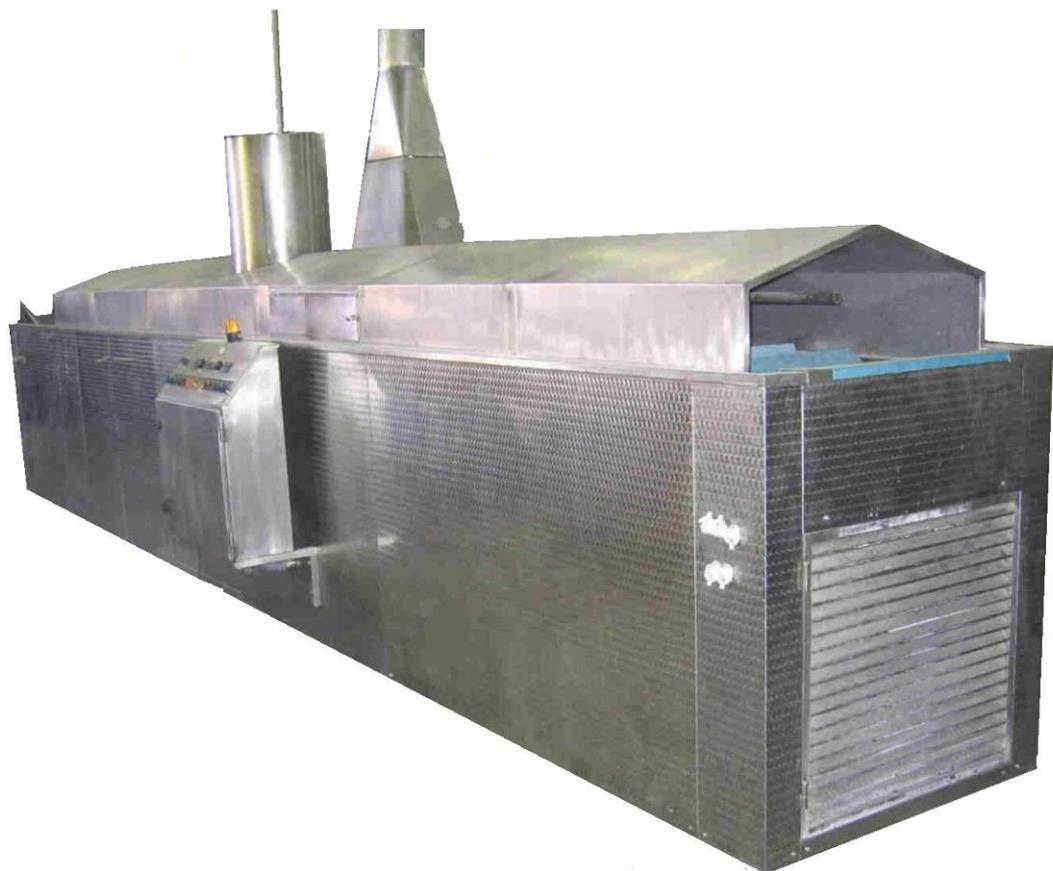


MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS
Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, n.º 20
28970 - HUMANES (Madrid)
Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31
Fax: 91 606 52 05



FABRICACIÓN DE MAQUINARIA EN ACERO INOX PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.



**Freidoras para Patatas y Churros,
Trenes, Cortadoras, Peladoras, cintas
transportadoras, sinfines, tolvas,
lavadero de patatas, Enfriadores,
vibradores, varios componentes en
acero inox.**



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

Mafrigarlo S.L. es una empresa dedicada desde hace más de 25 años al diseño y fabricación de maquinaria y componentes en acero Inoxidable para la industria alimentaria, cuenta con una avalada experiencia en el montaje de instalaciones de frito, pelado y procesado de productos de alimentación.

Una amplia gama de productos hace posibles la creación de instalaciones encaminadas a la recepción, transporte, preparación y elaboración de diferentes productos de alimentación como: Patatas fritas, frutos secos, snack, churros, tortilla prefabricadas, pellets, etc.

2. DONDE LOCALIZARNOS

Mafrigarlo S.L.

