

MAQUINARIA

Expertos en Proceso de Alimentos



HEMAN
Innovando para Usted...



ventas@heman.com.mx

GRUPO



Tecnología para Alimentos

www.heman.com.mx

Adolfo Duclos Salinas Mz. 170 Lt. 14
Santa Martha Acatitla Norte
Iztapalapa CDMX



INNOVACIÓN Y DISEÑO

Por mas de 30 años en el mercado, nos hemos especializado en la elaboración de maquinaria para el proceso de alimentos de primera calidad dentro de la industria cárnica. Nos hemos apegado a los mayores estándares de calidad, versatilidad, agilidad de manipulación y ergonomía. Para facilitarle un proceso de producción eficiente y así lograr para usted las mejores ganancias.

TEA



HEMAN

Innovando para Usted...



Carro buggy HEMAN

Bombo marinador HEMAN

MAQUINARIA

- TUNEL LAVA CAJAS
- BOMBOS MARINADORES
- HORNOS
- LAVADORA DE VISCERAS
- TÚNEL ESCURRIDOR
- INYECTORAS ANÁLOGAS Y DE PLC
- INYECTORA ANÁLOGA 38 AGUJAS
- MEZCLADORAS
- ELEVADOR DE CARROS BUGGYS
- TANQUE RETRACTIL
- AGITADORES
- DESHEBRADORA
- DESCUERADORA
- FILETEADORA
- TENDERIZADORA
- RACKS
- DESMEMBRADORA
- REBANADORA
- CARROS DE TRANSPORTE
- COMPLEMENTOS



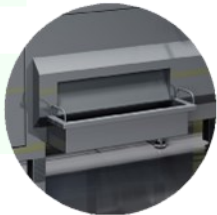
TUNEL LAVA CAJAS

El **Túnel Lava Cajas HEMAN**. Posee un sistema para **limpieza** por aspersión y calefacción de agua. Facilita la limpieza de cajas con residuos propios del proceso cárnico. Funciona mediante un sistema de transporte y retorno manual.

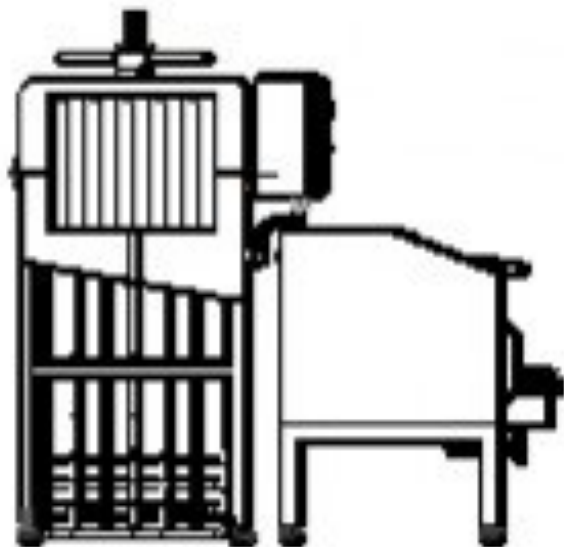
Permite **reducir tiempos** en la limpieza de elementos utilitarios en el proceso cárnico.

Ventajas:

- Enjuague y lavado mediante espreas
- Filtro rotatorio autolimpiante
- Calefacción mediante vapor o resistencia eléctrica



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL TUNEL LAVA CAJAS



BOMBEO DE LAVADO 7.5 hp

BOMBEO DE ENJUAGUE 1 hp

CAPACIDAD DE DEPOSITO (LAVADO) 200 lts.

CAPACIDAD DE DEPÓSITO (ENJUAGUE) 200 lts.

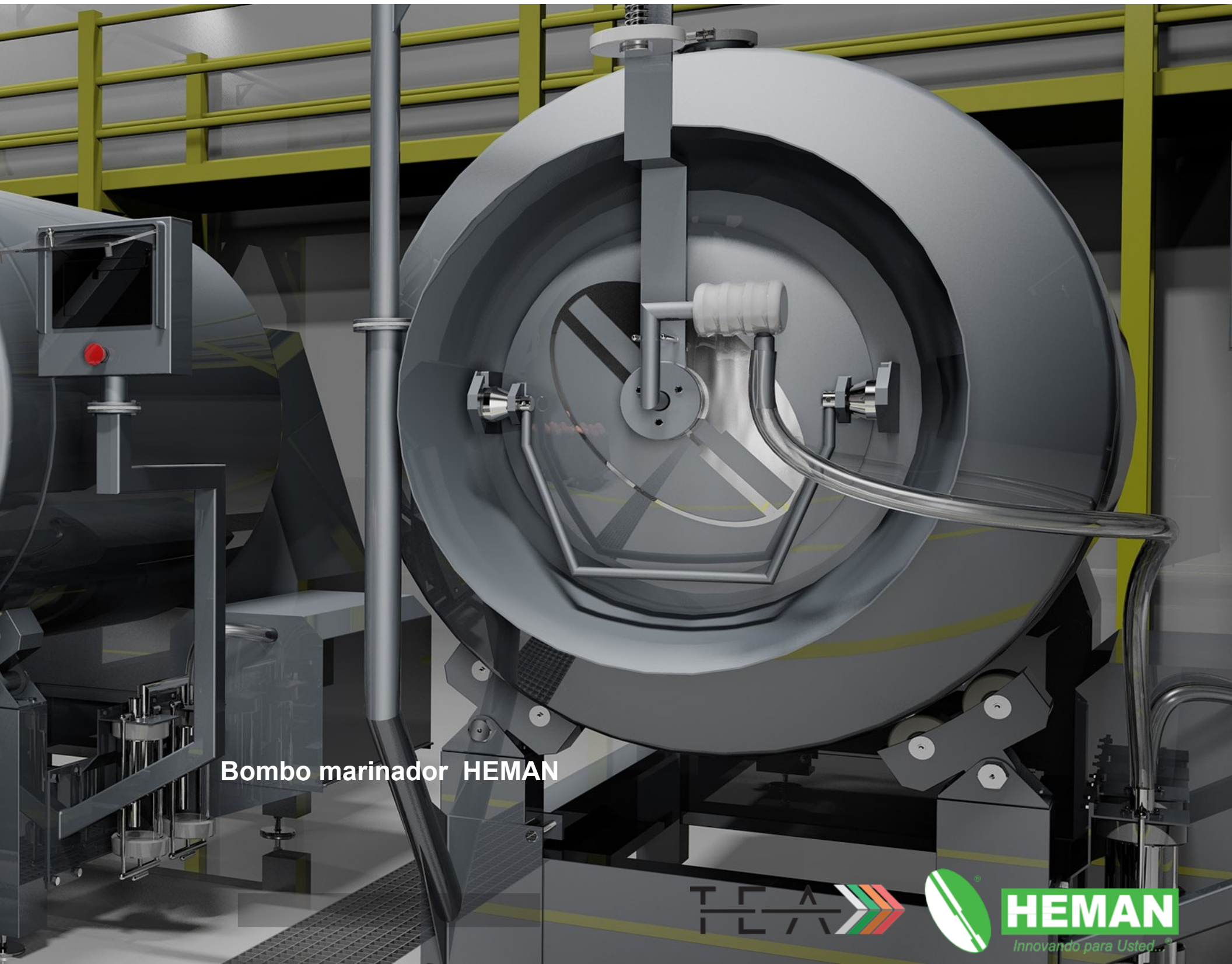
DIMENSIONES 1580 mm (alto)
1620 mm (ancho)
4820 mm (largo)

PRODUCCIÓN 300 bandejas/hr.

CONSUMO DE AGUA 200 lts. /hr.

CALEFACCIÓN DE AGUA Eléctrico 15 Kw





Bombo marinador HEMAN



HEMAN

Innovando para Usted...

BOMBO MARINADOR

El **Bombo Marinador HEMAN**. Es un sistema de masaje de **gran versatilidad** de manipulación, el cual mejora la distribución y absorción del marinado. Este funciona mediante ciclos de trabajo, de vacío y reposo. Generando el **“efecto pulmón”** en el musculo cárnico.

MODELOS: 500/1000/2000/5000 lts.



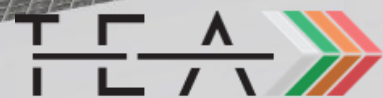
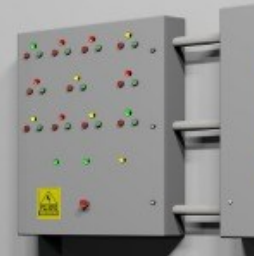
Ventajas:

- Cuenta con doble filtro
- Ciclo de reposo ajustable
- Sistema de vaciado por medio de control PLC
- Velocidad variable
- Ciclo de trabajo ajustable



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	BBM0500	BBM1000	BBM2000	BBM5000
MOTOR	1hp	2hp	3hp	5hp
CONTROL	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc
CAPACIDAD DE TRABAJO	250 lts (carga útil máxima)	500 lts (carga útil máxima)	1000 lts (carga útil máxima)	2500 lts (carga útil máxima)
CAPACIDAD DEL TANQUE	500L	1000L	2000L	5000L
DIMENSIONES	1920 mm (alto) 1490 mm (ancho total) 2000 mm (largo)	1920 mm (alto) 1550 mm (ancho total) 2600 mm (largo)	1920 mm (alto) 1758 mm (ancho total) 2639 mm (largo)	2400 mm (alto) 3200 mm (ancho total) 2600 mm (largo)
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Variable	Variable	Variable	Variable
BOMBA DE VACIO	RH0025 1hp 25 m³/h	RH0025 1hp 30 m³/h	RH0040 1.5hp 48 m³/h	RH0100 3hp 120 m³/h
TRANSMISIÓN	Por cadena de eje central	Por cadena de eje central	Por cadena de eje central	Por cadena de eje central



HEMAN
Innovando para Usted...¹³

Hornos HEMAN

HORNOS

El Horno Cocedor Ahumador HEMAN. Es ideal para embutidos y todo tipo de carne, ya sea con hueso o si el. Alcanza una temperatura máxima entre 80 y 90 grados. Cuenta con termómetro para **monitorear la temperatura**, con un aislamiento térmico en puerta, pared y techo. Incluye un carro para producto de acero al carbón.

