



Brochure Corporativo

www.auservisroser.com

Asesoría Tecnológica



www.auservisroser.com



◆ Asesoría Tecnológica

Desarrollo de ingeniería para plantas de procesos cárnicos y alimenticios en general (primarios y secundarios).

Proyectos llave en mano que incluyen:

Diseño de layouts, ingeniería de procesos, selección y suministro de maquinaria, puesta en marcha y desarrollo de productos.

Nos especializamos en:

- *Ingeniería y diseño
- *Montaje e instalación
- *Mantenimiento
- *Desarrollo de procesos e ingredientes



auservis-roser
soluciones



Aditivos e Ingredientes

◆ Preparados para Cárnicos

Tenemos más de 15 años en el mercado internacional, proveyendo un amplio portafolio de fórmulas completas, núcleos y mezclas tecnológicas para:

- *Elaborados y carnes frescas
- *Cárnes y embutidos cocidos
- *Embutidos y productos curados
- *Productos adobados y marinados
- *Platos y productos precocinados

◆ Aditivos e Ingredientes

Disponemos de una amplio portafolio para la industria alimentaria como:

- *Colorantes
- *Antioxidantes
- *Emulsionantes
- *Almidones
- *Aromas
- *Conservantes
- *Estabilizantes
- *Gelificantes
- *Proteínas
- *Potenciadores de Sabor

◆ Prep. para industria LÁCTEA

Disponemos de todo tipo de cuajos y fermentos, y todos los ingredientes necesarios para la elaboración de yogures, quesos y helados, así como de fórmulas propias para la elaboración de análogos de queso.

Fabricamos y distribuimos preparados de alta calidad con diferentes edades en función del cliente.

- *Cuajo natural/microbiano
- *Ceras
- *Espesantes
- *Sales fundentes
- *A. queso cheddar
- *Recubrimiento para queso
- *Estabilizantes
- *Conservantes
- *Fermentos (quesos/yogurt)
- *A. queso mozzarella

Prod. Marinados / Inyección Carne Fresca

Nuestros procesos integrales están orientados a obtener productos inyectados con características como:

- *Obtener producto cárnico de alta calidad
- ***Optimizar la cantidad mínima de goteo y merma durante su vida útil**
- *Potenciar su buen rendimiento
- ***Minimizar alteraciones organolépticas**
- *Incrementar la vida útil (adaptadas a normas vigentes en el país)
- ***Estabilidad en ciclos de congelación**
- *Etiquetado limpio

Prep. para industria PESQUERA

Tenemos una gran cantidad de productos para la industria del pescado y mariscos y nos involucramos en el proceso del tratamiento, procesamiento y el destino final de los diferentes productos de mar, como el pescado, cefalópodos, crustáceos en planta, líneas de congelados (igual que descongelados) y frigoríficos.

Contamos con:

- ***Antimelanósicos**
- ***Ablandadores**
- ***Texturizantes**
- ***Hidratantes**
- ***Antioxidantes**
- ***Glaseantes**
- ***Correctores de acidez y olor amoniacal**

Gourmas

Representamos y distribuimos mezclas únicas de hierbas, plantas aromáticas y especias de gran calidad.

Tenemos mezclas especiales:

- ***Mezcolanza mediterránea**
- ***Frangolo argentino**
- ***Sabores de Sri Lanka**
- ***Escencia zanzibariana**





Maquinaria y Equipos

Maquinaria para productos cocidos y marinados

OGALSA es nuestra línea de maquinaria con tecnología de punta para productos cocidos y marinados, nuestros sistemas completos para:

*Sistemas para preparación de Salmuera:

Diseñado con fondo cónico para asegurar una correcta limpieza y la completa descarga del mismo mediante bomba de trasiego.

*Inyectoras de alta presión para productos cocidos:

apropiadas para conseguir rendimientos del 70% con un solo cabezal (modelos SC) o superiores al 100% con dos cabezales (modelos SC DUO).

*Tenderizador - Slicer:

Para productos de alto rendimiento, el tenderizado con cuchillas favorece:

- + La absorción de la salmuera y la extracción de la proteína.
- + Aumento de la ligazón.
- + Homogeneidad de color.