Pol. Ind. Valdonaire C/ Cádiz, nº20

28970 Humanes (Madrid)

TEL: (+34) 91 697 15 96

Fax: (+34) 91 606 52 05

e-mail: mafrigarlo@telefonica.net

Web: www.mafrigarlo.com



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

RESUMEN DE CONTENIDOS

<i>Freidoras</i> -----	4
<i>Freidoras en continuo</i> -----	10
<i>Peladoras Automáticas</i> -----	15
<i>Cortadoras</i> -----	17
<i>Cintas y quitapiedras</i> -----	20
<i>Depósitos y tolvas</i> -----	28
<i>Vibradores</i> -----	31
<i>Sazonadores</i> -----	33
<i>Maquinaria fabricación tortillas</i> -----	36
<i>Diferentes Planteamientos de procesos en cadena</i> -----	41



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FREIDORAS

- ◇ Freidora manual para churros y patatas fritas.
- ◇ Freidora modelo G semiautomática.
- ◇ Freidora Automática para frutos secos.
- ◇ Freidora eléctrica de pellets.
- ◇ Línea de frutos secos.
- ◇ Freidora automática GF.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05
mafrigarlo@telefonica.net

FREIDORA CHURROS

La Freidoras de churros modelo G se han fabricado para la producción de distintas capacidades de churros.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Regulación automática de temperatura.
- Quemadores de primeras marcas.
- Fácil desplazamiento con ruedas giratorias.
- Diferentes capacidades y producciones según el tamaño de freidora deseada.
- Salida controlada de humos y aprovechamiento de calor para reducir consumo.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FREIDORA G

La Freidoras modelo G son máquinas semiautomáticas diseñadas para la obtener la máxima calidad y rendimiento en la fabricación de productos fritos.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumo mínimos.
- Tiene una capacidad aproximada entre 500 y 650 litros y una producción entre 220 y 350 Kg / hora.
- Salida manual de producto frito y escurrido.
- Sistema de batido para conseguir una optima fritura del producto.
- Incorpora un sistema automático de limpieza de aceite e impurezas.
- Cuadro de maniobras regulador de temperatura y que permite al usuario un manejo comodo y rápido de la máquina.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FREIDORA G

La Freidoras modelo G son máquinas automáticas diseñadas para la obtener la máxima calidad y rendimiento en la fabricación de productos fritos (frutos secos, pellets, patatas...)

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Tiene una capacidad aproximada entre 250-300 litros y una producción de frito entre 600 Kg / hora en panchitos (varia según producto)
- Equipo basculante y automática para salida de producto frito y escurrido.ºº
- Quemadores de gas o gasoil de primeras marcas según necesidad del cliente.
- Incorpora un sistema automático de limpieza de aceite, posos e impurezas.
- Cuadro de mandos centralizado regulador de tiempos de frito y temperatura que permite al usuario elegir el grado de automatización de la máquina.
- Expulsión controlada de gases.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FRUTOS SECOS

La freidora modelo G y la cinta enfriadora es la mejor solución para la elaboración de frutos secos, pellets y derivados.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Regulación automática de temperatura.
- Quemadores de primeras marcas.
- Fácil desplazamiento con ruedas giratorias.
- Control automático en procesos en cadena
- Diferentes capacidades y producciones según el tamaño de freidora deseada.
- Salida controlada de humos y aprovechamiento de calor para reducir consumo.
- Enfriamiento rápido de producto.
- Óptima producción y calidad de producto.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

Freidora de pellets

La freidora modelo GP son maquinas automáticas que dotadas de cintas auxiliares constituyen la mejor solución para la fabricación de pellets .



- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Regulación automática de temperatura.
- Sistema de calentamiento eléctrico.
- Fácil desplazamiento con ruedas giratorias.
- Máximo cuidado de aceite, recogida de aceite escurrido y control de nivel de aceite.
- Producción continua de producto con variación según necesidad del producto.
- Sistema de arrastre de malla inox desmontable para limpieza.
- En proceso en cadena carga automática y escurrido de producto.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FREIDORA GF

La Freidoras modelo GF son máquinas automáticas diseñadas para la obtener la máxima calidad y rendimiento en la fabricación de productos fritos.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Tiene una capacidad aproximada entre 500 y 650 litros y una producción entre 220 y 350 Kg / hora (varia según producto)
- Salida auto basculante automática producto frito y escurrido.
- Sistema de batido para conseguir una optima fritura y evitar que el producto se adhiera.
- Incorpora un sistema automático de limpieza de aceite, posos e impurezas.
- Cuadro automático de maniobras regulador de tiempos de frito y temperatura que permite al usuario elegir el grado de automatización de la máquina.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FREIDORAS EN CONTINUO

- ◇ Freidora en continuo GF-DIR 900.
- ◇ Freidora en continuo de Aceite térmico GF-TER 900.
- ◇ Freidora en continuo de aceite térmico GF-TER 1000.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

