



HEMAN

Innovando para Usted...®

CATÁLOGO **HEMAN**

MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA CÁRNICA

www.heman.com.mx

NUESTRAS CATEGORÍAS

LÍNEA DE INYECCIÓN HEMAN

PRECISIÓN Y
UNIFORMIDAD EN CADA
PROCESO DE INYECCIÓN



LÍNEA DE MARINADO Y MASAJEO HEMAN

MÁXIMA ABSORCIÓN PARA
UN MEJOR
APROVECHAMIENTO
DE LA SALMUERA



LÍNEA DE CORTE Y REBANADO HEMAN

REBANADAS UNIFORMES
PARA UNA PRODUCCIÓN
MÁS EFICIENTE



LÍNEA PREPARADORES DE SALMUERA HEMAN

HOMOGENEIDAD Y
CONTROL PARA UNA
SALMUERA DE CALIDAD



LÍNEA DE LIMPIEZA HEMAN

LIMPIEZA PROFUNDA PARA
UNA MAYOR SEGURIDAD
EN EL PROCESO





LÍNEA DE MEZCLADO HEMAN

EFICIENCIA QUE
TRANSFORMA CADA
PROCESO DE MEZCLADO



LÍNEA DE COCCIÓN HEMAN

PRECISIÓN QUE
GARANTIZA UNA COCCIÓN
Y AHUMADO
CONSISTENTES



LÍNEA DE MOLDES Y TRANSPORTE HEMAN

ELEVACIÓN EFICIENTE
PARA OPTIMIZAR CADA
PROCESO DE CARGA



LÍNEA DE EMPAQUE HEMAN

SELLADO PRECISO PARA
UNA PRODUCCIÓN
CONTINUA



LÍNEA DE OTROS PROCESOS HEMAN

LAVADORA DE BUCHES Y
PATAS



SOLUCIONES QUE IMPULSAN SU PRODUCCIÓN

Más de 30 años diseñando y fabricando maquinaria para la industria cárnica, con el compromiso de impulsar el crecimiento de nuestros clientes a través de ingeniería, calidad y servicio.

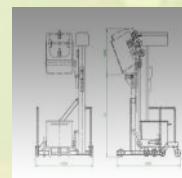
¿POR QUÉ ELEGIR HEMAN?

CONFIANZA
EN CADA ETAPA
DE SU PROCESO.



01 INGENIERÍA A SU MEDIDA

Soluciones adaptadas a cada proceso y necesidad.



DE LA IDEA
A LA SOLUCIÓN



02 FABRICACIÓN DE CONFIANZA

Equipos y líneas de procesamiento robustos, funcionales y duraderos.



EXPERIENCIA
EN CADA DETALLE



03 SOPORTE INMEDIATO

Acompañamiento técnico antes, durante y después de la instalación.



SU PRODUCCIÓN
EN BUENAS MANOS



04 REFACCIONES INMEDIATAS

Refacciones disponibles para mantener sus equipos siempre en operación.



RESPUESTA RÁPIDA,
SIEMPRE DISPONIBLE



+30
AÑOS DE
EXPERIENCIA



+4,000
EQUIPOS EN
OPERACIÓN



COBERTURA
NACIONAL E
INTERNACIONAL



SOLUCIONES
A LA MEDIDA

LA INDUSTRIA CÁRNICA AVANZA CON **HEMAN**.

TECNOLOGÍA
INNOVACIÓN
GRANDES RESULTADOS



EQUIPOS
PROCESOS
PERSONAS
UN MISMO OBJETIVO

NOSOTROS UNA HISTORIA QUE MUEVE LA INDUSTRIA

HEMAN es una empresa mexicana especializada en el diseño, fabricación e integración de maquinaria para la industria cárnica y alimentaria.

EXPERIENCIA
CALIDAD
RESPALDO
RENTABILIDAD

LA INDUSTRIA
CÁRNICA AVANZA
CON **HEMAN**

NUESTRA HISTORIA

EVOLUCIONAMOS
JUNTO A LA
INDUSTRIA

1993
Se funda
Técnica
HE-MAN con
el compromiso
de innovar en
la industria
cárnica.

2000
Ampliamos
nuestra línea de
maquinaria y
nuestra
presencia en
México.

2010
Se crea Grupo
TEA y evolucionamos nuestra
identidad para
convertirnos en
HEMAN.

2020
Nuevas
instalaciones,
aumentamos
nuestra capacidad
de producción,
servicio y
compromiso.

2026
Más de 30 años
siendo aliados
estratégicos de la
industria cárnica.



+10
LÍNEAS DE
PROCESO



SOPORTE
TÉCNICO
INTEGRAL



EMPRESA 100%
MEXICANA



+1000
CLIENTES
SATISFECHOS

PRESENTES EN LOS PRINCIPALES CONGRESOS DE LA INDUSTRIA



EXPO CARNES
Y LÁCTEOS 2027



LÍNEA DE INYECCIÓN HEMAN



MAYOR
JUGOSIDAD



MAYOR
RENDIMIENTO



DISTRIBUCIÓN
UNIFORME



INYECCIÓN
PRECISA

INYECTADORA PLC

Uniforme y eficiente para procesos cárnicos de alto rendimiento

Inyectadora automática diseñada para la distribución uniforme de salmuera en productos cárnicos mediante un sistema PLC de alta precisión. Incorpora un innovador sistema de pisadores independientes que adapta cada aguja a la superficie del producto, inyectando únicamente cuando entra en contacto con el músculo, optimizando el aprovechamiento de la salmuera y garantizando una distribución homogénea. El equipo cuenta con un sistema de triple filtraje que ayuda a eliminar impurezas de la salmuera. Ideal para cárnicos con o sin hueso (res, cerdo, aves).

APLICACIONES



Cerdo



Aves

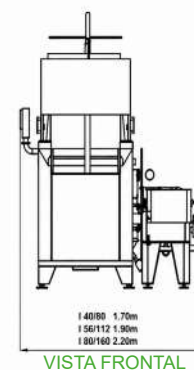
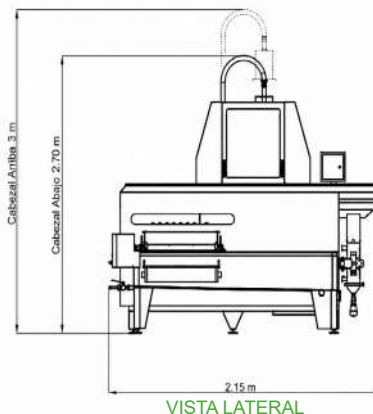


Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS			
MODELO	I-40/80	I-56/112	I-80/160
POTENCIA TOTAL	12.5 hp	15.5 hp	16.5 hp
CONTROL	Touch screen	Touch screen	Touch screen
CAPACIDAD DEL TANQUE	300 L	400 L	400 L
DIMENSIONES	2.15 x1.70x2.70x3.00 m	2.15x1.90x2.70x3.00 m	2.15x2.20x2.70x3.00 m
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos	220 V 3 fases 4 Polos	220 V 3 fases 4 Polos
PRODUCCIÓN	1500 kg/h	2500 kg/h	4000 kg/h
ANCHO DE LA BANDA TRANSPORTADORA	430 mm	600 mm	800 mm
CONEXIÓN NEUMÁTICA	Conexión rápida 1/4 NPT	Conexión rápida 1/4 NPT	Conexión rápida 1/4 NPT
CONSUMO DE AIRE	4 gal /min	4 gal /min	4 gal /min

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Sistema de pisadores independientes que se adapta a la forma de la carne



Sistema PLC con pantalla táctil para programación y control del proceso



Operación automática, segura y confiable

INYECTADORA PLC HEMAN

PREPARADA PARA INCLUIR SISTEMA DE ENFRIAMIENTO

Precisa y uniforme para maximizar el rendimiento

Inyectadora automática diseñada para la distribución uniforme de salmuera en productos cárnicos mediante un sistema PLC de alta precisión. Incorpora un innovador sistema de pisadores independientes que adapta cada aguja a la superficie del producto, inyectando únicamente cuando entra en contacto con el músculo, optimizando el aprovechamiento de la salmuera y garantizando una distribución homogénea. El equipo cuenta con un sistema de triple filtraje que ayuda a eliminar impurezas de la salmuera y un tanque de recirculación preparado con chaqueta tipo Dimple Jacket.

APLICACIONES



Cerdo



Aves

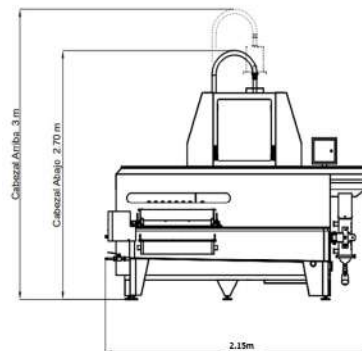


Vacuno

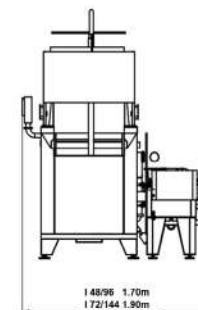
FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS			
MODELO	I-40/80	I-56/112	I-80/160
POTENCIA TOTAL	8.75 hp	12.25 hp	13.25 hp
CONTROL	Touch screen	Touch screen	Touch screen
CAPACIDAD DEL TANQUE	250 L	250 L	250 L
DIMENSIONES	2.15x1.70x2.70x3.00 m	2.15x1.90x2.70x3.00 m	2.15x2.20x2.70x3.00 m
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos	220 V 3 fases 4 Polos	220 V 3 fases 4 Polos
PRODUCCIÓN	1500 kg/h	2500 kg/h	4000 kg/h
ANCHO DE LA BANDA TRANSPORTADORA	380 mm	580 mm	800 mm
CONEXIÓN NEUMÁTICA	Conexión rápida 1/4 NPT	Conexión rápida 1/4 NPT	Conexión rápida 1/4 NPT
CONSUMO DE AIRE	4 gal /min	4 gal /min	4 gal /min

DIBUJO TÉCNICO



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL

HEMAN



BENEFICIOS



Presión y velocidad de inyección ajustables



Banda transportadora de acero inoxidable



Sistema PLC con pantalla táctil para programación y control del proceso

INYECTADORA PLC HEMAN CON SISTEMA DE ENFRIAMIENTO INCLUIDO

Temperatura controlada para maximizar el rendimiento del producto

Inyectadora automática diseñada para la distribución uniforme de salmuera en productos cárnicos mediante un sistema PLC de alta precisión. Incorpora un innovador sistema de pisadores independientes que adapta cada aguja a la superficie del producto, inyectando únicamente cuando entra en contacto con el músculo, lo que mejora el aprovechamiento de la salmuera y garantiza una distribución homogénea. Equipada con un sistema de triple filtraje y un sistema de enfriamiento por glicol mediante chiller integrado, conectado al tanque con chaqueta tipo Dimple Jacket.

APLICACIONES



Cerdo



Aves

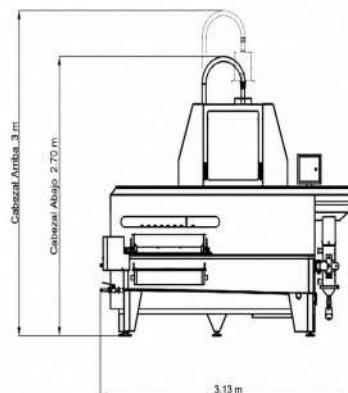


Vacuno

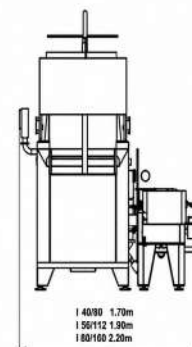
FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS			
MODELO	I-40/80	I-56/112	I-80/160
POTENCIA TOTAL	12.5 hp	15.5 hp	16.5 hp
CONTROL	Touch screen	Touch screen	Touch screen
CAPACIDAD DEL TANQUE	300 L	400 L	400 L
DIMENSIONES	3.13x1.70x2.70x 3.00 m	3.13x 1.90x 2.70x 3.00 m	3.13x2.20x2.70x 3.00 m
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos	220 V 3 fases 4 Polos	220 V 3 fases 4 Polos
PRODUCCIÓN	1500 kg/h	2500 kg/h	4000 kg/h
ANCHO DE LA BANDA TRANSPORTADORA	430 mm	600 mm	800 mm
CONEXIÓN NEUMÁTICA	Conexión rápida 1/4 NPT	Conexión rápida 1/4 NPT	Conexión rápida 1/4 NPT
CONSUMO DE AIRE	4 gal /min	4 gal /min	4 gal /min

DIBUJO TÉCNICO



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



HEMAN



BENEFICIOS



Distribución uniforme de salmuera en toda la pieza



Presión y velocidad de inyección ajustables



Banda transportadora de acero inoxidable

INYECTADORA DE SALMUERA I-38 ANÁLOGA

Uniforme para mayor rendimiento

Diseñada para la distribución uniforme de salmuera en productos cárnicos mediante un sistema de inyección de alta precisión. Su operación permite incrementar el rendimiento del producto, preservando la estructura y textura muscular.

APLICACIONES



Cerdo



Vacuno



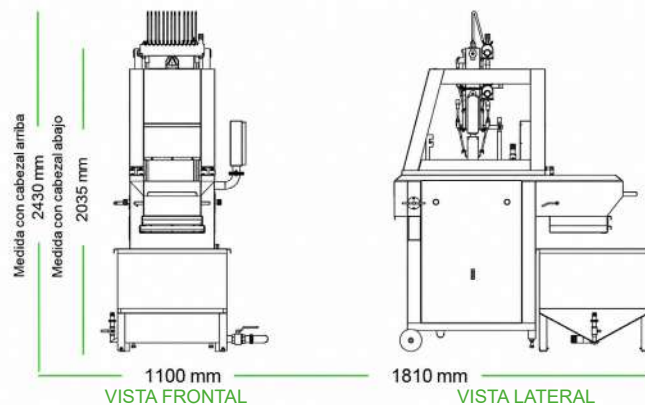
Aves

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	1 hp
ANCHO DE BANDA TRANSPORTADORA	380 mm
DIMENSIONES	1810x1100x2430 mm
CONEXIÓN	220 V 3 fases 4 Polos
TANQUE	250 L
PRODUCCIÓN	1500 kg/h
POTENCIA MOTOR BOMBA	7.5 hp
CANTIDAD DE AGUJAS	38 agujas

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Incrementa el rendimiento del producto manteniendo su textura muscular



Operación higiénica, eficiente y de fácil mantenimiento



Distribuye la salmuera de forma uniforme en piezas con o sin hueso

TÚNEL ESCURRIDOR HEMAN

Recuperación de salmuera y mejor acabado del producto

Túnel escurridor diseñado para la eliminación del exceso de salmuera en productos cárnicos previamente inyectados, mejorando la presentación y calidad del producto antes del empaque. Su sistema de operación permite un escurrido uniforme mientras realiza un ligero masajeo que favorece la retención de salmuera en el interior del producto.

Incorpora un sistema de recuperación automática de salmuera, el cual recolecta el excedente y lo retorna directamente al tanque de la inyectora, optimizando el aprovechamiento del insumo y reduciendo pérdidas en el proceso.