Ventajas:

- Producción uniforme
- Incluye carro para producto
- Construido de acero inoxidable

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR	2 hp
CONTROL	Manual
ESPACIO ÚTIL	5.2 m ³
DIMENSIONES	2580 mm (alto) 1535 mm (ancho) 2250 mm (largo)
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Constante



El Horno de Cocimiento a Vapor HEMAN. Está construido en acero inoxidable grado alimenticio. Ideal para todo tipo de carne con o sin hueso, incluyendo embutidos. Consiguiendo un cocimiento a **base de vapor**. termómetro para monitoreo de temperatura con un aislamiento térmico en puerta, pared y techo.

Cuenta con un quemador de gas tipo cañón e **intercambiador de calor** tipo serpentín.

Monitoreo de temperatura



Quemador de gas tipo cañón

Ventajas:

- Producción uniforme
- Incluye carro para producto
- Construido de acero inoxidable

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR	2 hp
CONTROL	Manual
ESPACIO ÚTIL	3.5 m ³
DIMENSIONES	2850 mm (alto) 1630 mm (ancho) 2120 mm (largo)
CONEXIÓN	220v 3 fases 4 polos



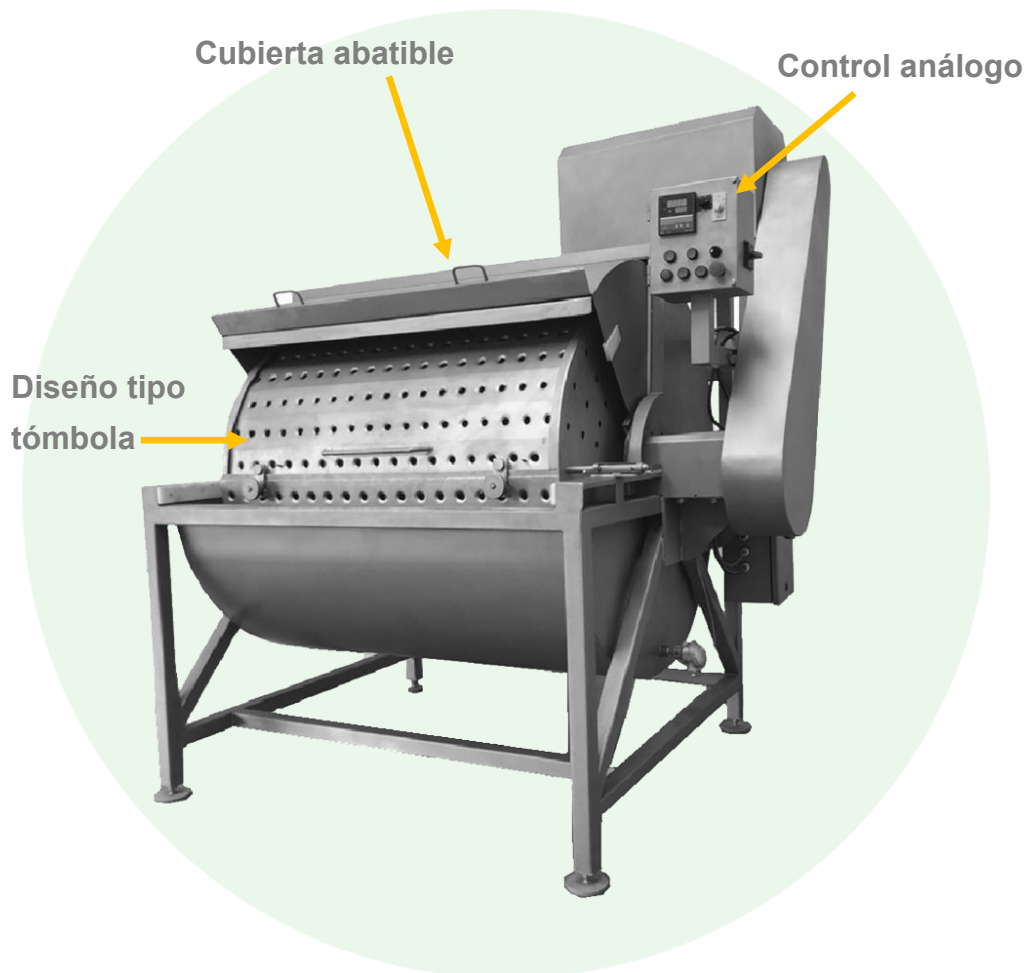
HEMAN

Innovando para Usted...

Lavadora de vísceras HEMAN

LAVADORA DE VISCERAS

La Lavadora de Visceras HEMAN. Tiene un excelente sistema de limpieza a base de tómbola de acero inoxidable repujado y una cubierta abatible. Cuenta con un **mezclador de agua a vapor** para una limpieza en un 100%.



Ventajas:

- Cubierta Abatible
- Válvula con apertura y cierre
- Construida de acero inoxidable grado alimenticio

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR	5 hp
CAMPACIDAD DE TRABAJO	400 Kg
CONTROL	Análogo
TIPO DE CONEXIÓN	220 v 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Variable
TRANSMISIÓN	Por cadena



HEMAN
Innovando para Usted...[®]

Túnel escurridor HEMAN

TUNEL ESCURRIDOR

El **Túnel Escurridor HEMAN**. Posee un sistema que nos permite el reaprovechamiento de la salmuera mejorando la **retención y recuperación** perdida en el proceso. Permite un mejor acabado en productos previamente inyectados, ayudando a cerrar los poros producidos por la inyección, para después poder ser empacados.

MODELOS: TNESC 2M/3M/4M

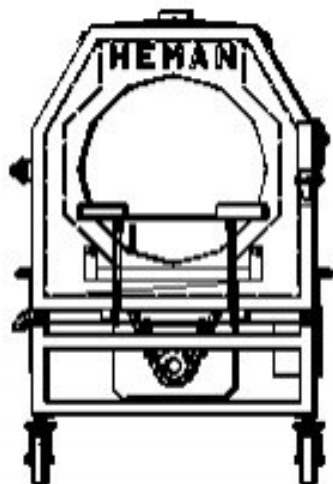


Ventajas:

- Con ruedas niveladoras
- Fácil mantenimiento
- Modo de lavado sencillo
- Minimiza las marcas dejadas por las agujas
- Retira el exceso de salmuera
- Tiempo de masajeo regulado



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MODELO	TNESC2M	TNESC3	TNESC4
--------	---------	--------	--------

MOTOR	1 hp	2hp	3hp
-------	------	-----	-----

CONTROL	Análogo	Análogo	Análogo
---------	---------	---------	---------

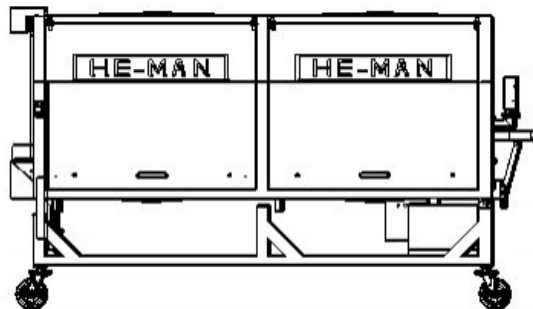
SISTEMA	Mecánico	Mecánico	Mecánico
---------	----------	----------	----------

RECUPERACIÓN DE SLMUERA	Por medio de salida lateral	Por medio de salida lateral	Por medio de salida lateral
-------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

DIMENSIONES	2020 mm (alto) 2530 mm (largo) 1380 mm (ancho)	2020 mm (alto) 3530 mm (largo) 1380 mm (ancho)	2020 mm (alto) 4530 mm (largo) 1380 mm (ancho)
-------------	--	--	--

CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos
--------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

VELOCIDAD	Variable	Variable	Variable
-----------	----------	----------	----------





TEA



HEMAN

Innovando para Usted...

