

TX400



innovating together

MAQUINARIA
para la industria
CÁRNICA

V1.1_ES/EN

ALTO rendimiento



En el sector cárnico, compuesto por mataderos, salas de despiece y productos elaborados, nuestro compromiso es claro: brindar soluciones que impulsen a los procesadores de alimentos hacia la excelencia.

En Temic, comprendemos las necesidades del sector y sabemos que es fundamental contar con equipos que cumplan de manera inexcusable con las estrictas normas actuales.

Por todo ello, ofrecemos una gama completa de maquinaria, sistemas y soluciones que aprovechan al máximo la tecnología de vanguardia, incluyendo la automatización y la robótica,

diseñados para satisfacer los rigurosos requisitos de la industria cárnica. Gracias a nuestra experiencia y prestigio, las principales empresas del sector confían en nosotros.

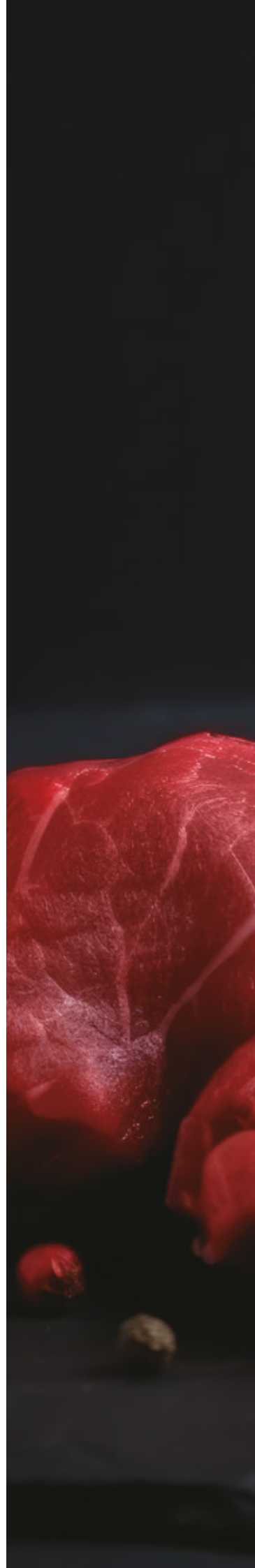
Le proporcionaremos el apoyo y asesoramiento necesarios para llevar a cabo con éxito sus proyectos.

HIGH-PERFORMANCE

In the meat industry, which includes slaughterhouses, cutting facilities, and processed products, our commitment is clear: to provide solutions that drive food processors towards excellence.

At Temic, we understand the sector's needs and know that it is essential to have equipment that unquestionably complies with current stringent regulations.

For all these reasons, we offer a complete range of machinery, systems, and solutions that harness cutting-edge technology, including automation and robotics, designed to meet the rigorous requirements of the meat industry. Thanks to our experience and esteemed reputation, leading companies entrust us as their preferred choice.



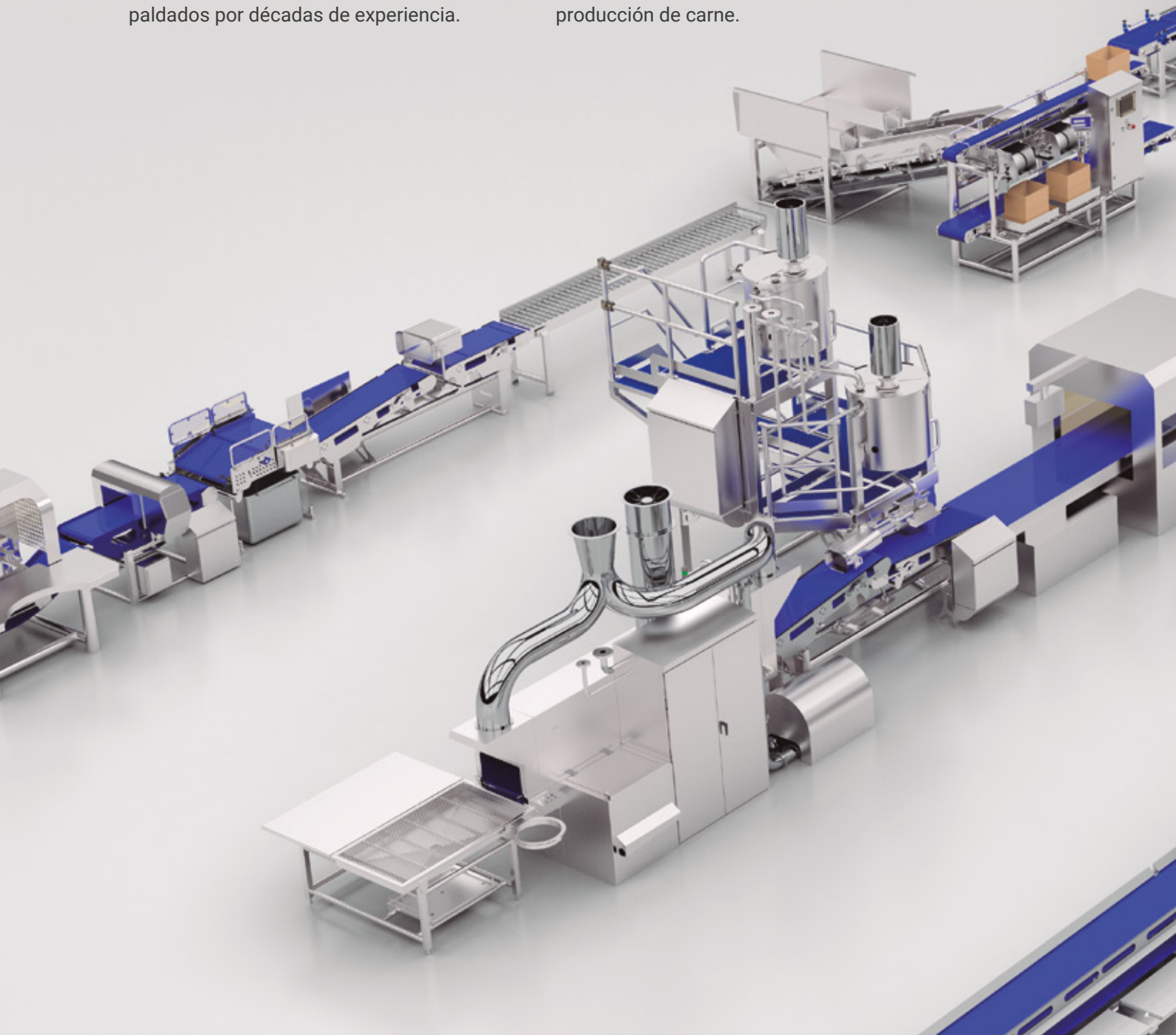


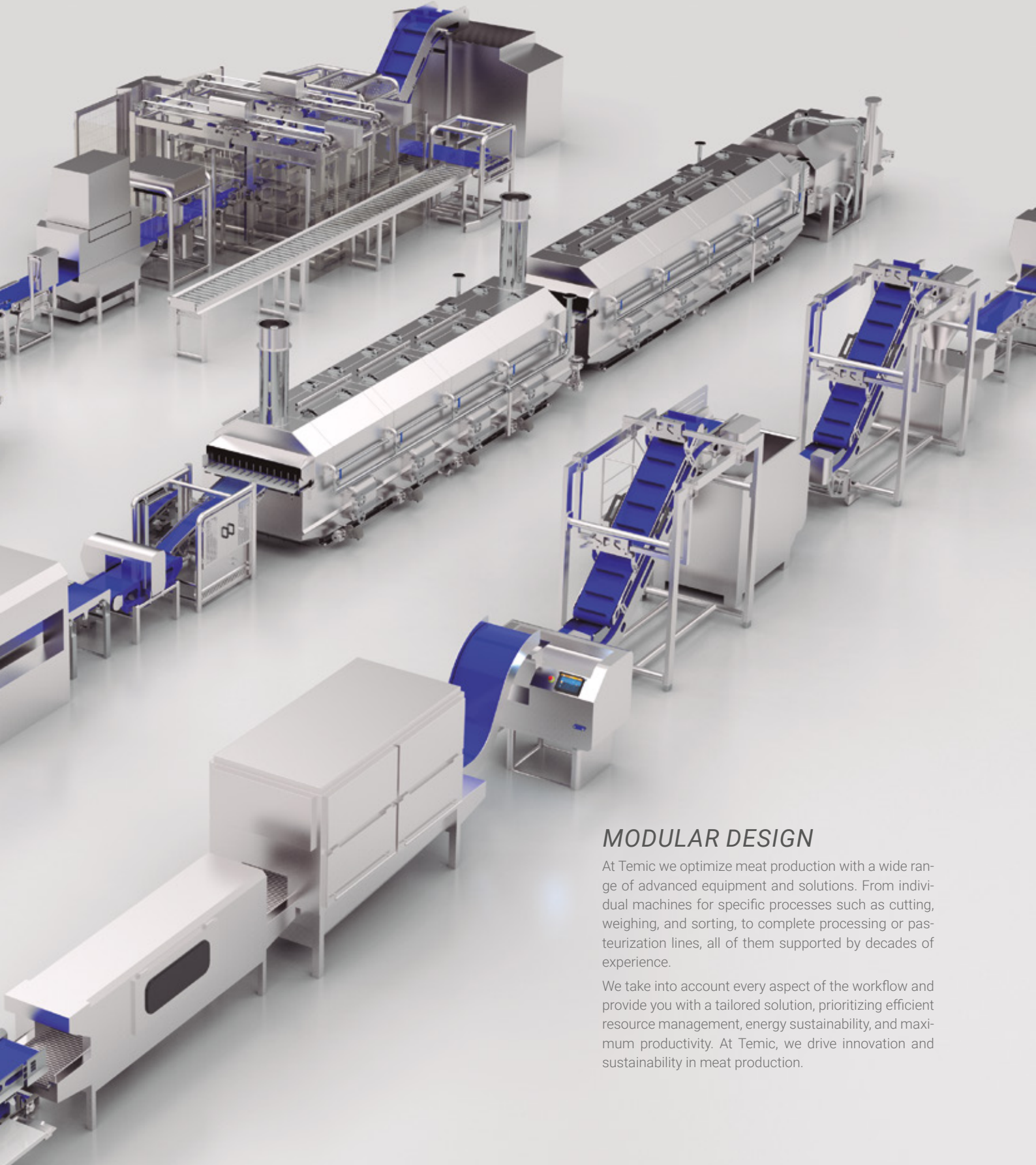
Temic personaliza & proyecta

diseño MODULAR

En Temic optimizamos la producción cárnica con una amplia gama de equipos y soluciones avanzadas. Desde equipos individuales para procesos determinados como corte, pesaje y clasificación, hasta líneas completas de procesamiento o pasteurización, todos ellos respaldados por décadas de experiencia.

Consideramos todos los aspectos del flujo de trabajo y le ofrecemos una solución adaptada a sus necesidades priorizando la gestión eficiente de recursos, la sostenibilidad energética y la máxima productividad. En Temic impulsamos la innovación y la sostenibilidad en la producción de carne.





MODULAR DESIGN

At Temic we optimize meat production with a wide range of advanced equipment and solutions. From individual machines for specific processes such as cutting, weighing, and sorting, to complete processing or pasteurization lines, all of them supported by decades of experience.

We take into account every aspect of the workflow and provide you with a tailored solution, prioritizing efficient resource management, energy sustainability, and maximum productivity. At Temic, we drive innovation and sustainability in meat production.

ÍNDICE máquinas

AUTOMATION & TRADITION

08

MÁQUINAS CORTADORAS

Amplia gama de cortadoras para el despiece y troceado que garantizan una precisión inigualable y mínimas mermas.

CUTTING MACHINES.

A wide range of cutting machines for butchering and slicing that guarantee unparalleled precision and minimal waste.



24

CONTROL DE CALIDAD

Indispensable en cualquier línea de producción.

QUALITY CONTROL

Essential in any production line.



30

CLASIFICADORES

Pesa, cuenta y clasifica lotes con precisión y eficiencia.

CLASSIFIERS

Weighs, counts, and classifies batches with precision and efficiency.





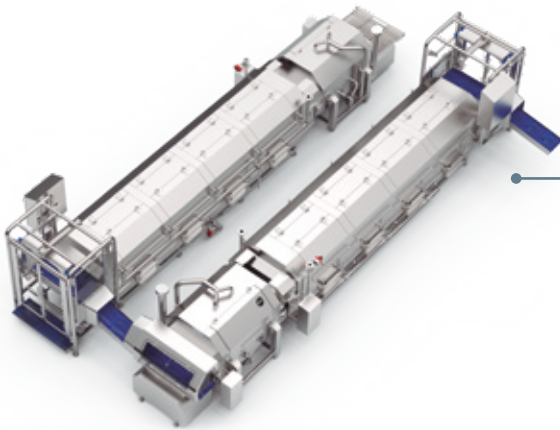
CINTAS DISTRIBUIDORAS

Repartir el producto de una manera uniforme y ordenada.

39

DISTRIBUTORS BELTS

To distribute the product in a uniform and orderly manner.



MAQUINARIA ADICIONAL

Para cada sector y aplicación, TEMIC ofrece una solución.

43

MACHINERY ADDITIONAL

For every sector and application, TEMIC offers a solution.



FINALES DE LÍNEA

Máquinas que facilitan el etiquetado, marcado, embalaje e inspección final de calidad.

49

LINE ENDINGS

Machines that facilitate labeling, marking, packing and final quality inspection.



EQUIPO LIMPIEZA ALTA PRESIÓN

Para mantener altos estándares de higiene y seguridad alimentaria.

55

CLEANING EQUIPMENT

To maintain high standards of hygiene and food safety.

01/ MÁQUINAS CORTADORAS

CUTTING MACHINES

Versatile solutions, from individual machines to high-speed systems for meat cutting and slicing, optimizing performance and sustainability.

Soluciones versátiles, desde equipos individuales hasta sistemas de alta velocidad para corte y troceado de carne, optimizando el rendimiento y sostenibilidad.