APLICACIONES



Cerdo



Aves

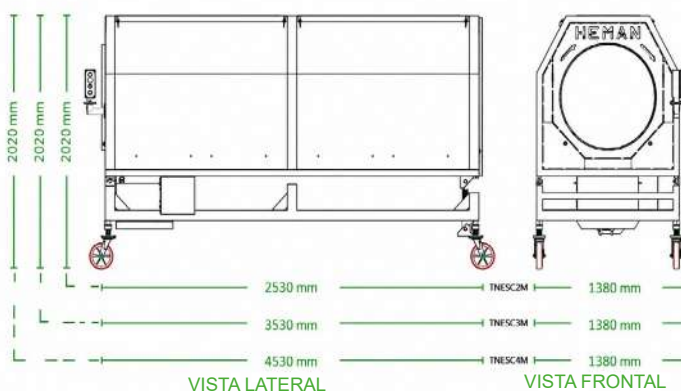


Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS			
MODELO	TNESC2M	TNESC3M	TNESC4M
POTENCIA	1 hp	2 hp	3 hp
CONTROL	Análogo	Análogo	Análogo
DIMENSIONES	2530x1380x2020 mm	3530x1380x2020 mm	4530x1380x2020 mm
VELOCIDAD	Variable	Variable	Variable
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
PESO APROX	500 kg	700 kg	850 kg

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS

-  Reaprovechamiento de salmuera y reducción de mermas
-  Optimiza la retención de salmuera en el producto
-  Reduce tiempos en el proceso previo al empaque

INYECTADORA DE SALMUERA MANUAL

Precisa y uniforme para salmuera y marinados

Diseñada para la distribución uniforme de salmuera en productos cárnicos mediante un sistema de inyección a presión. Su diseño permite trabajar con carne de res, cerdo, aves y otros productos con o sin hueso, logrando una penetración homogénea de la salmuera para mejorar el rendimiento y la calidad del producto. Equipada con una bomba de presión, manómetro y tres agujas de inyección, proporciona un flujo constante y un control preciso durante la operación.

APLICACIONES



Cerdo



Vacuno

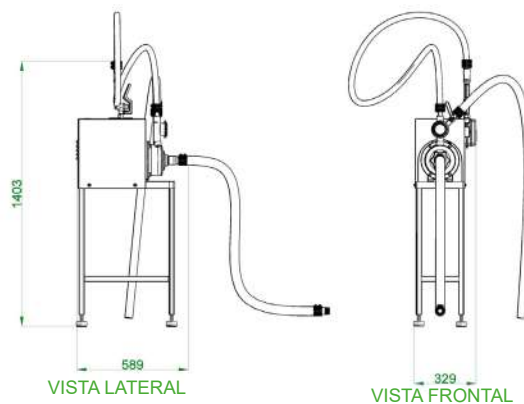


Aves

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	1 hp
CONTROL	Manual
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos
AGUJAS	3 agujas de inyección de 3/16"
DIMENSIONES	552x294x1181 mm
PRESIÓN DE BOMBA	3 kg/cm ²

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Mejora el rendimiento y la absorción durante el proceso de inyección



Permite trabajar con productos cárnicos con o sin hueso



Proporciona una distribución uniforme de la salmuera en el producto



HEMAN

Innovando para Usted...

LÍNEA DE MARINADO Y MASAJEO

HEMAN



OPTIMIZA EL
TIEMPO DE
MARINADO



ABSORCIÓN Y
DISTRIBUCIÓN
UNIFORME



CONTROL
AUTOMÁTICO
CON PLC



MAYOR
RENDIMIENTO Y
CALIDAD

TUMBLER / BOMBO MARINADOR

Mayor absorción y retención de salmuera

Diseñado para optimizar los procesos de masajeado y marinado de productos cárnicos, favoreciendo una mayor retención de salmuera y una distribución uniforme del marinado dentro del músculo. Su sistema de masaje controlado mejora la extracción de proteínas, incrementa el rendimiento del producto y contribuye a obtener una textura más uniforme y consistente. Equipado con control PLC mediante pantalla táctil, velocidad variable y sistema de vacío, permite configurar los parámetros del proceso de acuerdo con las necesidades de producción.

APLICACIONES



Cerdo



Aves

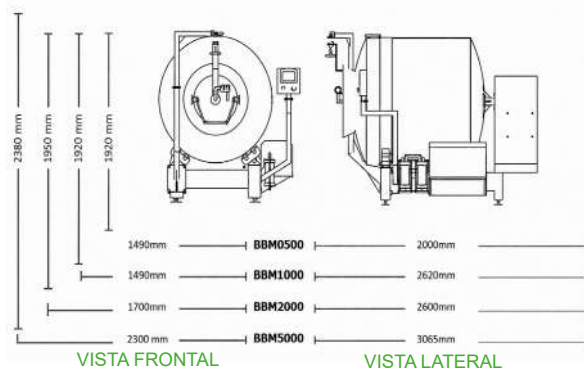


Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS				
MODELO	BBM0500	BBM1000	BBM2000	BBM5000
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CONTROL	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc
CAPACIDAD DE TRABAJO	250 L (carga útil máxima)	500 L (carga útil máxima)	1000 L (carga útil máxima)	2500 L (carga útil máxima)
CAPACIDAD DEL TANQUE	500 L	1000 L	2000 L	5000 L
DIMENSIONES	2000x1490x1920 mm	2600x1490x1920 mm	2600x1700x1950 mm	3065x2300x2380 mm
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 VACÍO	RH0025 1 hp 25 m³/h	RH0025 1 hp 30 m³/h	RH0040 1.5 hp 48 m³/h	RH0100 3 hp 120 m³/h
TRANSMISIÓN	Por cadena de eje central	Por cadena de eje central	Por cadena de eje central	Por cadena de eje central

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS

- Mejora la absorción y distribución uniforme de la salmuera
- Control PLC con pantalla táctil
- Incrementa el rendimiento y la calidad del producto final

TUMBLER/BOMBO MARINADOR CON SISTEMA DE ENFRIAMIENTO INCLUIDO

HEMAN

Mayor absorción y retención de salmuera

Diseñado para optimizar los procesos de marinado y masajeo de productos cárnicos mediante ciclos controlados de rotación y vacío, favoreciendo una distribución uniforme de la salmuera y una mayor absorción dentro del músculo cárnico. Incorpora un sistema de enfriamiento mediante chaqueta tipo Dimple Jacket, que permite la circulación de glicol para mantener la temperatura del producto durante todo el proceso.

APLICACIONES



Cerdo

Aves

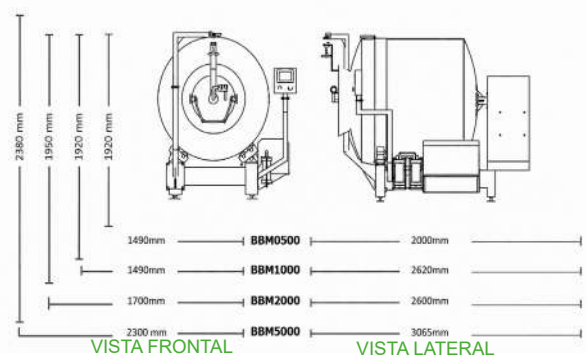
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS				
MODELO	BBM0500	BBM1000	BBM2000	BBM5000
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CONTROL	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc	Touch screen plc
CAPACIDAD DE TRABAJO	250 L (carga útil máxima)	500 L (carga útil máxima)	1000 L (carga útil máxima)	2500 L (carga útil máxima)
CAPACIDAD DEL TANQUE	500 L	1000 L	2000 L	5000 L
DIMENSIONES	2000x1490x1920 mm	2600x1490x1920 mm	2600x1700x1950 mm	3065x2300x2380 mm
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 VACÍO	RH0025 1 hp 25 m³/h	RH0025 1 hp 30 m³/h	RH0040 1.5 hp 48 m³/h	RH0100 3 hp 120 m³/h
TRANSMISIÓN	Por cadena de eje central	Por cadena de eje central	Por cadena de eje central	Por cadena de eje central



DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS

- Incrementa la absorción y distribución uniforme de salmueras y marinados
- Control mediante PLC con pantalla táctil
- Reduce los tiempos de marinado mediante ciclos automatizados de vacío y masajeo

TUMBLER/BOMBO MARINADOR 3500 L CON SISTEMA DE ENFRIAMIENTO INCLUIDO

HEMAN

Marinado uniforme, control térmico y máximo rendimiento

Diseñado para optimizar los procesos de marinado y masajeo de productos cárnicos mediante ciclos controlados de vacío, rotación y enfriamiento continuo, favoreciendo una mayor absorción y distribución uniforme de la salmuera dentro del músculo cárnico.

Incorpora un sistema de enfriamiento continuo mediante chaqueta tipo Dimple Jacket, con circulación de glicol y aislamiento térmico exterior, permitiendo mantener la temperatura del producto durante todo el proceso y preservar las propiedades de la salmuera.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



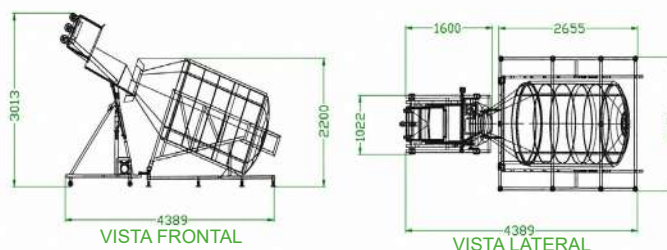
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	BBM3500
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CONTROL	Touch screen plc
CAPACIDAD DE TRABAJO	3500 L
CARGA ÚTIL	2500 kg
DIMENSIONES	4389x2330x3013 mm (con elevador)
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos
POTENCIA TOTAL	10 hp
BOMBA DE VACÍO	RH040 2hp 48m³/h

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Incrementa la absorción y distribución uniforme de salmueras y marinados



Control automático mediante PLC con pantalla táctil



Mantiene la temperatura del producto durante todo el proceso gracias al sistema de enfriamiento continuo

TUMBLER/BOMBO MARINADOR 3600 L

HEMAN

Marinado al vacío uniforme para maximizar rendimiento y calidad

Bombo marinador diseñado para el masajeado y marinado eficiente de productos cárnicos mediante ciclos controlados de vacío y reposo. Su sistema favorece la extracción de proteínas, mejora la absorción de salmueras y marinados, y contribuye a obtener una textura más uniforme en el producto final. Equipado con control PLC y pantalla táctil, permite configurar de forma precisa los parámetros del proceso, incluyendo velocidad de rotación, tiempo de trabajo, tiempo de reposo y nivel de vacío.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



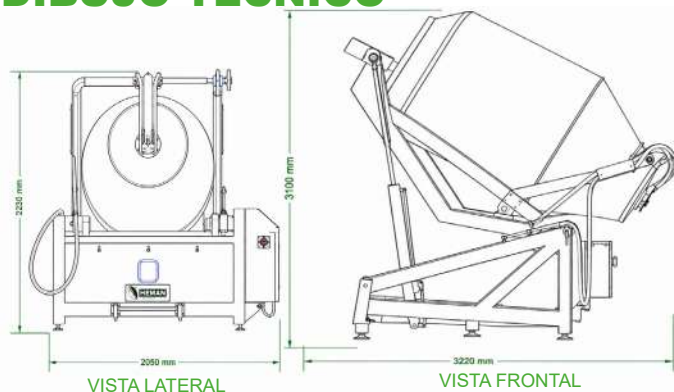
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	HM-3600
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
VOLUMEN	3600 L
CAPACIDAD DE CARGA ÚTIL	2000 kg
POTENCIA TOTAL	26 hp
VELOCIDAD DE TRABAJO	2-12 rpm
VACÍO	-0.085 MPa
DIMENSIONES	3220x2050x2230 mm
ALTURA MÁXIMA	3100 mm

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Mejora la absorción de salmueras y marinados



Control PLC con pantalla táctil programable



Incrementa el rendimiento y calidad del producto final



HEMAN

Innovando para Usted...

LÍNEA DE CORTE Y REBANADO

HEMAN



DISMINUYE
COSTOS
OPERATIVOS



CORTES Y
REBANADAS
PRECISAS



AUMENTA EL
RENDIMIENTO



MÁXIMA
EFICIENCIA
OPERATIVA



REBANADORA DE CARNE CONGELADA

Precisión y velocidad en cada rebanado

Diseñada para el corte preciso de carnes rojas sin hueso en estado congelado o semicongelado. Su sistema de corte de alta velocidad permite obtener rebanadas uniformes con un excelente acabado, optimizando la productividad y reduciendo la merma durante el proceso.

Equipada con un sistema PLC y pantalla táctil, permite programar con precisión el espesor de corte de acuerdo con las necesidades de producción.

APLICACIONES



Cerdo



Vacuno



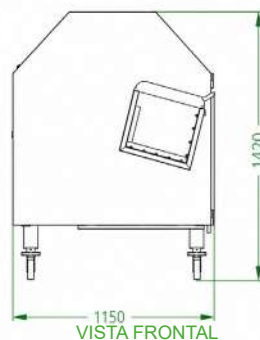
Otros

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	5 hp
MÁXIMA LONGITUD DE CORTE	1-70 mm
CORTES POR MINUTO	200
SECCIÓN TRANSVERSAL DE PRODUCTO	300 mm (ancho) 200 mm (alto)
MÁXIMA LONGITUD DE ALIMENTACIÓN	600 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos
DIMENSIONES DEL CANAL	340 mm (ancho) 280 mm (alto)
DIMENSIONES TOTALES	1850x1150x1420 mm

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Incrementa la productividad gracias a su alta velocidad de corte



Sistema PLC con pantalla táctil para programación del espesor de corte



Reduce la merma y mejora el aprovechamiento del producto

SIERRA DOBLE CINTA AUTOMÁTICA HM-5060

Corte preciso y eficiente para productos con hueso

Equipo diseñado para el corte de carne congelada y productos cárnicos con hueso, fabricado completamente en acero inoxidable tipo 304, garantizando resistencia, durabilidad y condiciones sanitarias para la industria alimentaria. Incorpora un sistema de corte con doble sierra y control mediante servomotor, que permite calcular automáticamente el tamaño de corte según la longitud del producto. Su sistema de guías lineales de alta precisión garantiza una exactitud de hasta ± 0.1 mm.

APLICACIONES



Cerdo



Vacuno



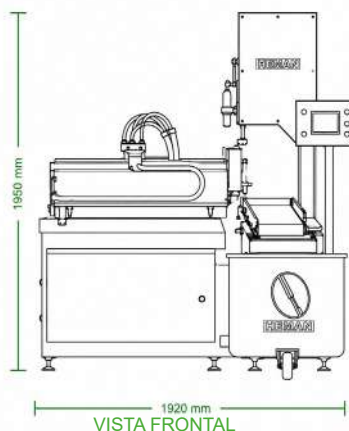
Embutidos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES GENERALES	1920x1740x1950 mm
POTENCIA DEL MOTOR	10 hp
TAMAÑO DE LA MESA DE TRABAJO	650x530 mm
ALTURA MÁXIMA DE CARGA	150 mm
VELOCIDAD DE CORTE	14 ciclo/min
VELOCIDAD DE LA SIERRA	32 m/s
ESPESOR MÁXIMO DE CORTE	200 mm
PRESIÓN DE AIRE	116 psi

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Incrementa la productividad gracias a su alta velocidad de corte



Sistema PLC con pantalla táctil para programación del espesor de corte



Reduce la merma y mejora el aprovechamiento del producto

DESCUERADORA HM-750

Precisión y rendimiento en cada corte

Diseñada para la extracción eficiente de la piel en cortes de cerdo y la desolladura de productos avícolas, proporcionando un acabado uniforme y un mayor aprovechamiento de la materia prima. Su sistema de corte permite realizar operaciones de descortezado y desgrasado con precisión, adaptándose a diferentes aplicaciones dentro del procesamiento cárnico. Cuenta con un sistema de ajuste manual del espesor de corte, permitiendo al operador configurar el grosor de acuerdo con las características del producto y los requerimientos del proceso.

APLICACIONES



Pierna de cerdo



Tocineta



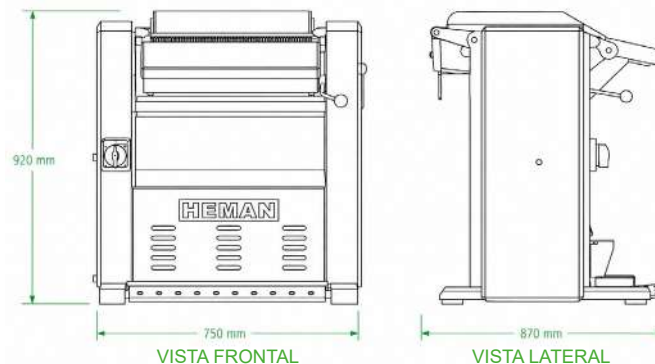
Tocineta

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	HM-750
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	1 hp
AMPERAJE	3.6 amp
DIMENSIONES DE LA NAVAJA	499x20x1 mm
DIMENSIONES	870x750x920 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos
ESPESOR DE CORTE	0.5-6 mm
VELOCIDAD DE CORTE	18 m/min

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Mayor aprovechamiento de la materia prima



Acabado uniforme en el proceso de descuerado



Mejora la presentación del producto final

DESMEMBRANADORA

Precisión y rendimiento para retirar membranas

Diseñada para retirar de forma rápida y eficiente la membrana de diferentes cortes de carne con y sin hueso, mejorando el rendimiento del proceso y la presentación del producto final.