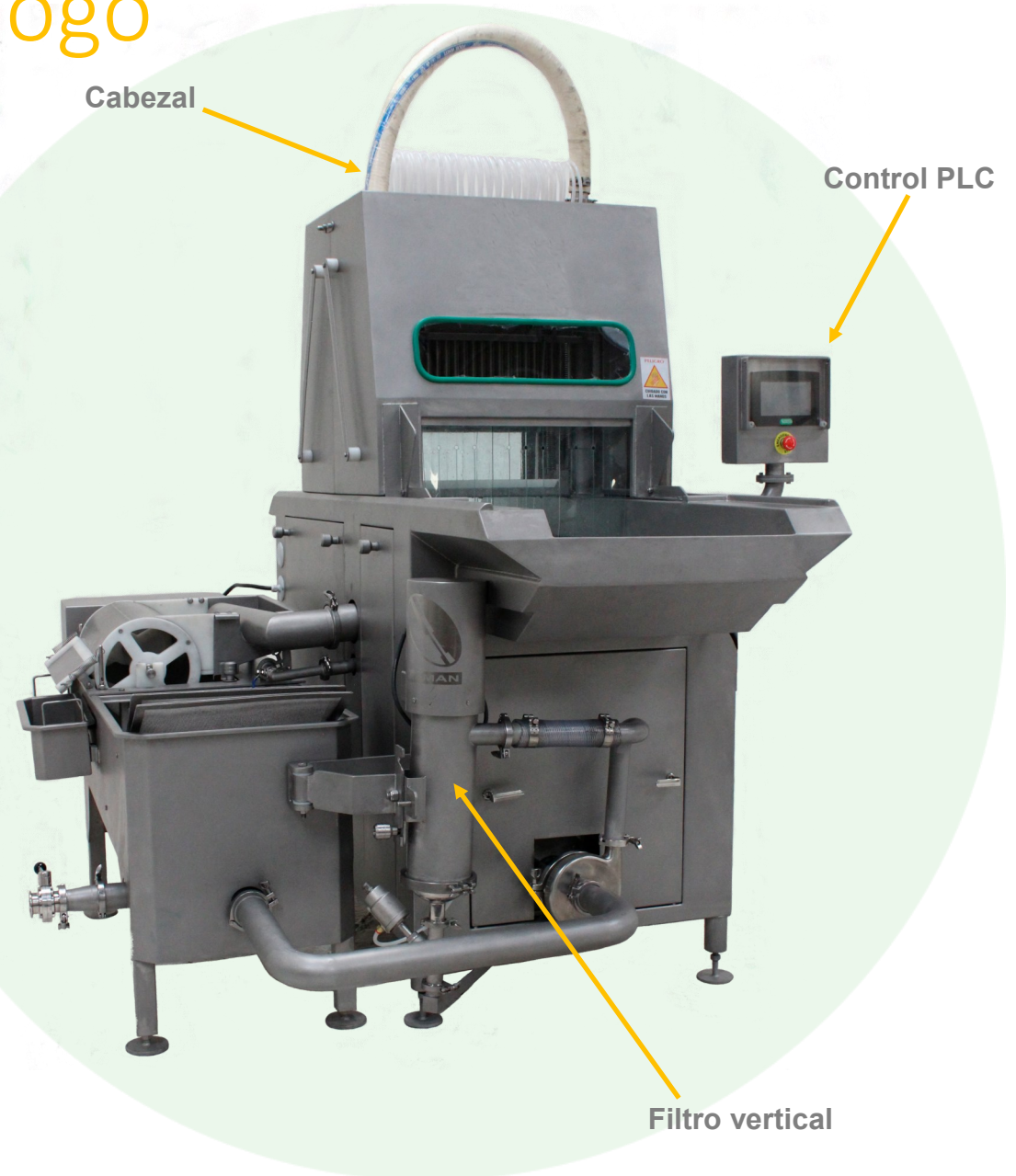
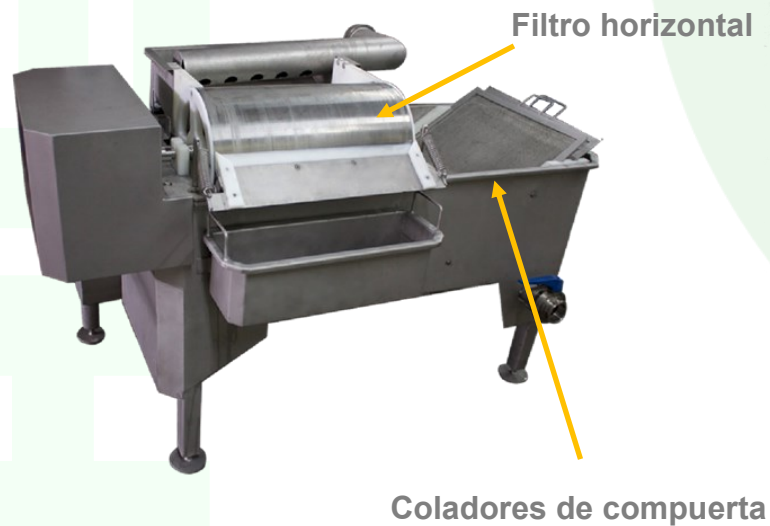
Inyectora HEMAN

INYECTADORAS

Sistema PLC y Análogo

Ventajas:

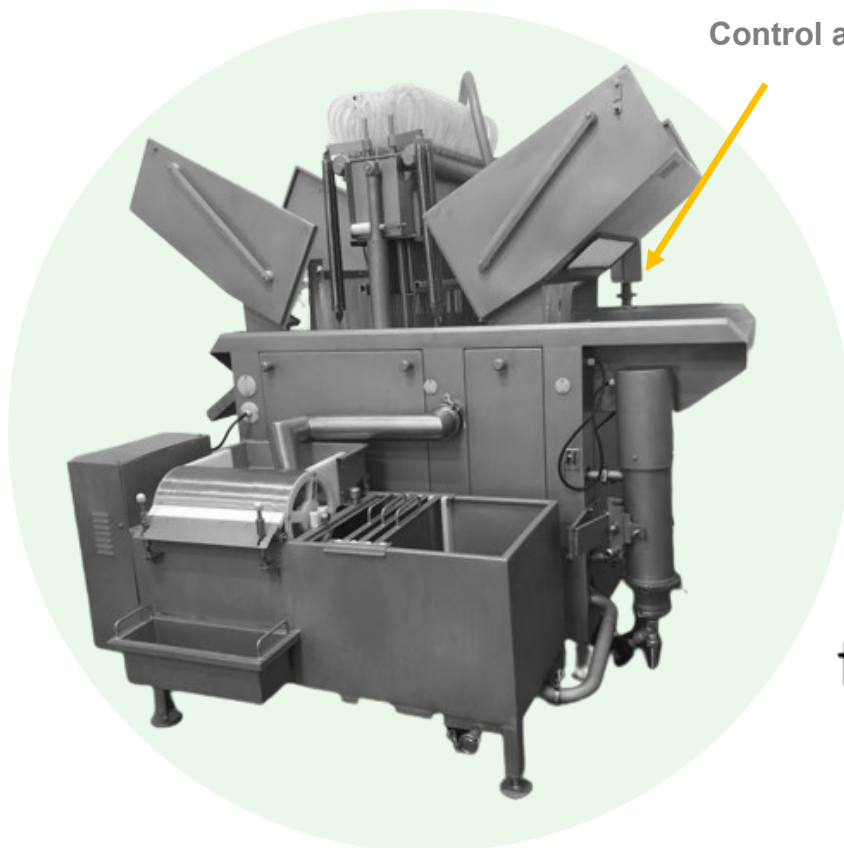
- Control PLC o análogo
- Filtro vertical autolimpiante
- Filtro horizontal de recirculación autolimpiante
- Recuperación de salmuera
- Velocidad del cabezal ajustable
- Presión de bomba ajustable



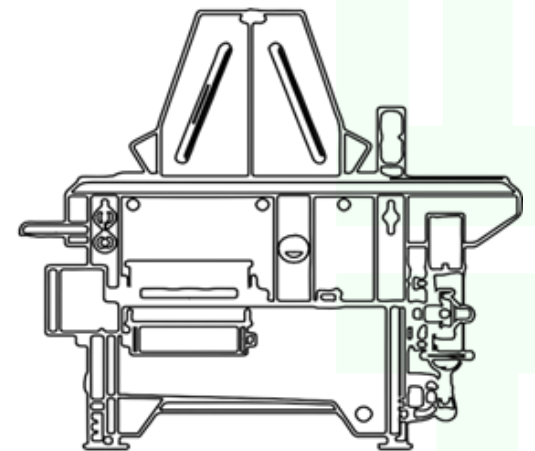
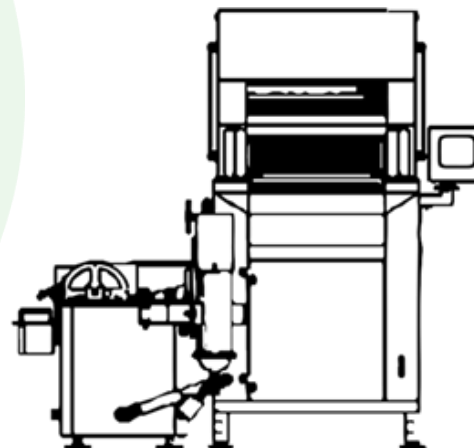
Las Inyectadoras de Salmuera HEMAN. Tienen un sistema con ajuste de regulación de presión acorde a cada proceso de inyección. Realiza diversos agujeros a cualquier tipo de carne, (aves, porcinos y vacunos) consiguiendo una **homogénea distribución** de la salmuera, aumentando el rendimiento mientras cuida el tamaño y la textura muscular.

Para un proceso mayormente eficaz de producción.

La línea de Inyección HEMAN. Consiste en un Inyectadora acompañada de un **Agitador Venturi** y un **Túnel escurridor**, este último, le permite un mejor acabado del producto, lo ayudará a dejar menores marcas de las agujas en la pieza inyectada. El agitador Venturi logrará una mezcla uniforme dentro del tanque, generando una turbulencia máxima que permite la distribución eficaz de la salmuera. Estas tres maquinarias en conjunto, logran una producción altamente recomendable para cualquier proceso.