CORTADORA DE CRÁNEOS

Concebida para el corte preciso y sin merma de cráneos de porcino, ovino o vacuno.

SKULL CUTTER

Designed for precise, waste-free cutting of skulls.



CORTADORA MÚLTIPLE DE JAMONES

Cortadora inteligente que se basa en el peso fijo para realizar los diferentes cortes.

MULTIPLE HAM CUTTER

Smart cutter that relies on a fixed weight to make various cuts.



CORTADORA DE CODOS

Diseñada para separar la pata del resto del jamón de forma eficiente y segura.

ELBOW CUTTER

Designed to efficiently and safely separate the leg from the rest of the ham.





CORTADORA DE CARCASA

Máquina concebida para separar de forma segura y precisa el costillar del espinazo.

CARCASS CUTTER

Machine designed to safely and accurately separate the ribcage from the spine.

16

CORTADORA DE ESPINAZO

Diseñada para cortar en diferentes segmentos el espinazo del cerdo.

SPINE CUTTER

Designed to cut the pig's spine into various segments.

18



CORTADORA TX

Equipo concebido para realizar el corte longitudinal de productos cárnicos de perfil plano.

TX CUTTER

Smart cutter that relies on a fixed weight to make various cuts.

20



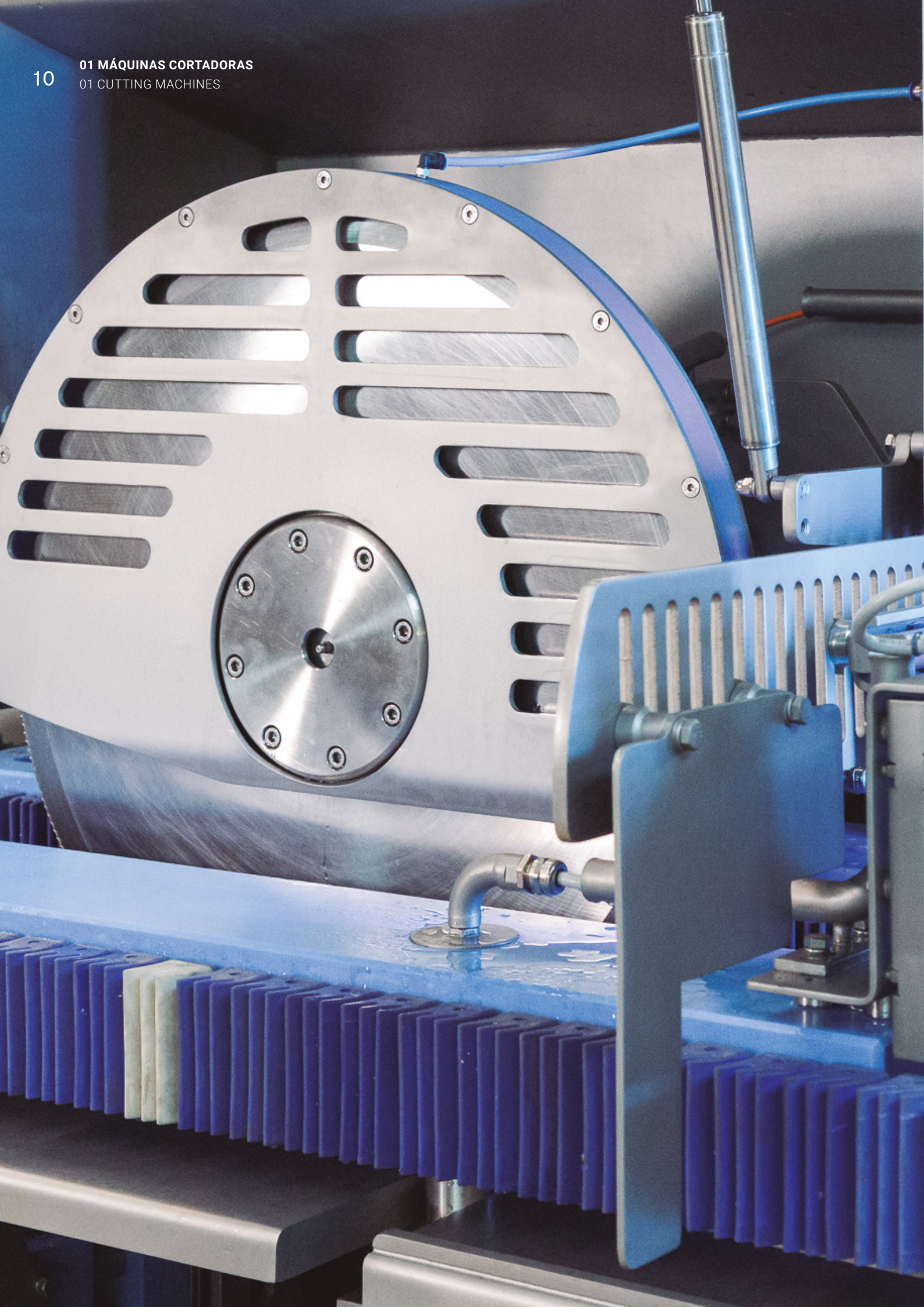
CORTADORA DE DADOS

Cortadora potente y compacta, ideal para producciones medias y espacio mínimo.

DICE CUTTER

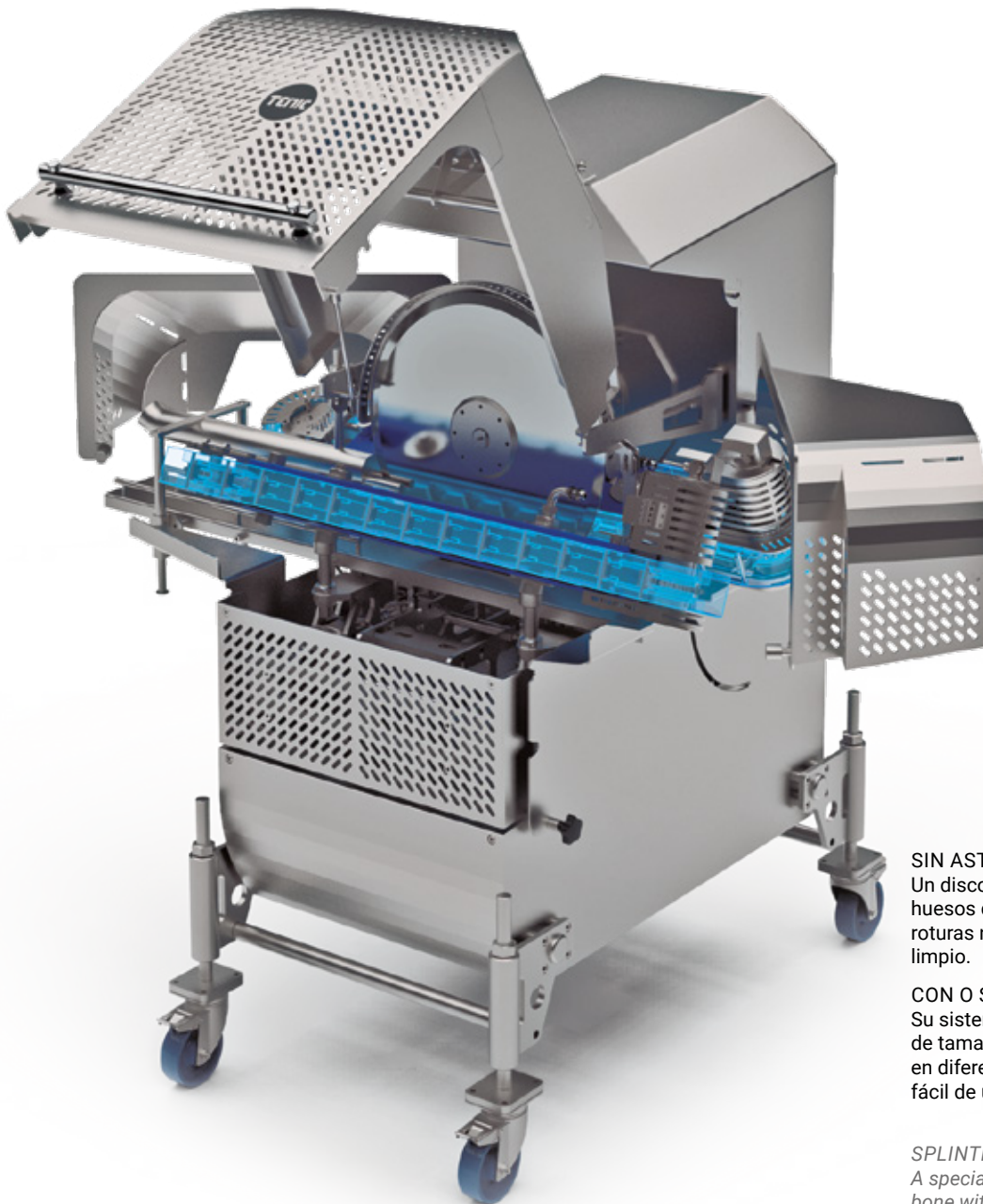
Powerful and compact cutter ideal for medium productions and minimal space.

22



Cortadora de **cráneos**

Solución de alta productividad para el corte de cráneos de forma totalmente automática. Su disco de corte de exclusivo diseño y la aplicación de la más avanzada tecnología consigue un corte longitudinal preciso y de calidad superior. La Cortadora de cráneos está diseñada siguiendo los criterios más exhaustivos de higiene. Su diseño único y el uso mínimo de superficies horizontales garantizan una eficiente limpieza durante el lavado con agua a alta presión.



SKULL CUTTER

High-productivity solution for fully automatic skull cutting. Its uniquely designed cutting disc and the application of advanced technology achieve precise and superior longitudinal cuts. The Skull Cutter is designed with the strictest hygiene criteria in mind. Its unique design and minimal use of horizontal surfaces ensure maximum cleanliness during high-pressure washing.

SIN ASTILLAS & SIN PELIGRO

Un disco especial permite cortar los huesos del cráneo del cerdo sin producir roturas ni serrín, consiguiendo un corte limpio.

CON O SIN CARETA

Su sistema de absorción de variaciones de tamaño permite el corte del cráneo en diferentes formatos. Fácil de instalar, fácil de usar y fácil de limpiar.

SPLINTER-FREE & SAFE

A special disk allows for cutting pork bone without producing fractures or sawdust, achieving a clean cut.

WITH OR WITHOUT A MASK

Its size variation absorption system allows for skull cutting in different formats. Easy to install, easy to use, and easy to clean.

Cortadora **múltiple de jamones**

Este equipo de alta tecnología y productividad superior utiliza un avanzado software de visión artificial para dividir el jamón en cuatro partes, basándose en un peso fijo predeterminado para cada pieza. La carga se realiza de manera sencilla y segura gracias al transportador de alimentación con pinzas articuladas. Los discos de corte de diseño especial se ajustan para alcanzar el peso deseado. Los cortes se recogen y clasifican automáticamente en sus respectivas cajas, eliminando el contacto manual innecesario y garantizando la máxima seguridad para el operador. Esta máquina es ideal para procesadores de volumen mediano a grande.



MULTIPLE HAM CUTTER

This high-tech equipment with superior productivity utilizes advanced artificial vision software to divide the ham into four parts, based on a predetermined fixed weight for each piece. Loading is done easily and safely thanks to the feeding conveyor with articulated grippers. Specially designed cutting discs adapt to achieve the desired weight. The cuts are automatically collected and sorted into their respective boxes, eliminating unnecessary manual contact and ensuring maximum safety for the operator. This machine is ideal for medium to large volume processors.

DISCOS DE CORTE

El exclusivo diseño de los discos garantizan un corte limpio, sin mermas ni serrín.

VISIÓN ARTIFICIAL

El avanzado software de visión artificial escanea cada pieza para adaptar los cortes al peso fijo.

TRANSPORTADOR DE CARGA

Las pinzas articuladas permiten una carga del jamón cómoda y segura.

TRANSPORTADOR DE SALIDA

Los diferentes cortes son clasificados automáticamente.

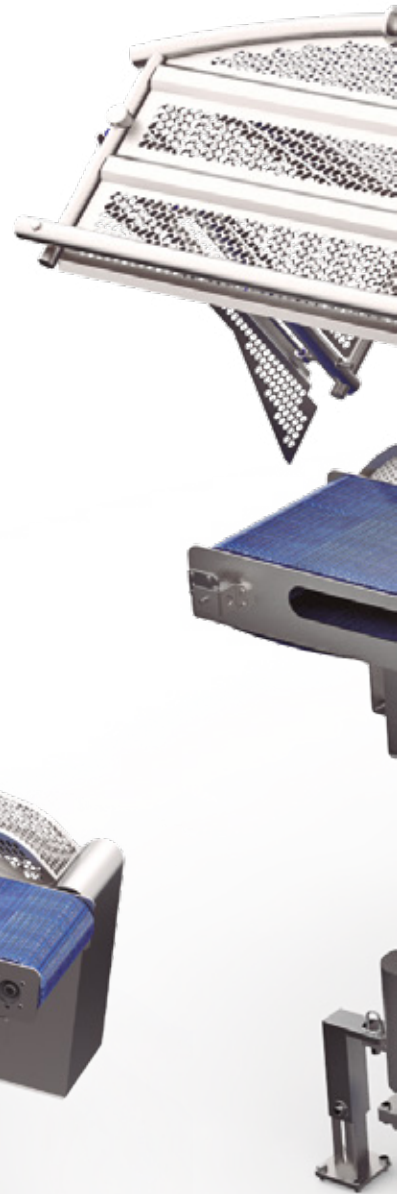
- Los beneficios de la Cortadora Múltiple de jamón:
- » Utiliza la mitad del espacio que otros sistemas de corte.
 - » Uso seguro para el operador.
 - » Sin contacto manual después de la separación.
 - » Tamaño y peso consistente en los diferentes cortes.
 - » Menos componentes mecánicos.
 - » Corte limpio, sin merma ni serrín.