*Bombos de maceración al vacío:

Bombos automáticos de maceración al vacío, con características como:

- + Construido en acero inoxidable.
- + Velocidad de rotación regulable con arranque y paro progresivos.
- + Valor de vacío regulable.
- + Sistema de masaje suave del producto mediante pala helicoidal.

*Máquinas para la higienización de agujas:

Exclusivo sistema de limpieza con ondas ultrasónicas. Máquina para la higienización de agujas de inyección, mediante ultrasonidos. Evita la limpieza manual (reduciendo coste de mano de obra).

***Cestas multimolde:**

Torre multi-molde para productos cocinados. Cocción en marmita o en hornos.

***Calderas de cocción:**

Calderas de cocción mediante vapor, construidas en acero inoxidable AISI 316. Con capacidad para una, dos o más cestas.

Sistema de calefacción con vapor directo o serpentín multitubular.

Regulaciones electrónicas.

***Sistemas de inyección para productos marinados:**

Tecnología para la fabricación de productos refrigerados y marinados.

Diseño y construcción de líneas completas: Inyectoras de alta presión específicas para productos Marinados y delicados. Sistemas de preparación de salmuera, tenderizadores, bombos de escurrido.

Desarrollamos proyectos de acuerdo a las necesidades específicas de cada empresa, para ello ponemos a disposición de nuestros clientes la planta piloto (Innovation Center) en nuestra sede central.

***Bombo de drenaje:**

Diseñado principalmente para recoger y extraer el sobrante del producto inyectado no absorbido.

Evitando el goteo de la pieza cárnica, reduciendo el tiempo de espera para su congelación y su posterior empacado con lo cual las piezas cárnicas quedan con un mejor aspecto.

Características:

- + Construido en acero inoxidable.
- + Ruedas giratorias para fácil desplazamiento.
- + Pies regulables para colocación definitiva.
- + Con depósito para recuperación de salmuera, aportando ahorro.
- + Velocidad de rotación variable permite regular el grado de escurrido del producto.





Maquinaria para embutidos

Maquinaria para productos embutidos - CATO

CATO es nuestra línea premium de maquinaria con la más moderna tecnología, de sistemas completos para:

***Easygrind:**

Modernas máquinas de picado rápido y cuidadoso para carnes frescas y no congeladas.

***Powergrind:**

Modernas picadoras con variador de frecuencia para carnes frescas y congeladas, además tenemos nuestra versión "PLUS"; que brinda mayor potencia para el picado de carne congelada.

***Mastergrind:**

Nuestra moderna máquina picadora industrial, para carne ultra-congelada guillotizada. También contamos con potentes picadoras industriales, para carne ultra-congelada con depósito pre mezclador y velocidad fija y variable.

***Línea de Cutters:**

Sólido y exclusivo diseño que garantiza ausencia total de vibraciones durante toda la vida útil. Emulsionado rápido de pastas finas con mínimo calentamiento. Variedad de opciones de equipamiento (para producciones medianas/versiones con brazo vaciador.).

***Línea de amasadoras con vacío:**

Versión a Escala para laboratorios y plantas piloto. Amasado perfecto, delicado y rápido. Volcado automático. Programación electrónica. Versión con Elevador (Extra). Con efecto pulmón y programación digital para mayor eficiencia en grandes producciones. Versión con elevador (Extra).

***Línea de embutidoras:**

Embutidoras hidráulicas de alta polivalencia, control electrónico de dosificación (Hasta 3500 Kgs/hr). Versión con elevador (extra).

***Emulsionadores:**

Para producir pastas finas, perfectamente desmenuzadas, homogéneas y emulsionadas en un corto espacio de tiempo, sin sobrecalentamiento de la mezcla y en producción continua.

***Peladoras de salchichas:**

Peladora de salchichas con sistema de vacío y amplio depósito de tripa integrados. La mejor relación calidad-precio del mercado.