Equipada con un eje dentado de acero de alta resistencia y cojinetes especiales, proporciona un arrastre uniforme y un desempeño constante durante largas jornadas de trabajo. Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 304, ofrece una estructura robusta, higiénica y de fácil limpieza para aplicaciones industriales.

APLICACIONES



Aves



Aves



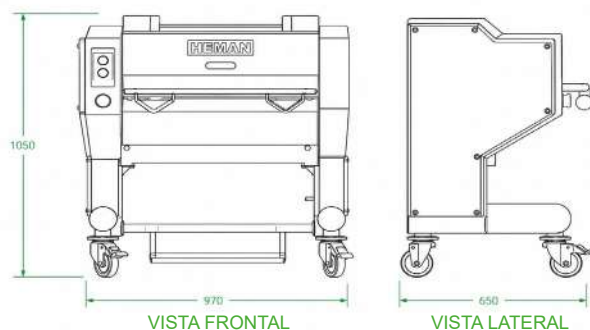
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	1 hp
ANCHO DE TRABAJO	520 mm
PESO	220 kg
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos
DIMENSIONES	650x970x1050 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Incrementa el rendimiento y aprovechamiento de la carne



Retira la membrana de forma rápida y uniforme



Reduce el tiempo y esfuerzo del proceso manual

CUBICADORA DE CARNE HM-550

Cortes uniformes con máxima precisión

Cubicadora de carne HM-550 diseñada para el corte uniforme de productos cárnicos en cubos o tiras, optimizando el rendimiento y la presentación del producto final. Fabricada en acero inoxidable tipo 304, garantiza higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria.

Incorpora un sistema hidráulico de alta potencia y cuchillas de gran precisión, que permiten un procesamiento continuo, eficiente y sin atascos, logrando cortes homogéneos con mínima merma.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



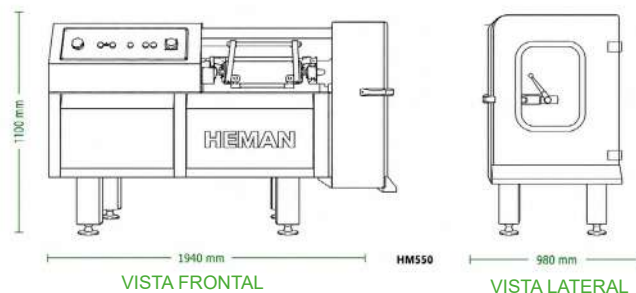
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	1940x980x1100 mm
TAMAÑO DE CORTE	3-40 mm
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	550x120x120 mm
CAPACIDAD	800 kg/h
POTENCIA	5 hp
PESO	500 kg

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Cortes uniformes y de alta precisión



Reducción de merma de producto



Reduce el tiempo y esfuerzo del proceso manual

DESHEBRADORA DE CARNE

Deshebrado uniforme para un mayor rendimiento

Diseñada para producir fibras uniformes en productos cárnicos cocidos mediante un sistema de deshebrado controlado. Su funcionamiento genera múltiples cortes sobre la carne, incrementando su volumen aparente, favoreciendo el rendimiento del producto y reduciendo las mermas durante el procesamiento. Equipada con un sistema de control por tiempo, permite ajustar el grado de deshebrado de acuerdo con las necesidades del proceso, obteniendo resultados consistentes y repetibles.

APLICACIONES



Cerdo



Aves

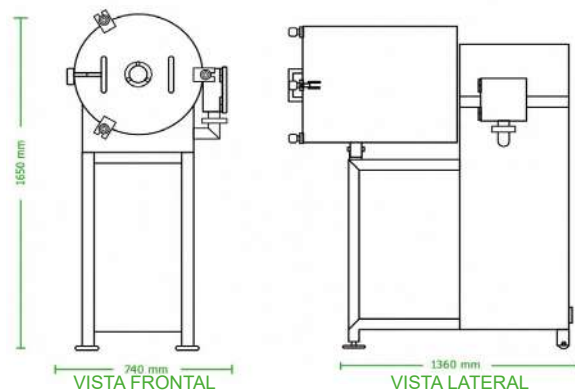


Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	2 hp
CAPACIDAD DEL CONTENEDOR	170 L
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	400 kg/h
CAPACIDAD DE CARGA	30 kg
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos
DIMENSIONES	1360x740x1650 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Incrementa el rendimiento y volumen aparente de la carne



Produce fibras uniformes para una mejor presentación del producto



Operación higiénica, eficiente y de fácil mantenimiento

DESCUERADORA DE CERDO AUTOMÁTICA HM-500A

Descuerado continuo con máxima precisión

Diseñado para el retiro eficiente de piel en productos cárnicos, especialmente carne de cerdo, incluyendo panceta, cortes deshuesados, pierna, espaldilla y cortes especiales. Su sistema automático permite un procesamiento continuo y uniforme, adaptándose a diferentes tipos de producto y mejorando la eficiencia en líneas de producción.

APLICACIONES



Tocineta



Lomo deshuesado de cerdo



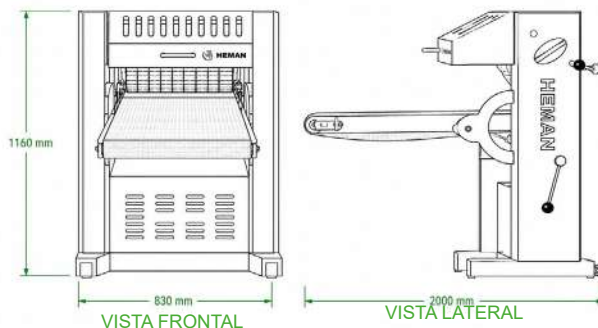
Lomo deshuesado de cerdo

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
ESPESOR DE PELADO	0.5 - 6 mm
POTENCIA	2 hp
ESPESOR DE ALIMENTACIÓN	15 - 60 mm
ANCHO DE PELADO	499 mm
DIMENSIONES	2000x830x1160 mm
VELOCIDAD DE PELADO	25 m/min

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Corte uniforme y preciso en el retiro de piel



Operación rápida y segura para el operador



Facilita la limpieza y reduce tiempos de mantenimiento

DESCUERADORA

Preciso para cortes porcinos y procesos de alto rendimiento

Diseñada para la extracción eficiente del cuero y grasa en diferentes cortes de carne, proporcionando un acabado uniforme y un mayor aprovechamiento del producto durante el proceso.

Equipada con un sistema de ajuste manual del espesor de corte, permite adaptarse a distintos tipos de producto y requerimientos de producción. Ofrece una estructura robusta, higiénica y de fácil limpieza, ideal para operación continua en plantas procesadoras de alimentos.

APLICACIONES



Pierna de cerdo



Tocineta



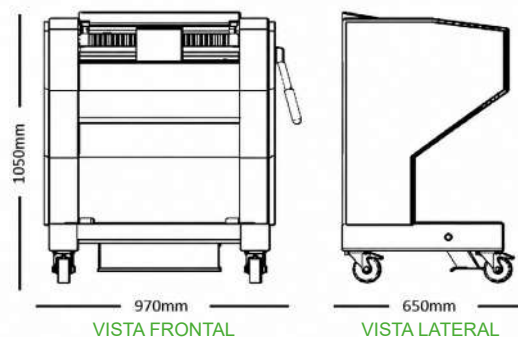
Tocineta

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	1 hp
ANCHO DE TRABAJO	520 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 Polos
DIMENSIONES	650x970x1050 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Retira el cuero y la grasa de forma rápida y uniforme



Incrementa el rendimiento y aprovechamiento del producto



Reduce el tiempo y esfuerzo del proceso manual

TENDERIZADORA DE RODILLOS CON NAVAJAS

Cortes precisos para mejorar textura y rendimiento

Diseñada para mejorar la suavidad de productos cárnicos mediante un sistema de rodillos con navajas que realizan múltiples cortes sobre las fibras musculares, favoreciendo una mejor absorción y distribución de salmuera sin generar mermas.

Su diseño permite obtener un producto más uniforme, incrementando el rendimiento y la calidad en procesos de marinado y valor agregado.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



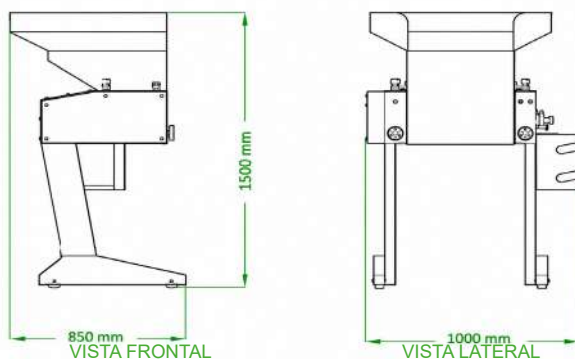
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

CONTROL	Manual
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
POTENCIA INSTALADA	1 hp
ESPACIO ÚTIL DE TRABAJO	320 mm
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	220 v
ALTURA	1500 mm
ANCHO	1000 mm
LARGO	850 mm
SISTEMA DE CORTE	Rodillos de navajas

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Se adapta a diferentes procesos mediante el ajuste de los rodillos de cuchillas



Incrementa el rendimiento del producto sin afectar su apariencia



Operación higiénica, eficiente y de fácil mantenimiento

REBANADORA DE CARNE CONGELADA HM-25K

HEMAN

Rebanado continuo con precisión y eficiencia

Diseñada para el rebanado eficiente de productos cárnicos deshuesados, esta rebanadora incorpora una estructura en acero inoxidable de grado alimenticio que garantiza higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria. Su sistema de corte permite obtener rebanadas uniformes y consistentes, optimizando la calidad del producto final.

APLICACIONES



Cerdo



Vacuno



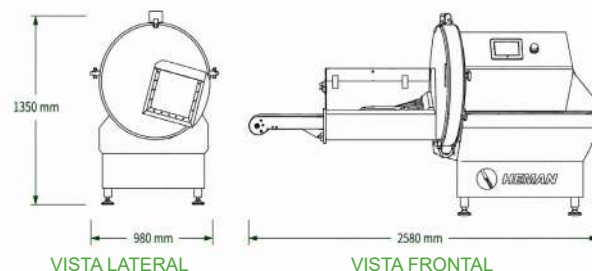
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	700x250x180 mm
ESPESOR DE CORTE	1 - 40 mm
VELOCIDAD DE CORTE	200 rebanadas/min
POTENCIA	7 hp
DIMENSIONES	2580x980x1350 mm
TEMPERATURA DE CORTE	≥ -4 °C

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Sistema de control PLC para programación precisa del proceso



Banda transportadora para descarga continua del producto



Mayor eficiencia en líneas de producción

REBANADORA DE CUCHILLA HM-36K

Hasta 310 rebanadas por minuto con máxima precisión

Diseñada para el corte de carnes rojas sin hueso, como res, cerdo, jamón, tocino y otros productos cárnicos. Fabricada en acero inoxidable grado alimenticio, garantiza higiene, resistencia y fácil limpieza para la industria alimentaria. Incorpora un sistema de alimentación eficiente con garras inteligentes de sujeción, que evita el deslizamiento del producto y asegura cortes uniformes.

APLICACIONES



Cerdo



Vacuno



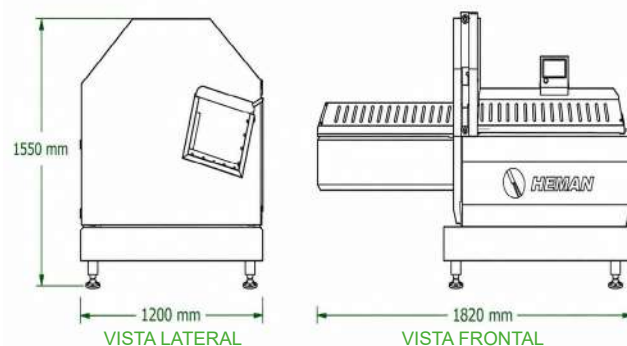
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	650x360x200 mm
ESPESOR DE CORTE	0.5-40 mm
DIMENSIONES	1820x1200x1550 mm
POTENCIA	7 hp
TEMPERATURA DE CORTE	-8 a -2°C
PESO	700 kg
VELOCIDAD DE CORTE	100-310 rebanadas/min

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Rebanadas uniformes de alta calidad



Incrementa el rendimiento y aprovechamiento del producto



Sistema de control de PLC para programación precisa con espesor de corte

BLOQUES DE CARNE CONGELADA HM-400

Cortes eficientes en producto congelado

Diseñada para el corte eficiente de bloques de carne congelada, esta máquina permite procesar producto a bajas temperaturas sin necesidad de descongelación previa, evitando pérdidas de tiempo y conservando las propiedades del producto. Su sistema de corte basado en transmisión hidráulica garantiza una operación estable, segura y de alto rendimiento en procesos industriales. Diseñada para el corte eficiente de bloques de carne congelada.

APLICACIONES



Cerdo



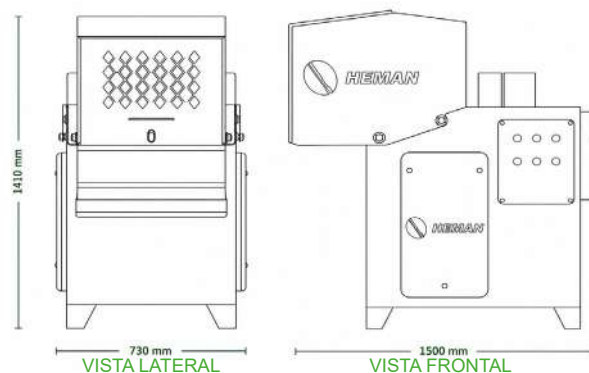
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	1500×730×1410 mm
CAPACIDAD	1500 - 2000 kg/h
POTENCIA TOTAL	5 hp
CICLOS DE CORTE	4 ciclo/min
ALTURA DE TRABAJO	1070 mm
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	600×450×240 mm
TAMAÑO MÁXIMO DE CORTE	60×150×240 mm

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Reduce tiempos de operación y mejora la productividad



Diseño sanitario de fácil limpieza



Mantiene la calidad del producto al evitar procesos de descongelación

SIERRA DE CINTA AUTOMÁTICA HM-35

Corte longitudinal continuo con máxima precisión

Está diseñada para el corte longitudinal de productos cárnicos congelados con hueso. Su sistema de alimentación continua permite un procesamiento estable, seguro y eficiente, eliminando las limitaciones operativas de las sierras convencionales y aumentando la productividad en procesos de gran escala. El equipo permite dividir manitas de cerdo, manitas de res, manitas de oveja, pollos enteros y otros productos similares con hueso.