Control análogo



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS INYECTADORAS PLC

MODELO	I-38	I-58	I-76	I.152
POTENCIA TOTAL	10 hp	10 hp	13hp	15hp
CONTROL	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc
CAPACIDAD DEL TANQUE	250 lts	250 lts	250 lts	250lts
DIMENSIONES	2150 mm (alto) 1700 mm (ancho total) 2250 mm (largo)	2150 mm (alto) 1900 mm (ancho total) 2250 mm (largo)	2150 mm (alto) 2100 mm (ancho total) 2250 mm (largo)	2150 mm (alto) 2100 mm (ancho total) 2250 mm (largo)
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Variable	Variable	Variable	Variable
PRODUCCIÓN	500Kg/hr.	2500Kg/hr.	4000Kg/hr.	4000Kg/hr.
PESO	800Kg	800 Kg	1100Kg	1300Kg
CONSUMO DE AIRE	4 GALONES /MIN	4 GALONES /MIN	4 GALONES /MIN	4 GALONES /MIN
ANCHO DE CINTA TRANSPORTADORA	38 CM	58 CM	80 CM	80 CM
CONEXIÓN NEUMÁTICA	CONEXIÓN RÁPIDA 1/4NTP	CONEXIÓN RÁPIDA 1/4NTP	CONEXIÓN RÁPIDA 1/4NTP	CONEXIÓN RÁPIDA 1/4NTP
PRESIÓN DE AIRE	72-117PSI (LIBRA DE FUERZA POR PULGADA CUADRADO)	72-117PSI (LIBRA DE FUERZA POR PULGADA CUADRADO)	72-117PSI (LIBRA DE FUERZA POR PULGADA CUADRADO)	72-117PSI (LIBRA DE FUERZA POR PULGADA CUADRADO)

Inyectora HEMAN



HEMAN

Innovación para el Salud

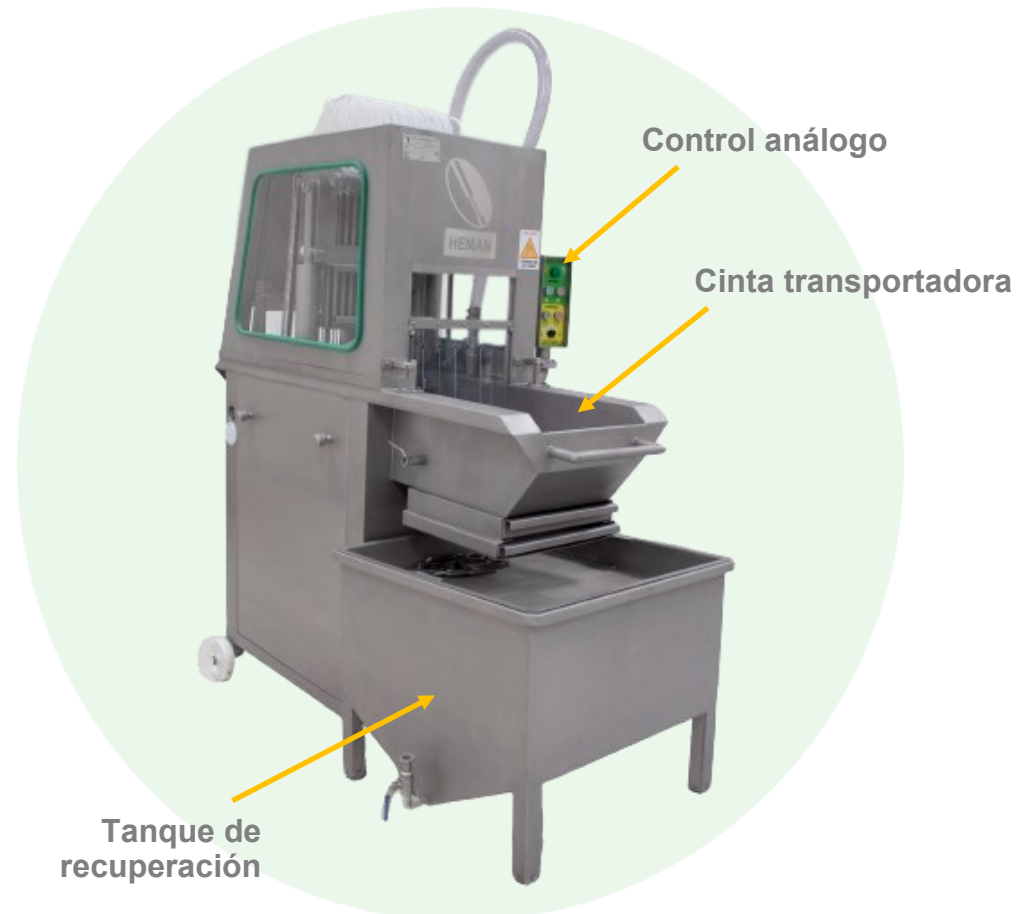
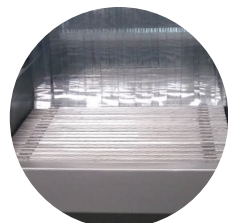
INYECTADORA

Análoga I-38

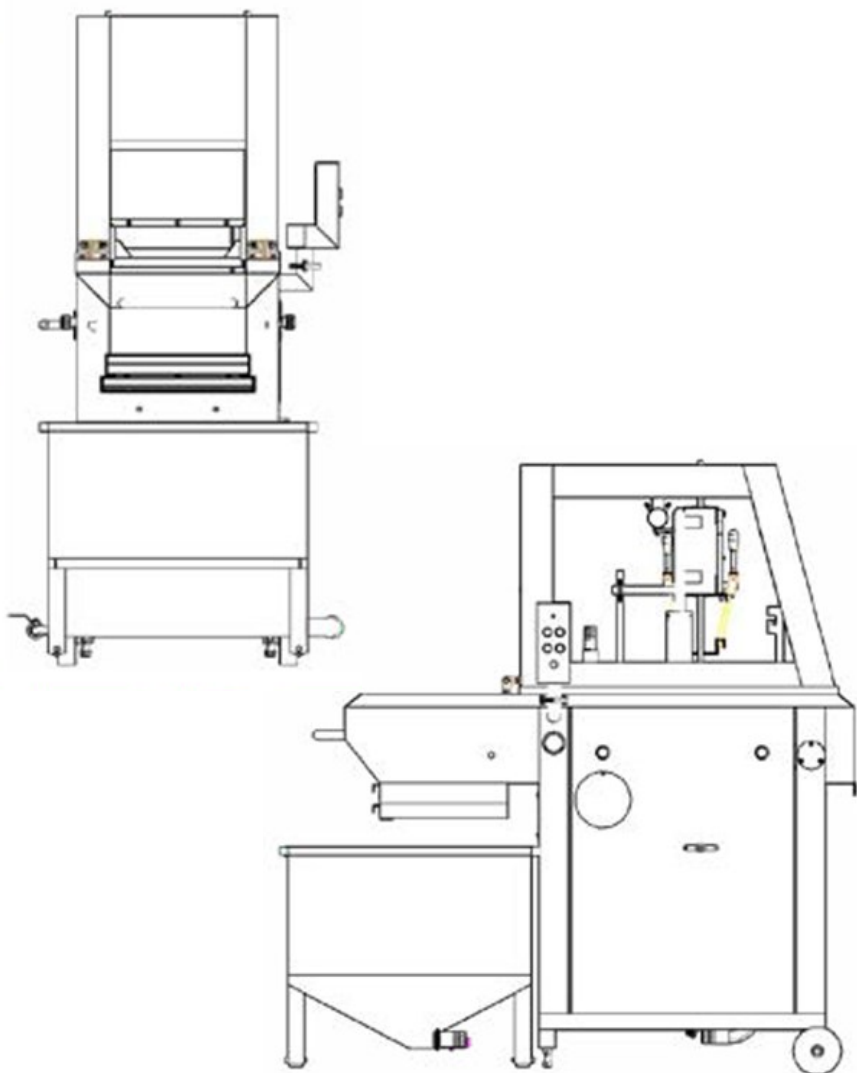
Las Inyectadoras Análogas HEMAN. Diseñada para la inyección de todo tipo de salmueras para carnes (aves, porcino, vacuno) con o sin hueso. Le ayudará a **aumentar el rendimiento** de producción cuidando el tamaño y textura muscular. Pensada en una producción media.

Ventajas:

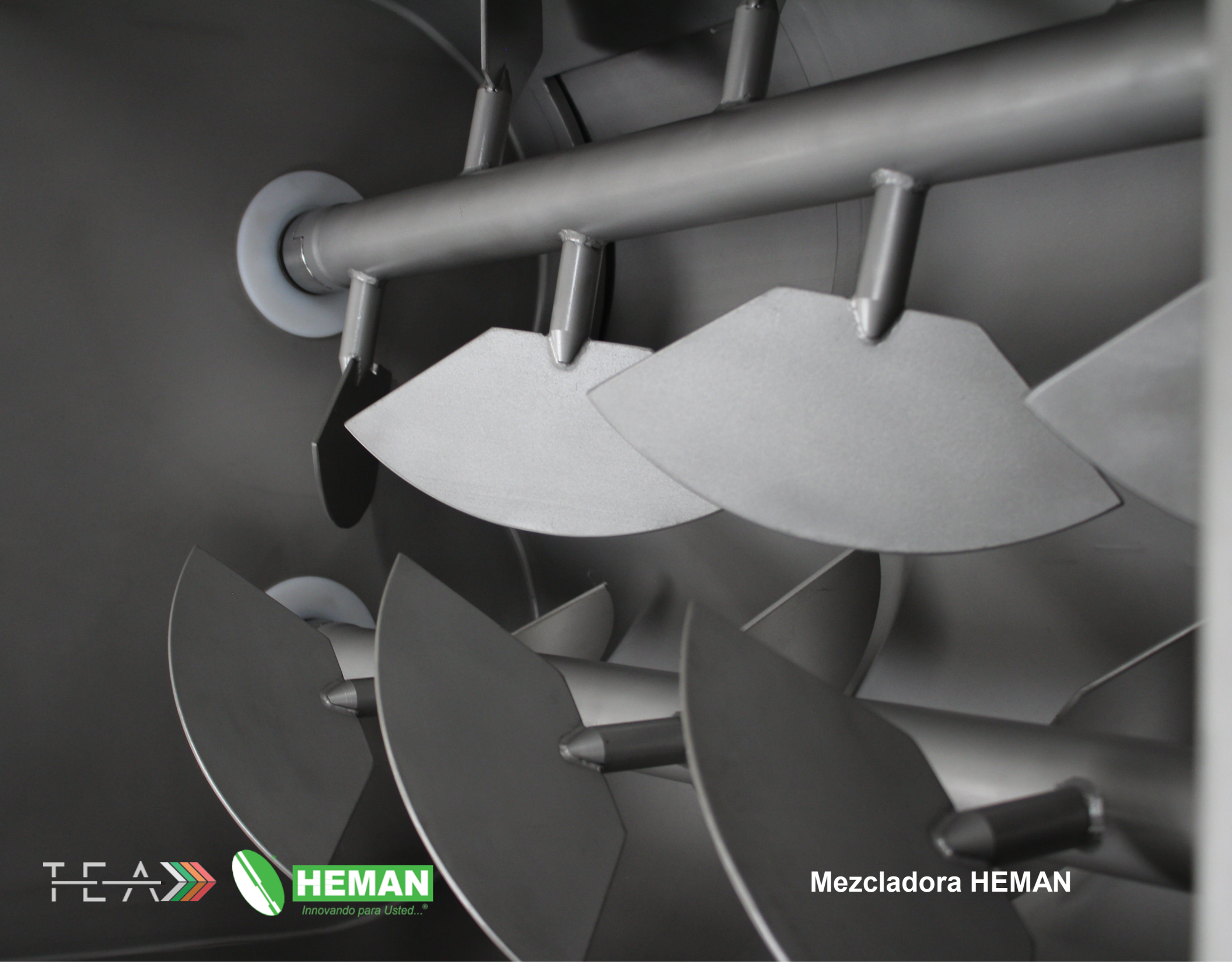
- Control análogo
- Practica y compacta
- Facilidad de limpieza
- Ideal para producción media



