular (Sistema de rulos en p.v.c. o acero inox. Opcional).
- Rodamientos LMES-25UU

Cinta caballito

mod. cc - 001



Descripción

Cuya función es el almacenaje y abastecimiento de producto mondado o pelado a la cortadora.

Características técnicas

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

Se define como una cinta transportadora con banda modular y tolva de abastecimiento. Cuya función es la alimentación de producto.

Equipamiento

- Estructura de chasis tubular (acero inox. 304).
- Motor reductor trifásico, asíncronos 0.5 Kw
- Transmisión directa.
- Banda de modular con sistema de aletas o trabas.
- Rodamientos LMES-25UU
- Célula de control. (opción automatizada).
- Variador de frecuencia. (opción automatizada).

Lavadora defeculadora + transportador modular mod. ldt - 007



Descripción

Conjunto lavadora defeculadora con transporte a máquina para frito. Cuya función principal es gracias a su diseño compacto, el lavado y reducción de fécula así como la eliminación de restos de la patata una vez pelada y cortada. Facilitando el frito del producto y evitando la adherencia de la patata en el ciclo del frito.

Características técnicas

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

Estructura de acero inox. 304. formada por conjunto recipiente (bañera) y conjunto de tuberías. El lavado se realizara a través de un conjunto de paletas con sistema giratorio con transmisión impulsada por conjunto de motor reductor de 2 kw.

Equipamiento

- Estructura de chasis de acero inox Aisi 304.
- Grupo motriz Motor reductor trifásico asíncronos 1,5 kw.
- Rodamientos LMES-25UU.
- Transmisión directa.
- Banda de modular S-50 (EUROBELT).
- Bomba centrífuga.
- Filtro de chapa de acero perforada.

Consumo eléctrico: 1,5 Kw.

Opcional: calentador de agua cuya función será subir la temperatura disminuyendo el consumo de gas en la freidora y obteniendo mayor producción.

Freidoras automáticas con fluido térmico mod. ft-1, ft-2 y ft-3



Descripción

Nuestras freidoras están especialmente diseñadas para un producto específico con sus características de elaboración y según la capacidad requerida por el cliente. Consúltenos modelos a medidas, atenderemos sus necesidades, pudiendo elegir entre nuestros diferentes tamaños atendiendo a la producción necesaria. Las freidoras Oproin intercambiadoras de calor interna por medio de fluido térmico están diseñadas totalmente automatizadas, para facilitar de esta forma el manejo por parte del operario, obteniendo el punto óptimo de frito y ahorro tanto en aceite (menor capacidad de aceite debido a la no existencia de cámara de combustión) como energético gracias a la configuración de los diferentes parámetros introducidos en su pantalla táctil y a nuestro sistema en exclusiva con intercambio de calor a través de aceite ó fluido térmico preinstalado en su correspondiente cámara en forma de "U".

La finalidad de nuestro sistema de fluido térmico es obtener el máximo rendimiento de las freidoras y obtener así la máxima producción sin tener que bajar los estándares de calidad. Calentando de forma uniforme el aceite a través de la freidora. Logrando mantener una temperatura de cocción constante y ajustándose rápidamente a los cambios de producto. Este calentamiento uniforme evita corrientes del aceite de frito que pudiera desplazar el producto a un lateral de la freidora, lo que perjudicaría al total recubrimiento ocasionando desigualdad en el frito homogéneo del producto.

Construida en acero inox. Cuenta con nuestro novedoso sistema de filtrado de impurezas, el cual cuenta en su parte superior de un cestillo para retirar las impurezas (de forma continua) depositadas gracias a nuestro sistema de recirculación del aceite, pudiendo retirarlas sin necesidad de desmontar componentes.