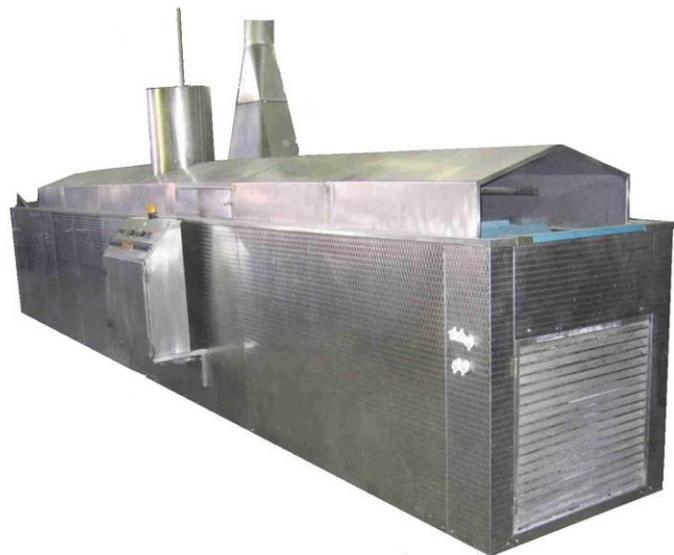
Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

TREN DE FRITO

La Freidoras en continuo son máquinas automáticas de gran avance tecnológico diseñadas para la fabricación de grandes cantidades de producto frito, produce un trabajo continuo de optimo rendimiento y una excelente calidad de producto.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Tiene una producción aproximada de 700 Kg/hora .
- Sistema de batido para conseguir una optima fritura del producto.
- Sistema automático de depuración y bomba de recirculación de aceite a altas temperaturas.
- Bomba de trasiego y Vaciado automático de aceite.
- Expulsión controlada de gases.
- Cuadro de mandos centralizado, regulación de tiempos y control automático de todo el proceso.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FREIDORA EN CONTINUO

La Freidoras en continuo son máquinas automáticas de gran avance tecnológico diseñadas para la fabricación de grandes cantidades de producto frito, produce un trabajo continuo de optimo rendimiento y una excelente calidad de producto.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Tiene una producción aproximada de 200 Kg/hora.
- Cinta de arrastre de producto conseguir una optima fritura.
- Sistema automático de depuración y bomba de recirculación de aceite a altas temperaturas.
- Hogar de calentamiento de aceite térmico.
- Expulsión controlada de gases.



- Cuadro de mandos centralizado, regulación de tiempos y control automático de todo el proceso.
- Quemadores de gas o gasoil de primeras marcas según necesidad del cliente.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

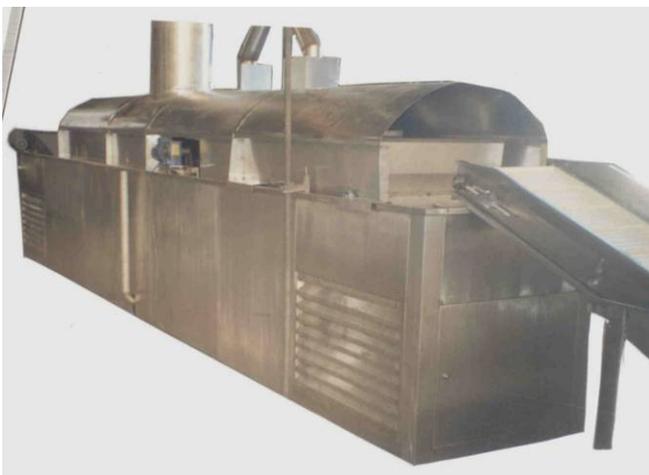
Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FREIDORA EN CONTINUO ACEITE TERMICO

La Freidoras en continuo son máquinas automáticas de gran avance tecnológico diseñadas para la fabricación de grandes cantidades de producto frito, produce un trabajo continuo de optimo rendimiento y una excelente calidad de producto.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Tiene una producción aproximada de 1600 Kg/hora de patata cruda.
- Cinta de arrastre de producto conseguir una optima fritura.
- Sistema automático de depuración y bomba de recirculación de aceite a altas temperaturas.
- Hogar de calentamiento de aceite térmico.
- Expulsión controlada de gases.



- Cuadro de mandos centralizado, regulación de tiempos y control automático de todo el proceso.
- Quemadores de gas o gasoil de primeras marcas según necesidad del cliente.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

PELADORAS

- ◇ Peladoras Modelo GP para patatas fritas.
- ◇ Peladora para pequeñas producciones de patatas.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

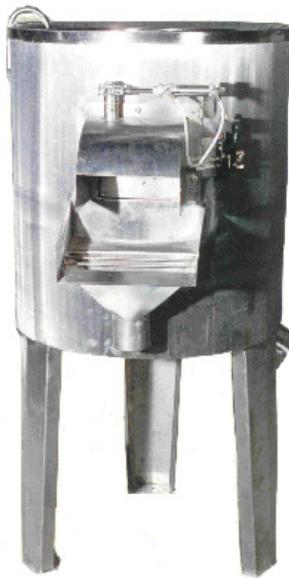
Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

PELADORAS AUTOMATICAS

La Peladoras modelo GP son maquinas automáticas de alto rendimiento construidas según los requisitos y materiales autorizados por la CE para el pelado de muy diversos tipos de patatas, estas maquinas pueden ser utilizadas también para el pelado de otros tipos de productos.



- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Fácil limpieza y desagüe para limpieza.
- Capacidad de pelado de 1000 a 2000 Kg./ hora.
- La entrada del producto de pelado, en procesos en cadenas, es regulada automáticamente, esto permite un pelado más rápido y controlado.
- Sistema centrifugo de transmisión directa regulado en tiempo o polea en velocidad.
- Control automático descarga y descarga de producto.
- Con el fin de conseguir un pelado limpio y efectivo se le a incorporado a la máquina un sistema automático de lavado.
- Se incorpora un cuadro de maniobras con tiempos variables de carga, pelado y tiempo de descarga de producto.
- Consta de seta emergencia y botón marcha-paro.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

PELADORAS AUTOMATICAS

La peladora de patatas (80 kg/h) T5S puede considerarse la pieza básica del equipamiento para la preparación de verduras. Está diseñada para cocinas donde los clientes disfrutan su frescura, tanto si están crudas como cocinadas. Elección de pelado con plato de corte o plato abrasivo.

CARACTERÍSTICAS

- El material especial abrasivo que cubre el plato giratorio extraíble garantiza una calidad de acabado, con poco desperdicio. También tiene una emisión reducida de ruidos y la piel se reduce en pequeñas trozos para facilitar el proceso de desecho.
- La seguridad y fiabilidad de este aparato están garantizadas por su construcción completa en acero inox. y por una serie de dispositivos que protegen al operador y al funcionamiento de la máquina.
- La máquina está construida en acero inox. y la tapa transparente resistente a los golpes permite la completa visibilidad durante el ciclo de pelado.

Datos Técnicos

- El plato giratorio extraíble está cubierto de un material especial abrasivo que tiene una vida prácticamente ilimitada, y puede restablecerse después de un uso prolongado.
- Los controles electrónicos y el motor de la peladora, tienen protección IP55.
- El micro interruptor detiene la máquina cuando la tapa y la puerta están abiertas.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

CORTADORAS

- ◇ Cortadora Plana.
- ◇ Cortadora centrífuga GC-4.
- ◇ Cortadora gc-10
- ◇ Para otro tipo consulta



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

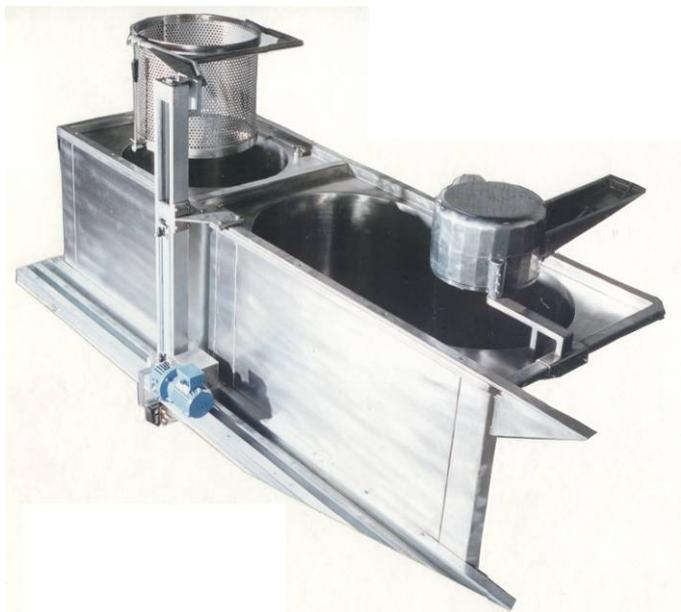
Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

CORTADORA CORTE PLANO

La cortadora de corte plano modelo caracol es diseñada para el corte de patatas chips, corte en agua y saboreada, es una cortadora de fácil manejo con corte regulable,

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumo mínimos.
- Salida y entrada de producto automática.
- Fácil manejo y mantenimiento.

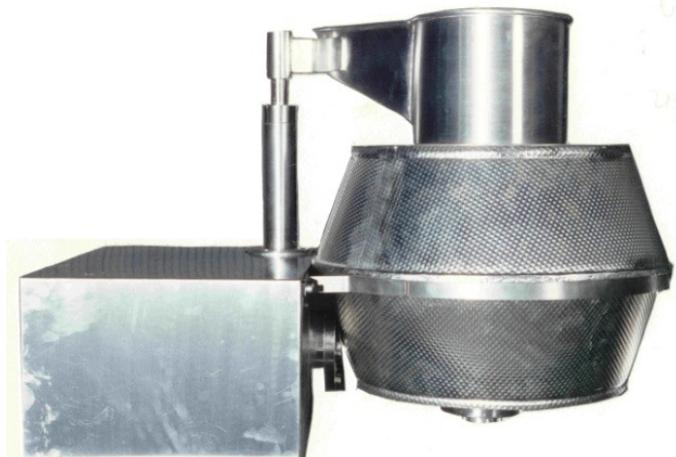


- Disco de corte con soportes de cuchillas regulables para conseguir el grosor de corte deseado.
- Se puede añadir un dispositivo para dosificar las patatas cortadas en agua y pasar una zona para darle el sabor deseado por el usuario por ejemplo agua sal.