The benefits of the Multiple Ham Cutter:

- » *Uses half the space compared to other cutting systems.*
- » *Safe for operator use.*
- » *No manual contact after separation.*
- » *Consistent size and weight in various cuts.*
- » *Fewer mechanical components.*
- » *Clean cutting, no waste or sawdust*

Cortadora de **codos**

La cortadora de codos garantiza una separación segura de la pata del jamón. El operador carga el jamón en el transportador, guiado por un láser que indica el punto de corte. El exclusivo sistema de pinzas articuladas permite una carga segura y se cierra cuando el jamón está en la zona protegida. La separación se lleva a cabo mediante un disco especial para un corte limpio. Después del corte, las pinzas se abren en la salida, almacenando automáticamente las patas y evitando el contacto manual innecesario, garantizando la seguridad del operador.



ELBOW CUTTER

The elbow cutter ensures a safe separation of the ham shank. The operator loads the ham onto the conveyor, guided by a laser indicating the cutting point. The exclusive articulated gripper system allows for safe loading and closes when the ham is in the protected area. Separation is carried out using a special disk for a clean cut. After cutting, the grippers open at the exit, automatically storing the shanks and avoiding unnecessary manual contact, ensuring operator safety.

PROTECCIÓN DEL DISCO

La protección de gran formato permite el acceso fácil para realizar operaciones de limpieza y mantenimiento.

TRANSPORTADOR DE CARGA

Las pinzas articuladas permiten una carga segura y sencilla de los jamones.

DISEÑO HIGIÉNICO

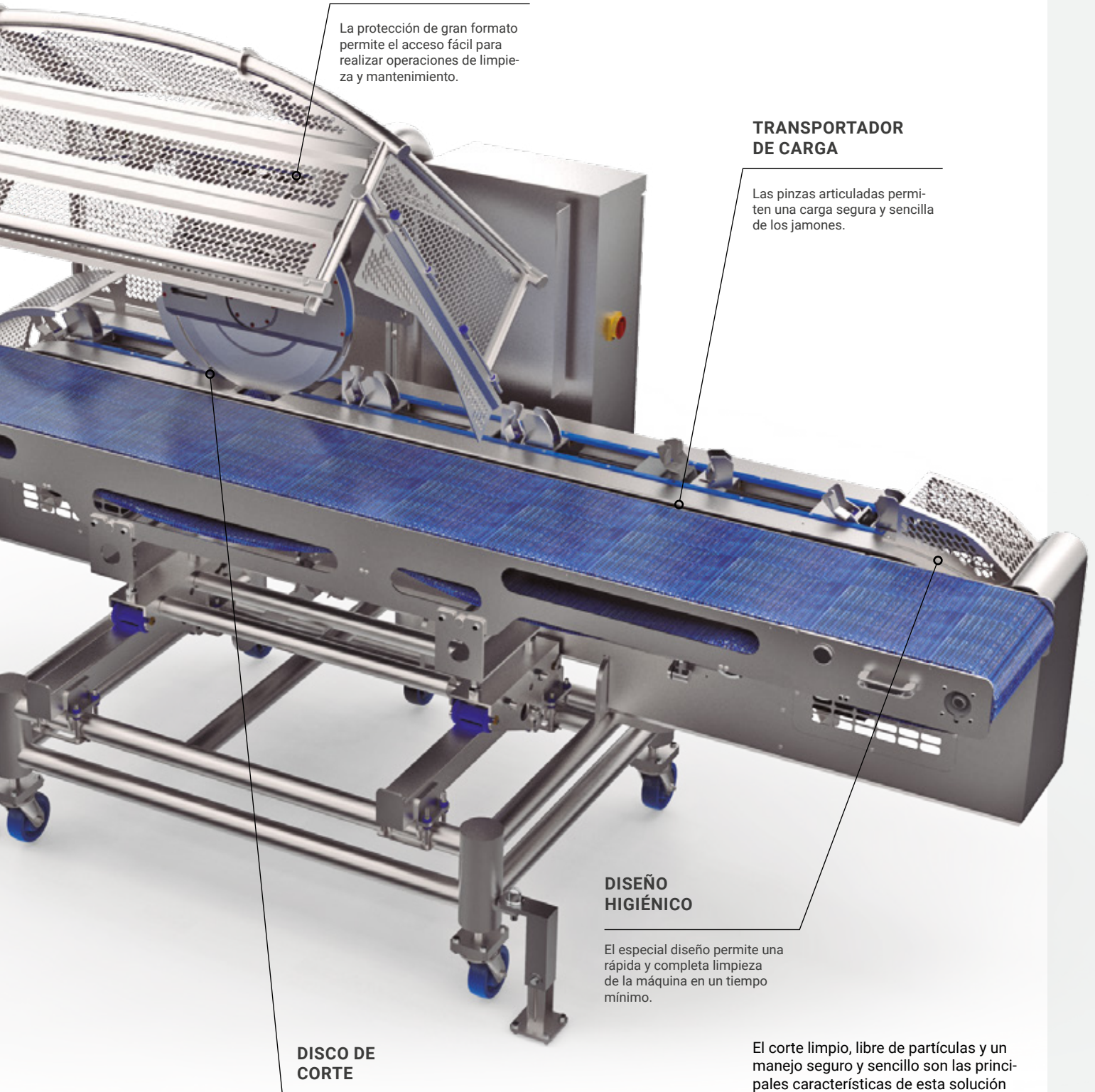
El especial diseño permite una rápida y completa limpieza de la máquina en un tiempo mínimo.

DISCO DE CORTE

El diseño único del disco de corte con dentado especial de larga durabilidad garantiza un corte libre de impurezas.

El corte limpio, libre de partículas y un manejo seguro y sencillo son las principales características de esta solución que además garantiza un producto final de tamaño consistente.

The clean, particle-free cut, along with safe and simple handling, are the main features of this solution, which also ensures a final product of consistent size.



Su disposición en línea permite la carga por un único operario, aumentando significativamente su rendimiento.

Its in-line layout allows loading by a single operator, significantly increasing its performance.





CORTADORAS
**ESPINAZO
+ CARCASA**

TÁNDEN

Cortadora de **carcasa**

Nuestra solución de corte para costillas emplea ruedas de tracción que aplican presión controlada a lo largo del espinazo, exponiendo completamente las costillas en la parte inferior de la guía. Un disco de corte ajustable con microdentado preciso asegura cortes exactos, reduciendo significativamente las pérdidas y mejorando

la rentabilidad. Garantizamos cortes limpios, sin residuos ni serrín, ajustables por encima o por debajo del 'Doble hueso', en un proceso rápido, eficiente y confiable con resultados uniformes. El sistema logra un corte con un margen mínimo de 2 mm, prácticamente aprovechando completamente la tira de costilla. Ade-

más, es fácilmente ajustable para diferentes lotes. La apariencia final mejora al evitar partículas o astillas, comunes en otros cortes con sierra que tienden a oxidarse y resultar poco estéticos. Aumentamos la productividad y los beneficios al convertir productos menos valiosos en carne de primera calidad.



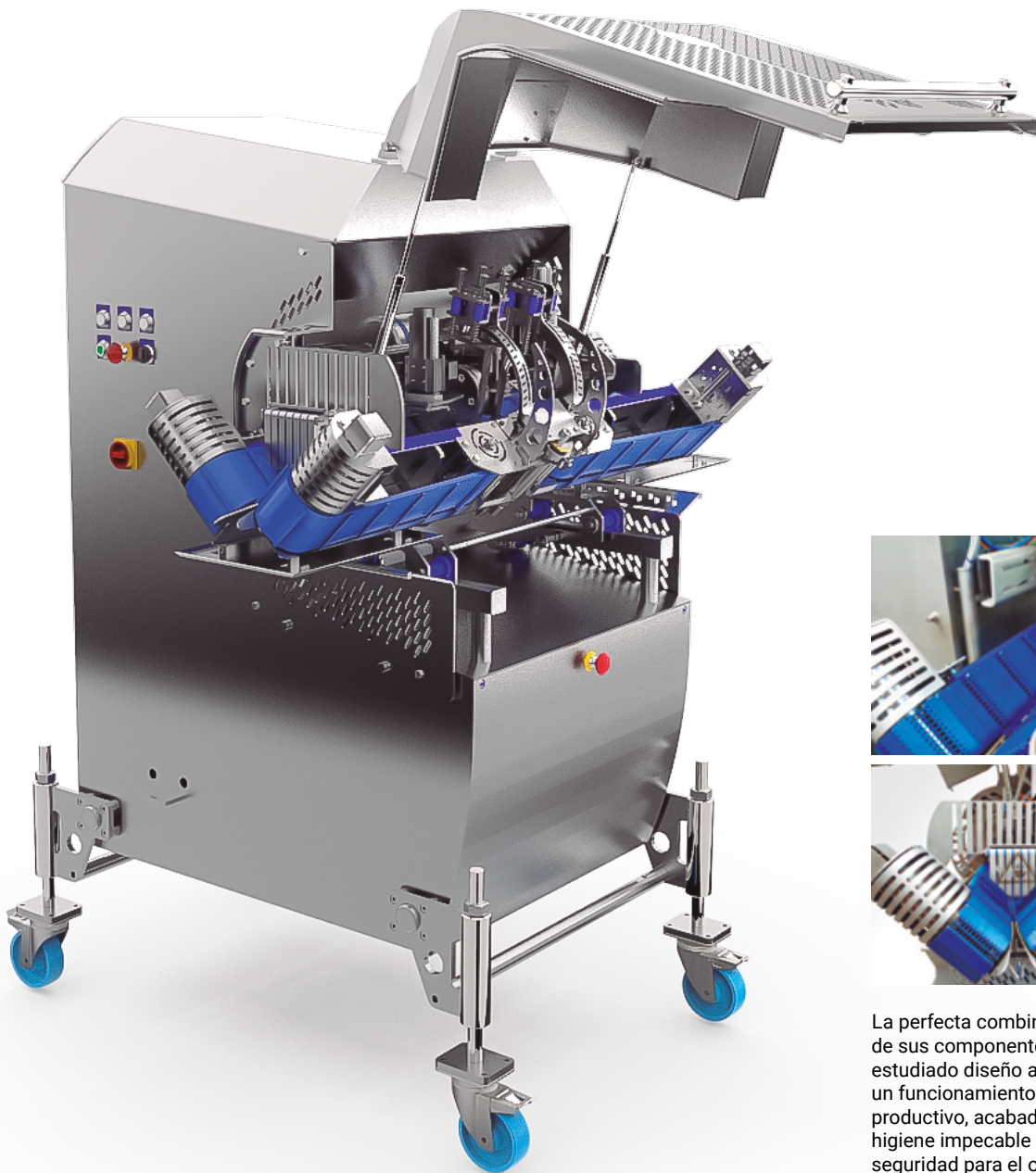
CARCASS CUTTER

Our rib cutting solution uses traction wheels that apply controlled pressure along the spine, fully exposing the ribs on the underside of the guide. An adjustable cutting disc with precise micro-serrations ensures precise cuts, significantly reducing losses and improving profitability. We guarantee clean cuts, without residue or sawdust, adjustable above or below the 'Double bone', in a fast, efficient, and reliable process with consistent results. The system achieves a cut with a minimum margin of 2 mm, practically utilizing the entire rib strip. Additionally, it is easily adjustable for different batches. The final appearance improves by avoiding particles or splinters, common in other saw cuts that tend to oxidize and become aesthetically displeasing. We increase productivity and profits by turning less valuable products into premium-quality meat.



Cortadora de **espinoza doble disco**

Esta máquina logra un corte uniforme sin residuos ni serrín, mejorando la presentación del producto. La Cortadora de doble disco de espinoza permite cortar el espinoza en varios tamaños según se requiera. Aumentamos la productividad y los beneficios al utilizar uno o dos discos según la producción. Eliminamos procesos intermedios, reduciendo costes y riesgos de contaminación y accidentes laborales.



SPINE CUTTER

This machine achieves a uniform cut without residues or sawdust, enhancing product presentation. The Double Spine Disc Cutter allows for cutting the spine into various sizes as needed. We increase productivity and profits by using one or two discs depending on production. We eliminate intermediate processes, reducing costs and the risks of contamination and workplace accidents.

La perfecta combinación de sus componentes y su estudiado diseño aseguran un funcionamiento altamente productivo, acabados perfectos, higiene impecable y total seguridad para el operador.

The perfect combination of its components and its well-thought-out design ensure highly productive operation, perfect finishes, impeccable hygiene, and complete operator safety.

Cortadora **costilla TX**

La Cortadora de Costilla TX ha sido diseñada desde su concepción para ofrecer un rendimiento excepcional y permitir una higienización impecable. Los cortes son precisos y limpios gracias a los discos microdentados. Es versátil y fácil de usar, garantiza la seguridad del operador y tiene bajos costes de mantenimiento. La Cortadora satisface la demanda actual del mercado al proporcionar productos cárnicos de alta calidad y presentación impecable, generando confianza en los clientes.



Discos extraíbles e intercambiables posibilitan una gran variedad de formatos con un tiempo de parada mínimos y una alta productividad.

Removable and interchangeable discs allow for a wide variety of formats with minimal downtime and high productivity.

RIB CUTTER TX

The Rib Cutter TX has been designed from the outset to offer exceptional performance and allow for impeccable hygiene. The cuts are precise and clean thanks to the micro-serrated blades. It is versatile and easy to use, ensuring operator safety and low maintenance costs. The Cutter meets the current market demand by providing high-quality meat products with impeccable presentation, generating confidence in customers.



PUERTAS DE SEGURIDAD

La protecciones gran formato posibilitan el acceso a cualquier elemento de la máquina.