También contamos con nuestro modulo pelador de salchichas para conectar a sistema de vacío centralizado:

- +Higiénico: Los restos de tripa son conducidos a través del circuito de vacío hasta la zona de recogida.
- +Versátil: provisto de ruedas, fácil traslado y dimensiones reducidas.

***Rompedora de bloques:**

Construida totalmente en acero inoxidable (AISI 304). 12 Cuchillas semicirculares en acero inoxidable (AISI 420 y templado).

Cuchillacircular central, para guía y alimentación del bloque. Cuchilla longitudinal, para efectuar el corte de tijera, en acero inoxidable (AISI 420 y templado). Temperatura de trabajo -20 °C.

Sistema rotativo de corte. Tracción mediante cadena triple. Cargador neumático en acero inox. Descarga del producto para carros estándar.

***Elevadores para depósitos:**

Diseñada para manipular los depósitos estándar de 120 y 200 litros. Velocidad de elevación: 5 m/min potencia; 2cv (1.5 kw).

Diseñados para ser atornillados en el suelo o sobre una base móvil (de igual manera contamos con depósitos para líquidos de 120 y 200 litros).

***Colgador de salchichas:**

Colgado perfecto en cualquier tipo de tripa. Ganchos en poliamida alimentaria sólidos e indeformables. Altura ajustable para acoplarse a otras embutidoras. Permite regular a voluntad el número de salchichas por gancho y el espacio entre sartas.





Maquinaria para higiene

Maquinaria y tecnología para la higiene - ROSER

ROSER produce y provee modelos exclusivos para la limpieza e higiene en plantas industriales.

***Lavamanos (agua fría y caliente):**

Diferentes modelos de lavamanos, con 1 y 2 pedales, agua fría y caliente por separado.

Modelos:

- Lavamanos con fotocélula sin válvula termostática
- Lavamanos con pie, 1 pedal. Sin válvula mezcladora
- Lavamanos mediante fotocélula, versión mural y pedestal
- Lavamanos 2 pedales COMBI (modelos 1-2-3)
- Lavamanos de 6 puestos, versión mural. Dosificador incluido
- Lavamanos 6 posiciones accionado a rodilla, versión pedestal
- Lavamanos de 2 y 4 puestos,
- Estación de lavado 6 posiciones con grifo dyson airblade tap

Accesorios opcionales:

- Dosificador de jabón.
- Soporte para toalla de papel y papelera
- Desinfectador de cuchillos.

***Desinfectadores de manos:**

Modelo DUOMANS, con control de paso y desinfección de calzado, está diseñado para la desinfección de las manos en zonas de riesgo, donde se requiere un estricto control de higiene.

Incorpora una puerta de tipo torniquete y una balsa de desinfección de calzado que permite el paso solamente a las personas que hayan desinfectado sus manos y su calzado.

Modelos adicionales:

- + Desinfectador de manos DUOMANS con puerta torniquete y pies
- + Desinfectador para manos automático DUOMANS
- + Desinfectador de manos DUOMANS con puerta torniquete
- + Balsa de desinfección de calzado
- + Sistema de higiene integrado DUOMANS PLUS

***Túnel para lavar cajas:**

Nuestros modelos de túnel para el lavado de cajas, de transporte manual con retorno y también de sistema automático mediante Fases de lavado (agua recirculable) y aclarado (agua de red a fondo perdido). Con sistema de filtración.

Contamos con modelos:

- Túnel para lavar cajas TL-235. Producción: 300 cajas/hora
- Túnel de lavado de cajas TL-335. Producción: 500 cajas/hora
- Túnel para lavar cajas TL-335-AE. Producción: 700 cajas/hora
- Túnel para lavar cajas con soplado TL-335-PS
- Túnel para el lavado de cajas TL-1200 cajas hora

***Máquinas para lavar:**

Nuestras máquinas son útiles para lavar guantes (de malla y delantales metálicos), ganchos, carros de transporte, portacuchillos.