APLICACIONES



Cerdo



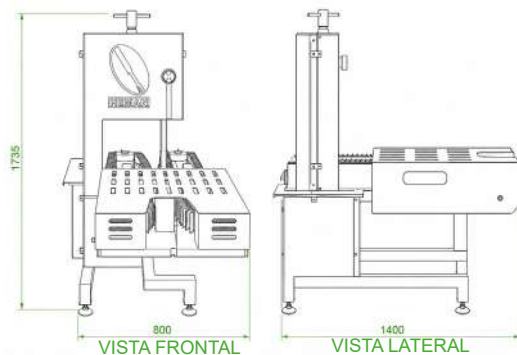
Aves

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	1400x800x1735 mm
ANCHO DE PASO DE LA MÁQUINA	20-100 mm ajustable
ALTURA DE PASO DE LA MÁQUINA	366 mm
TAMAÑO DE LA MESA DE TRABAJO	1400x800 mm
TAMAÑO DE LA HOJA DE SIERRA	2490x16 mm
VELOCIDAD DE HOJA	23 m/s
VELOCIDAD DE ALIMENTACIÓN	0.43 m/s
POTENCIA	3 hp

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Incrementa la productividad y reduce el esfuerzo operativo



Operación estable, eficiente y confiable



Construcción en acero inoxidable tipo 304

CUBICADORA CONTINUA DE CARNE CONGELADA HM-300

Cubos uniformes en carne congelada

Diseñada para el corte eficiente de carne congelada, capaz de procesar productos con variaciones en tamaño y forma sin afectar la uniformidad del corte. Su sistema de cuchillas de alta precisión y estructura de alimentación con múltiples bandas transportadoras permite un flujo continuo del producto, asegurando estabilidad durante el proceso. El equipo incorpora un sistema de compresión adaptativa que ajusta automáticamente la presión según la geometría del material.

APLICACIONES



Cerdo



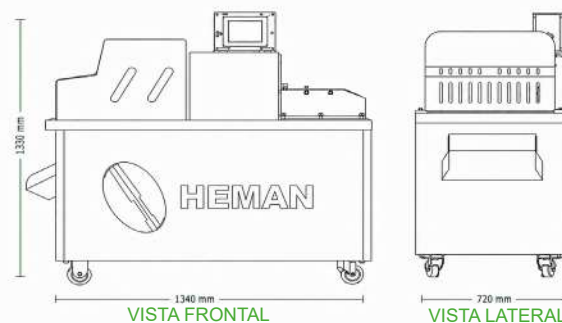
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	1340x720x1330 mm
POTENCIA DE MOTOR PRINCIPAL	4 hp
POTENCIA DEL MOTOR DE ALIMENTACIÓN	1 hp
VELOCIDAD DE CORTE	35/85 veces/min
TAMAÑO DE ALIMENTACIÓN	70x300 mm
TAMAÑO DE CUBOS	12-60 mm personalizable
ESPESOR DE REBANADA	5-100 mm
CAPACIDAD	500-800 kg/h

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Incremento en la eficiencia y productividad



Corte uniforme en cubos incluso con producto irregular



Control mediante PLC con pantalla táctil para operación intuitiva

REBANADORA DE CARNE CONGELADA HM-455

Precisión y control en cada rebanada

Rebanadora automática diseñada para el corte preciso de carne congelada, el sistema de corte es accionado por un motor con control mediante convertidor de frecuencia, permitiendo ajustar la velocidad del cuchillo según el tipo de producto. Su sistema de alimentación accionado por servomotor permite regular el espesor de corte dentro de un rango aproximado de 0.5 a 100 mm, logrando rebanadas uniformes y una operación eficiente.

APLICACIONES



Cerdo



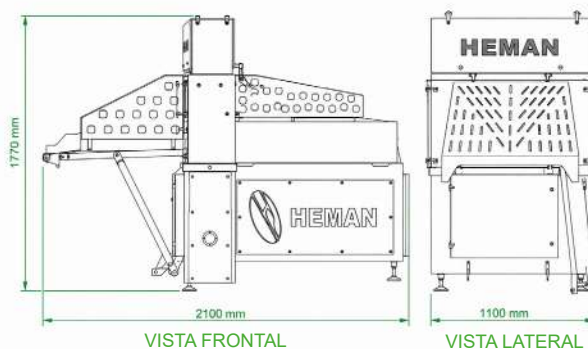
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
VELOCIDAD DE CORTE	0-107 rebanadas/min
DIMENSIONES	2100x1100x1770 mm
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	440x600x180 mm
ESPESOR DE CORTE	0.5-100 mm
TEMPERATURA IDEAL DE CORTE	-6° a -5 °C
POTENCIA	12 hp
PESO	1100 kg

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Rebanadas homogéneas y de alta precisión



Operación segura y confiable



Pantalla de control PLC táctil

REBANADORA DE CARNE HORIZONTAL HM-380

Corte horizontal preciso, uniforme y continuo

Rebanadora horizontal diseñada para el corte de carne fresca deshuesada, como res, cerdo y pollo. También puede procesar alimentos cocidos y vegetales. Cuenta con transportador de doble banda, que permite procesar materias primas de diferentes tamaños y formas, garantizando alimentación estable y producción continua cuando se integra con otros equipos de proceso. La cuchilla de doble filo en acero inoxidable con acabado tipo espejo reduce la fricción.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



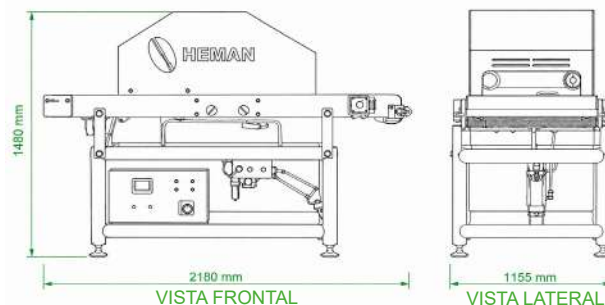
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	380x100 mm
ESPESOR MÍNIMO DE CORTE	4 mm personalizable
DIMENSIONES	2180x1155x1480 mm
POTENCIA	2.7 hp
TEMPERATURA DE CORTE	> 2 °C
VELOCIDAD DE LA BANDA TRANSPORTADORA	3-15 m/min
PESO	270 kg

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Cortes uniformes y de alta calidad



Fácil desmontaje de la banda para limpieza sanitaria



Alta adaptabilidad a diferentes materias primas

SIERRA DE CINTA AUTOMÁTICA HM-6580

Cortes precisos y estables para carne congelada

Equipo diseñado para el corte de carne congelada y carne con hueso, fabricado completamente en acero inoxidable tipo 304, garantizando alta resistencia, durabilidad y condiciones sanitarias para la industria alimentaria. Incorpora un sistema de pisadores de arrastre, que sujeta el producto durante el proceso para asegurar alimentación estable y cortes precisos, optimizando el rendimiento y reduciendo el desperdicio.

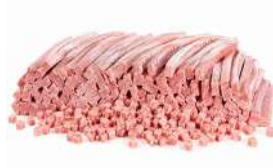
APLICACIONES



Cerdo



Vacuno



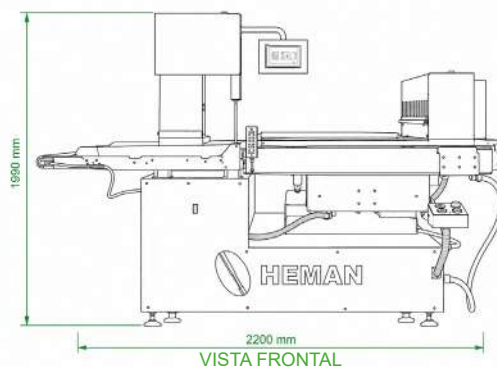
Embutidos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

DIMENSIONES	2200x1220x1990 mm
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
TAMAÑO DE LA MESA DE TRABAJO	800x650 mm
ALTURA MÁXIMA DE CARGA	150 mm
ESPESOR MÁXIMO DE CORTE	200 mm
ESPECIFICACIÓN DE SIERRA	3430x16x0.56x4T mm
POTENCIA	7 hp
CONSUMO DE AIRE	10 L/min
VELOCIDAD DE SIERRA	38 m/s

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Cortes uniformes y de alta precisión



Operación continua para procesos industriales



Fácil limpieza y mantenimiento

DESMEMBRANADORA HM-620

¡Remoción precisa de membranas y un mejor aprovechamiento de la carne!

Diseñada para la remoción eficiente de membranas y grasa superficial en carne, mejorando la calidad del producto y optimizando los procesos de producción. Fabricada en acero inoxidable tipo 304, garantiza higiene, durabilidad y resistencia para la industria alimentaria. Incorpora rodillos dentados de alta precisión, que permiten un procesamiento uniforme con mínima pérdida de material.

APLICACIONES



Aves



Vacuno



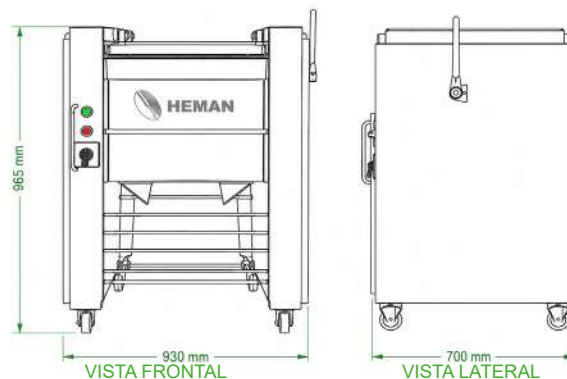
Otros

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
ANCHO DE CORTE	620 mm
VELOCIDAD DE CORTE	37 m/min
POTENCIA	1.5 hp
FUENTE DE AIRE	87-116 psi
TAMAÑO DE CUCHILLA	620x20x1 mm
ESPESOR DE PELADO	0.1-2 mm
DIMENSIONES	700x930x965 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Mejora la calidad de la carne al eliminar membranas y grasa superficial



Operación continua y eficiente en plantas de procesamiento



Higiene, seguridad y fácil limpieza



LÍNEA PREPARADORES DE SALMUERA

HEMAN



MÁXIMA
HOMOGENEIDAD



MONITOREO
DE
TEMPERATURA



CONTROL DE
TIEMPOS DE
PROCESO



MÁXIMA
EFICIENCIA
OPERATIVA

VENTURI CON DOBLE AGITACIÓN

Preparación eficiente de salmueras con sistema Venturi

Equipo diseñado para la preparación rápida, controlada y homogénea de salmueras y marinados para procesos cárnicos industriales. Incorpora un sistema Venturi de succión y recirculación de ingredientes que genera una fuerte turbulencia en el interior del tanque, optimizando la incorporación y distribución de la salmuera. Cuenta con doble sistema de agitación mediante propela para garantizar una mezcla uniforme. El tanque puede fabricarse con enchaquetado tipo Dimple Jacket para el enfriamiento de la salmuera mediante glicol. Además, integra un sistema automatizado de succión de polvos y desalojo de salmuera mediante válvulas neumáticas controladas por PLC.

APLICACIONES



Salmueras



Marinados

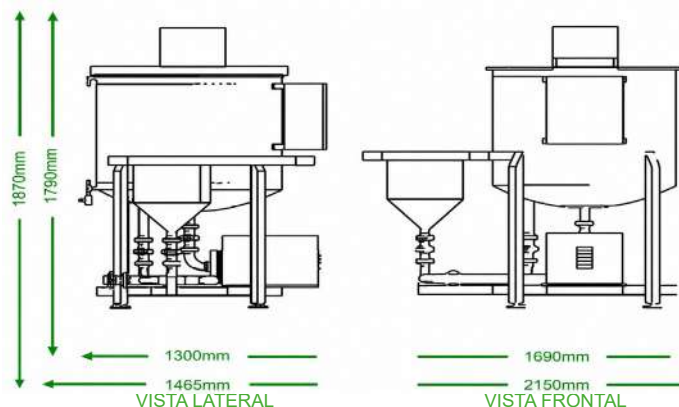


Emulsiones

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS		
MODELO	500 L	1000 L
POTENCIA TOTAL	9.5 hp	13 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	500 L	1000 L
CONTROL	Touch screen plc	Touch screen plc
DIMENSIONES	1690x1300x1790 mm	2150x1465x1870 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos	220 V 3 fases 4 polos
SENSOR DE NIVEL	Tipo ultrasónico	Tipo ultrasónico
SENSOR DE TEMPERATURA	Tipo sonda	Tipo sonda
CONSUMO DE AIRE	0.5 galón/ciclo	0.5 galón/ciclo

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS

-  Preparación rápida y homogénea de salmueras y marinados
-  Mayor control del proceso mediante PLC
-  Reducción de tiempos de preparación

VENTURI CON DOBLE AGITACIÓN PREPARADO PARA SISTEMA DE ENFRIAMIENTO

Preparación rápida y controlada de salmueras en cada lote

Preparador de salmuera tipo Venturi diseñado para la preparación rápida y homogénea de salmueras y marinados. Cuenta con doble sistema de agitación mediante propela y sistema de succión y recirculación de ingredientes, favoreciendo una mezcla uniforme. Incorpora succión de polvos y desalojo de salmuera mediante válvulas neumáticas controladas por PLC. El tanque puede incluir enchaquetado tipo Dimple Jacket para enfriamiento mediante glicol y está preparado para incorporar sistema de chiller.

APLICACIONES



Salmueras



Marinados

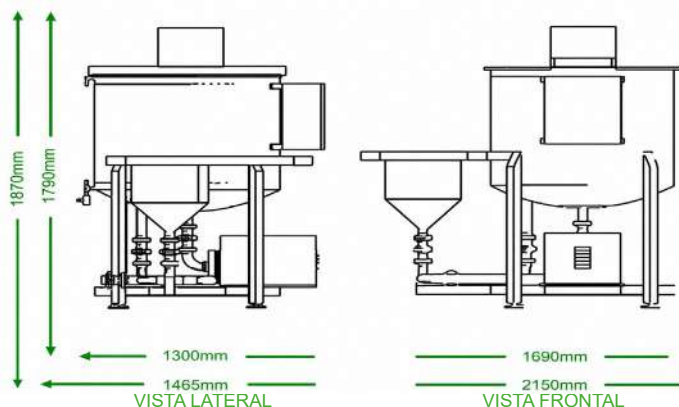


Emulsiones

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS		
MODELO	500 L	1000 L
POTENCIA TOTAL	9.5 hp	13 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	500 L	1000 L
CONTROL	Touch screen plc	Touch screen plc
DIMENSIONES	1690x1300x1790 mm	2150x1465x1870 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos	220 V 3 fases 4 polos
SENSOR DE NIVEL	Tipo ultrasónico	Tipo ultrasónico
SENSOR DE TEMPERATURA	Tipo sonda	Tipo sonda
CONSUMO DE AIRE	0.5 galón/ciclo	0.5 galón/ciclo

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS

-  Preparación rápida y homogénea de salmueras y marinados
-  Mayor control del proceso mediante PLC
-  Monitoreo constante de temperatura y nivel

VENTURI CON DOBLE AGITACIÓN Y SISTEMA DE ENFRIAMIENTO INCLUIDO

Preparación continua de salmueras con control térmico integrado

Preparador de salmuera tipo Venturi diseñado para la preparación rápida, homogénea y controlada de salmueras y marinados para procesos cárnicos industriales. Cuenta con doble sistema de agitación mediante propela y un sistema de succión y recirculación de ingredientes que genera una fuerte turbulencia para lograr una mezcla uniforme y eficiente. El tanque puede incorporar un enchaquetado tipo Dimple Jacket para el enfriamiento de la salmuera mediante glicol. Además, integra un sistema automatizado de succión de polvos y desalojo de salmuera mediante válvulas neumáticas controladas por PLC.