CORTADORA CENTRIFUGA GC-4

La cortadora centrífuga modelo GC-4 es una máquina automática diseñada para el corte de productos chips. Su fácil manejo permite el corte de diferentes tipos de rodaja (plana, ondulada, paja...), una limpieza rápida y sencilla.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumo mínimos.
- Salida y entrada de producto continua y automática.



- Sistema de refrigeración de cuchillas para conseguir corte limpio y continuo.
- Disco de corte Bronce.
- Tiene una capacidad de corte entre 2500-3000 Kg/h (según tipo de patata.)
- Cuadro de maniobras regulador de funcionamiento que permite al usuario elegir el grado de automatización de la máquina.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05
mafrigarlo@telefonica.net

Cortadora gc10 Patata Fresca

La cortadora modelo gc-10 es una cortadora de patatas diseñada para elaboracion de patata fresca (cruda) y para las lineas de tortilla de patata española precocinadas.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304 y aluminio fundido.
- Entrada con empujador de producto automatica.
- Salida y entrada de producto automática en proceso en cadena.
- Facil cambio de discos.



- Diferente tipos corte según necesidad del Cliente.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

CINTAS

- ◇ Quitapiedras
- ◇ Cintas Varias.
- ◇ Sinfines y Camellos.
- ◇ Cintas Inspección y caminos de rodillos.
- ◇ Cinta para patata fresca.
- ◇ Cinta agua sal.
- ◇ Cinta enfriadora (Frutos secos.)

Lavadero de Patata o Quitapiedras

El Quita piedras o lavadero de patatas tiene la función de realizar la limpieza y eliminar las partículas de piedra, arena, etc. que se encuentren en la carga de producto, esta carga es regulado por la máquina consiguiendo que la entrada de producto sea continua y automática



- Construida en chapa de Acero Inoxidable Aisi 304.
 - Recepciona el producto y regula por captadores de niveles la entrada y salida de producto.
 - Desagües de apertura rápida para expulsar impurezas eliminando así riesgo de atasco por obstrucción.
 - Movimiento de tipo Mecánico.
-
- Regula el producto de salida separando la parte efectiva de la carga de las impurezas.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

CINTAS

Mafrigarlo S.l. fabrica una gran variedad de cintas para inspección, transporte, limpieza, defeculación, inversora y salida de productos entre otras. Este tipo de maquinaria en procesos en cadenas se automatizan al gusto del consumidor realizado un trabajo continuo y de alto rendimiento.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Patas regulables y ruedas para facilitar su desplazamiento y colocación.
- Diferentes tipo de bandas y materiales según productos a tratar.
- Movimiento mecánico, velocidad según trabajo a realizar.



- Control de carga y descarga de producto.
- Sistema de transmisión acorde al trabajo destinado.
- Salida controlada de producto.
- Aperturas especiales para facilitar limpieza de maquinaria.
- Sistema de marcha y paro automático.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

CAMELLOS

Mafrigarlo S.l. fabrica diferentes tipos de sinfines y camellos reguladores de pelado, cortado, carga, etc. Cada maquina se diseña y ajusta según el tipo de trabajo que se le destina a realizar, automatizando la serie de maquinas para producir una carga y un trabajo continuo y constante.



- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Diferentes tipo de cinta transportadoras según función y tipo de producto a tratar.
- Fácil desplazamiento de las maquina gracias al sistema de ruedas movibles.

- Expulsión controlada de producto.
- Fácil limpieza y Mantenimiento
- Control de tiempos y velocidad.
- Consumos mínimos.
- Se ajustará la maquinaria a las necesidades del cliente.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

CINTA ELVADORA O GARRAS

Mafrigarlo S.l. fabrica diferentes tipos de cinta de carga o transvase tanto camellos con cinta de garras.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Diferentes tipo de cinta transportadoras según función y tipo de producto a tratar.
- Fácil desplazamiento de las maquina gracias al sistema de ruedas movibles.



- Expulsión controlada de producto.
- Fácil limpieza y Mantenimiento
- Control de tiempos y velocidad.
- Consumos mínimos.
- Se ajustará la maquinaria a las necesidades del cliente.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

SINFINES

Mafrigarlo S.l. fabrica diferentes tipos de sinfines pelado, cortado, carga, etc. Cada maquina se diseña y ajusta según el tipo de trabajo que se le destina a realizar, automatizando la serie de maquinas para producir una carga y un trabajo continuo y constante.



- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Diferentes tipo de cinta transportadoras según función y tipo de producto a tratar.
- Fácil desplazamiento de la maquina gracias al sistema de ruedas movibles.

- Expulsión controlada de producto.
- Fácil limpieza y Mantenimiento
- Control de tiempos y velocidad.
- Consumos mínimos.
- Se ajustará la maquinaria a las necesidades del cliente.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

CINTAS INSPECCION Y CAMINOS RODILLOS

Mafrigarlo S.l. fabrica una gran variedad de cintas para inspección, transporte, limpieza, defeculación, inversora y salida de productos entre otras. Este tipo de maquinaria en procesos en cadenas se automatizan al gusto del consumidor realizado un trabajo continuo y de alto rendimiento.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Patas regulables y ruedas para facilitar su desplazamiento y colocación.
- Diferentes tipo de bandas y rodillos según productos a tratar.
- Movimiento mecánico, velocidad según trabajo a realizar.
- Control de carga y descarga de producto.
- Sistema de transmisión acorde al trabajo destinado.



- Salida controlada de producto.
- Aperturas especiales para facilitar limpieza de maquinaria.
- Sistema de marcha y paro automático.

CINTAS PARA LINEA PATATA FRESCA

La línea de patata fresca consiste en un proceso automático de maquinas destinadas a elaborar la materia prima. El proceso consiste en el pelado, cortado (tiras, dados, lonchas, etc) y cintas de tratamiento de producto que se ven a continuación.

- Construidas en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Movimiento mecánico regulado en tiempo y velocidad.
- Diferentes tipos de bandas y mallas según producto.
- Aperturas especiales para limpieza.



- Diferentes capacidades y dimensiones.
- Secado rápido de producto.
- Patas regulables y ruedas para facilitar desplazamiento y colocación.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

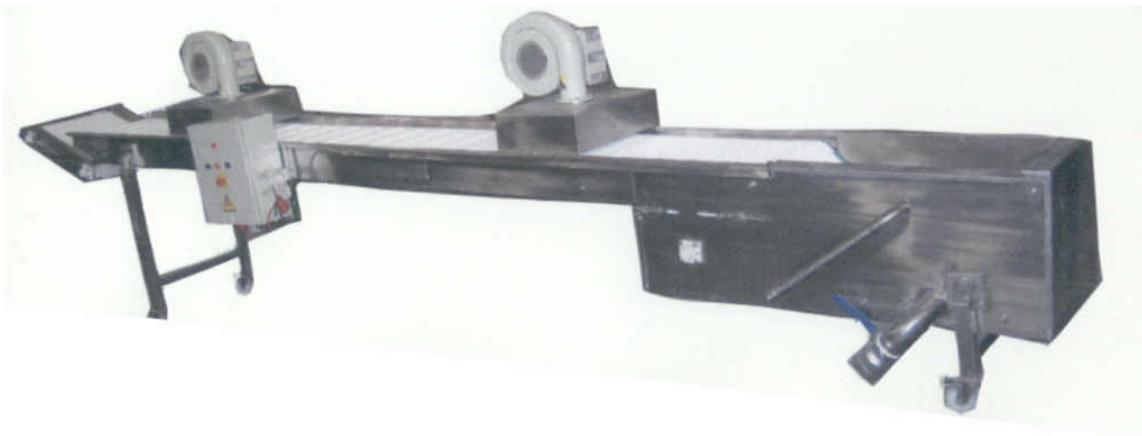
Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

CINTAS AGUA-SAL

Este tipo de maquinaria se ha diseñado para tratamiento de productos en agua, es la mejor solución para la aplicación de agua sal para patatas fritas.



- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento y colocación.
- Diferentes tipo de bandas y materiales según productos a tratar.
- Movimiento mecánico, velocidad según trabajo a realizar.
- Control de carga y descarga de producto.
- Sistema de transmisión acorde al trabajo destinado.
- Salida controlada de producto.
- Sistema de llenado y vaciado de agua.
- Sistema de marcha y paro automático.
- Movimiento a intervalos regulado para conseguir una perfecta salazón de producto.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