- Capacidad: 20 guantes o 5 delantales en sólo 2 minutos.
- Tambor giratorio y 6 boquillas con agua a presión de la red.
- Potencia: 0.33 CV

Nuestros modelos:

- Máquina para lavar guantes de malla y delantales metálicos
- Máquina para lavar barras y ganchos
- Máquinas para el lavado de carros de 200 y 300 lts.
- Máquina de lavado para JUMBOX
- Máquina para lavar portacuchillos
- Máquina para lavar cuchillos y utensilios
- Cabina mural para lavar cuchillos
- Cabina con pie para lavar cuchillos
- Desinfectador de cuchillos INOX, Modelo MC-1
- Depósito INOX desinfección cuchillos para 12 portacuchillos

***También contamos con:**

- Dosificadores y dispensadores de jabón
- Portacuchillos
- Vestuarios
- Desinfectadores de cuchillos y mucho más



rosier



Líneas para despiece, almacenaje y manutención

◆ Líneas de despiece - ROSER

ROSER fabrica y presenta modelos completos para el Despiece, almacenaje y manutención de alimentos.

*Líneas de despiece básicas:

- Rascador abatible para facilitar las operaciones de limpieza e inspección visual.
- Cinta superior para huesos, con banda PVC.
- Protección INOX para moto reductor.
- Cinta principal, con banda modular.
- Mesa giratoria.
- Guías laterales de protección. Sistema abatible opcional.
- Mesa de recepción.
- Mesa de trabajo. Estructura y patas de acero inoxidable. Sobremesa de polietileno. Pies regulables.
- Soporte opcional para colocación de cajas de plástico.

*Desinfectadores de manos:

Modelo DUOMANS, con control de paso y desinfección de calzado, está diseñado para la desinfección de las manos en zonas de riesgo, donde se requiere un estricto control de higiene.

Incorpora una puerta de tipo torniquete y una balsa de desinfección de calzado que permite el paso solamente a las personas que hayan desinfectado sus manos y su calzado.

Modelos adicionales:

- + Desinfectador de manos DUOMANS con puerta torniquete y pies
- + Desinfectador para manos automático DUOMANS
- + Desinfectador de manos DUOMANS con puerta torniquete
- + Balsa de desinfección de calzado
- + Sistema de higiene integrado DUOMANS PLUS

*Túnel para lavar cajas:

Nuestros modelos de túnel para el lavado de cajas, de transporte manual con retorno y también de sistema automático.

Fases de lavado (agua recirculable) y aclarado (agua de red a fondo perdido). Con sistema de filtración.

Contamos con modelos:

- Túnel para lavar cajas TL-235. Producción: 300 y 500 cajas/hora
- Túnel para lavar cajas TL-335-AE. Producción: 700 cajas/hora
- Túnel para lavar cajas con soplado TL-335-PS
- Túnel para el lavado de cajas TL-1200

*Máquinas para lavar:

Nuestras máquinas son útiles para lavar guantes (de malla y delantales metálicos), ganchos, carros de transporte, portacuchillos.

- Capacidad: 20 guantes o 5 delantales en sólo 2 minutos.
- Tambor giratorio y 6 boquillas con agua a presión de la red.
- Potencia: 0.33 CV

Nuestros modelos:

- Máquina para lavar guantes de malla y delantales metálicos
- Máquina para lavar barras y ganchos
- Máquinas para el lavado de carros de 200lts, 300 lts y JUMBOX
- Máquina para lavar portacuchillos, lavar cuchillos y utensilios
- Cabina mural y de pie para lavar cuchillos
- Desinfectador de cuchillos INOX, Modelo MC-1
- Depósito INOX desinfección cuchillos para 12 portacuchillos

*Lavamanos:

Diferentes modelos, con 1 y 2 pedales o foto-células, agua fría y caliente por separado..

*También contamos con:

- Dosificadores y dispensadores de jabón
- Vestuarios y portacuchillos
- Desinfectadores de cuchillos y mucho más



roser



Maquinaria para jamón curado

Instalaciones completas para la elaboración de jamón curado - ROSER

en **ROSER**, diseñamos y fabricamos instalaciones completas para la elaboración de jamón curado. Desde el inicio de nuestra actividad, desde un módulo de deshuese preparado para trabajar solo, o en línea hasta una instalación totalmente automatizada.