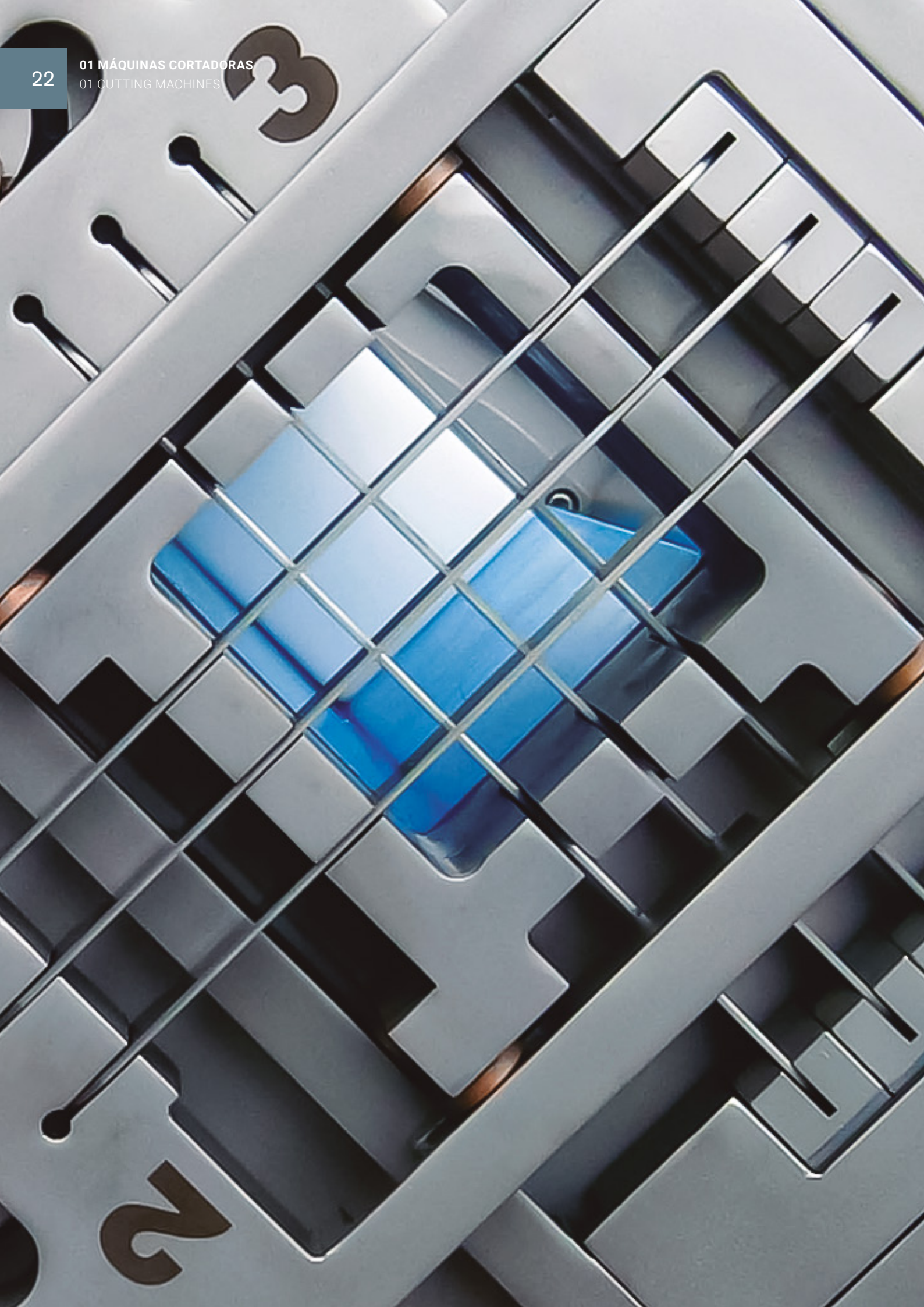
DISCOS DE CORTE

Las diferentes combinaciones de discos de corte posibilitan una gran variedad de formatos de producto.

MÁQUINA HIGIÉNICA

El concepto de máquina higiénica cobra una nueva dimensión gracias a los transportadores abatibles.





Cortadora de **dados**

Máquina concebida para el corte de productos en dados de diferentes formatos. Los cabezales porta-cuchillas intercambiables permiten cortes de diversos tamaños, con tiempos de sustitución mínimos, garantizando un rendimiento y precisión óptimos. El cabezal de corte de alta calidad puede manejar cortes de hasta 110 x 110 mm, ideal para procesar quesos, embutidos, cocidos o jamón, asegurando resultados excepcionales. Su diseño ergonómico reduce los tiempos de carga, facilita el cambio rápido de productos y agiliza los procesos de limpieza después de cada turno. La compresión automática del producto garantiza cortes estables y dados uniformes. Una solución perfecta para producciones medianas en espacios reducidos.



DICE CUTTER

Machine designed for cutting products into various-sized dice. Interchangeable knife holder heads allow for cuts of different sizes, with minimal replacement times, ensuring optimal performance and precision. The high-quality cutting head can handle cuts of up to 110 x 110 mm, making it ideal for processing cheeses, sausages, cooked meats, or ham, ensuring exceptional results. Its ergonomic design reduces loading times, facilitates quick product changes, and streamlines cleaning processes after each shift. Automatic product compression ensures stable cuts and consistent, reliable dice. A perfect solution for medium-scale production in confined spaces.



02/ CONTROL DE CALIDAD

QUALITY CONTROL

Good quality control is essential in any production line to ensure that the final product reaches the consumer in the best conditions and without any health risks.

Un buen control de calidad es indispensable en cualquier línea de producción con tal de asegurar que el producto final llega al consumidor en las mejores condiciones posibles y sin riesgo para su salud.

ESTACIÓN CONTROL CALIDAD - PRODUCTO FRESCO -

Verifica mediante dos cámaras hiperespectrales, el control de calidad de producto fresco.

QUALITY CONTROL STATION - FRESH PRODUCT -

Verifies the quality control of fresh product using two hyperspectral cameras.



ESTACIÓN CONTROL DE CALIDAD - BARQUETAS -

Control del producto de su etiquetado, la serigrafía y el retractilado.

QUALITY CONTROL STATION - TRAYS - Product control, labeling, screen printing and shrink wrapping.



CONTROL DE CALIDAD DEEP LEARNING - ERGONOMICO -

Sistema móvil de inspección artificial de alta precisión.

DEEP LEARNING QUALITY CONTROL - ERGONOMIC - High precision mobile artificial inspection system.



26

28

29



PRECISIÓN

Detección de imperfecciones o materiales no deseados, garantizando así la máxima calidad posible de los productos.

PRECISION

Detection of imperfections or unwanted materials, ensuring the highest product quality.

Estación control de producto fresco

Sistema diseñado para verificar, mediante dos cámaras hiperespectrales, el control de calidad de producto fresco. El producto no deseado se discrimina en un carro cúter.



FRESH PRODUCT CONTROL STATION

System designed to verify, using two hyperspectral cameras, the quality control of fresh product. The unwanted product is discriminated in a cutter car.

¿QUÉ ES UNA CÁMARA HIPERESPECTRAL?

Son un tipo de cámaras con una serie de sensores capaces de percibir centenares de longitudes de onda dentro y fuera del espectro visible

Una imagen hiperespectral nos ayuda a ver más allá de lo que ven nuestros ojos y representa información física y química de lo que estamos viendo en tiempo real. Como consecuencia, permite realizar la clasificación de un material sin necesidad de pasar por el laboratorio.

WHAT IS A HYPERSPECTRAL CAMERA?

They are a type of cameras equipped with a series of sensors capable of detecting hundreds of wavelengths within and beyond the visible spectrum.

A hyperspectral image helps us see beyond what our eyes can perceive and represents physical and chemical information about what we are observing in real-time. As a result, it allows for material classification without the need for laboratory analysis.

PANTALLAS DE CONTROL

Conjunto de pantallas de control con la información extraída de las cámaras de visión artificial.

CÁMARA HIPERESPECTRAL

Alojamiento de las cámaras y sus respectiva iluminación regulable, para así, conseguir un resultado optimo.



CINTA ABATIBLE

Cinta discriminadora del producto no deseado.

CARRO CUTTER

Carro extraíble donde se discriminará el producto no deseado.

Estación control de barquetas

Con un sistema de visión artificial bcvision, la nueva estación de control de barquetas está diseñada especialmente para el control de calidad, en la salida de las bandejas de todo tipo de materiales, control del producto de su etiquetado, la serigrafía y el retractilado.

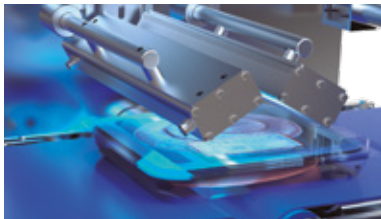
PANTALLA DE CONTROL

Pantallas de verificación visual del operario.

VISIÓN ARTIFICIAL

Amplio rango de inspección mediante cámaras que están ubicados estratégicamente por encima y por debajo de los transportadores.

Wide inspection range using strategically placed cameras above and below the conveyors.



TRAY CONTROL STATION

With a BCNVISION artificial vision system, the new tray control station is specially designed for quality control at the exit of trays of all kind os materials, product control, labeling, screen printing and shrink wrapping.

Control de calidad **Deep Learning**

Sistema de control de calidad diseñado para detectar imperfecciones en el producto y/o materiales no deseados, mediante visión artificial de alta precisión. Su diseño compacto permite que éste pueda moverse sobre distintas cintas transportadoras gracias a sus pies con ruedas.



DEEP LEARNING QUALITY CONTROL

Quality control system designed to detect small imperfections in the product and/or unwanted materials through high-precision artificial vision. Its compact design allows it to be mobile thanks to its wheeled feet.

Conjunto visión artificial e iluminación regulable para poder colocarse en paralelo al transportador.

03/ CLASIFICADORES PESO · LOTES · ESPECIALES

Pesa, cuenta y clasifica lotes con precisión y eficiencia, reduciendo costos laborales. Equipos personalizados para diversas líneas de producción, garantizando fiabilidad e higiene. Fáciles de limpiar y mantener. Compactos y energéticamente eficientes.

CLASIFICADOR UNILATERAL CONFIGURABLE DE 1A5+R

Clasificar por peso piezas de diferentes productos de forma continua.

CONFIGURABLE SINGLE-LANE CLASSIFIER 1A5+R
It classifies pieces of different products by weight continuously.



CLASIFICADOR BILATERAL CONFIGURABLE DE 2X2+R

Clasificar por peso piezas de diferentes productos de forma continua.

CONFIGURABLE BILATERAL CLASSIFIER 2X2+R
It classifies pieces of different products by weight continuously.

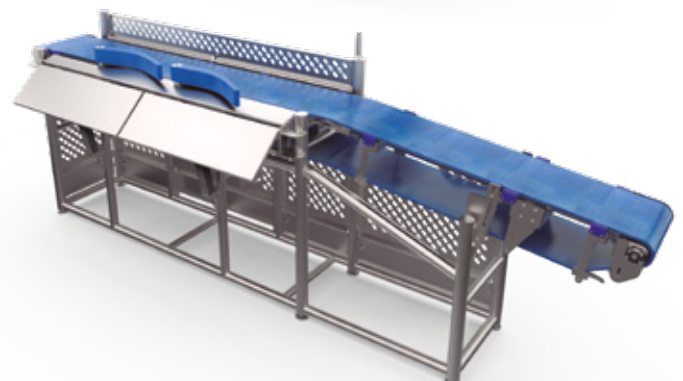


CLASIFICADOR BOX

Los criterios de clasificación se programan previamente según las necesidades del proceso de producción.

BOX CLASSIFIER

The classification criteria are programmed previously according to the production process needs.



32

33

34

WEIGH, LOT AND SPECIAL CLASSIFIERS

Weighs, counts, and classifies batches with precision and efficiency, reducing labor costs. Customized equipment for various production lines, ensuring reliability and hygiene. Easy to clean and maintain. Compact and energy-efficient



CLASIFICADOR 1A3

El Clasificador 1 a 3 es una máquina pensada para colocar en cualquier línea de transporte de producto.

CLASSIFIER 1A3

This classifier is designed to be placed on any product transport line.

34



CLASIFICADOR LACONES

Clasificador especial.

LACON CLASSIFIER

Special classifier.

35



DISCRIMINADOR BASCULANTE

Diseñado para discriminar piezas a partir de una señal externa.