APLICACIONES



Salmueras



Marinados

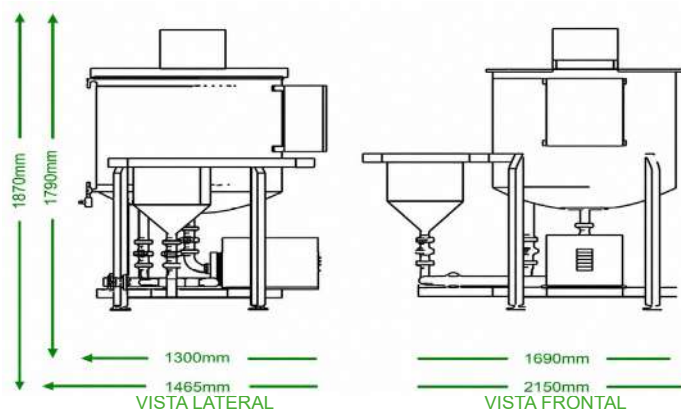


Emulsiones

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS		
MODELO	500 L	1000 L
POTENCIA TOTAL	9.5 hp	13 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	500 L	1000 L
CONTROL	Touch screen plc	Touch screen plc
DIMENSIONES	1690x1300x1790 mm	2150x1465x1870 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos	220 V 3 fases 4 polos
SENSOR DE NIVEL	Tipo ultrasónico	Tipo ultrasónico
SENSOR DE TEMPERATURA	Tipo sonda	Tipo sonda
CONSUMO DE AIRE	0.5 galón/ciclo	0.5 galón/ciclo

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS

-  Preparación rápida y homogénea de salmueras y marinados
-  Mayor control del proceso mediante PLC
-  Operación eficiente, segura y confiable

AGITADOR DE PROPELA O TURBO

Agitación eficiente para salmueras y marinados

Diseñado para la elaboración rápida y eficiente de salmueras y marinados mediante un sistema de agitación por propela, logrando una mezcla homogénea de ingredientes para aplicaciones en la industria cárnica.

Su diseño favorece una disolución uniforme de aditivos, sales e ingredientes funcionales, proporcionando mezclas consistentes para procesos de inyección, marinado y masajeado.

APLICACIONES



Salmueras



Marinados

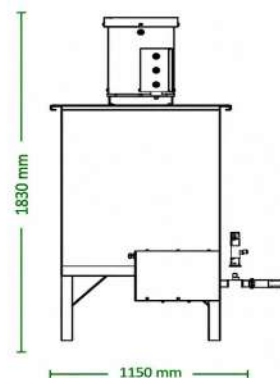


Emulsiones

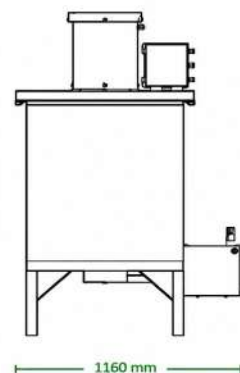
FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS		
MODELO	PROPELA	TURBO
MOTOR	5 hp	7.5 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	500 L	500 L
CONTROL	Análogo	Análogo
DIMENSIONES	1150x1160x1830 mm	1150x1160x1830 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases	220 V 3 fases
VELOCIDAD	Constante	Constante
BOMBA	1.5 hp	1.5 hp
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304

DIBUJO TÉCNICO



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL

HEMAN



BENEFICIOS



Proporciona mezclas homogéneas y consistentes para los procesos posteriores



Reduce el tiempo de preparación de salmueras



Operación eficiente, segura y confiable

PREPARADOR DE SALMUERA CON BASE

Preparación rápida y uniforme de salmueras y marinados

Diseñado para la preparación rápida y homogénea de salmueras, marinados y soluciones líquidas mediante un sistema de agitación tipo propela. Su diseño permite mezclar y desintegrar ingredientes de forma eficiente, obteniendo una solución uniforme y libre de grumos en menor tiempo. Incorpora un agitador tipo propela de alto desempeño y una estructura con base diseñada para trabajar directamente sobre un carro Buggy HEMAN. Su operación mediante control de arranque y paro ofrece un funcionamiento sencillo, seguro y confiable para aplicaciones en la industria alimentaria.

APLICACIONES



Salmueras



Marinados

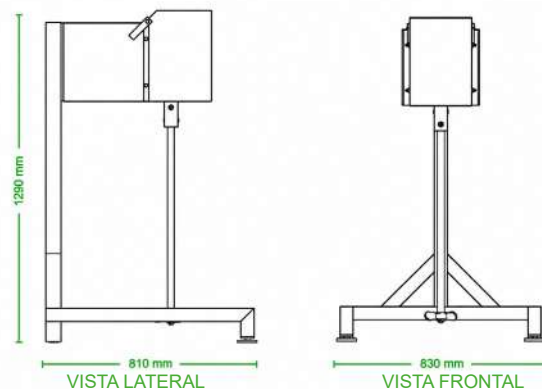


Emulsiones

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	2 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	200 L
CONTROL	Análogo
DIMENSIONES	810x830x1290 mm
CONEXIONES	220 V 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Arranque y paro

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Construcción en acero inoxidable tipo 304



Diseño compacto de fácil operación y mantenimiento



Produce salmueras homogéneas y libres de grumos en menor tiempo



HEMAN

Innovando para Usted...

LÍNEA DE LIMPIEZA HEMAN



FACILITA
OPERACIONES
DE LIMPIEZA



MÁXIMA
HIGIENE E
INOCUIDAD



EVITA
CONTAMINACIÓN
CRUZADA



CONSTRUCCIÓN
EN ACERO
INOXIDABLE

TÚNEL LAVA CAJAS

HEMAN

Higiénico y eficiente para cajas y bandejas de proceso

Diseñado para el lavado y enjuague automático de cajas, bandejas y contenedores utilizados en la industria alimentaria, proporcionando una limpieza uniforme que contribuye a mantener los estándares de higiene e inocuidad durante el proceso. Equipado con un sistema de recirculación de agua mediante bombeo, lavado y enjuague por espumas, además de un filtro rotatorio autolimpiante que optimiza el aprovechamiento del agua.

APLICACIONES



Cajas de transporte



Bandejas



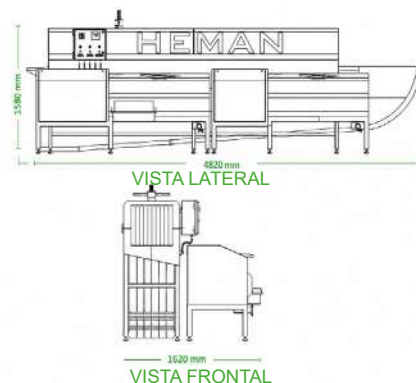
Contenedores

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

BOMBEO DE LAVADO	7.5 hp
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
BOMBEO DE ENJUAGUE	1 hp
CAPACIDAD DE DEPÓSITO (LAVADO)	200 L
CAPACIDAD DE DEPÓSITO (ENJUAGUE)	200 L
DIMENSIONES	4820x1620x1580 mm
RENDIMIENTO	300 cajas/h
CONSUMO DE AGUA	200 L/h
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Incrementa la productividad con una capacidad de hasta 300 cajas por hora



Opción de calefacción por vapor o resistencias eléctricas



Disminuye las labores de mantenimiento mediante el filtro autolimpiante

LAVABOTAS MANUAL

Higiene práctica para áreas de producción

Diseñado para la limpieza e higiene del calzado del personal antes de ingresar a las áreas de proceso, contribuyendo al cumplimiento de los programas de inocuidad y reduciendo el riesgo de contaminación cruzada. Su sistema de accionamiento mediante pedal permite una operación práctica sin contacto manual, mientras que su cepillo integrado facilita la remoción de suciedad y residuos adheridos al calzado.

APLICACIONES



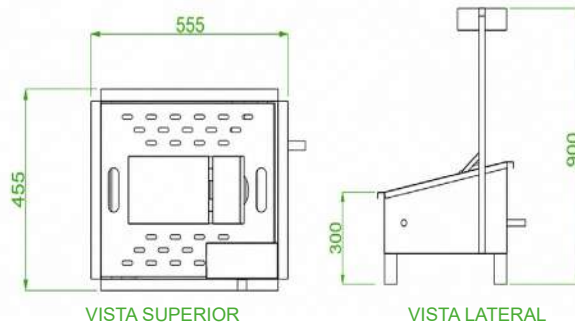
Botas de hule utilizadas en empacadoras
y áreas de proceso

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

SISTEMA DE USO	Mediante pedal
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	555x455x900 mm
VÁLVULA	Mecánica

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Operación sencilla sin necesidad de accionamiento manual



Contribuye al cumplimiento de los programas de higiene e inocuidad

LAVAMANDILES

HEMAN

Limpieza eficiente para mandiles industriales

Diseñado para la limpieza eficiente de mandiles, batas y delantales utilizados en áreas de proceso, contribuyendo al cumplimiento de los programas de higiene e inocuidad y reduciendo el riesgo de contaminación cruzada. Su soporte abatible y graduable facilita la operación y permite adaptarse a diferentes tipos de prendas, mientras que su cepillo de nylon favorece la remoción de suciedad, residuos y manchas durante el proceso de limpieza.

APLICACIONES



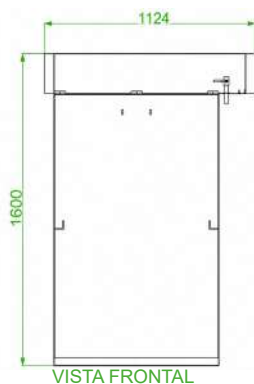
Mandiles utilizados en empacadoras y áreas de proceso

FICHA TÉCNICA

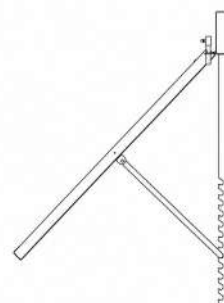
PARÁMETROS TÉCNICOS

SISTEMA DE USO	Manual
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	1124x1600 mm
SOPORTE	Graduable/abatible

DIBUJO TÉCNICO



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



BENEFICIOS



Facilita la limpieza de mandiles, batas y delantales de uso industrial



Contribuye al cumplimiento de los programas de higiene e inocuidad

ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS

Desinfección térmica para utensilios de corte

Diseñado para la desinfección de cuchillos y utensilios de corte mediante agua caliente, contribuyendo a eliminar microorganismos y mantener las condiciones de higiene requeridas en plantas procesadoras de alimentos. Equipado con termostato mecánico para el control de temperatura y resistencia eléctrica de alta eficiencia, mantiene el agua a la temperatura adecuada para la esterilización de utensilios.

APLICACIONES

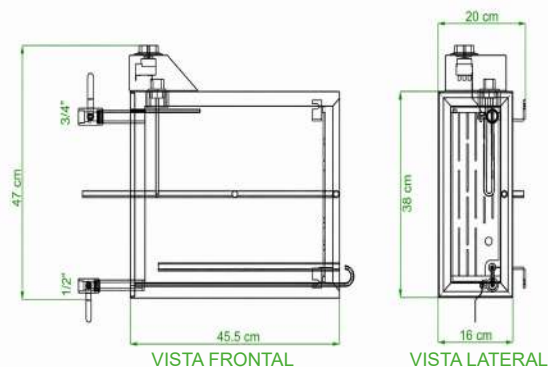


Cuchillos industriales para empacadoras
y áreas de proceso

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS	
RESISTENCIA ELÉCTRICA	150 W
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CAPACIDAD	15 cuchillos y 1 afilador
DIMENSIONES	16x47x45.5 cm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	110 V
TERMOSTATO DE TEMPERATURA	Mecánico
CALEFACCIÓN	Hasta 110 °C

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Reduce el riesgo de contaminación cruzada durante el proceso



Operación sencilla, confiable y de bajo mantenimiento



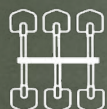
Contribuye a mantener altos estándares de higiene e inocuidad



LÍNEA DE MEZCLADO HEMAN



AUMENTA EL
RENDIMIENTO
DEL PRODUCTO



PALETAS
MEZCLADORAS



MEZCLADO
HOMOGÉNEO



REDUCE
TIEMPOS DE
PREPARACIÓN

MEZCLADORA K-100

Potencia y precisión para una mezcla superior

Diseñada para amasar y mezclar de forma homogénea productos cárnicos destinados a la elaboración de embutidos, hamburguesas, productos marinados y otros alimentos procesados. Su sistema de doble eje mezclador con paletas permite incorporar de manera uniforme carnes, condimentos, aditivos y salmueras, garantizando una mezcla consistente y de alta calidad. Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 304, ofrece una estructura robusta, higiénica y de fácil limpieza para aplicaciones industriales.

APLICACIONES



Carne molida



Embutidos



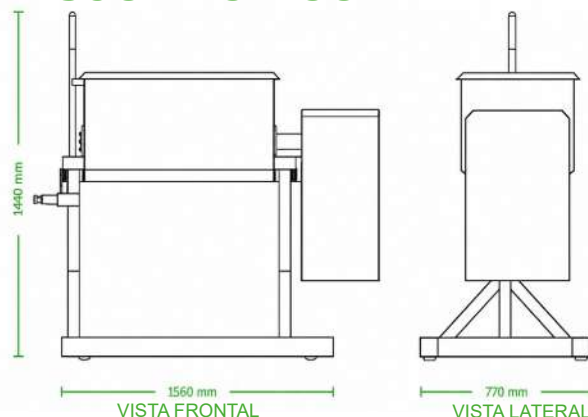
Quesos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	2 hp
CONTROL	Análogo
CAPACIDAD DE TRABAJO	100 kg (carga útil máx)
CAPACIDAD DEL TANQUE	165 L
DIMENSIONES	770x1560x1440 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Constante

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Conserva la textura y calidad de la carne durante el mezclado



Reduce los tiempos de preparación y mejora la productividad



Sistema de doble eje mezclador con paletas de alta eficiencia

MEZCLADORA K-300

Producción eficiente de embutidos

Diseñada para amasar y mezclar de forma homogénea productos cárnicos destinados a la elaboración de embutidos, hamburguesas, productos marinados y otros alimentos procesados. Su sistema de doble eje mezclador con paletas permite incorporar de manera uniforme carnes, condimentos, aditivos y salmueras, garantizando una mezcla consistente y de alta calidad. Equipada con una puerta de descarga inferior, facilita el vaciado directo hacia un carro Buggy.

APLICACIONES



Carne molida



Embutidos



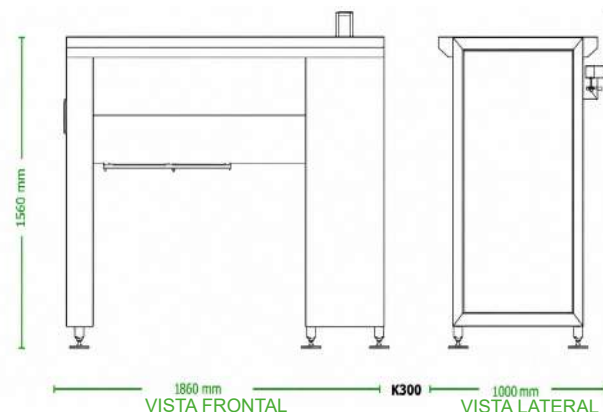
Quesos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
MOTOR	5 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	300 kg (carga útil máx)
CAPACIDAD DEL TANQUE	500 L
DIMENSIONES	1000x1860x1560 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Constante

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Conserva la textura y calidad de la carne durante el mezclado



Reduce los tiempos de preparación y mejora la productividad



Sistema de doble eje mezclador con paletas de alta eficiencia

MEZCLADORA AL VACÍO HM-750

Mezcla homogénea, mayor rendimiento y calidad

Mezcladora al vacío HM-750 diseñada para el mezclado homogéneo de productos cárnicos y distintos tipos de rellenos, fabricada en acero inoxidable tipo 304, garantizando higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria. Incorpora un sistema de doble eje de mezcla con paletas inclinadas, que genera un movimiento circular uniforme del producto, mejorando la calidad de la mezcla. Su operación bajo condiciones de vacío permite obtener mejor textura y consistencia, optimizando el rendimiento del proceso.

APLICACIONES



Carne molida



Embutidos



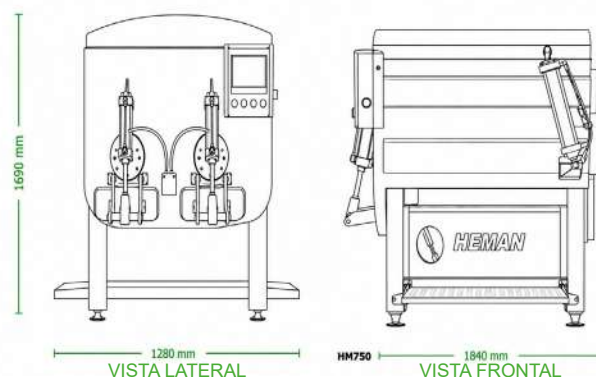
Quesos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
VOLUMEN	750 L
CAPACIDAD	≥ 500 kg/ciclo
POTENCIA TOTAL	12 hp
NIVEL DE VACÍO	-0.06 a -0.08 MPa
PESO	900 kg
PRESIÓN DE AIRE	≥ 87 psi
DIMENSIONES	1840x1280x1690 mm
VELOCIDAD DE ROTACIÓN	VARIABLE

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Mejor textura y consistencia del producto bajo vacío



Bomba al vacío



Operación eficiente y controlada en procesos industriales



HEMAN

Innovando para Usted...