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MOTOR	1hp
VELOCIDAD	Variable
SISTEMA	Mecánico
CONTROL	Análogo
ANCHO DE CINTA TRANSPORTADORA	38 cm de ancho
DIMENSIONES	990 mm (ancho) 1810 mm (largo) 1930 mm (alto)
CONEXIÓN	220 v 3 fases 4 polos
TANQUE	250 lts.
PRODUCCIÓN	1500 Kg/hr.
PESO	450 Kg.
POTENCIA MOTOR BOMBA	7.5 hp



HEMAN

Innovando para Usted...®

Mezcladora HEMAN

MEZCLADORA

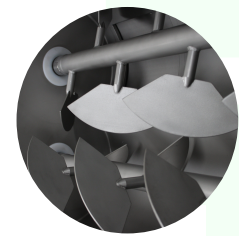
K-100 y K-300

La Mezcladora K-300. Amasa y mezcla todo tipo de productos de carne destinados a la producción de embutidos. El sistema de **doble árbol mezclador** con palas que garantiza una mezcla homogénea del producto. Su puerta de descarga bajo la cuba aseguran el llenado simultáneo de un carro tipo buggy.



Ventajas:

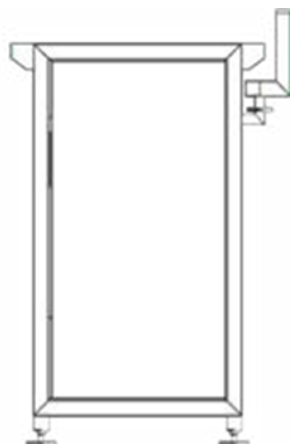
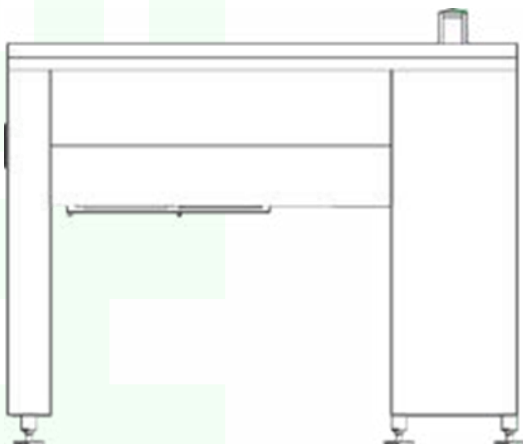
- Elaborada en acero inoxidable grado alimenticio
- Cuenta con dos ejes mezcladores en forma de paletas que amasan perfectamente el producto
- Fácil de limpiar



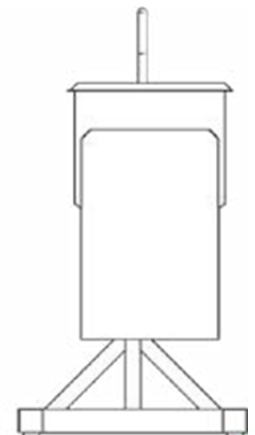
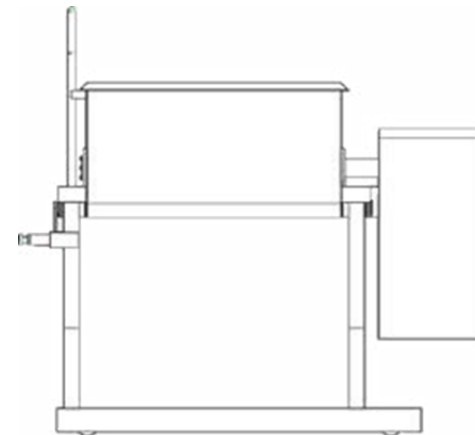
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MEZCLADORA K100

Mezcladora k300



Mezcladora k100



	K100	K300
MOTOR	2 hp	5 hp
CONTROL	Análogo	Análogo
CAPACIDAD DE TRABAJO	100 Kg (carga útil máx.)	300 Kg (carga útil máx.)
CAPACIDAD DEL TANQUE	500 lts.	500 lts.
DIMENSIONES	1440 mm (alto) 1560 mm (ancho) 770 mm (largo)	1560 mm (alto) 1860 mm (ancho) 1000 mm (largo)
CONECCIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Constante	Constante



ELEVADOR DE CARROS BUGGYS

El Elevador de Carros Buggy. Consiste en una estructura diseñada para levantar y volcar de manera más **cómoda y practica** el carro BUGGY 200.

Disponible de ruedas y sistema de anclaje al Bombo Marinador para **facilitar** el posicionamiento al punto de carga.

Ventajas:

- Control análogo
- Sistema de de anclaje
- Facilidad de limpieza
- Ideal buggys de 200 lts.



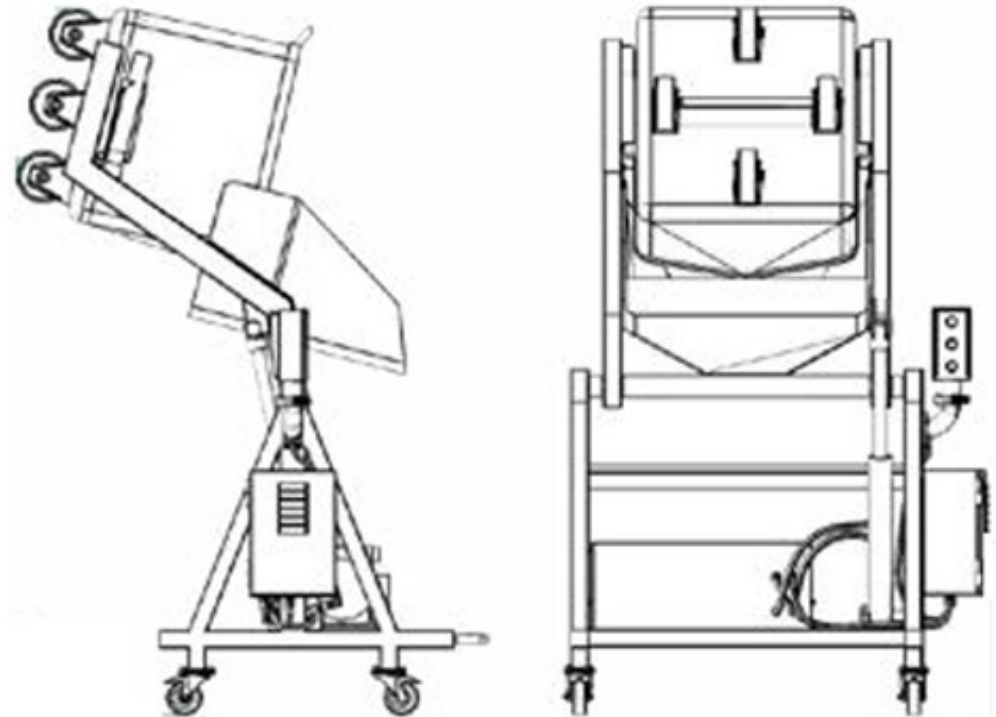
Control análogo



Ruedas con freno

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

AMPERAJE	9 Amperes
CAPACIDAD DE CARGA	400 Kg (carga max.)
DIMENSIONES DE TRABAJO	1260 mm (alto) 1240 mm (ancho) 1400 mm (largo)
DIMENSIONES DE CARGA	2060 mm (alto) 1240 mm (ancho) 1370 mm (largo)
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos
CONTROL	Análogo





HEMAN
Innovando para Usted...®

Tanque Retractable HEMAN

TANQUE RETRACTIL

El **Tanque Retráctil HEMAN**. Tiene como principal función mejorar la presentación de productos, ocupando la **técnica de la bolsa retráctil** y perfecciona el aspecto de sus embalajes con una producción a modo de segunda piel. Trabaja con temperaturas altas, lo que permite que el empaqueo no presente variaciones en su forma



Ventajas:

- Control de temperatura digital
- Sistema de de anclaje
- Con ruedas giratorias
- Ideal para empaques de carne.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SISTEMA	Hidráulico
CONTROL	Análogo
DIMENSIONES	1340 mm (alto) 1230 mm (ancho) 860 mm (largo)
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220v 3 fases 4 polos
POTENCIA	15,000W
ESPACIO ÚTIL	580 mm x 780 mm
PROFUNDIDAD	450 mm
SENSOR DE TEMPERATURA	Por sonda