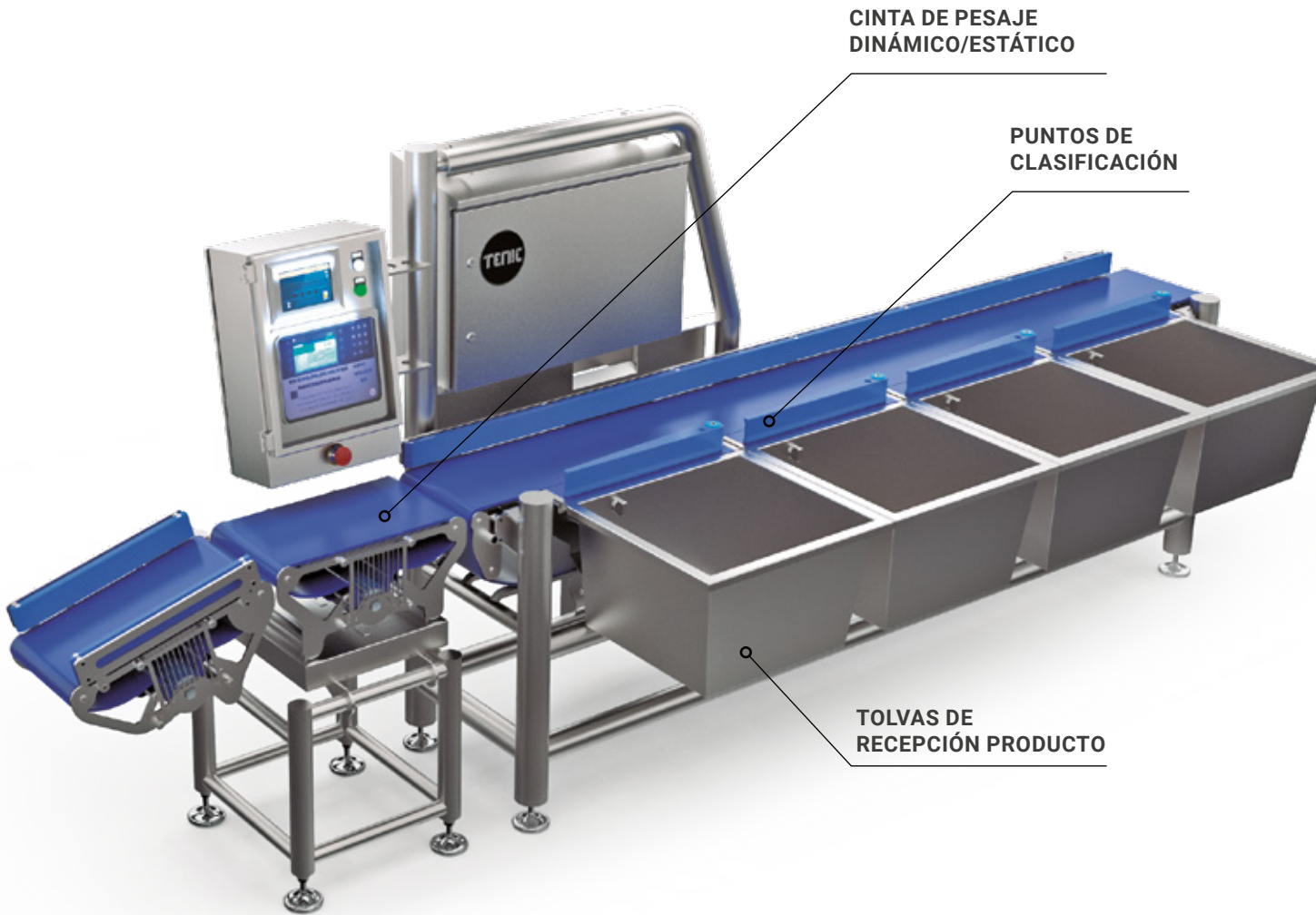
TILTING DISCRIMINATOR

Designed to rule out pieces via external signal.

36

Clasificador **UNILATERAL CONFIGURABLE** de 1A5+R

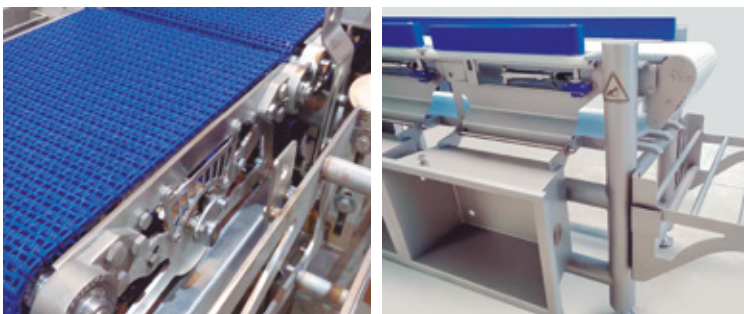
Pesa, cuenta y clasifica con precisión. Este clasificador se adapta a una amplia variedad de productos, reduciendo desperdicios y operaciones de manipulación. Procesa lotes de peso variable o fijo, ahorrando tiempo y costes de producción. Además, recopilan datos para su posterior análisis



CINTA DE PESAJE
DINÁMICO/ESTÁTICO

PUNTOS DE
CLASIFICACIÓN

TOLVAS DE
RECEPCIÓN PRODUCTO

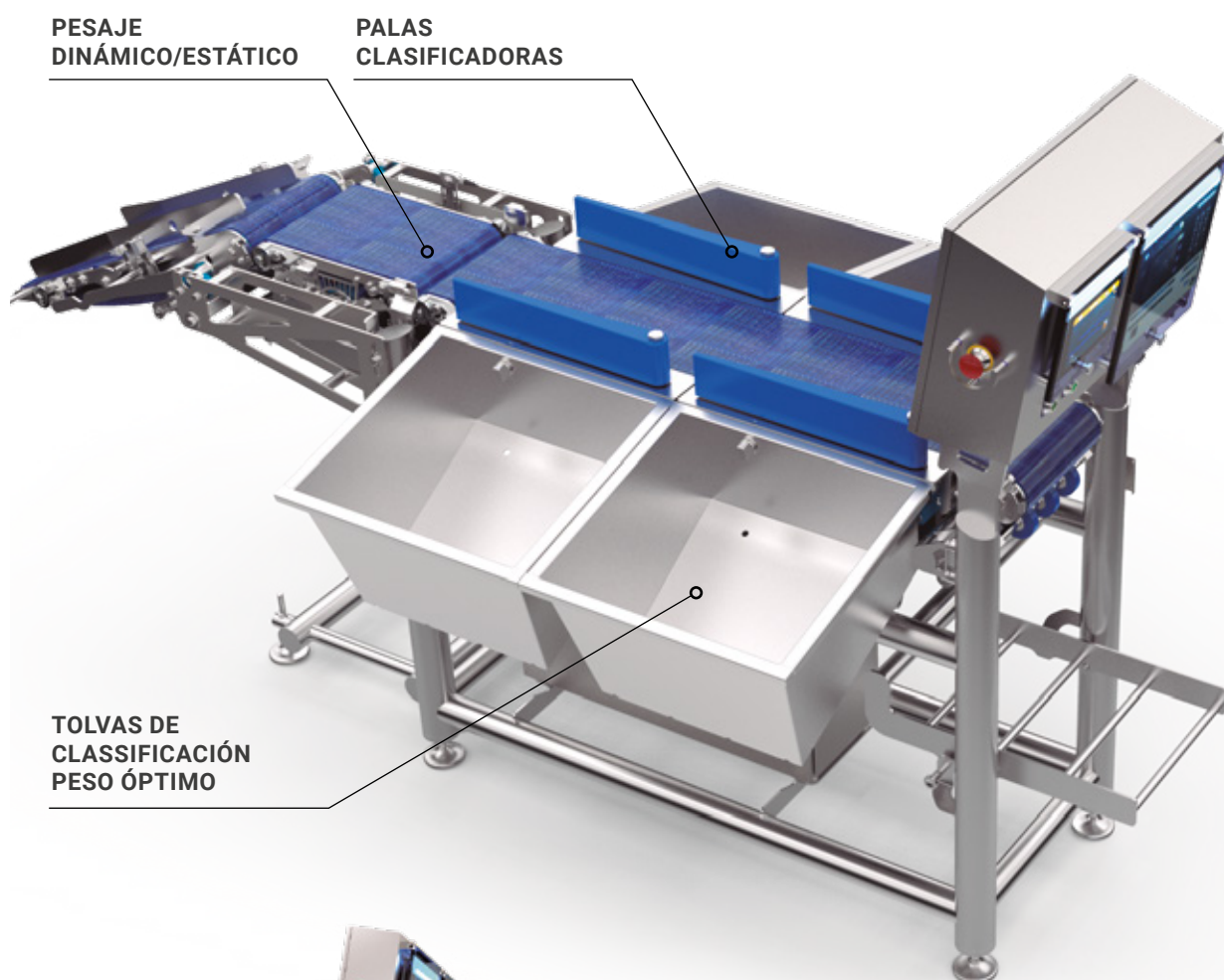


CONFIGURABLE SINGLE-LANE CLASSIFIER 1A5+R

Weighs, counts and classifies with precision. This classifier adapts to a wide variety of products, reducing waste and handling operations. It processes batches with variable or fixed weight, saving time and production costs. Additionally, it collects data for its analysis.

Clasificador **BILATERAL** **CONFIGURABLE** de 2x2+R

Este clasificador bilateral, compacto y de longitud reducida, realiza una clasificación continua dependiendo del peso de las piezas de diversos productos. Está compuesto por tres elementos: un transportador inicial, una cinta de pesaje y un clasificador. La gran ventaja de este sistema de pesaje en continuo, radica en su capacidad para mantener una alta producción sin interrumpir el transporte para llevar a cabo las mediciones de peso.



CONFIGURABLE BILATERAL CLASSIFIER 2X2+R

This compact bilateral classifier, with reduced length, continuously classifies pieces of various products based on their weight. It consists of three elements: an initial conveyor, a weighing belt, and a classifier. The significant advantage of this continuous weighing system lies in its ability to maintain high production rates without interrupting the transport for weight measurements.

Clasificador BOX

El clasificador box clasifica y distribuye mediante unas palas, que expulsan el producto dentro del box. Gracias a las palas abatibles, el producto queda distribuido uniformemente dentro del box.

BOX CLASSIFIER

The box classifier classifies and distributes using blades that eject the product into the box. Thanks to the foldable blades, the product is evenly distributed inside the box.



Clasificador 1A3

El producto es introducido en las tolvas por gravedad, mediante el abatimiento de las bandas transportadoras. Éstas tienen unas bandejas donde cae el producto y desde donde el operario puede recoger dicho producto y colocarlo en la correspondiente caja. Debajo de cada una de las tolvas existe una báscula con las que podemos asegurar el peso correcto de cada una de las cajas. Una vez llenas, las cajas se sitúan en la cinta de salida.

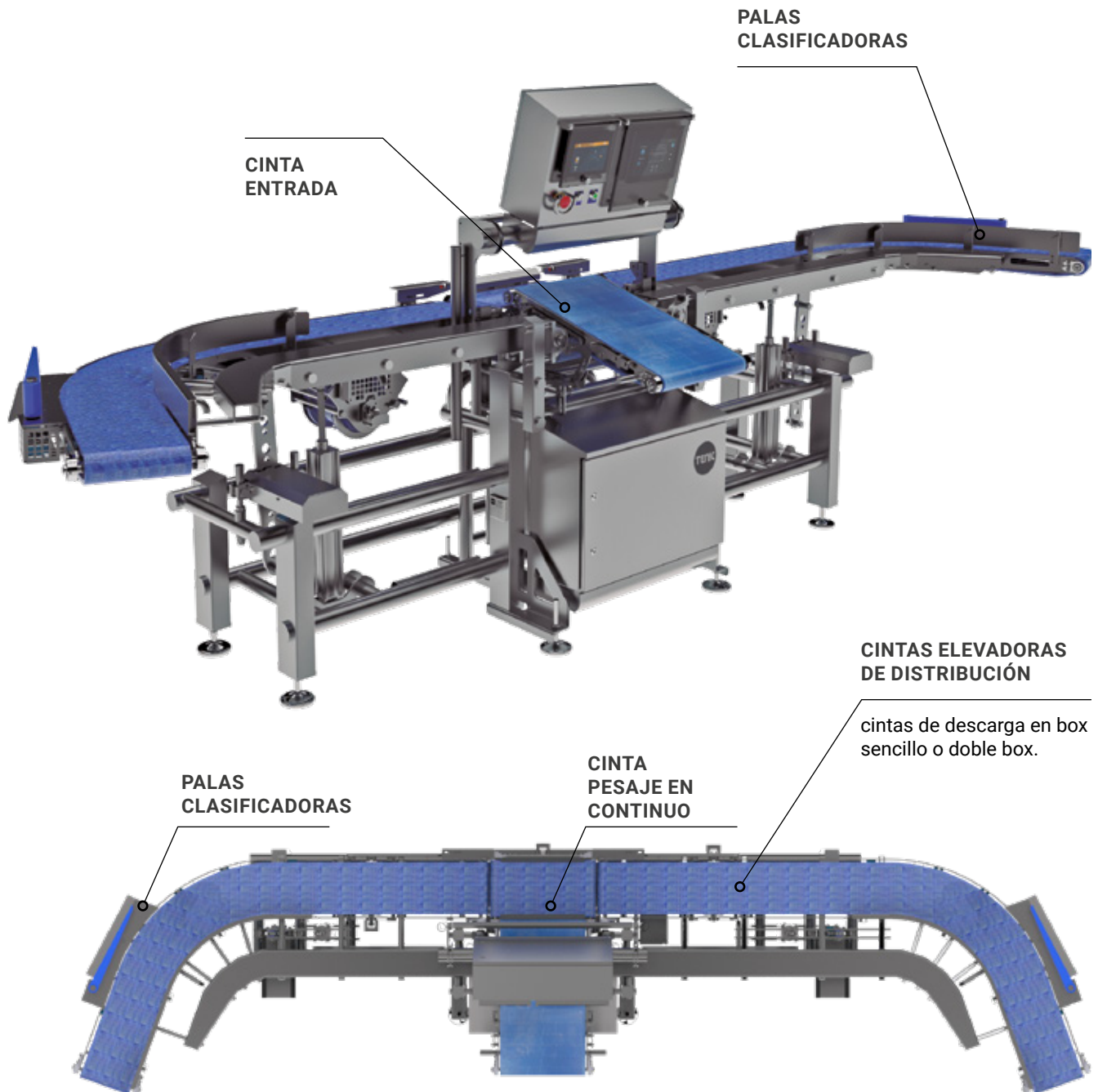
CLASSIFIER 1A3

The product is introduced into the hoppers by gravity, Thanks to the lowering of the conveyor belts. These belts have trays where the product falls, and from where the operator can pick up product and place it in the corresponding box. Below each of the hoppers, there is a scale to ensure the correct weight of each of the boxes. Once filled, the boxes are placed on the output conveyor.



Clasificador **LACONES**

El producto que llega por el transportador inicial pasa por la cinta de pesaje en continuo, donde detectamos el peso de cada unidad, seguidamente va hacia el clasificador, donde por medio de unas palas desviadoras introduce el producto en el box correspondiente.



LACON CLASSIFIER

The product arriving through the conveyor passes through the continuous weighing belt, where we detect the weight of each unit. After this, it proceeds to the classifier, where through diverting blades, it places the product into the corresponding box.

Discriminador **basculante**

El discriminador basculante es un sistema tipo 1-2, con una entrada y dos salidas, especialmente diseñado para discriminar piezas de carne a partir de una señal externa. Consiste en dos cintas basculantes que se desplazan a la misma velocidad, una manual y la otra neumática, accionada por un cilindro neumático. El producto entra por la cinta basculante manual y, en función de los parámetros establecidos, se acciona el cilindro neumático o no, haciendo caer el producto o haciendo que siga su curso.