***Marcadora de Jamones:**

Para el sellado de siglas M.A.P.A. y fecha curación. Bi-cadena transportadora. Doble sello de calentamiento eléctrico de acción alternativa y neumática. Control de temperatura electrónico. Sellos extraíbles de acción simple (onstrucción en acero).

***Desangradora-Masajeadora:**

Sistema de arrastre de los jamones: cadena motorizada de eslabones. Funcionamiento con prensores de acción neumática regulable. 4 rodillos de forma cóncava que se adaptan perfectamente al producto. Lateral transparente para facilitar la inspección del proceso.

***Bombo de nitrificado:**

Cinta motorizada de introducción de las piezas. Célula detectora del paso del jamón que acciona el sinfín. Depósito incorporado para el producto nitrificador, compuesto de sinfín motorizado y dosificador. Cilindro abierto de rotación constante provisto de aletas cerradas que permite que el producto gire, consiguiendo un reparto uniforme de las sales nitrificantes por todo el jamón.

***Depósitos apilables diseñados para la salazón de jamones:**

Depósitos apilables diseñados para la salazón de jamones. Todas las soldaduras son continuas. Fondo ondulado con sistema permanente de drenaje de líquidos. Su diseño impide el goteo de líquidos de un depósito a otro. El diseño del pie evita cualquier riesgo de contaminación cruzada al apilar los depósitos.



***Conjunto tolva vibradora para la recuperación de sal:**

Conjunto tolva vibradora para la recuperación de sal, con transportador sinfín para la salazón de jamones. El conjunto incluye volteador hidráulico para el vaciado de los depósitos. (Capacidad de: 800-1000 piezas/hora y de 500 piezas/hora para 2 operadores).

***Desaladora por aire:**

Esta máquina está concebida para la extracción residual de sal de los jamones o paletas por medio de aire el cual fluye a través de una tobera. Los restos de sal son depositados en un depósito recolector. Banda metálica y ventilador con variador de frecuencia.

***Lavadora de jamones:**

Modelo "S" (fases del proceso), lavado y soplado. Transportador en acero inoxidable, accionado mediante moto-reductor de ½ C.V. Banda de malla modelo FIL-PLA. Equipo de bombeo de agua de 1 C.V. 3.600 litros/hora con bomba de acero inoxidable. Soplado mediante ventilador centrifugado de 400 m³/hora, de 5,5 C.V. Cuadro eléctrico de maniobra. Montaje sobre ruedas giratorias. Construcción: Acero Inox. AISI 304 (18/8). Medidas: L. 2.000 x A. 780 x H. 1.500 mm. Producción: 300 jamones /hora. Potencia instalada: 5 kw.

***Conformadora de jamones:**

En proceso continuo. (2) Moldes prensores de acción lateral (neumática). (1) Placa superior de presión alternativa, soporte de la pieza. Cinta motorizada de transporte de las piezas. Regulador electrónico de tiempos: Arranque-Paro-Prensado y Expulsión. Cuadro eléctrico integrado con elementos de maniobra y protección. Protecciones del panel de entrada y de salida. Chasis reforzado soportado por ruedas fijas y giratorias con dispositivo de freno. Construcción: Acero Inox. AISI 304. Medidas: L. 1.800 x A. 1.300 x H. 1.640 mm. Alto mesa: 850 mm. Potencia eléctrica: 0,25 C.V. Neumática: 6.3 bar.

***Prensa doble para jamones deshuesados:**

Funcionamiento hidráulico con motor de 5.5 CV. Potencia de prensado: 20 TM. Extractor de jamones automático de funcionamiento neumático. Conexión eléctrica 220/380 V Trif. Preparada para trabajar con moldes fijos.

*Prensa para jamones deshuesados



***Neumático para el deshuese de paletas curadas:**

Módulo de trabajo con funcionamiento neumático para el deshuese de paletas curadas. Mod. PALEFIX. Medidas: L. 800 x A. 660 x H. 845 mm. y modelos para:

+Neumático para el deshuese de jamones curados tipo Español.

+Neumático para el deshuese de jamones curados tipo Parma.