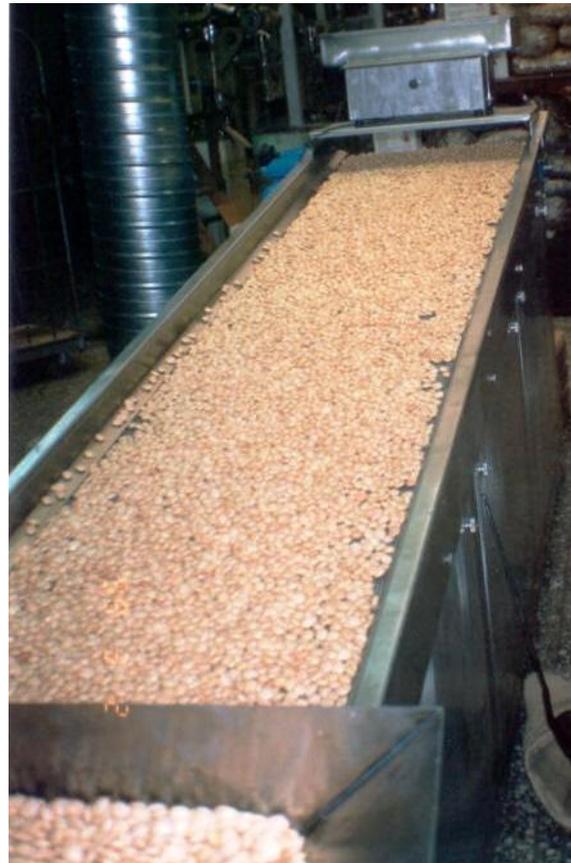
Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

CINTA ENFRIADORA

La cinta modelo CTE 3.9 ha sido diseñada para realizar un enfriamiento rápido de productos que absorben gran cantidad de calor, esto permite un tratamiento posfrito mucho más rápido.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Patas regulables para ajuste altura.
- Bandas de diferentes materiales y formas para ajustarse al tipo de producto a tratar.
- Fácil limpieza y recogidas de migas con puertas laterales desmontables.
- Usualmente se le incorpora un salero dosificador de producto que asegura un salado de producto regulado y a gusto del usuario.
- Expulsión controlada de aire caliente a través de extractores de aire.
- Moto-variador de velocidad electrónico.
- Cinta transportadora en malla de acero inoxidable.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

DEPÓSITOS Y TOLVAS

- ◇ Depósitos y tolvas.
- ◇ Deposito decantador.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

DEPÓSITOS Y TOLVAS

Realizamos diferentes tipos de tolvas en acero inoxidable para diferentes productos: pellets, frutos secos, patatas fritas... según demanda y necesidades de nuestros clientes.



- Construidos en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza.
- Diferentes capacidades según tamaño.

- Diferentes tipos y formas según necesidades de almacenamiento y abastecimiento.
- Sistema de entrada de producto para carga de tolvas.
- Expulsión controlada de productos.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

DEPOSITO DECANTADOR

Deposito decantador en acero inox es la mejor solución para abastecimiento, limpieza y recirculación de aceite de la freidora.

- Construidos en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza.
- Evita que se requemen las impurezas y la rápida pérdida del aceite.
- Diferentes capacidades según tamaño.
- Diferentes tipos y formas según necesidades de almacenamiento y abastecimiento.
- Sistema rápido de vaciado de aceite.
- Limpiezas de impurezas por su propia decantación.
- Expulsión rápida de impurezas.
- Sistema de recirculación de líquidos y abastecimiento a la freidora.
-





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

VIBRADORES

◇ Vibradores dosificadores.

VIBRADORES DOSIFICADOR

El vibrador dosificador de patatas es una maquina automática diseñada para la salida automática y controlada del producto frito, tiene la función de dosificar el producto y evitar que el producto se apelmace.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Bandeja vibradora dosificadora de producto antiapelmacenamiento.
- Controla la salida de producto con movimiento vibrador hacia cinta de salida.
- Potenciómetro que regula la velocidad del vibrador para control de salida de producto a gusto y velocidad del usuario.



- Patas de goma regulable que aseguran su adherencia al suelo y elimina vibraciones indeseadas.
- Diferentes tipos de vibradores para dosificación de producto de entrada.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

SAZONADORES

- ◇ Salero dosificador.

- ◇ Bombo de Sabores.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

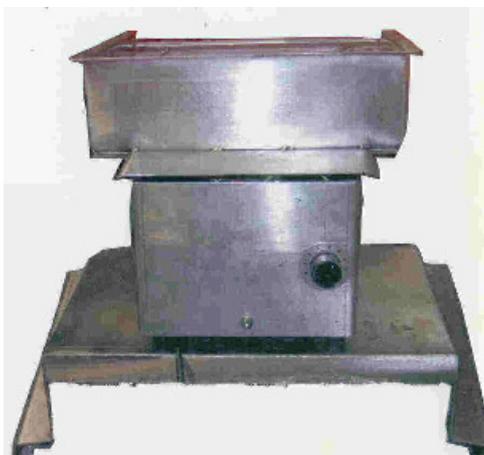
Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

SALERO REGULABLE O RODILLOS

El salero regulable es una máquina automática destinada al salado de producto elaborado.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304, apto para productos alimenticios.
- Regula el salado al gusto de usuario.
- Se sitúa normalmente a la salida del producto elaborado.
- Fácil manejo.
- Fácil limpieza.
- Sistema de carga de producto sencillo y rápido.