TILTING DISCRIMINATOR

The discriminator is a 1-2 type system, with one entrance and two exits, specially designed to rule out meat pieces via external signal. It features of two tilting conveyors moving at the same speed, one manual and the other one automatic, driven by a pneumatic cylinder. The product enter via manual conveyor and, depending on the set parameters, the pneumatic cylinder is activates, dumping the product or, otherwise, allowing the product to continue its normal track.

BASCULANTE
ACCIONAMIENTO AUTOMATICO

PUERTAS DE SEGURIDAD
ABATIBLES

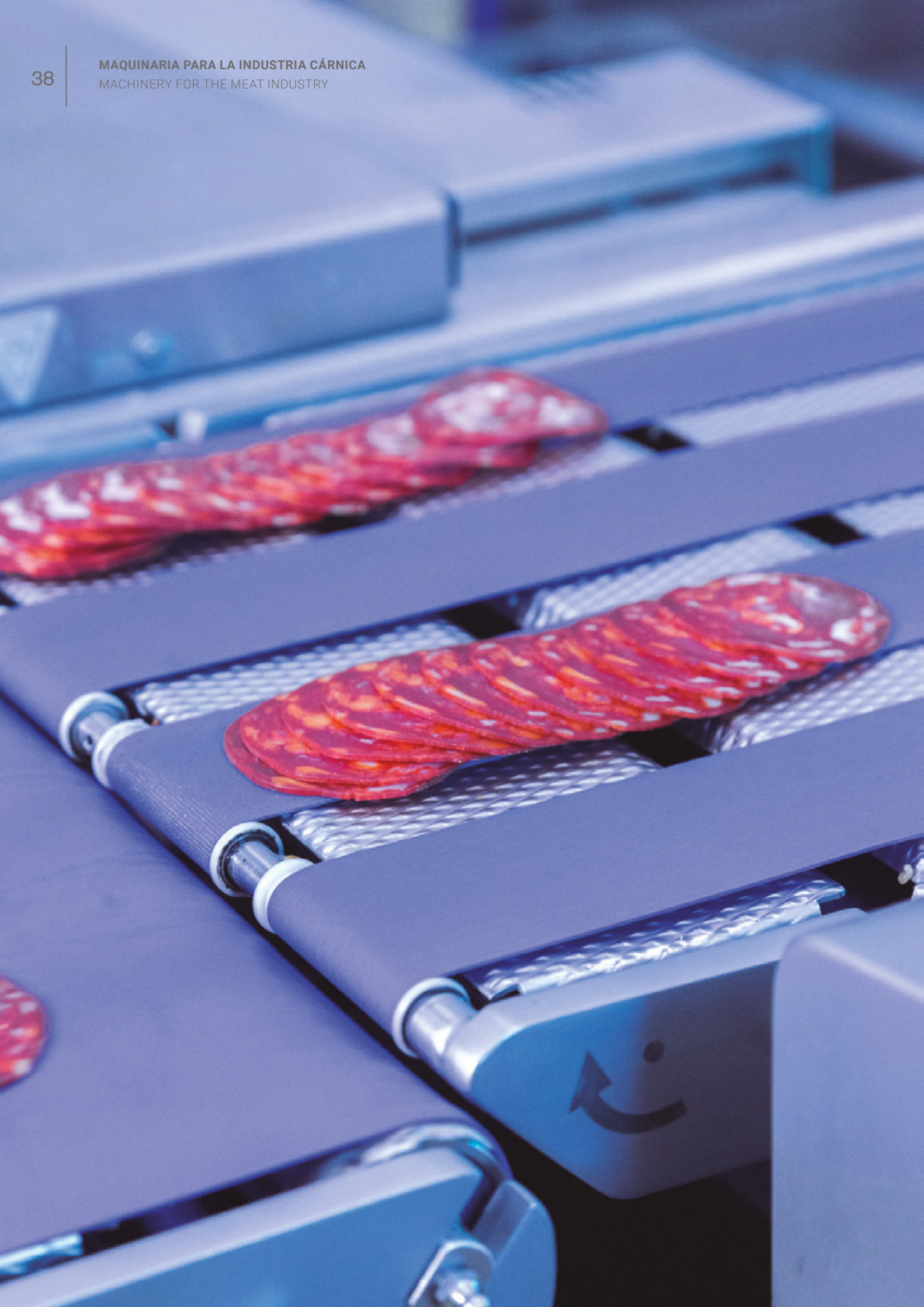
TRANSPORTADOR
ENTRADA PRODUCTO

CARRO
CUTTER



Para optimizar la producción, el sistema de control automático está diseñado para sincronizar los ciclos de trabajo con el ratio de producción de la línea. También puede sincronizarse con la velocidad de la siguiente máquina para mejorar aun mas la productividad.

For production optimization, the automatic control system is designed to synchronize work cycles with the production rate of the line. It can also be synchronized with the speed of the next machine to further enhance productivity.



04/ CINTAS DISTRIBUIDORAS

DISTRIBUTORS BELTS

Machines designed to be able to distribute the product in a uniform and orderly manner, normally for freezing tunnels, or any other equipment where a regular distribution across the width of the belt is necessary.

Máquinas pensadas para poder repartir el producto de una manera uniforme y ordenada, habitualmente para túneles de congelación, o cualquier otro equipo donde sea necesario una distribución regular al ancho de la banda.



CINTA RETRÁCTIL

Transportador diseñado para distribuir el producto sobre una cinta de precarga colocada de forma perpendicular.

RETRACTABLE CONVEYOR

Conveyor designed to distribute the product on a preloading belt placed perpendicularly



CINTA REPARTIDORA

Transportador diseñado para distribuir el producto mediante una cinta oscilatoria

DISTRIBUTION BELT

Conveyor designed to distribute the product using an oscillating belt.

Cinta repartidora

Transportador diseñado para distribuir y acumular el producto de una forma uniforme y delicada, consiguiendo unos trasposos de producto de una forma suave i precisa. Esto es posible gracias al movimiento oscilatorio de la cinta transportadora.



CALIDAD EN EL DISEÑO

Equipo idóneo para la carga ágil y eficaz en túneles de congelado, gracias a nuestra carga dinámica que permite la elección por programa de la velocidad y disposición del producto.

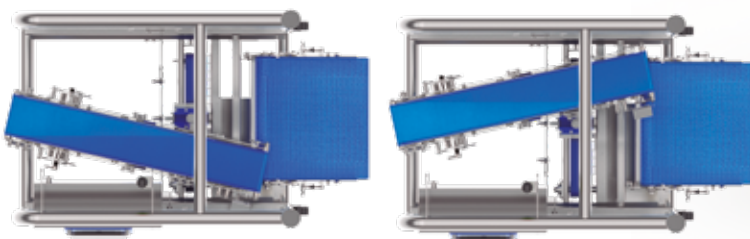
Chasis robusto, diseño compacto, atención a los detalles y tecnología punta para certificar una larga vida útil en los ambientes de trabajo más severos.

QUALITY IN DESIGN

An ideal equipment for agile and efficient loading in freezing tunnels, thanks to our dynamic loading system that allows programmatic selection of product speed and arrangement. Robust chassis, compact design, attention to detail, and cutting-edge technology to ensure a long service life in the most challenging working environments

DISTRIBUTION BELT

Conveyor designed to distribute and accumulate the product uniformly and gently, achieving smooth and precise product transfers. This is made possible thanks to the oscillating movement of the conveyor belt.



Cinta retráctil

El transportador retráctil 600 está diseñado para alimentar productos en túneles de congelación, rebozadoras-empanadoras, túneles de asar o cualquier otro tipo de máquina en la que sea necesario distribuir regularmente el producto a lo largo de toda la anchura del transportador.



Su principio de funcionamiento consiste en una cinta que se alarga y contrae, distribuyendo el producto de una forma matricial.

Con la OPCIÓN de configurar una cinta de precarga, para que la cinta retráctil esté a una distancia prudencial del túnel de congelación, o indistintamente de la máquina que la preceda. Una de las OPCIONES es distribuir el producto a un transportador mucho más ancho, alimentando al siguiente proceso.

Las configuraciones del transportador retráctil son múltiples, al igual que la opción de la cinta de precarga.

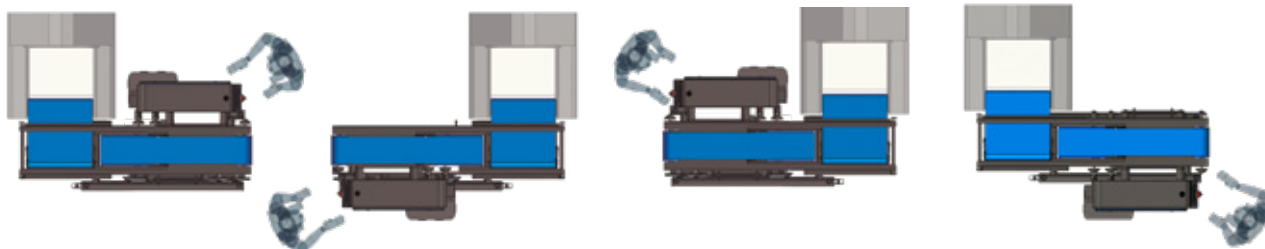
RETRACTABLE CONVEYOR

The retractable conveyor 600 is designed to feed product into freezing tunnels, packaging machines, bread-making machines, coating machines, roasting tunnels, or any other type of machine where it is necessary to regularly distribute the product across the entire width of the conveyor.

Its operating principle consists of a belt that extends and retracts, distributing the product in a matrix format.

With the OPTION to configure a pre-load conveyor, so that the retractable belt is at a prudent distance from the freezing tunnel, or regardless of the machine that precedes it. One of the OPTIONS is to distribute the product to a much wider conveyor, feeding the next process.

The configurations of the retractable conveyor are numerous, as is the option of the pre-load belt.



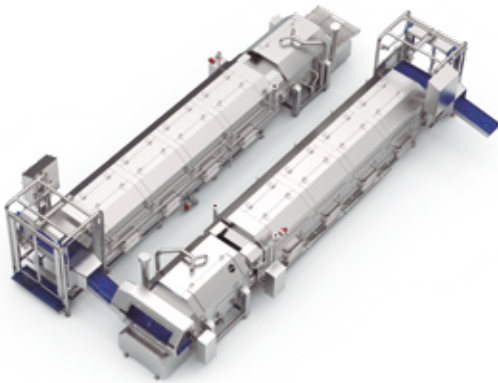


05/ MAQUINARIA ADICIONAL

MACHINERY ADDITIONAL

For every sector and application, TEMC offers a solution. Automated lines, specific equipment for laboratories or tipping systems are some of the examples of the machinery available, adaptable and customizable according to the needs of each use and client.

Para cada sector y aplicación, TEMC ofrece una solución. Líneas automatizadas, equipos específicos para laboratorios o sistemas de volcado, son algunos de los ejemplos de la maquinaria disponible, adaptables y personalizables según las necesidades para cada uso y cliente.



LÍNEA DE PASTEURIZADO

Línea totalmente automatizada para conseguir eliminar los patógenos de los productos

PASTEURIZATION LINE

Fully automated line to eliminate pathogens from products.

44



BOMBOS DE MACERACIÓN

Equipo formado por 4 bombos de maceración, para realizar ensayos con productos cárnicos

MACERATION DRUMS

Equipment consisting of 4 maceration drums for conducting trials with meat products.

46



VOLCADOR DOBLE COLUMNA

Estación de descarga de producto procedente de contenedor, con la máxima protección para los usuarios

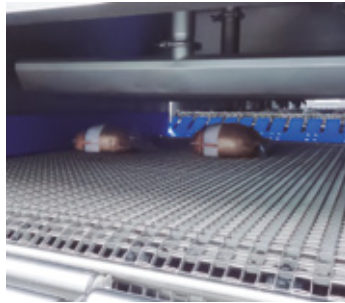
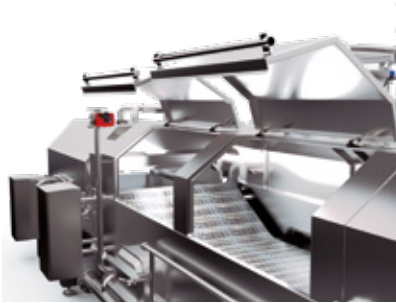
DOUBLE COLUMN TIPPER

Product unloading station from containers, with maximum protection for users.

47

Línea de pasteurizado

Un pasteurizador es un equipo utilizado en líneas de producción que aplica un tratamiento térmico a los alimentos para eliminar o reducir la carga de microorganismos patógenos dañinos, como pueden ser bacterias, levaduras y mohos. Con ésta instalación se mejora la seguridad alimentaria sin afectar gravemente su calidad o sabor.



TÚNEL ENFRIAMIENTO

Pasteurizador de enfriamiento rápido.

TÚNEL DE PASTEURIZADO

Toda la maquinaria está diseñada con la finalidad de tener una gran accesibilidad y seguimiento del proceso, con amplias aperturas y zonas de visionado panorámicas i 360°.