HEMAN

LÍNEA DE COCCIÓN HEMAN



RESULTADOS
CONSISTENTES



CONSERVA
TEXTURA
Y CALIDAD



COCCIÓN Y
SECADO
UNIFORMES



INCREMENTA
LA
PRODUCCIÓN

HORNO COCEDOR AHUMADOR

HEMAN

Cocción y ahumado uniforme para una producción consistente

Diseñado para realizar procesos de cocción y ahumado de productos cárnicos, proporcionando una distribución uniforme del calor que favorece la calidad, textura y presentación del producto final. Su sistema de calentamiento mediante gas LP permite alcanzar temperaturas de hasta 150 °C, adaptándose a una amplia variedad de aplicaciones en la industria alimentaria.

APLICACIONES



Jamones



Embutidos



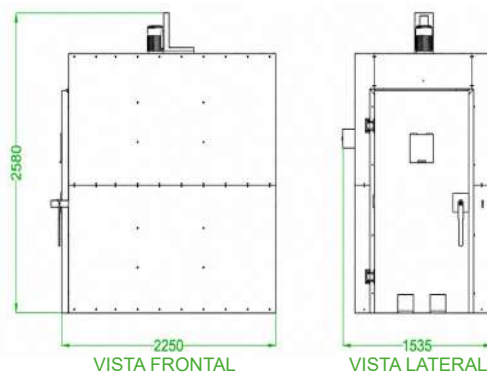
Cárnicos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MOTOR	2 hp
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CONTROL	Manual
ESPACIO ÚTIL	5.2 m³
DIMENSIONES	2250x1535x2580 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos
CALENTAMIENTO	POR MEDIO DE GAS LP

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Sistema de cocción y ahumado para una amplia variedad de productos cárnicos



Operación robusta, segura y confiable para producción continua



Permite cocer carne con o sin hueso, así como embutidos y otros productos cárnicos

HORNO A VAPOR AHUMADOR

HEMAN

Cocción uniforme para productos cárnicos

Diseñado para la cocción uniforme de productos cárnicos mediante un sistema de generación de vapor, favoreciendo la conservación de la humedad, textura y calidad del producto durante el proceso. Equipado con un quemador de gas tipo cañón, intercambiador de calor tipo serpentín y aislamiento térmico en puerta, paredes y techo, proporciona una operación eficiente y confiable.

APLICACIONES



Jamones



Embutidos



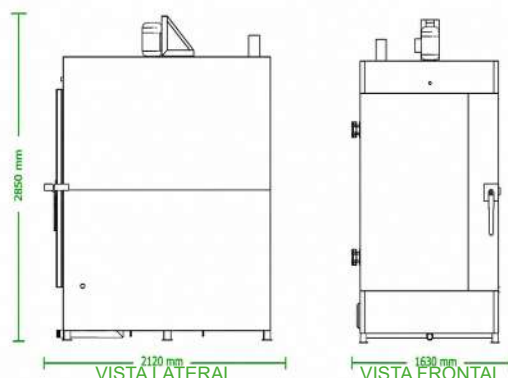
Cárnicos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

TEMPERATURA	Alcanza 150 °C
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CALENTAMIENTO	POR MEDIO DE GAS LP
MOTOR	2 hp
CONTROL	Manual
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos
DIMENSIONES	2120x1630x2850 mm
ESPACIO ÚTIL	3.5 m³

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Favorece la conservación de la humedad, textura y rendimiento del producto



Reduce pérdidas de temperatura gracias a su aislamiento térmico



Permite integrar un sistema de ahumado para desarrollar color, aroma y sabor característicos

HORNO UNIVERSAL COCEDOR-SECADOR

Cocción y secado uniformes en un solo proceso

Horno diseñado para la ejecución de procesos térmicos controlados en la industria alimentaria, permitiendo realizar etapas de cocción, secado y extracción de humedad dentro de una misma cámara de proceso. Su sistema de recirculación de aire y control automático de temperatura y humedad garantiza una distribución uniforme del calor, optimizando la calidad.

APLICACIONES



Jamones



Embutidos



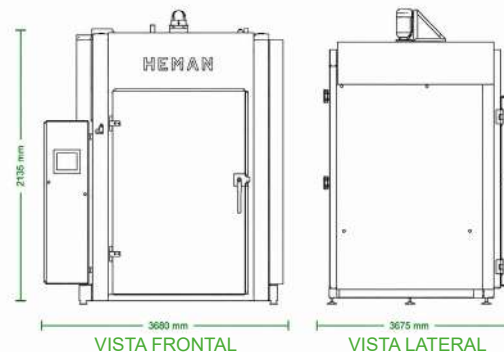
Carne seca

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

CAPACIDAD	3 carros
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	3675x3680x2135 mm
VOLTAJE	440 V
AMPERAJE	32 A
TEMPERATURA MÁXIMA	90 °C
CONSUMO DE AIRE	4 gal/min

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Procesos integrados de cocción, secado y extracción de humedad



Operación segura, eficiente y confiable



Control PLC con pantalla táctil e interfaz gráfica intuitiva



HEMAN

Innovando para Usted...



HEMAN

LÍNEA DE MOLDES Y TRANSPORTE HEMAN



DISEÑOS
ADAPTADOS AL
PROCESO



UNIFORMIDAD
EN CADA PIEZA



REDUCE EL
ESFUERZO
OPERATIVO



FACILITA EL
TRANSPORTE
DE PRODUCTOS

ELEVADOR HIDRÁULICO PARA CARROS BUGGY

Elevación práctica y segura para procesos de carga

Elevador hidráulico diseñado para levantar, transportar y volcar carros Buggy de manera segura y eficiente durante los procesos de producción cárnica. Su sistema de elevación hidráulico facilita la descarga controlada del producto, reduciendo el esfuerzo físico del operador y optimizando el flujo de trabajo en planta. Cuenta con ruedas de alta resistencia y un sistema de anclaje diseñado para acoplarse al Bombo Marinador.

APLICACIONES



Elevación de cárnicos

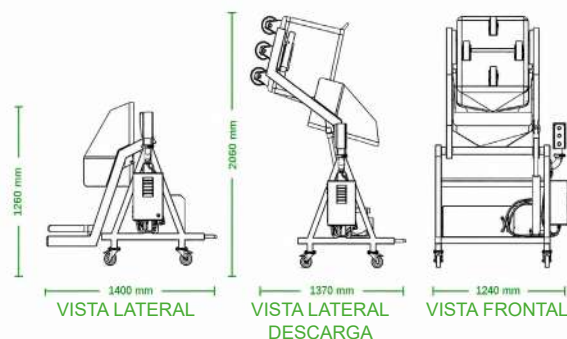


Elevación de líquidos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS	
AMPERAJE	9 amp
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CAPACIDAD DE CARGA	400 kg
DIMENSIONES DE TRABAJO	1400x1240x1260 mm
DIMENSIONES DE DESCARGA	1370x1240x2060 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos
CONTROL	Análogo

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Reduce el esfuerzo físico del operador y mejora la ergonomía



Capacidad de carga de hasta 400 kg



Diseño higiénico, robusto y de fácil limpieza para uso industrial

ELEVADOR VERTICAL PARA BUGGIES CON BASE

Elevación vertical para carga y volteo eficiente

Elevador de columna diseñado para levantar, girar y volcar carros BUGGY200 de forma segura, eficiente y controlada durante los procesos de producción cárnica. Su sistema de elevación por cadena permite posicionar el carro a la altura requerida para realizar la descarga del producto de manera rápida, reduciendo el esfuerzo físico del operador y optimizando el flujo de trabajo. Su diseño incorpora ruedas con freno para facilitar el desplazamiento y brindar mayor estabilidad durante la operación.

APLICACIONES



Elevación de
cárnicos



Elevación de
líquidos



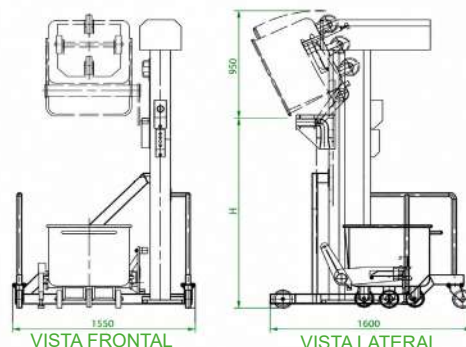
Elevación de
frutas y verduras

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

CONTROL	Análogo
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CAPACIDAD DE CARGA	300 kg
VELOCIDAD DE ELEVACIÓN	5 m/min
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos
DIMENSIONES	1600x1550x (altura de giro + 950 mm)

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Sistema de elevación mediante cadena de alta resistencia



Reduce el esfuerzo físico del operador durante la manipulación del producto



Diseño higiénico, robusto y de fácil limpieza para uso industrial

ELEVADOR VERTICAL PARA BUGGIES SIN BASE

Elevación vertical para carga y volteo eficiente

Elevador de columna diseñado para levantar, girar y volcar carros BUGGY200 de forma segura, eficiente y controlada durante los procesos de producción cárnica. Su sistema de elevación por cadena permite posicionar el carro a la altura requerida para realizar la descarga del producto de manera rápida, reduciendo el esfuerzo físico del operador y optimizando el flujo de trabajo. Su diseño incorpora ruedas con freno para facilitar el desplazamiento y brindar mayor estabilidad durante la operación.

APLICACIONES



Elevación de
cárnicos



Elevación de
líquidos



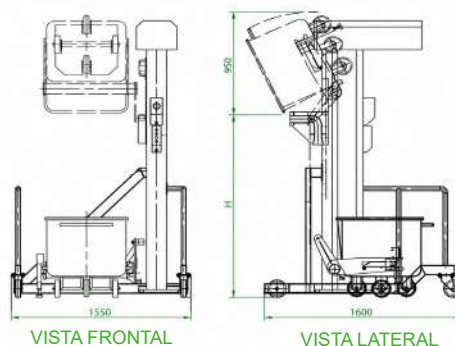
Elevación de
frutas y verduras

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

CONTROL	Análogo
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CAPACIDAD DE CARGA	300 kg
VELOCIDAD DE ELEVACIÓN	5 m/min
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos
DIMENSIONES	1600x1550x (altura de giro + 950 mm)

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Sistema de elevación mediante cadena de alta resistencia



Reduce el esfuerzo físico durante la manipulación del producto



Diseño higiénico, robusto y de fácil limpieza para uso industrial

ELEVADOR HIDRÁULICO PARA CARROS BUGGY

HEMAN

Elevación segura, estable y eficiente para su proceso

Diseñado para levantar y volcar de manera más eficiente el carro BUGGY200 hacia equipos de proceso como bombos marinadores (tumblers), optimizando el flujo de trabajo en planta. Fabricado en acero inoxidable tipo 304, garantiza higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria. Incorpora un sistema hidráulico de alta precisión y un dispositivo de posicionamiento, que permiten una descarga estable, segura y controlada durante la operación.

APLICACIONES



Elevación de cárnicos



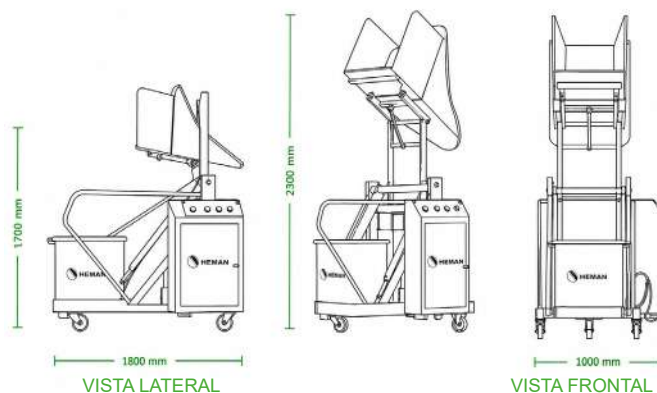
Elevación de líquidos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

POTENCIA	1 hp
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CAPACIDAD DE CARGA	300 kg
PESO	220 kg
PRESIÓN HIDRÁULICA	1450 psi
DIMENSIONES	1800x1000x1700 mm

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Sistema hidráulico de elevación de alta estabilidad



Reducción de esfuerzo operativo y tiempos de carga



Operación estable durante la elevación

CARRO BASCULANTE 2, 3 Y 4 NIVELES

Transporte práctico y seguro para jamones en proceso

Diseñado para el transporte, almacenamiento y manejo de productos cárnicos durante las diferentes etapas del proceso productivo, optimizando el aprovechamiento del espacio y facilitando la movilidad dentro de la planta. Incorpora ruedas de poliamida de alta resistencia y un diseño disponible en 2, 3 o 4 niveles, adaptándose a los requerimientos de producción de cada cliente.

APLICACIONES



Salchichas



Chuletas



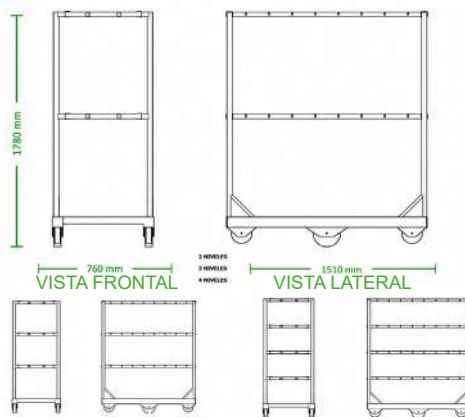
Chorizo

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	2 NIVELES	3 NIVELES	4 NIVELES
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
GANCHOS	100 ganchos	96 ganchos	128 ganchos
DIMENSIONES	1510x760x1780 mm	1510x760x1780 mm	1510x760x1780 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Optimiza el transporte y manejo interno del producto



Alta capacidad de almacenamiento mediante sistema de ganchos



Facilita la organización y manipulación de múltiples piezas simultáneamente

CARRO BUGGY 200 L

HEMAN

Transporte práctico y resistente para procesos de producción

Diseñado para el transporte y almacenamiento de productos cárnicos durante las diferentes etapas del proceso productivo, facilitando el movimiento seguro y eficiente de materia prima entre las distintas áreas de producción. Incorpora ruedas de poliamida de alta resistencia y un diseño con efecto balancín que facilita el vaciado del producto hacia equipos de proceso.

APLICACIONES



Transporte de
cárnicos



Transporte de
frutas y verduras



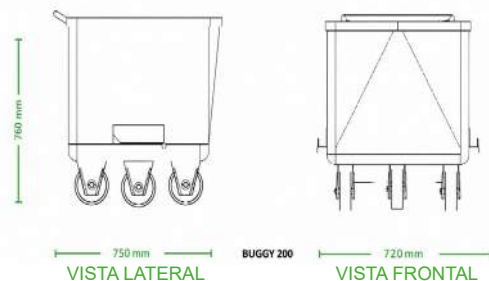
Transporte de
líquidos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	BUGGY 200
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CAPACIDAD	200 L
DIMENSIONES	750x720x760 mm
TIPO DE RUEDAS	Poliamida 6 in
PESO	40 kg

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Facilita el transporte interno de materia prima y producto terminado



Reduce el esfuerzo del operador durante el manejo del producto



Diseño higiénico, resistente y de larga vida útil

CARRO BUGGY 300 L

HEMAN

Transporte práctico y resistente para procesos de producción

Diseñado para el transporte y almacenamiento de productos cárnicos durante las diferentes etapas del proceso productivo, facilitando el movimiento seguro y eficiente de materia prima entre las distintas áreas de producción. Incorpora ruedas de poliamida de alta resistencia y un diseño con efecto balancín que facilita el vaciado del producto hacia equipos de proceso.