- Incorpora un sencillo sistema de regulación de velocidad.
- Fácil montaje y desmontaje.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

BOMBO DE SABORES

El Bombo de sabores es una maquina automática que realiza la función de sazonar el producto una ya frito.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304, apto para productos alimenticios.
- Fácil limpieza.
- Diferente tamaños y capacidades.
- Fácil manejo.
- Control de carga y descarga de producto.
- Sazonamiento optimo del producto.
- Para un sabor homogéneo de producto se le debe aplicar un dosificador.
- Movimiento circular que permite un buen trato en productos delicados, consiguiendo una buena calidad del producto.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FABRICACIÓN DE TORTILLAS

- ◇ Freidora GF patata preparado de patata.
- ◇ Mezclador de huevo patata.
- ◇ Dosificador de producto.
- ◇ Componedora de Tortillas.



MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FREIDORA GF

La Freidoras modelo GF son máquinas automáticas diseñadas para la obtención de la máxima calidad y rendimiento en la fabricación de productos fritos.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Tiene una capacidad aproximada entre 500 y 650 litros y una producción entre 220 y 350 Kg / hora (varia según producto)
- Salida auto basculante automática producto frito y escurrido.
- Sistema de batido para conseguir una óptima fritura y evitar que el producto se adhiera.
- Incorpora un sistema automático de limpieza de aceite, posos e impurezas.
- Cuadro automático de maniobras regulador de tiempos de frito y temperatura que permite al usuario elegir el grado de automatización de la máquina.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

MEZCLADOR P-H

El mezclador para patata huevo tiene la función de realizar la mezcla de huevo con la patata de forma uniforme, logrando así un producto compacto, proporcionado y homogéneo.

- Construido en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Sistema de batido para conseguir un producto uniforme.
- Sistema de fácil desmontaje del eje batidor para limpieza cómoda y rápida.
- Válvula de cierre 1 ½”.
- Fácil desplazamiento, dotado de ruedas para mayor movilidad.
- Si procede, sistema de conexión rápida.
- Motor primeras marcas, potencia según densidad de producto.
- Diferentes capacidades según necesidad del cliente.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

DOSIFICADOR DE PRODUCTO

Tiene la misión de realizar la descarga de producto de forma controlada, a la vez posee un sistema de batido para mantener la homogeneidad de la mezcla.

- Construido en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Sistema de batido para conseguir un producto uniforme.
- Cilindros desmontables dosificadores de producto.
- Sistema neumático de descarga de producto.
- Fácil desplazamiento, dotado de ruedas para mayor movilidad.
- Motor primeras marcas, potencia según densidad de producto.
- Batido de velocidad variable.
- Diferentes capacidades según necesidad del cliente.
- Bandeja Antirevosamiento.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

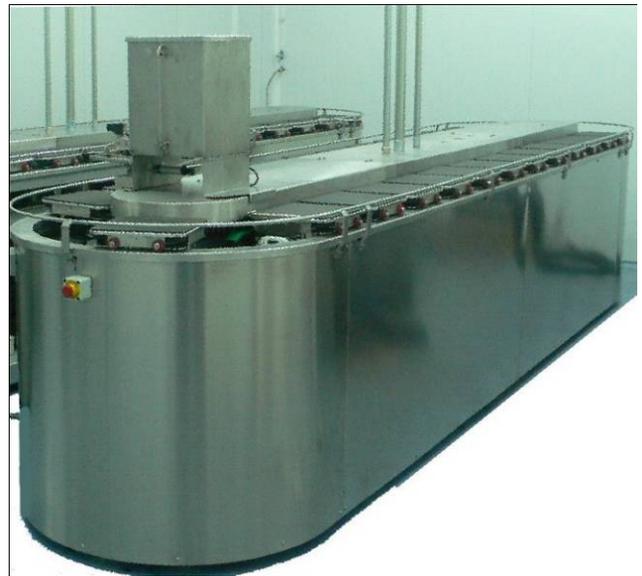
Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

FORMADORA DE TORTILLAS

La Formadora de tortillas FT-5 es un maquina eléctrica (consultar para otras energías) de gran calidad diseñada para componer tortillas en diferentes formatos.

- Construida en chapa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Fácil limpieza y consumos mínimos.
- Capacidad de tortillas según necesidad del cliente.
- Salida y volteador de producto automática o manual.
- Regulación de velocidad.
- Transmisión mecánica.
- Sistema automático de echado de aceite y recogida de sobrantes.
- Cuadro automático de maniobras, dotado de regulación de la maquina y sistemas de seguridad.
- Si procede, control automático de temperatura.





MAQUINARIA DE FRITO - FREIDORAS - CORTADORAS

Pol. Ind. Valdonaire - C/ Cadiz, nº 20

28970 - HUMANES (Madrid)

Tel.: 91 697 15 96 - 91 615 65 31

Fax: 91 606 52 05

mafrigarlo@telefonica.net

Linea de Pelado



Linea de Patata Fresca o IV Gama