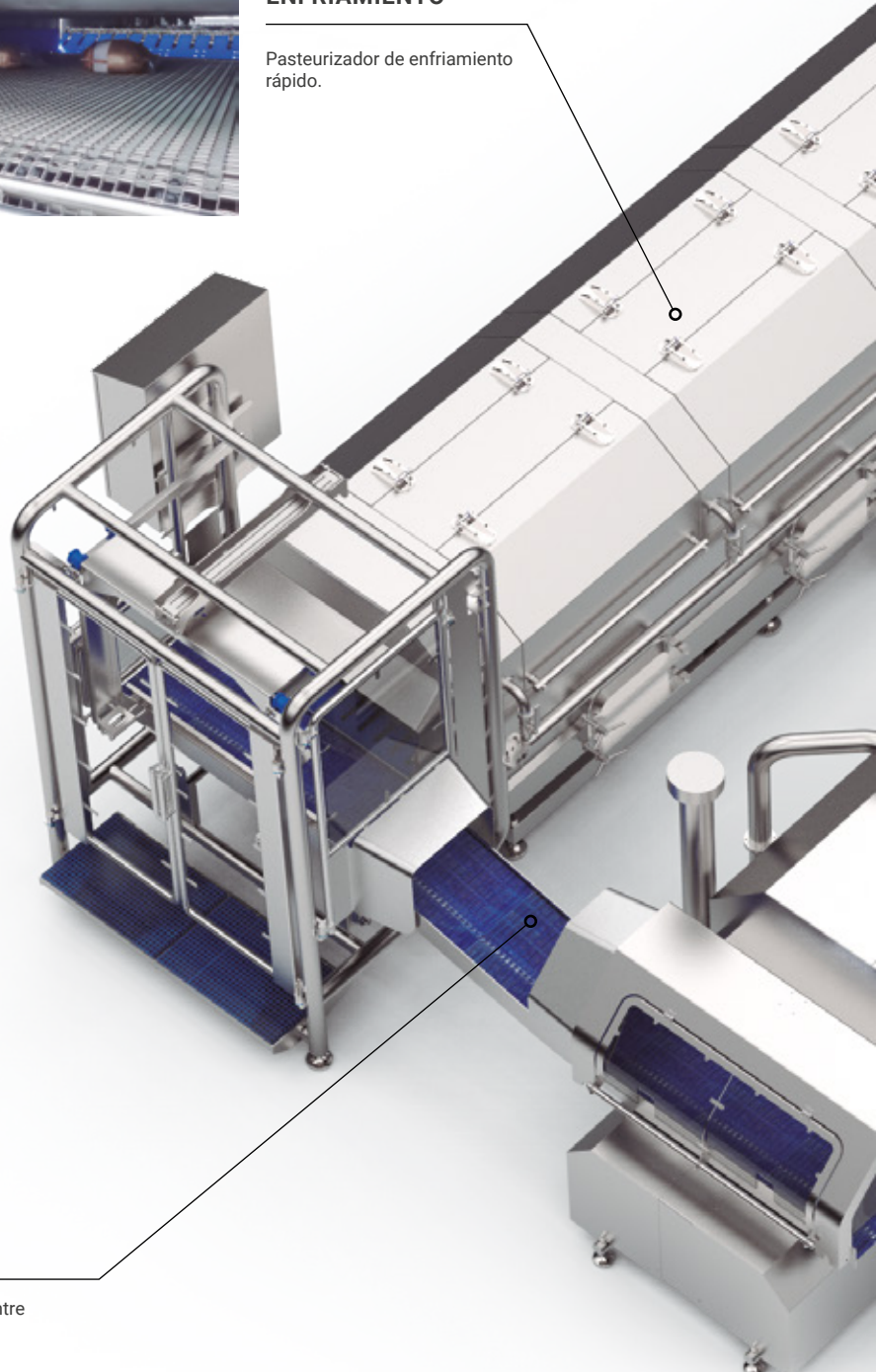
PASTEURIZATION TUNNEL

All machinery is designed with the purpose of having great accessibility and process monitoring, with wide openings and panoramic 360° viewing areas.



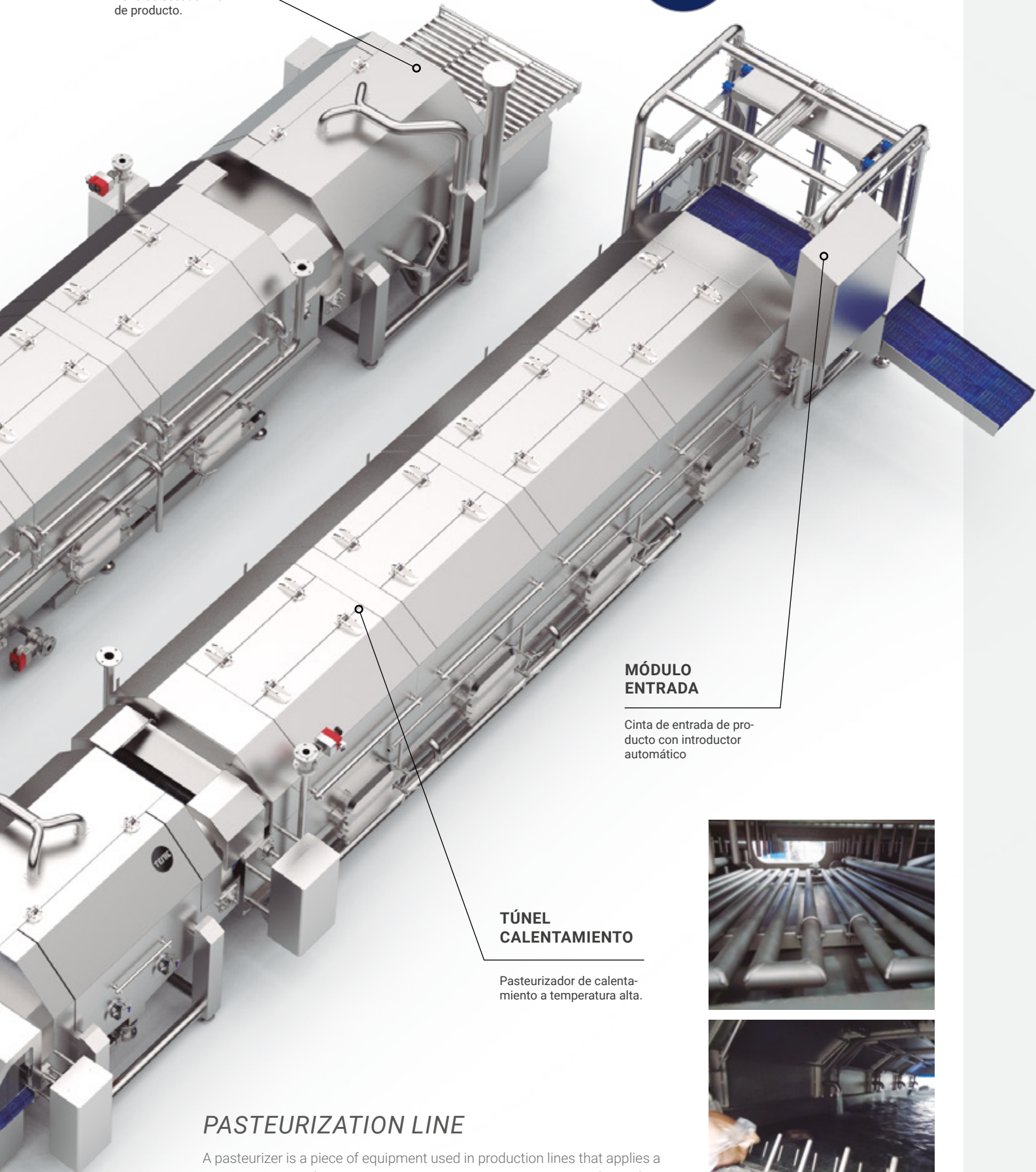
MÓDULO TRASPASO

Cinta traspaso entre pasteurizadores.



BARRIDO DE SALIDA

Zona de secado final de producto.



MÓDULO ENTRADA

Cinta de entrada de producto con introductor automático

TÚNEL CALENTAMIENTO

Pasteurizador de calentamiento a temperatura alta.



PASTEURIZATION LINE

A pasteurizer is a piece of equipment used in production lines that applies a heat treatment to food products to eliminate or reduce the load of harmful pathogenic microorganisms, such as bacteria, yeasts, and molds. This installation enhances food safety without significantly affecting its quality or taste

Bombos de maceración

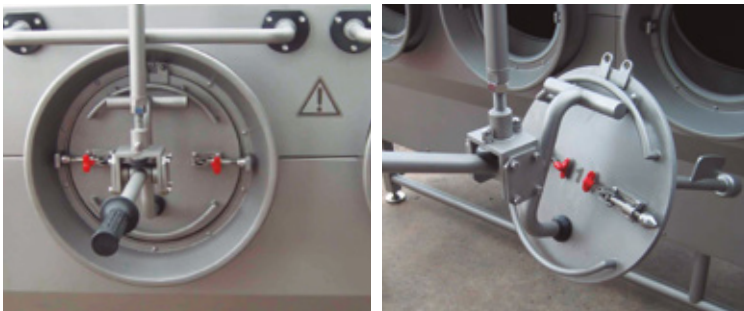
El módulo de bombos de laboratorio B-LAB 4 es un conjunto formado por 4 bombos de maceración, diseñados especialmente para realizar ensayos de todo tipo de productos cárnicos y similares en plantas piloto y laboratorios. Velocidades de giro variable, sistema de vacío, tiempo de funcionamiento, todo controlado por un PLC y pantalla de control táctil.

Extracción de tapa con brazo articulado.



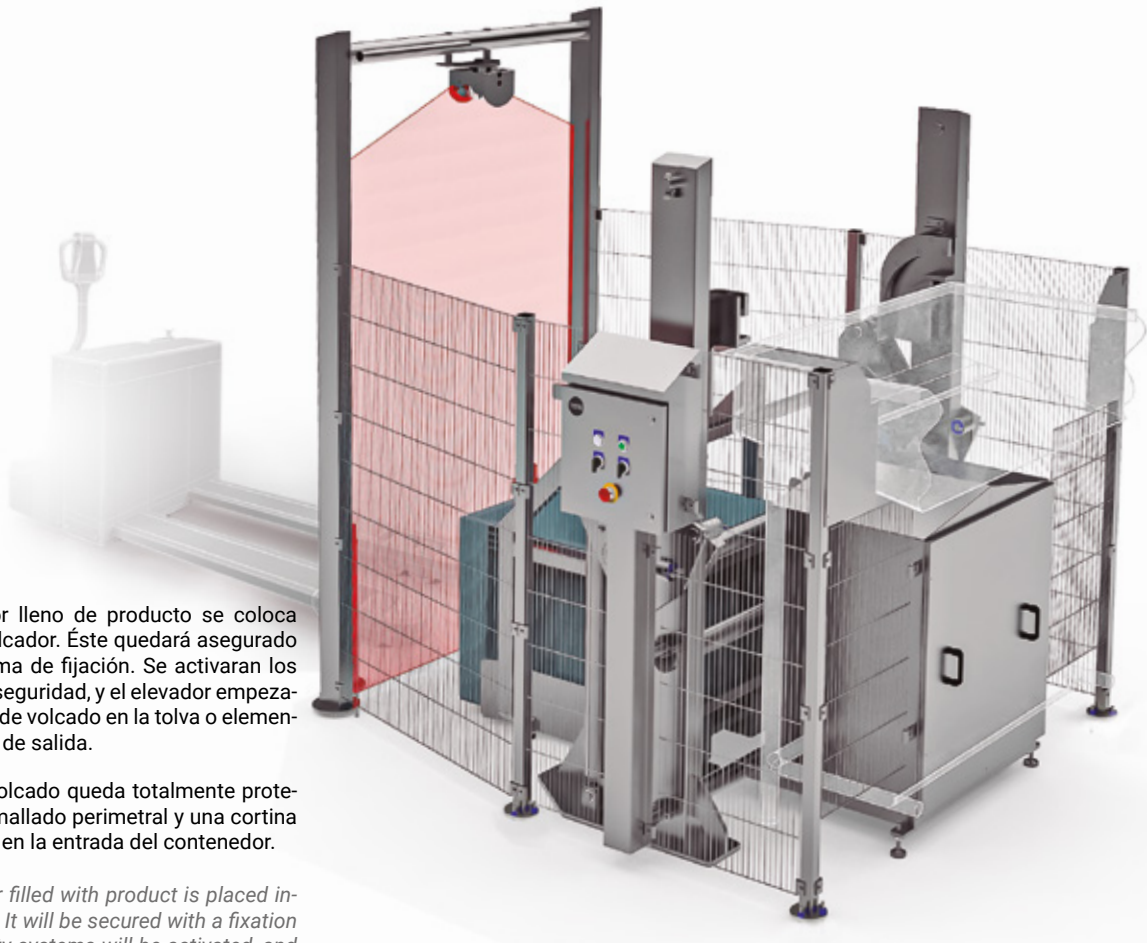
MACERTAION DRUMS

The B-LAB 4 laboratory drum module is a set consisting of 4 maceration drums, specially designed for conducting trials on various types of meat and similar products in pilot plants and laboratories. It features variable rotation speeds, a vacuum system, temperature adjustment, running time control, all managed by a PLC and a touchscreen control panel.



Elevador Volcador doble columna

El Volcador Doble Columna EDC-1.0 es un equipo especialmente diseñado para poder realizar el vaciado de los contenedores de forma fiable y segura. Se ha tomado especial atención a la robustez del volcador, para poder trabajar en condiciones de máxima exigencia.



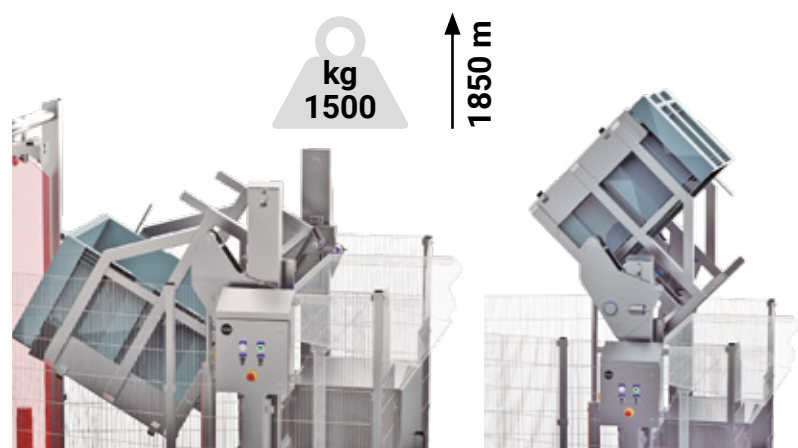
El contenedor lleno de producto se coloca dentro del volcador. Éste quedará asegurado con un sistema de fijación. Se activarán los sistemas de seguridad, y el elevador empezará el proceso de volcado en la tolva o elemento designado de salida.