Freidoras automáticas con fluido térmico mod. ft-1, ft-2 y ft-3



Características técnicas

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

Equipamiento

- Quemador de doble llamas compacto de gas o gasoil EM. Combustión, realizando una potencia máx. de 200.000 Kcal. / HRS. (Ft-2) - 300.000 Kcal. / HRS. (Ft-3) Que incidirá sobre la cámara térmico lo que ayudará a mantener la temperatura de forma uniforme.
- Batidor en acero inox. Que nos ayudará a obtener un producto de calidad gracias a que mueve y despega la patata.
- Abatimiento de la sartén-escurridora gracias a su sistema neumático o eléctrico sobre la cinta escurridora facilitando la labor del operario.(solo en modelos automáticos).
- Perol montado sobre cuatro ruedas para facilitar las labores de desplazamiento y limpieza.
- Bomba de engranajes de 220º para el vaciado e inyección de aceite en el sistema de recirculación.
- Cámara de fluido o aceite térmico utiliza un intercambiador interno de calor único de tubo en forma de "U" en acero inox. con aislamiento térmico que ayudará a mantener la temperatura del aceite así como facilitar la labor del operario en el exterior del perol.
- Cuadro de mandos. Con manejo a través de pantalla táctil consiguiendo de forma ágil, la modificación de los diferentes parámetros tales como el ajuste digital del tiempo de cocción para obtener la producción deseada.

Freidoras automáticas con fluido térmico mod. ft-1, ft-2 y ft-3

Características técnicas

Modelos: ft-1 / 1,20 ft-2 / 1,60 ft-3 / 200 cm

El modelo f-1 se emplea mayoritariamente para realizar producciones de frutos secos y pelles.

Variando la producción dependiendo del producto. Así mismo para productos como las patatas, obtendremos las siguientes producciones.

Modelo	Capacidad	Producción	
	litros (aprox)	fritas (aprox)	crudas (aprox)
ft-1 120 x 120 cms	150 ltr.	25 / 35 kg./hrs.	85 / 105 kg./hrs.
consumo gas-oíl	06 / 09 l/h.		
ft-2 160 x 160 cms	250 ltr.	65 / 75 kg./hrs.	195 / 225 kg./hrs.
consumo gas-oíl	12 / 14 l/h.		
ft-3 200 x 200 cms	490 ltr.	95 / 110 kg./hrs.	285 / 330 kg./hrs.
consumo gas-oíl	23 / 24 l/h.		

Tren frito continuo

mod. tc-008



Descripción

Las freidoras en continuo se tratan de un conjunto de elementos (ver ficha técnica) para freír grandes producciones de productos tales como patatas fritas, donuts, precocinados, frutos secos, etc. obteniendo una excelente calidad en la terminación así como un óptimo rendimiento de la producción.

El calentamiento será exterior (intercambiador de calor). 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.**

El tren en continuo para frito es una máquina automática, construida en chapa de acero inox Aisi 304, en el que se integran todos sus componentes y tiene las adaptaciones para conectarse con otras máquinas en un proceso continuo de elaboración de productos alimenticios.

Es un aparato que en su parte superior se encuentra la sartén de gran capacidad de aceite, filtro de impurezas y en su interior lleva seis aletas de acero perforado, cinta de acero inox. Para la inmersión del producto y cinta de salida. En su interior los circuitos de aceite. Todo este gran recipiente estará protegido por cinco tapaderas de acero. En las que se insertan dos salidas de gases.

Tren frito continuo mod. tc-008



Características técnicas

Dimensiones

- Largo 12 .000 CTS.
- Ancho 110 CTS.
- Altura 170 CTS. (Plataforma basculante elevada).

Componentes

- Estructura.
- Circuito de aceite comestible.
- Transportador 1 (entrada de producto).
- Transportador 2 (plataforma basculante).
- Transportador 3 (salida de producto).
- Cubierta.

Máquina de pelle´s mod. pl - 005



Descripción

Las freidoras en continuo de la serie FPL-005 están diseñadas para la elaboración de pelles estando concebidas para una producción eficaz y eficiente optimizando al máximo los consumos así como los tiempos de producción. pudiendo elaborar desde 120 kg/hrs con una capacidad de 85 litros de aceite. dependiendo modelo podremos obtener hasta una producción de 350 kg / hrs. con una capacidad de aceite de 290 litros aproximadamente.