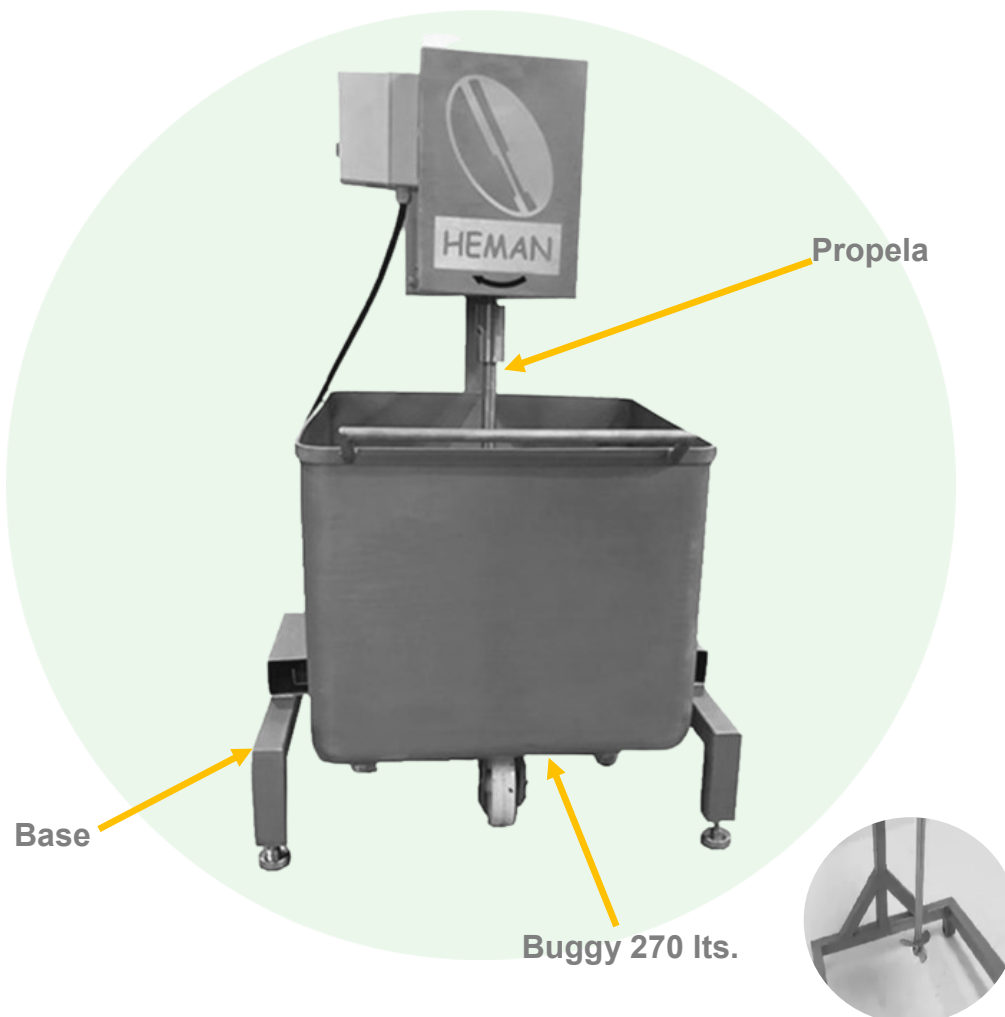


HEMAN
Innovando para Usted...³

Agitador con base HEMAN

AGITADOR CON BASE

El **agitador con base HEMAN**. Esta diseñado para mezclar uniforme y de manera eficiente la salmuera en toda el área del carro buggy. Su diseño es **tipo propela** y cuenta con un carro de transporte buggy de 270 litros para facilitar la elaboración de la mezcla que desee preparar sin que se derrame.

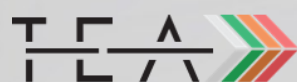


Ventajas:

- Construido en acero inoxidable
- Control de arranque y paro
- Agitador tipo propela

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR	2 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	200lts.
CONTROL	Análogo
DIMENSIONES	1400 mm (alto) 830 mm (ancho) 810 mm (largo)
CONEXIONES	220v 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Arranque y paro



HEMAN
Innovando para Usted...[®]

Elevador de carros buggy HEMAN

AGITADOR

Propela o Turbo

El **Agitador de Salmuera HEMAN**. Es una maquinaria que permite la **preparación rápida y eficaz** de cualquier tipo de salmuera o marinado a través de su ergonómico sistema de agitación. La fabricación del agitador modo propela o turbo a consideración del cliente.

Ventajas:

- Construido en acero inoxidable tipo 304
- Control arranque y paro
- Agitador tipo propela o turbo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

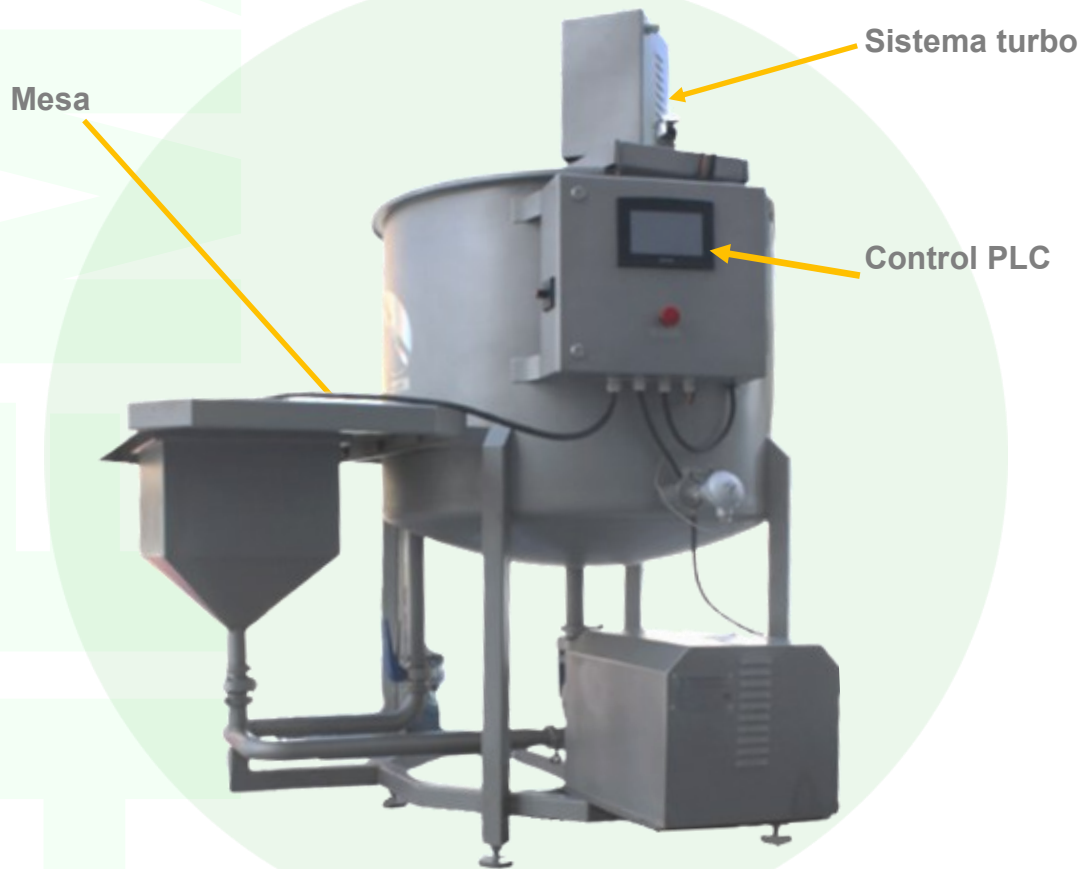
	PROPELA	TURBO
MOTOR	5 hp	7.5 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	500 Lts.	500 Lts.
CONTROL	Análogo	Análogo
DIMENSIONES	1830 mm (alto) 1160 mm (ancho) 1150 mm (largo)	1830 mm (alto) 1160 mm (ancho) 1150 mm (largo)
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases	220 v 3 fases
VELOCIDAD	Constante	Constante
BOMBA	1.5 hp	1.5 hp



VENTURI AGITADOR DE SALMUERA

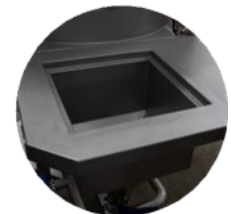
El **Agitador de Salmuera Venturi con o sin turbo HEMAN**. Está diseñado para mezclar eficiente y uniformemente la salmuera en toda el área del tanque logrando una **mezcla óptima** y sin grumos.

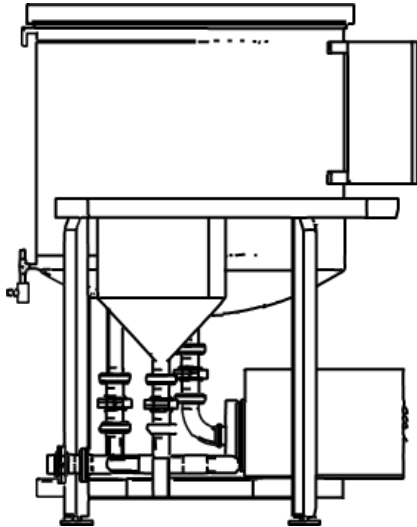
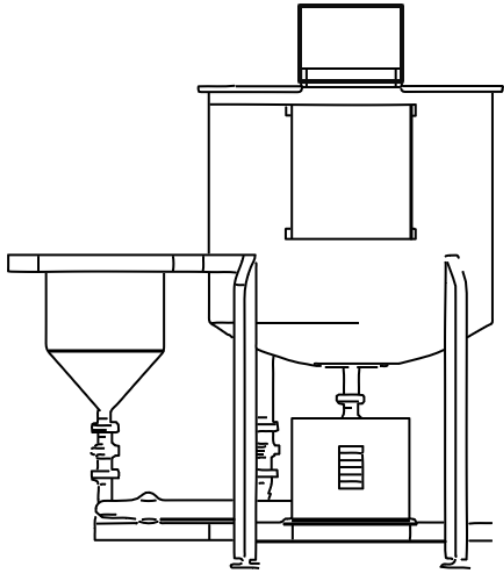
Se caracteriza por tener un sistema de **succión y recirculación** de ingredientes generando una turbulencia máxima que permite la distribución de la salmuera. Una vez que se concluya la preparación de la salmuera, la mezcla puede ser transferida directamente a una Inyectadora HEMAN.