APLICACIONES



Transporte de
cárnicos



Transporte de
frutas y verduras



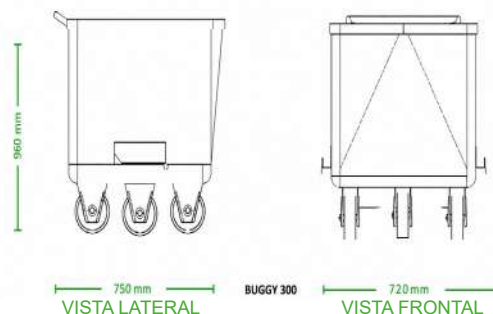
Transporte de
líquidos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	BUGGY 300
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CAPACIDAD	300 L
DIMENSIONES	750x720x960 mm
TIPO DE RUEDAS	Poliamida 6 in
PESO	48 kg

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Facilita el transporte interno de materia prima y producto terminado



Reduce el esfuerzo del operador durante el manejo del producto



Diseño higiénico, resistente y de larga vida útil

TINA DE TRANSPORTE 350 L

HEMAN

Transporte práctico y resistente para procesos de producción

Diseñada para el manejo, almacenamiento y traslado de productos cárnicos durante las diferentes etapas del proceso productivo, facilitando el movimiento seguro y eficiente de grandes volúmenes de materia prima dentro de la planta. Incorpora ruedas de poliamida de alta resistencia y un diseño con efecto balancín que facilita el vaciado del producto cuando la aplicación lo requiere.

APLICACIONES



Transporte de
cárnicos



Transporte de
frutas y verduras



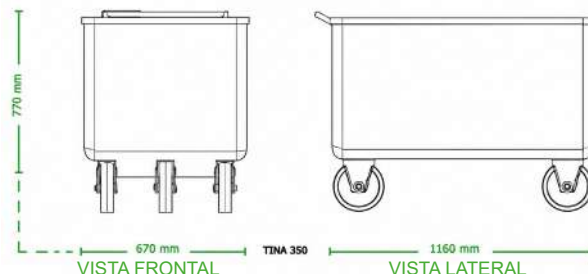
Transporte de
líquidos

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

CAPACIDAD	350 L
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	1160x670x770 mm
TIPO DE RUEDAS	Poliamida 8 in
PESO	58 kg

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Facilita el transporte interno de grandes volúmenes de producto



Estructura resistente para trabajo continuo y larga vida útil



Diseño higiénico, resistente y de larga vida útil

CARRO CAMA BAJA

Movilidad robusta para una operación más eficiente

Diseñado para el transporte seguro y eficiente de cajas, contenedores y otros recipientes utilizados durante las diferentes etapas del proceso productivo. Su diseño de perfil bajo facilita la carga y descarga de materiales, mejorando la ergonomía y optimizando el flujo de trabajo dentro de la planta. Incorpora ruedas de poliamida de alta resistencia que proporcionan un desplazamiento suave y estable.

APLICACIONES



Cajas



Contenedores



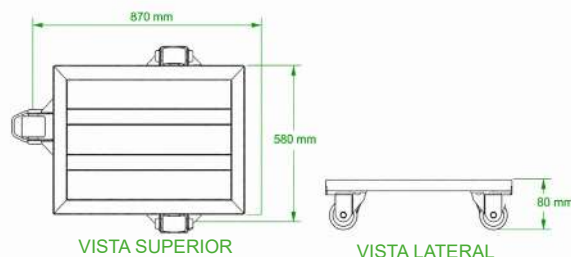
Materiales

FICHA TÉCNICA

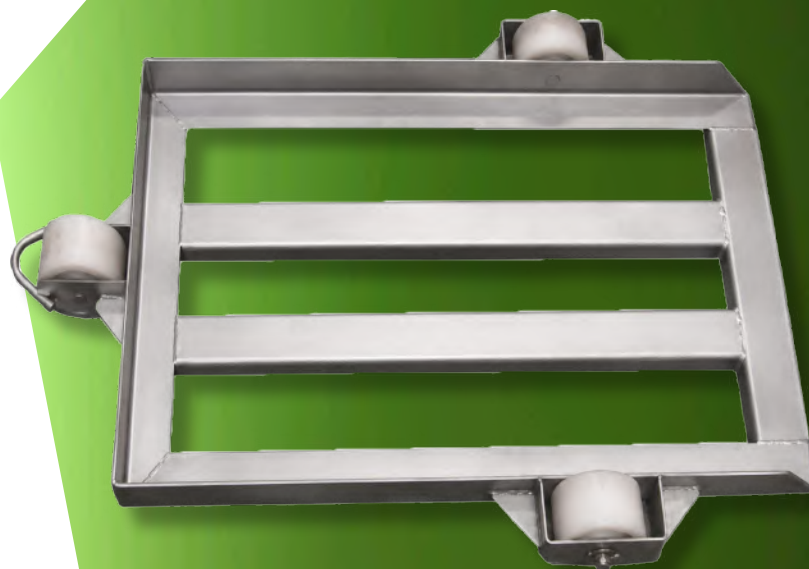
PARÁMETROS TÉCNICOS

CAPACIDAD DE TRANSPORTE	200 kg
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	870x580x80 mm
TIPO DE RUEDAS	Poliamida 6 in
DIMENSIONES A TRANSPORTAR	720x443 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Reduce el esfuerzo del operador durante la manipulación de cargas



Facilita el transporte de moldes, cajas y contenedores dentro de la planta



Diseño higiénico, resistente y de larga vida útil

RACK MULTIMOLDE

Orden, capacidad y eficiencia para procesos de cocción

Diseñado para el transporte, almacenamiento y cocción de productos moldeados en la industria cárnica, optimizando el manejo de múltiples piezas dentro de un solo equipo y favoreciendo una mayor productividad durante el proceso. Su diseño puede fabricarse para moldes ovalados, rectangulares, tipo mandolina y para tocineta, adaptándose a los diferentes requerimientos de producción.

APLICACIONES



Molde mandolina



Molde ovalado



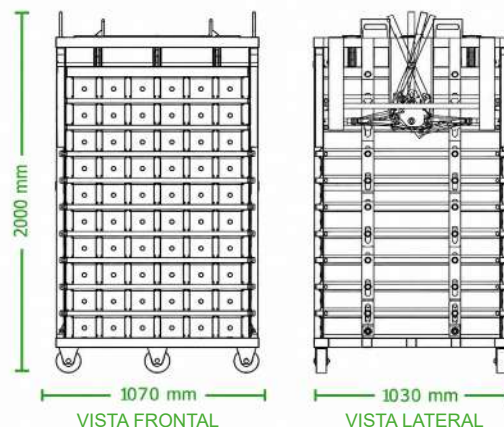
Molde rectangular

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

CAPACIDAD	180 jamones
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	1030x1070x2000 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Optimiza el aprovechamiento del espacio dentro del horno o paila



Incrementa la capacidad de producción al procesar múltiples moldes simultáneamente



Diseño higiénico, resistente y de larga vida útil

MOLDE TIPO MANDOLINA

Uniformidad y calidad en cada pieza

Diseñado para el formado, prensado y cocción de productos cárnicos, permitiendo obtener piezas con una forma uniforme, excelente presentación y alta consistencia entre lotes de producción.

Incorpora resortes de alta resistencia, tapa con doble grapa de cierre y puerto para medición de temperatura durante la cocción. Su diseño proporciona una presión uniforme sobre el producto, favoreciendo una compactación homogénea y un acabado de alta calidad.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



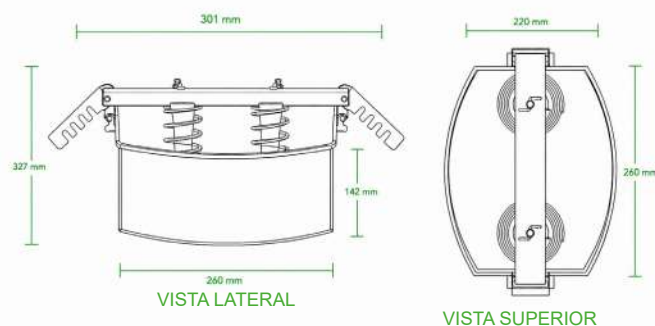
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

CAPACIDAD	5 kg
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES DE PRODUCTO	260x220x142 mm
DIMENSIONES TOTALES	301x220x327 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Incrementa la repetibilidad y consistencia entre lotes de producción



Resortes de alta resistencia para una presión uniforme



Diseño higiénico, resistente y de larga vida útil

MOLDE OVALADO

Moldeo práctico y resistente para procesos de cocción

Diseñado para el formado, prensado y cocción de productos cárnicos, permitiendo obtener piezas con dimensiones uniformes, excelente presentación y mayor consistencia entre lotes de producción. Incorpora resortes de alta resistencia, tapa con doble grapa de cierre y puerto para medición de temperatura durante la cocción. Disponible en versión sencilla o doble.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



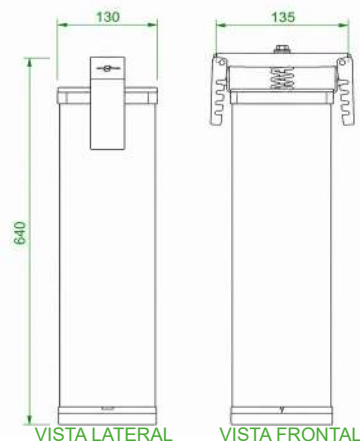
Vacuno

FICHA TÉCNICA

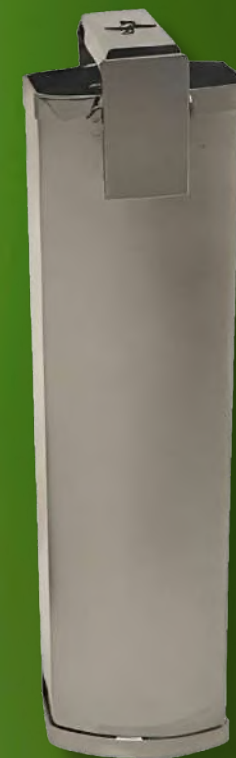
PARÁMETROS TÉCNICOS

CAPACIDAD	5 kg
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	640x135x130 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Facilita el monitoreo de la temperatura durante la cocción



Resortes de alta resistencia para una presión uniforme



Diseño higiénico, resistente y de larga vida útil

MOLDE RECTANGULAR

HEMAN

Forma uniforme para resultados consistentes

Diseñado para el formado, prensado y cocción de productos cárnicos, permitiendo obtener piezas con dimensiones uniformes, excelente presentación y alta consistencia entre lotes de producción. Incorpora resortes de alta resistencia, tapa a presión y puerto para medición de temperatura durante la cocción. Su diseño proporciona una presión uniforme sobre el producto, favoreciendo una compactación homogénea y un acabado de alta calidad.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



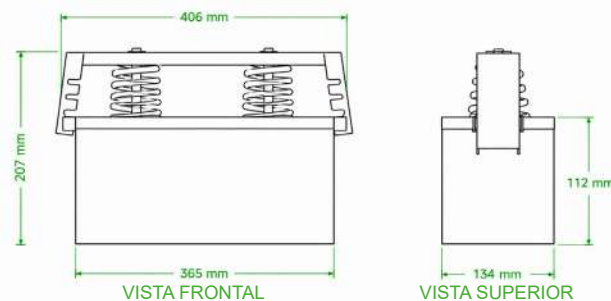
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

CAPACIDAD	5 kg
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES DE PRODUCTO	365x134x112 mm
DIMENSIONES TOTALES	406x134x207 mm

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS

- Incrementa la repetibilidad y consistencia entre lotes de producción
- Resortes de alta resistencia para una presión uniforme
- Diseño higiénico, resistente y de larga vida útil



LÍNEA DE EMPAQUE HEMAN



MEJORA LA
PRESENTACIÓN
DEL PRODUCTO



CONSERVA
TEXTURA
Y CALIDAD



BOMBA DE
VACÍO BUSCH



PROLONGA LA
VIDA ÚTIL DEL
PRODUCTO

TANQUE RETRÁCTIL POR INMERSIÓN

Termoencogido uniforme para un empaque de alta calidad

Diseñado para mejorar la presentación y el acabado final de productos empacados al vacío mediante el proceso de retracción térmica. Su funcionamiento permite que la bolsa retráctil se adapte perfectamente a la forma del producto, proporcionando una apariencia uniforme y una protección tipo segunda piel. Equipado con control digital de temperatura y sensor por sonda, garantiza un proceso térmico preciso y uniforme para obtener empaques de alta calidad.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



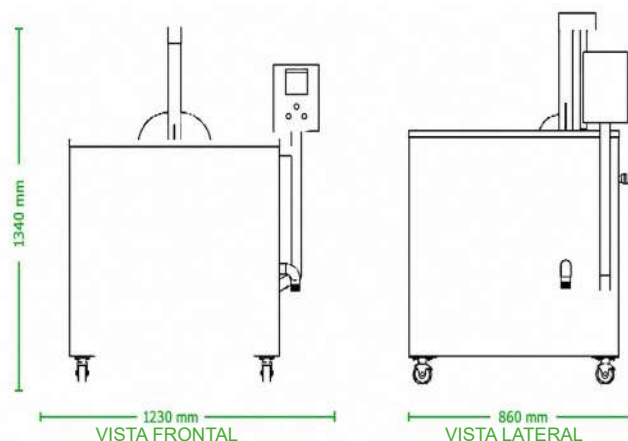
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

SISTEMA	HIDRÁULICO
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	860x1230x1340 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 V 3 fases 4 polos
POTENCIA	15,000 W
ESPACIO ÚTIL	580x780 mm
PROFUNDIDAD	450 mm
SENSOR DE TEMPERATURA	Por sonda

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Mejora significativamente la presentación del producto empacado



Reduce arrugas y variaciones en la bolsa retráctil



Diseño higiénico, robusto y de fácil limpieza para uso industrial

EMPACADORA AL VACÍO DE DOBLE CÁMARA HM-730 Y HM-900

HEMAN

Empaque continuo de alto rendimiento con doble cámara

Diseñada para el sellado y conservación de productos mediante extracción de aire, prolongando la vida útil y manteniendo la calidad del producto. Fabricada en acero inoxidable tipo 304, garantiza higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria. Incorpora un sistema de vacío uniforme en toda la superficie de la cámara, que mejora la estabilidad del proceso y reduce fallas. Su control independiente de temperatura y sellado asegura un cierre confiable, eficiente y de alta calidad en cada ciclo.

APLICACIONES



Cerdo



Aves

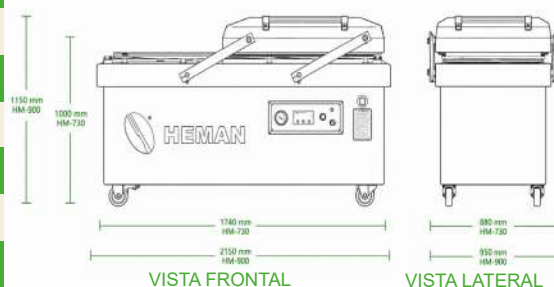


Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS		
MODELO	HM-730	HM-900
DIMENSIONES DE LA CÁMARA	900x840x220 mm	1100x820x220 mm
DISTANCIA ENTRE LAS BARRAS DE SELLADO	700 mm	700 mm
VELOCIDAD DE EMPAQUE	2-5 ciclos/min	5-8 ciclos/min
POTENCIA	3.5 hp	7 hp
BOMBA DE VACÍO	Busch 100	Busch 240
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
LONGITUD DE LAS BARRAS DE SELLADO	730 mm x 4 barras	900 mm x 4 barras
DIMENSIONES	1740x880x1000 mm	2150x950x1150 mm

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Mejora significativamente la presentación del producto empacado



Sellado uniforme y confiable que evita fugas y merma



Fácil limpieza y cumplimiento de estándares sanitarios

TÚNEL CONTINUO DE TERMOENCOGIDO

Termoencogido uniforme para una presentación y protección superior

HEMAN

Un túnel de termoencogido es un equipo industrial que aplica calor controlado a una bolsa o película plástica especial para que se contraiga y se ajuste firmemente alrededor del producto. En la industria cárnica, se utiliza después del envasado al vacío. La pieza de carne, ya sellada en una bolsa termoencogible, pasa por el túnel (generalmente de agua caliente), donde el calor hace que el plástico se adhiera completamente a su forma. Sirve para mejorar la presentación, proteger el producto, reducir la presencia de oxígeno y ayudar a prolongar la vida útil durante su almacenamiento y distribución.