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 su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación. Cuenta con nuestro novedoso sistema de filtrado de impurezas, el cual cuenta en su parte superior con un cestillo para retirar las impurezas (de forma continua) depositadas y gracias a nuestro sistema de recirculación de aceite. Podremos producir los siguientes productos: tanto de trigo como de patata ya sean extruccionados o extendidos, patata light, corteza de trigo, 3D, 2D, ruedas fritas, etc .

Equipamiento

- Quemador de una llama a gas oil o eléctrico EM. Combustión, realizando una potencia máxima de 80.000Kcal / hrs. mandado a través de un controlador de temperatura digital. Consiguiendo una temperatura constante a la vez que nos indicará la temperatura e aceite.
- Tolva de dosificación de producto a través de dosificación.

Máquina de pelle´s mod. pl - 005



Características técnicas

- El producto será transportado en su interior por una malla de acero inox. hueco 1,5 mm.
- Recipiente de frito montado sobre cuatro ruedas para facilitar las labores de desplazamiento y limpieza.
- Bomba de engranajes de 2200 para la inyección y vaciado de aceite.
- Cuadro de mandos donde contralaremos el encendido y apagado, variador de frecuencia para controlar el tiempo de frito y dosificación de producto.

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).

Zaranda escurridora mod. ze-007



Características técnicas

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

Vibrador al cual se descargan las patatas desde la cesta de la freidora o cinta de enfriamiento. Enviándolas éste a la cinta de salida o cinta de abastecimiento de la envasadora consiguiendo de esta manera una dosificación según producción.

- Construido en acero inox. Aisi 304.
- Vibrador electromagnético
- Perforación inferior para eliminar excesos de aceite.
- Fácil limpieza.

Conjunto zaranda escurridora + salero mod. czes-007



Descripción

La función principal de este conjunto, es la recogida de producto frito terminado desde la freidora hasta la cinta de enfriamiento o sazonador. Teniendo como objetivo la eliminación de sobrantes de aceites y desperdicios de la fritura, siendo estos depositados en una bandeja inferior, así como la alimentación de `producto para final de línea una vez sazonado.

Características técnicas

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

- Salador regulable por vibración y campana de distribución en cascada montado sobre tolva
- Construida sobre bancada de estructura tubular en acero inox.
- Motor vibrador regulable en potencia.
- Chapón perforado. (Filtro).
- Bandeja inferior para desperdicios.
- Regulación manual o automatizada.
- Fácil limpieza.

Bombo salero-saborizante mod. bss-008



Descripción

Es la máquina ideal para dar el toque exacto a su producto de sal o sabor especial una vez frito o elaborado. Estando previamente almacenado el sazonado en una tolva de gran capacidad, facilitando de esta manera el proceso en continuo.

Características técnicas

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

Equipamiento

- Tolva para el contenido del saborizante o sal por el que caerá el producto, debido a nuestro sin-fin, incluido en su interior que luego se difuminará por el igual sobre el producto a través de una turbina consiguiendo una aplicación homogénea de todos los saborizantes, quedando un acabado perfecto y ahorrando dicho producto.
- El bombo girará gracias a su control de giro electrónico.
- Bombo montado sobre cuatro ruedas para facilitar las labores de desplazamiento y limpieza.
- Cuadro de mandos, a través del cual controlaremos la velocidad por variador del bombo y dosificación de la cantidad del producto.

Cinta enfriamiento inspección mod. cei-009



Descripción

Se trata de una cinta transportadora, cuya principal función es enfriar el producto una vez ha salido de la freidora y donde el operario podrá inspeccionar el producto pudiendo de esta manera, retirar aquellos productos no válidos para la venta.