***Guillotina para partir jamones deshuesados:**

Funcionamiento neumático con doble pistón para sujetar la pieza. Pantalla de seguridad. Construcción: Acero Inox. Mod. JAMOPART. Medidas: L. 567 x A. 567 x H. 2.130 mm.

***Máquina para aplicar manteca:**

Transportador del jamón motorizado por cordones especiales. Depósito de manteca calefactado. Bomba impulsora integrada. Inyección por toberas anti-obstrucción. Programador electrónico con pantalla para el control de la temperatura y la velocidad. Chasis integral, con cubierta transparente para inspección. Construcción: Acero Inox. Medidas: L. 2.600 x A. 1.100 x H. 1.400 mm. Potencia instalada: 2.5 Kw.

***Estanterías y perchas para secadero de jamones y embutidos:**

Apilables y transportables mediante transpaleta y/o carretilla elevadora. Tipo rectangular o tipo "Z" (encajables). Desmontables o fijas. Construcción de acuerdo con las necesidades del cliente.





Proyectos e instalaciones para la industria cárnica



RMT

Lleva a cabo la investigación en procesos de producción de la carne, proporciona asesoramiento tecnológico, diseña líneas, fábricas y proyectos llave en mano:

- *Instalaciones para la fabricación de productos inyectados procesados.
- *Instalaciones para la fabricación de pastas finas.
- *Instalaciones para marinado de carnes frescas.
- *Instalaciones para la fabricación de productos picados frescos y curados.
- *Instalaciones para cocción de productos cárnicos.



RMT



Representaciones

Rendering

Establecemos procesos para el aprovechamiento máximo en la elaboración de varios sub productos cárnicos (para la transformación en proteína, susceptible de usarse en la fabricación de alimentos balanceados).

Cada proceso que establecemos se encuentra complementado con todos los sistemas necesarios para control de olores y tratamiento de las aguas de proceso, entre los que contamos con:

- *Tanques de Soplado
- *Cocedores (tipo batch y continuos)
- *Aerocondensadores
- *Bio filtros
- *Prensas, transportadores, percoladores, tornillos
- *Pre Trituradores
- *Secadoras
- *Lavadores de gases
- *Automatización

Alimentos Balanceados

Brindamos asesoría para el desarrollo de proyectos y soluciones integrales para plantas de alimentos balanceados (camarones, aves, peces, mascotas, bovinos, cerdos, etc.).

También brindamos soporte técnico integral en procesos especiales y tratamientos térmicos involucrados en su planta productora y en el manejo de materias primas:

- *Sistemas de limpieza (desde limpiadoras de tambor hasta clasificadoras)
- *Conjunto de tolvas
- *Molienda
- *Peletizado
- *Sistemas de pesaje, ensacado y paletizado
- *Sistemas de dosificación
- *Mezclado
- *Extrusión



Tratamiento de aguas residuales industriales

Procesos diseñados para devolver a la naturaleza agua depurada de acuerdo a las más exigentes normas ambientales, sin afectar o dañar el ecosistema.

- *Tratamiento de sólidos grandes (filtrado de residuos, sedimentos o las grasas)
- *Eliminación de residuos mediante métodos físicos, o físico-químicos
 - +Coagulación**
 - +Floculación**
 - +Flotación**
- *Procesos de depuración biológica: esta fase reproduce las propiedades de auto-limpieza que se encuentra en la propia naturaleza:
 - +Biológico**
 - +Anaerobio**
 - +Reutilización**
 - +Separación de lodos**
 - +Control de olores**

Proceso primario Aves

Sistemas para el proceso de recolección, matanza, desplumado, faenamiento, clasificación, corte, deshuesado, empaque y refrigeración de aves.

Proceso primario Reses y Cerdos

Elaboramos proyectos y proveemos de todos los equipos necesarios para todo el proceso de faenamiento:

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| *Aturdimiento | *Matanza |
| *Escaldado (para porcinos) | *Pelado |
| *Corte de canales | *Despiece y deshuesado |
| *Eviscerado | *Oreo |
| *Marinación | *Empaque |
| *Almacenaje en frío | |





www.auservisrosers.com