APLICACIONES



Cerdo



Aves



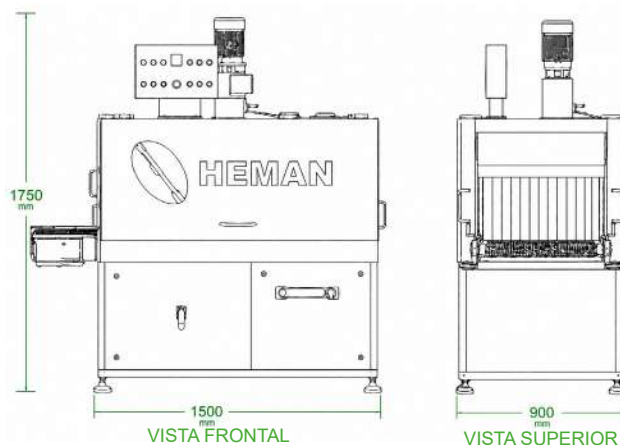
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

SISTEMA	HIDRÁULICO
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES	1500x900x1750 mm
ANCHO MÁXIMO DE PASO	520 mm
ALTURA MÁXIMA DE PASO	250 mm
DIÁMETRO DE SALIDA DE VAPOR	165 mm
NIVEL DE RUIDO	50 dB
PESO	520 kg

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Sistema PLC con pantalla táctil para programación y control del proceso



Bomba de acero inoxidable con protección IP55



Banda transportadora resistente a alta temperatura (PP)

LÍNEA DE OTROS PROCESOS HEMAN



REDUCE
COSTOS
OPERATIVOS



INCREMENTA
LA
PRODUCCIÓN



CONSTRUCCIÓN
EN ACERO
INOXIDABLE



REDUCE
TIEMPOS DE
OPERACIÓN

LAVADORA DE BUCHES Y PATAS

Limpieza eficiente para un proceso más higiénico y productivo

Diseñada para la limpieza eficiente de buches, patas y otras vísceras, proporcionando un proceso uniforme que mejora la presentación y calidad del producto final. Su sistema de tómbola repujada genera una acción de fricción controlada que facilita la remoción de impurezas sin dañar el producto. Incorpora velocidad variable, control de giro y temporizador, permitiendo adaptar el ciclo de lavado a los diferentes requerimientos de producción.

APLICACIONES



Buches



Patas



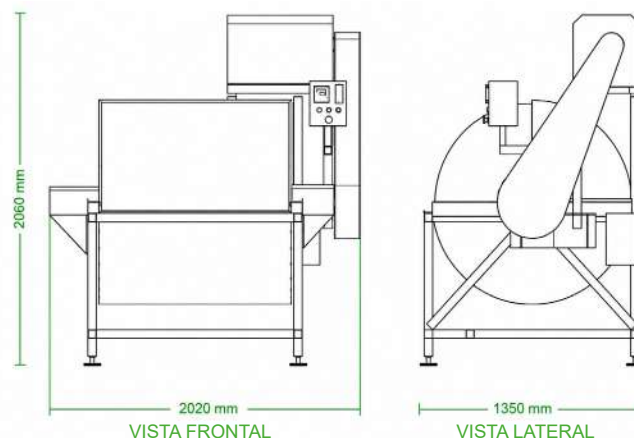
Vísceras

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

MOTOR	5 hp
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
CAPACIDAD DE TRABAJO	400 kg
CONTROL	Análogo
TIPO DE CONEXIÓN	220 V 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Variable
TRANSMISIÓN	Por cadena
DIMENSIONES	2020x1350x2060 mm

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Mejora la limpieza y presentación del producto



Reduce el tiempo de procesamiento en comparación con la limpieza manual



Se adapta a distintos tipos de productos mediante velocidad ajustable

MOLINO DE CARNE HM-32

Alto rendimiento y precisión en cada molienda

Diseñado para operaciones de molienda continua que requieren alto rendimiento, uniformidad de corte y máxima higiene. Su diseño garantiza un funcionamiento estable y confiable, siendo ideal para plantas procesadoras de carne con altos volúmenes de producción. Su sistema de corte de alta precisión y molienda eficiente permite obtener una textura uniforme del producto, preservando su calidad durante el proceso.

APLICACIONES



Cerdo



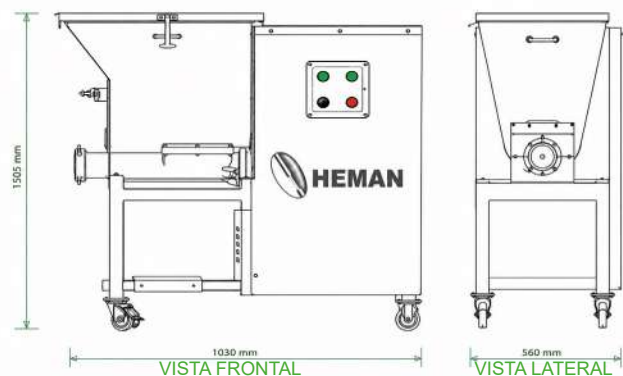
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

POTENCIA	7 hp
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
PESO	270 kg
DIMENSIONES	1030x560x1505 mm
VELOCIDAD DE ROTACIÓN	22 r/min
CAPACIDAD	1200 kg/h

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Molienda uniforme y consistente del producto



Sistema de molienda de alto rendimiento para operación continua



Fácil limpieza y mantenimiento

MOLINO DE CARNE HM-52

Molienda continua, uniforme y de alta capacidad

Diseñado para el procesamiento eficiente de productos cárnicos, equipado con un eje sinfín de gran paso y una amplia boca de alimentación, que garantizan un flujo continuo, uniforme y de alta capacidad productiva. Fabricado completamente en acero inoxidable tipo 304 de grado alimenticio, ofrece alta resistencia a la corrosión, durabilidad y condiciones sanitarias óptimas para la industria alimentaria.

APLICACIONES



Cerdo



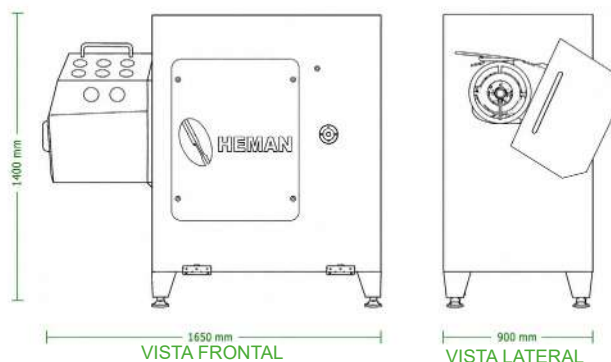
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

POTENCIA	15 hp
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
PESO	600 kg
DIMENSIONES	1650x900x1400 mm
CAPACIDAD	1500 kg/h
VELOCIDAD DE ROTACIÓN	154 r/min

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Alimentación uniforme y mayor eficiencia de producción



Alta capacidad de procesamiento en operación continua



Fácil limpieza y mantenimiento

MOLINO PARA CARNE CONGELADA HM-250

Molienda de alto rendimiento para carne congelada

Molino industrial diseñado para la molienda eficiente de carne congelada, ideal para procesos de alta capacidad en la industria cárnica. Su sistema de alimentación mediante tornillo sinfín de gran diámetro permite un flujo continuo y uniforme del producto, garantizando una operación estable y de alto rendimiento. Fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio, cumple con los estándares de higiene y ofrece alta resistencia a la corrosión.

APLICACIONES



Cerdo



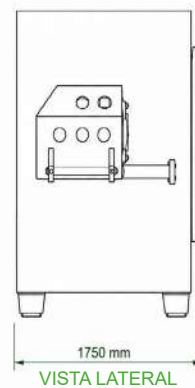
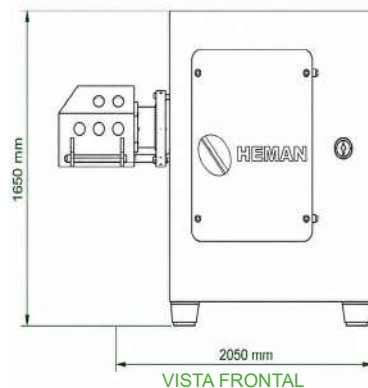
Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

POTENCIA	50 hp
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
PESO	1500 kg
DIMENSIONES	2050×1750×1650 mm
CAPACIDAD	8000 kg/h
VELOCIDAD DE ROTACIÓN	150 – 280 r/min

DIBUJO TÉCNICO



BENEFICIOS



Sistema de alimentación con tornillo sinfín de alta capacidad



Componentes de alta calidad para mayor durabilidad y confiabilidad



Diseño sanitario de fácil limpieza

LÍNEA CONTINUA PARA MOLIENDA DE BLOQUES DE CARNE CONGELADA

Procesamiento continuo desde el bloque congelado hasta la molienda

El proceso inicia con la Cortadora de Bloques de Carne Congelada HM- 400, diseñada para realizar cortes eficientes de carne congelada sin necesidad de descongelación previa. Su sistema de corte con transmisión hidráulica garantiza una operación estable y de alto rendimiento. Posteriormente, el producto es transportado mediante el Elevador de Producto, construido en acero inoxidable de grado alimenticio para un traslado continuo, seguro y eficiente. Finalmente, el proceso concluye con el Molino para Carne Congelada HM-250.

APLICACIONES



Cerdo



Aves

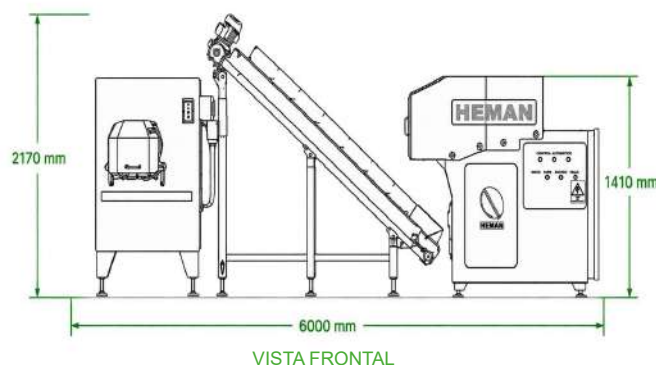


Vacuno

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS			
MÁQUINAS	MOLINO PARA CARNE CONGELADA HM-250	ELEVADOR DE PRODUCTOS	CORTADORA DE BLOQUES DE CARNE CONGELADA HM-400
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
POTENCIA	50 hp	1hp	5 hp
DIMENSIONES GENERALES	2050×1750×1650 mm	2390×715×2170 mm	1500×730×1410 mm
CAPACIDAD	8000 kg/h	CONTINUA	1500 - 2000 kg/h
VELOCIDAD DE ROTACIÓN	150 – 280 r/min	-	-
CICLO DE CORTE	-	-	4 ciclo/min
ALTURA DE TRABAJO	1650 mm	1825 mm	1070 mm
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	990x890 mm	550 mm	600x450x240 mm
DIMENSIONES DE LA BANDA	-	2590x550 mm	-

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS

- Reduce tiempos de operación y mejora la productividad
- Sistema de alimentación con tornillo sin fin
- Banda transportadora de acero inoxidable

MÁQUINA DE HIELO HM-1T

Hielo en hojuelas continuo para un mejor control de temperatura

Equipo diseñado para la producción de hielo en hojuelas, indispensable en procesos de mezclado, masajeado (tumbling) y acondicionamiento de productos cárnicos. Su función principal es contribuir al control de temperatura durante el proceso, evitando el sobrecalentamiento del producto y preservando su calidad, textura y frescura. Gracias a su producción constante, permite mantener condiciones óptimas de trabajo en líneas de proceso continuo.

APLICACIONES



Enfriamiento de salmueras



Proceso de mezclado



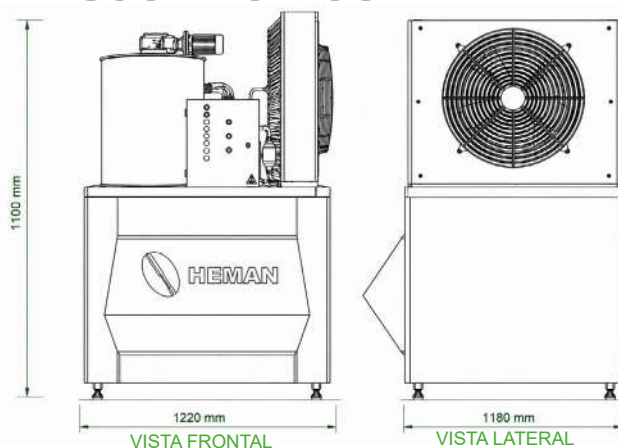
Proceso de masajeo

FICHA TÉCNICA

PARÁMETROS TÉCNICOS

CAPACIDAD	1000 kg/24 h
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE TIPO 304
DIMENSIONES GENERALES	1220x1180x1100 mm
DIMENSIONES DEL CONGELADOR	1210x890x905 mm
DIMENSIONES DE INSTALACIÓN	1320x1180x2005 mm
TEMPERATURA DE CONDENSACIÓN	40 °C
PESO	240 kg
REFRIGERANTE	R 22

DIBUJO TÉCNICO



HEMAN



BENEFICIOS



Apoya la eficiencia y estabilidad operativa



Contribuye a mantener la temperatura adecuada del producto durante el proceso

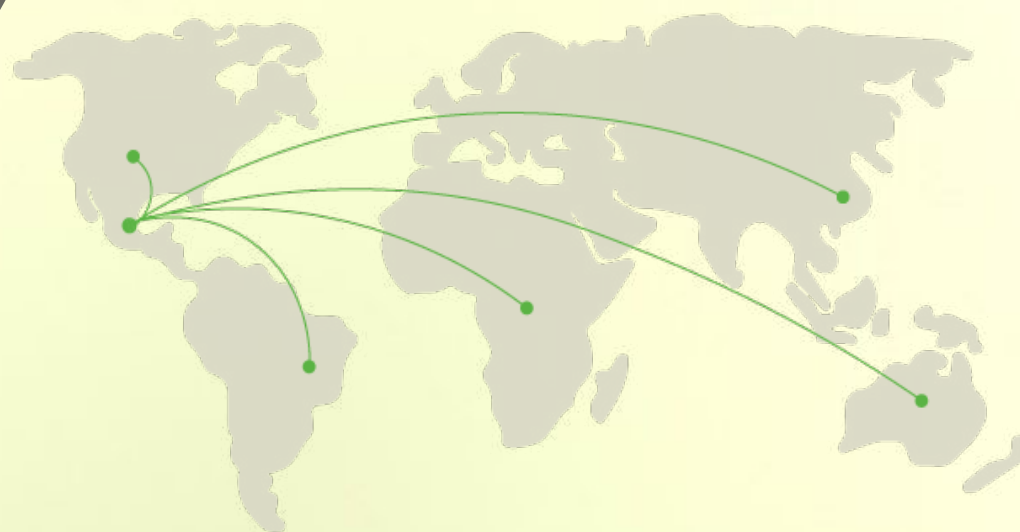


Producción de hielo en hojuelas de forma uniforme por lote

INNOVACIÓN
INGENIERÍA
CONFIANZA
RESULTADOS

HEMAN

INNOVANDO PARA USTED...



VENTAS
(55) 4013 1491



www.heman.com.mx
ventas@heman.com.mx

MAQUINARIA
QUE IMPULSA
TU PRODUCCIÓN