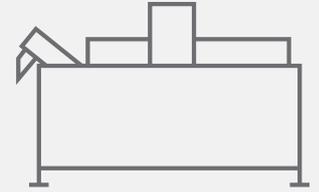
Características técnicas

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

Equipamiento

- Estructura de chasis tubular (acero inox. 304).
- Motor reductor trifásico, asíncronos 0.5 Kw
- Transmisión directa.
- Banda transportadora p.v.c.
- Rodamientos LMES-25UU

Línea de frito (Frutos secos)



- Tolva de abastecimiento frutos secos
mod. tabfs-011
- Tren de frito continuo frutos secos
mod. tffs-011
- Túnel de enfriamiento para frutos secos
mod. tdefs-011
- Cinta de enfriamiento de frutos secos
mod. cef-011



Tolva de abastecimiento para frutos secos mod. tabfs-011



Descripción

La función principal es la recepción y abastecimiento de producto crudo consiguiendo la dosificación a petición de la de la freidora en continuo. ésta quedará acoplada a la freidora gracias a su diseño.

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. 304. Con capacidad para 300 kg. Con banda modular y transmisión impulsada por motor reductor 0,37 kw.

Partes Fundamentales

- Estructura tubular acero inox. 304.
- Tolva de abastecimiento en acero inox. 304.
- Grupo motriz. Motor reductor trifásico asíncronos 0,37 kw.
- Rodamientos LMES-25UU.
- Transmisión por cadena.
- Banda modular.

Conjunto tren de frito mod. tffs-011



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 (fuego directo) con sonda y dos termostatos de seguridad.
- Sistema de recuperación de calor, que consiste en un conjunto de tuberías o serpentín cuya función es mantener los gases de escape dentro de la misma.
- Cinta con banda de acero inox. De ancho 700 mm y largo 5.000 Mm. De hueco 1 mm. Sobre transportador de banda con sistema de elevación por sinfín. Cuya finalidad será facilitar la limpieza del mismo.
- Patas regulables en acero inox.
- Estructura de acero inox. Sobre bancada de tubo cuadrado.
- Novedoso sistema oproin de filtro de impurezas situado en el lateral del tren, facilitando la retira de impurezas gracias a su cestillo de acero inox.
- Bomba para sacar el aceite. Temperatura máxima 220°.
- Bañera de aceite con recubrimiento para reducir la pérdida de calor y evitar el desprendimiento de calor al exterior protegiendo al operario.
- La bañera de frito va cubierta por tapas desmontables y lleva una parte fija para la evacuación de gases.
- Medidas a demanda del cliente,
- Filtro de impurezas.
- Salida lateral de gases en acero inox. .
- Depósito rectangular.
- Salida de humos en tubo de acero inox. Hasta dos metros.

Conjunto tren de frito mod. tffs-011



Características técnicas

Complementos

- Depósito decantador de aceite 1.800 Litros. **(Opcional)**.
- Tolva de abastecimiento **(Opcional)**.

Especificaciones técnicas

- Especificaciones técnicas:
- Producción 1.000 Kg / hrs. Aprox.
- Capacidad de aceite en recipiente 1.500 Litros. Aprox.
- Tipo de combustible para su funcionamiento gas-oíl.
- Intercambiador de calor **(Opcional)**.
- Eléctrico **(Opcional)**.

Túnel de enfriamiento mod. tdefs-011



Descripción

La función de este complemento perfecto para la línea de frito, es el enfriamiento del producto gracias a la absorción de calor. permitiendo un perfecto envasado de forma continua en la línea.

Características técnicas

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

Estructura tubular en acero inox.. Con capacidad para 150 kg. (Dependiendo producto) con banda de malla de acero de hueco 1 mm y transmisión impulsada por motor reductor 0,37 kw. Y equipada con una turbina de presión o extractor de aire de potencia 2.000 m3 montada dentro de armario totalmente cerrado. Cuya función principal es el enfriamiento del producto.

Partes Fundamentales

- Estructura de acero inox. Aisi 304
- Grupo motriz. Motor reductor trifásico 0,37 kw.
- Rodamientos LMES-25UU.
- Transmisión por cadena, montado sobre ejes (2 unid.) e impulsado por 4 juegos de piñones de acero inox. gracias a su motor reductor.
- Banda de malla de acero con engranajes, cuyo hueco es de 1 mm.
- Extractor de aire de 1,5 CV.