Ventajas:

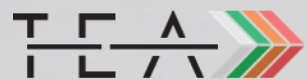
- Llenado automático por medio de control PLC
- Toma para conexión de manguera externa
- Monitoreo de temperatura
- Control de tiempo
- Con o sin turbo agitador
- Sensor ultrasónico para control con nivelador de agua





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	500	500 TURBO	1000	1000 TURBO
POTENCIA TOTAL	7.5 hp	9.5 hp	10 hp	13 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	500 Lts.	500 Lts.	1000 Lts.	1000 Lts.
CONTROL	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc
DIMENSIONES	1650 mm (alto) 1300 mm (ancho) 17500 mm (largo)	1950 mm (alto) 1300 mm (ancho) 17500 mm (largo)	1700 mm (alto) 1750 mm (ancho) 2150 mm (largo)	2000 mm (alto) 1750 mm (ancho) 2150 mm (largo)
CONEXIÓN ELECTRICA	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Constante	Constante	Constante	Constante
SENSOR DE NIVEL	Tipo ultrasónico	Tipo ultrasónico	Tipo ultrasónico	Tipo ultrasónico
SENSOR DE TEMPERATURA	Tipo sonda	Tipo sonda	Tipo sonda	Tipo sonda
LLENADO	Válvula automática	Válvula automática	Válvula automática	Válvula automática



HEMAN
Innovando para Usted...[®]

Deshebradora HEMAN

DESHEBRADORA

La **Deshebradora de Carne HEMAN**. Es capaz de producir **múltiples cortes** en la carne aumentando su volumen y contribuyendo a la disminución de mermas. Optimiza el proceso de producción de cárnicos.

Ventajas:

- Construida de acero inoxidable grado alimenticio
- Control de arranque y paro
- Control de tipo de deshebrado por tiempo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR	2hp
CAPACIDAD DEL CONTENEDOR	170 Lts.
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	300 Kg. Aprox.
CAPACIDAD DE CARGA	30 Kg
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos

DIMENSIONES	1650 mm (alto) 740 mm (ancho) 1360 mm (largo)
-------------	---

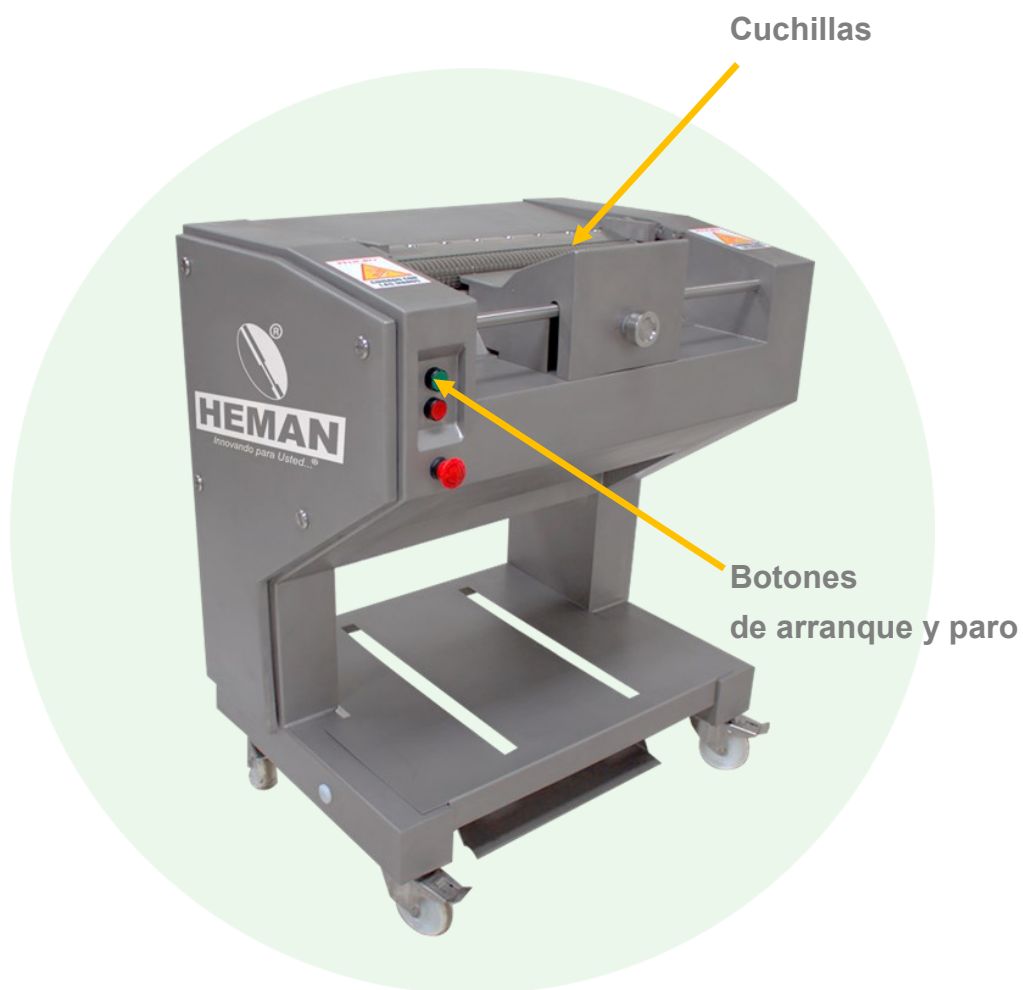


Descueradora HEMAN



DESCUERADORA

La **Descueradora HEMAN**. Ideal para la **extracción** del cuero de la pierna, lomo, costilla y espaldilla de cerdo, así como para la desolladura del pollo. Posee una configuración manual (grosor y ancho de trabajo) brindando mejora en el rendimiento y **optimización** en el proceso cárnico.



Ventajas:

- Con ruedas giratorias
- Facilidad de limpieza
- Ideal para descortezado y desgrasado
- Configuración manual del grosor

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR 1 hp

ANCHO DE TRABAJO 52 cm

CONEXIÓN ELÉCTRICA 220v
3 fases
4 polos

DIMENSIONES 1050 mm(alto)
970 mm (ancho)
650 mm (largo)

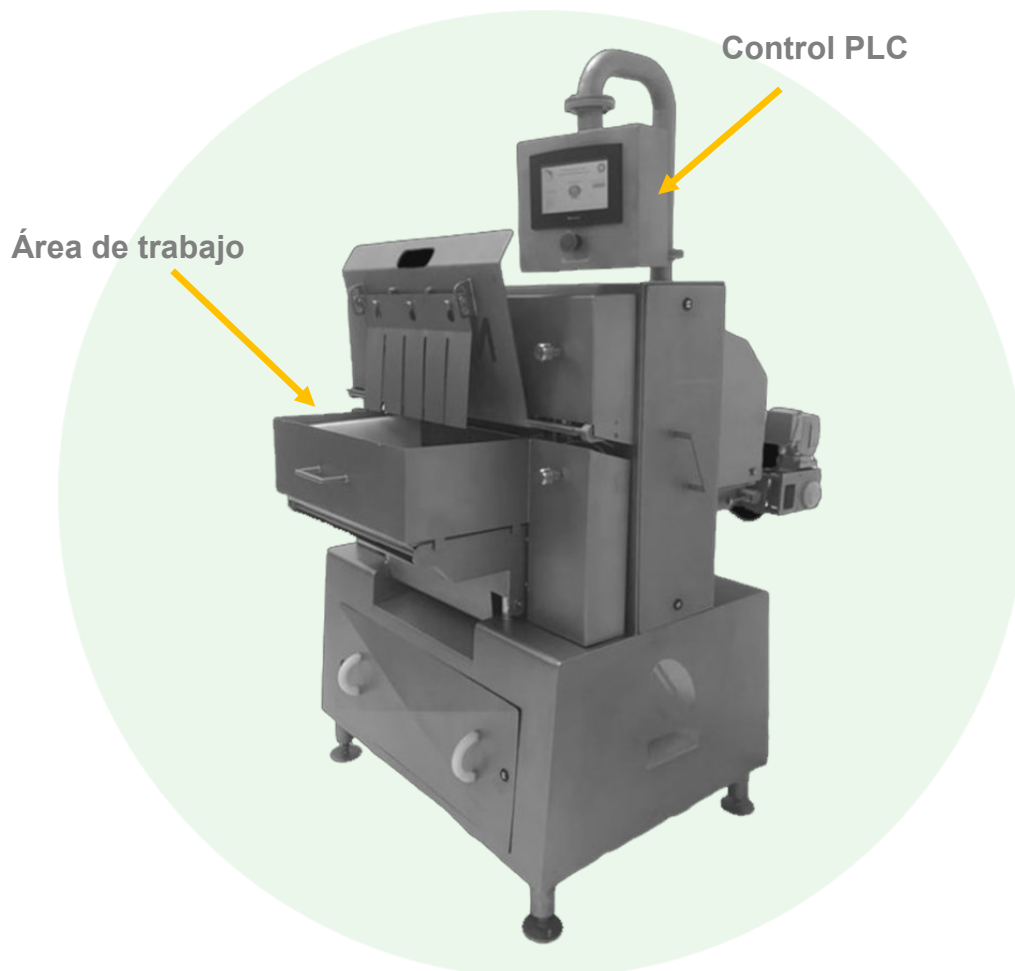


HEMAN
Innovando para Usted...¹⁵

Fileteadora HEMAN

FILETEADORA

La **Fileteadora HEMAN**. Tiene un sistema ideal para el proceso de carne fresca y extremadamente versátil. Gracias a la instalación eléctrica exterior que facilita el acceso a la máquina para realizar la limpieza de sus componentes. Cuenta con un sistema opcional para el **cambio rápido de las cuchillas** que permite sustituir todo el grupo de corte en pocos minutos.