Línea de 4ª gama (Patata fresca)



- Duramax
mod. dmx-007
- Túnel de secado o enfriamiento
mod. tde-007
- Tolva de abastecimiento + lavadora
mod. tabl-012
- Cribadora.
mod. crbr-012



Duramax

mod. dmx-007



Descripción

Su función será el transporte de forma cuidadosa, respetando la normativa para el tratamiento del producto. Consiguiendo una inmersión total del mismo para el tratamiento del producto crudo una vez pelado y cortado y donde se realizará el aderezo de conservantes (productos químicos) en el tiempo estipulado. Muy útil para el lavado de ensaladas varias así como diferentes cortes de verduras y frutas.

Características técnicas

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

Duramax + Secadora (Opcional)

- Construcción en acero inox. 304, variador de velocidad y banda modular
- Regulación del tiempo en el estanque (parámetros de fácil programación).
- Ojo de buey para fácil limpieza.
- En la cinta de salida se le acoplará un secador para reducir el exceso de agua en el producto. (Opcional).

Túnel de secado mod. tds-011



Descripción

Cuya función principal es el secado del producto procediendo a la eliminación de los excedentes del tratamiento líquido. Consiguiendo un producto apto para un perfecto envasado posterior.

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.

Partes Fundamentales

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

Tolva de abastecimiento + lavadora mod. tabl-012



Descripción

Tolva estanca y lavadora para después del pelado, consiguiendo con esta acción la eliminación de residuos sobrantes producidos por la abrasión de la peladora. Obteniendo un producto limpio y saneado. La tolva tendrá una capacidad para 150 kg. aproximadamente.

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

- Llave de bola (eliminación de residuos líquidos).
- Estructura de chasis tubular (acero inox. 304).
- Tolva de almacenaje + transportador con banda de modular con sistema de aletas o trabas.
- Motor reductor trifásico, asíncronos 0.5 Kw
- Transmisión directa.
- Rodamientos LMES-25UU
- Célula de control. **[Opción automatizada].**
- Variador de frecuencia. **[Opción automatizada].**

Cribadora de rulos mod. crbr-012



Descripción

La calibradora de rodillos mod. Clbr-012 de Oproin desecha las piezas de tamaño inferior a uno predeterminado de un flujo de productos, por ejemplo, patatas y zanahorias. Puede estar equipada entre 7 y 15 rodillos con un diámetro de 84 mm y una longitud de 800 estas medidas se realizarán a medida del cliente según sus necesidades.

La distancia entre rodillos se puede ajustar de manera continua, por medio de un volante manual, entre los 10 y los 35 mm. El producto con tamaño inferior al calibre prefijado se escurre entre los rodillos y puede ser transportado fuera de la máquina o descargado directamente en una tolva. La capacidad del producto. Pueden alcanzar los 1.500 kg/hora.

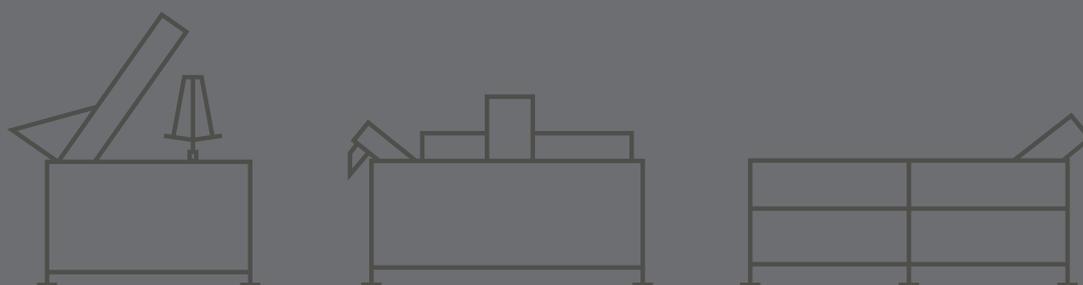
Características técnicas

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

- Tensión: 230/400 V, trifásica, 40/55 Hz
- Potencia total instalada: 1,1 kW
- Peso: aproximadamente 380 kg
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 2.000 x 1.000 x 1.200 mm

OPROIN

Soluciones Avanzadas Industriales



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