Ventajas:

- Sistema para cambio rápido de las cuchillas
- Fácil manejo
- Parámetro de cortes regulares para permitir el máximo rendimiento del producto

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALTURA	1436 mm-56-55"
ANCHO	1979-7791"
POTENCIA DE MOTOR	4,2-5,5 Kw
CIRCULO DE CONTROL DE OPERACIÓN	24V
ANCHO MAXIMO DE TRABAJO	550 mm- 21,65"
CORTE MINIMO DE CARNE SIN HUESO	3.5 mm
CONSUMO DE AIRE	30/min. aprox.
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos



TEA



HEMAN

Innovando para Usted...

Tenderizadora HEMAN

TENDERIZADORA

La Tenderizadora HEMAN. Trabaja a base de rodillos **realizando múltiples cortes**, rompiendo el musculo sin generar mermas, **mejorando el rendimiento** y la distribución de salmuera. Se adapta a las necesidades de cada cliente ofreciendo gran adaptación en el proceso cárnico.



Ventajas:

- Construida de acero inoxidable grado alimenticio
- Rodillos de navajas ajustables para diferentes tipos de tenderizado
- Diseño funcional para adaptar gran variedad de carros en la salida del producto
- Tolva y rodillos desmontables

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR	1hp
CONTROL	Manual
ESPACIO ÚTIL (RODILLOS)	320 mm
DIMENSIONES	1500 mm (alto) 1000 mm (ancho) 850 mm (largo)
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos



TEA



HEMAN

Innovando para Usted...®

Rack Multimoldes HEMAN

RACK MULTIMOLDES

El Rack Multimoldes HEMAN. Esta pensado para facilitar los procesos y **reducir el tiempo de producción.** Manejamos de dos tipos de moldes, cuadrado u ovalado, según sean las necesidades de su producción y venta. Las medidas del Rack Ovalado varían en relación al cuadrado.

Multimoldes



Ventajas:

- Optimiza la producción
- Capacidad para 180 jamones
- Construido en acero inoxidable grado alimenticio

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CAPACIDAD	180 jamones
DIMENSIONES	2000 mm (alto)
	1070 mm (ancho)
	1030 mm (largo)



HEMAN
Inovando para Usted...

Desmembranadora HEMAN

DESMEMBRADORA

La **Desmembradora HEMAN**. Es ideal para la **extracción de membrana** en diversas piezas de carne con o sin hueso. Equipado con eje dentado de acero de alta resistencia y cojinetes especiales que garantizan una mayor duración y un rendimiento constante en el tiempo.

Botones
de arranque y paro



Pedal

Ventajas:

- Ideal para retirar membrana
- Equipado con pedal de arranque
- Construido en acero inoxidable grado alimenticio

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR	1hp
ANCHO DE TRABAJO	52 cm
PESO	220 Kg
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4polos
DIMENSIONES	1050 mm (alto) 970 mm (ancho) 650 mm (alto)



TEA



HEMAN

Innovando para Usted...

Rebanadora HEMAN

REBANADORA

La **Rebanadora de Carne HEMAN**. Es ideal para cortar carnes rojas sin hueso, construida en acero inoxidable grado alimenticio, con más de **180 cortes por minuto**.

Touch Screen



Ventajas:

- Optimiza la producción
- Con sección transversal de producto
- Construido en acero inoxidable grado alimenticio

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MAXIMA LONGITUD DE CORTE	1mm-70mm
CORTES POR MINUTO	180
SECCIÓN TRANSVERSAL DE PRODUCTO	300 mm (ancho) 200 mm (alto)
MAXIMA LONGITUD DE ALIMENTACIÓN	600mm
TEMPERATURA DEL PRODUCTO	-4° C
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos
DIMECIONES DEL CANAL	340 mm (ancho) 280 mm (alto)



Carro buggy HEMAN®
Modelo BUGGY200



HEMAN

Innovando para Usted...™

CARROS DE TRANSPORTE

El Carro Basculante HEMAN. Cuenta con un sistema basculante para facilitar el arrastre. Fabricamos de dos, tres y cuatro niveles según la cantidad de ganchos que necesite para su producción.

Ganchos de carga



Sistema basculante

Ventajas:

- Construido en acero inoxidable 304
- Apto para diferentes cantidades de producto
- Fácil manejo y limpieza
- Mismo tamaño diferentes niveles

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	2 NIVELES	3 NIVELES	4 NIVELES
	100 ganchos	96 ganchos	128 ganchos
DIMENSIONES	1510 mm (largo) 1780 mm (alto) 760 mm (ancho)	1510 mm (largo) 1780 mm (alto) 760 mm (ancho)	1510 mm (largo) 1780 mm (alto) 760 mm (ancho)

TINA 350 Lts. Y CARRO BUGGY 200 y 300lts.

El Carro de Transporte Buggy y La Tina de 350 lts. HEMAN, Son contenedores equipados con ruedas que **facilitan el transporte** de los productos para su preparación. Sus ruedas fijas les permiten **soportar** grandes cantidades de peso permitiendo versatilidad en sus usos y funciones de acuerdo a la necesidad del cliente.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TINA 350 Lts.

CAPACIDAD	350Lts.
DIMENSIONES	770 mm (alto) 670 mm (ancho) 1160 mm (largo)
TIPO DE RUEDAS	Ruedas poliamida 8 in
PESO	58 Kg

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS BUGGY 200 Y 300 Lts.

MODELO	BUGGY 200	BUGGY 300
CAPACIDAD	200 Lts.	300 Lts.
DIMENSIONES	760 mm (alto) 720 mm (ancho) 750 mm (largo)	960 mm (alto) 720 mm (ancho) 750 mm (largo)
TIPO DE RUEDAS	Poliamida 6 in	Poliamida 6 in
PESO	40Kg	48Kg

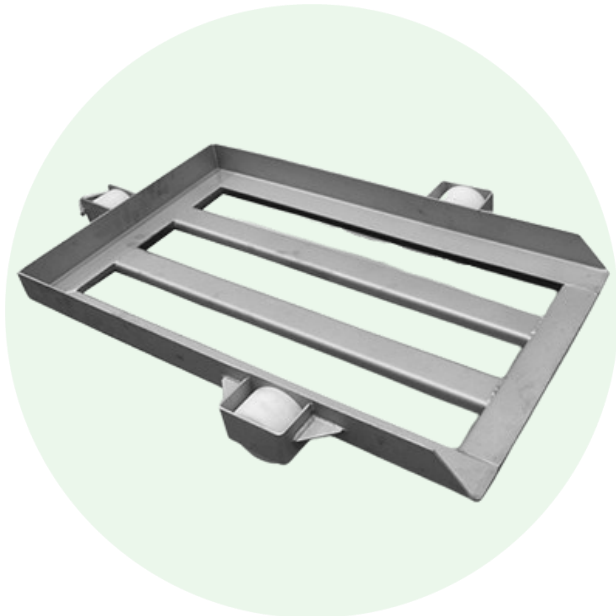
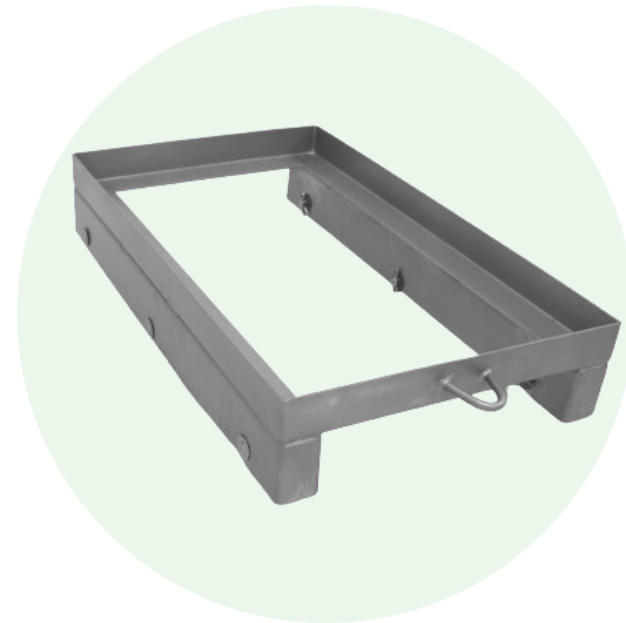


CARROS CAMA BAJA

Los Carros de Cama Baja, son ideales para transportar cajas e instrumentos pesados con mayor **rapidez y facilidad**. Soportan cantidades grandes de peso ya que cuentan con ruedas de poliamida .

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TINA 350 Lts.

DIMENSIONES	770 mm (alto) 670 mm (ancho) 1160 mm (largo)
TIPO DE RUEDAS	Ruedas poliamida 8 in
PESO	58 Kg



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TINA 350 Lts.

DIMENSIONES	770 mm (alto) 670 mm (ancho) 1160 mm (largo)
TIPO DE RUEDAS	Ruedas poliamida 8 in
PESO	58 Kg

COMPLEMENTOS

MOLDE PARA JAMÓN RECTANGULAR

Elaborado en acero inoxidable tipo 304, con tapa a presión.



MOLDE TIPO MANDOLINA

Construida en acero inoxidable. Resistente con tapa con uñas a presión.

Disponible: Cuadrado y Ovalado.



SUMIDERO SIFONICO

Construido en acero inoxidable 304 y tapa antiderrapante. Cuenta con una trampa para evitar malos lores y colador atrapa basura.



AGUJAS DE INYECCIÓN

Construidas en acero inoxidable grado alimenticio diferentes medidas.



CONTACTENOS

Adolfo Duclos Salinas Mz. 170 Lt.14 Santa Martha Acatitla
Norte C.P.09140 Alcaldía de Iztapalapa en CDMX.

www.heman.com.mx

VENTAS

vetas@heman.com.mx

WhatsApp:5540131491



 Oficina:

5557339915
5557347271
5557336711

En redes sociales:@maquinasheman



Visite también: www.equipo para empacadoras y rastreros.com



HEMAN

Innovando para Usted...





MAQUINARIA

Expertos en Proceso de Alimentos



www.heman.com.mx