La zona de volcado queda totalmente protegida con un mallado perimetral y una cortina de seguridad en la entrada del contenedor.

The container filled with product is placed inside the tilter. It will be secured with a fixation system. Safety systems will be activated, and the lifter will initiate the tilting process into the designated hopper or exit element. The tilting area is completely protected with perimeter meshing and a safety curtain at the container entrance.

DOUBLE COLUMN TIPPER

The EDC-1.0 Dual Column Tilter is a piece of equipment specially designed for reliable and safe container unloading. Special attention has been given to the robustness of the tilter to operate under the most demanding conditions.



06/ FINALES DE LÍNEA

LINE ENDINGS

The final equipment and processes of a meat production line are crucial to guarantee product quality, proper packaging, and preparation for distribution. Temic offers different machines that facilitate labeling, marking, packing and final quality inspection.

Los equipos y procesos finales de una línea de producción cárnica son cruciales para garantizar la calidad del producto, su empaque adecuado y su preparación para la distribución. Temic ofrece diferentes máquinas que facilitan el etiquetado, marcado, embase e inspección final de calidad.

50

ALINEADOR DE VENTOSAS

Con el alineador garantizamos la disposición del producto de forma lineal a la salida

PRODUCT ROW ALIGNER

With the aligner, we ensure the product is arranged linearly at the exit



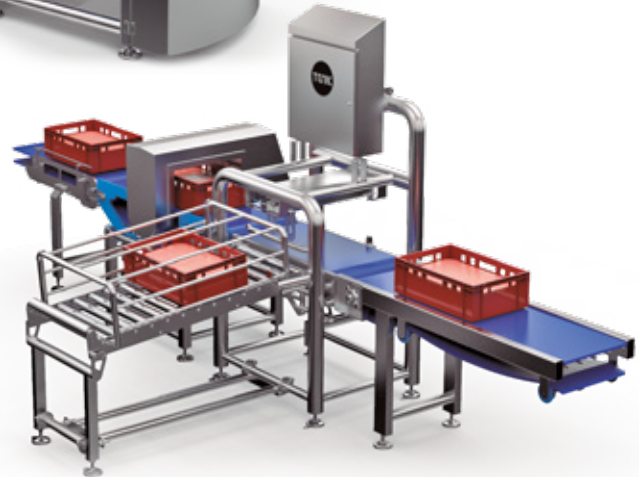
51

DISCRIMINADOR DE CAJAS

Concebida para apartar de forma automática las cajas con productos para re-inspeccionar.

WEIGHT DISCRIMINATOR

Designed to automatically separate boxes with products for re-inspection.



52

MESAS DE ACUMULACIÓN

Mesas giratorias para poder acumular el producto al final de línea.

ACCUMULATION TABLES

Turntables for accumulating the product at the end of the line.

PLATO ACUMULADOR DE BOTES

Acumula temporalmente latas o botes

BOTTLE ACCUMULATION PLATE

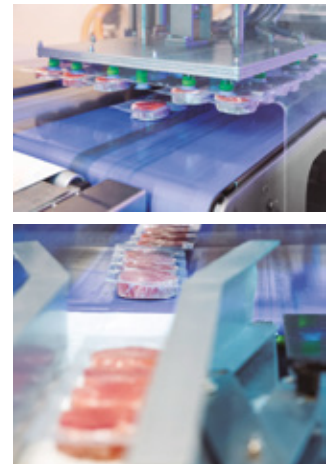
Temporarily stores bottles or containers.





Alineador

El alineador ALINEA PLUS ha sido concebido para unificar líneas de producto y prepararlas para la siguiente fase, normalmente equipos de pesaje y etiquetado. Un equipo eficiente y altamente automatizado que es el complemento perfecto en la salida de la termoformadora o termoselladora.



CALIDAD EN EL DISEÑO

El especial diseño de las ventosas y la estudiada configuración del sistema de succión utilizado evitan la deformación del producto. Una solución de alta productividad que no compromete el resultado final, todo ello en un espacio reducido.

Al llegar los productos al Alineador, y mediante las ventosas, estos se irán posicionando y ordenando en una sola línea de salida de productos.

QUALITY IN DESIGN

The special design of the suction cups and the carefully configured suction system used prevent product deformation. A high-productivity solution that does not compromise the final result, all within a compact space. As the products reach the aligner, they will be positioned and organized into a single product output line using the suction cups.

PRODUCT ROW ALIGNER

The ALINEA PLUS aligner has been designed to align product lines and prepare them for the next phase, typically weighing and labeling equipment. An efficient and highly automated machine that is the perfect complement at the output of the thermoformer or heat sealer.

Discriminador de cajas

El Discriminador de peso DICA 7.1 es un sistema diseñado para su instalación al final de la línea de producción. Opera en respuesta a señales externas, como detectores de metales, sistemas de pesaje y otros equipos de control de calidad, permitiendo la identificación y separación de las cajas que no cumplen con los estándares establecidos.

EQUIPO CONTROL DE CALIDAD

PRODUCTO RECHAZADO

DETECTOR DE METALES

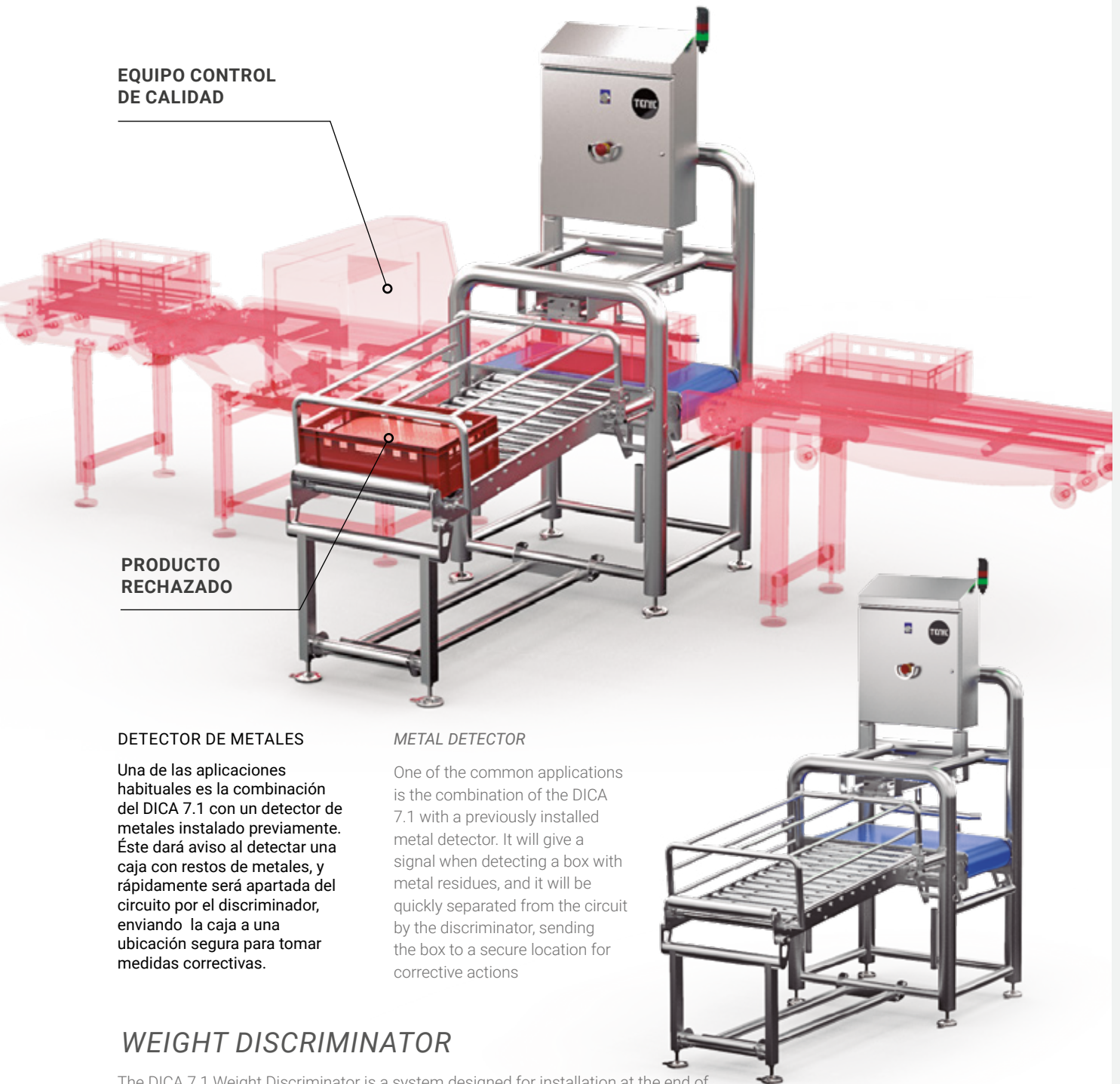
Una de las aplicaciones habituales es la combinación del DICA 7.1 con un detector de metales instalado previamente. Éste dará aviso al detectar una caja con restos de metales, y rápidamente será apartada del circuito por el discriminador, enviando la caja a una ubicación segura para tomar medidas correctivas.

METAL DETECTOR

One of the common applications is the combination of the DICA 7.1 with a previously installed metal detector. It will give a signal when detecting a box with metal residues, and it will be quickly separated from the circuit by the discriminator, sending the box to a secure location for corrective actions

WEIGHT DISCRIMINATOR

The DICA 7.1 Weight Discriminator is a system designed for installation at the end of the production line. It operates in response to external signals, such as metal detectors, weighing systems, and other quality control equipment, allowing for the identification and separation of boxes that do not meet the established standards



Mesa **acumulación**

Estas mesas son especialmente útiles cuando existe una discrepancia en la velocidad de producción entre dos máquinas o etapas del proceso, ya que permiten que los productos se acumulen de manera ordenada y se gestionen de manera eficiente

Características: Superficie plana con control de velocidad y capacidad de almacenamiento, según el diseño y las necesidades específicas del proceso. Equipadas con sensores que monitorizan el nivel de acumulación y el control automático de la velocidad.

ACUMULATION TABLES

These tables are particularly useful when there is a discrepancy in production speed between two machines or stages of the process, as they allow products to accumulate in an orderly manner and be efficiently managed. They feature a flat surface with speed control and storage capacity. Equipped with sensors that monitor the accumulation level and automatic speed control



Mesa **distribución**

Éstos dispositivos son importantes para asegurar un flujo continuo en la línea de producción y evitar interrupciones. El sistema cuenta con un punto de entrada y salida de la mesa, y una zona de acumulación, para poder absorber la diferencia de velocidades entre dos zonas de la línea.

DISTRIBUTION TABLE

These devices are important to ensure a continuous flow in the production line and prevent interruptions. The system has an entry and exit point of the table and an accumulation area to absorb the speed difference between two areas of the line.









07/ EQUIPO DE LIMPIEZA

CLEANING EQUIPMENT

In a meat production line, cleanliness is of utmost importance to maintain high standards of hygiene and food safety.

En una línea de producción cárnica, la limpieza es de suma importancia para mantener altos estándares de higiene y seguridad alimentaria.



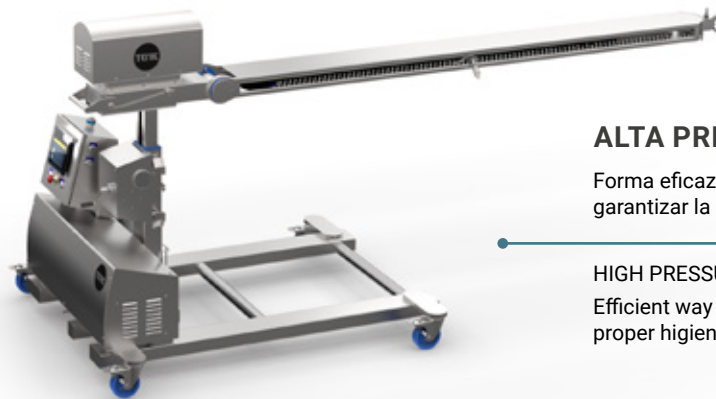
ALTA PRESIÓN PARA BANDAS

Sistema diseñado para el lavado de bandas transportadoras.

HIGH PRESSURE FOR CONVEYORS BELTS

System designed for the cleaning of conveyor belts.

56



ALTA PRESIÓN PARA BOMBOS

Forma eficaz de eliminar residuos y garantizar la higiene adecuada

HIGH PRESSURE FOR MACERATION DRUMS

Efficient way to erase wastes and ensure proper hygiene.

57

Equipo limpieza **alta presión** **para bandas transportadoras**

El equipo de limpieza de alta presión high pressure es un sistema diseñado para el lavado de bandas transportadoras. La limpieza se realiza con agua a presión mediante un rociador que realiza un movimiento de ida y vuelta perpendicular a la dirección de la banda.

EQUIPO LIMPIEZA DE ALTA PRESIÓN

Puede adaptarse a cualquier altura de banda cómodamente y sin esfuerzo, ya que dispone de un reductor accionado manualmente a través de una maneta.

Equipo con una gran maniobrabilidad que, gracias a su diseño, ofrece la posibilidad de actuar sobre la banda o sobre la catenaria. Gracias a la pantalla integrada, se pueden controlar los diferentes parámetros programados, además, consta con diversos programas de lavado dependiendo de la intensidad y el nivel de limpieza deseado.



AHORRO ENERGÉTICO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Un uso constante de agua y detergente, permite tener un control preciso del gasto y asegurar una seguridad alimenticia óptima, minimizando los riesgos de contaminación cruzada frente a la salmonela, la listeria monocitogenes u otros peligros microbiológicos.

HIGH PRESSURE CLEANING EQUIPMENT FOR CONVEYOR BELTS

This equipment has been designed to automate the cleaning and disinfection process of conveyor belts, considering the need to reduce the consumption of water and chemical products in the cleaning process.

Equipo limpieza **alta presión** **para bombos**

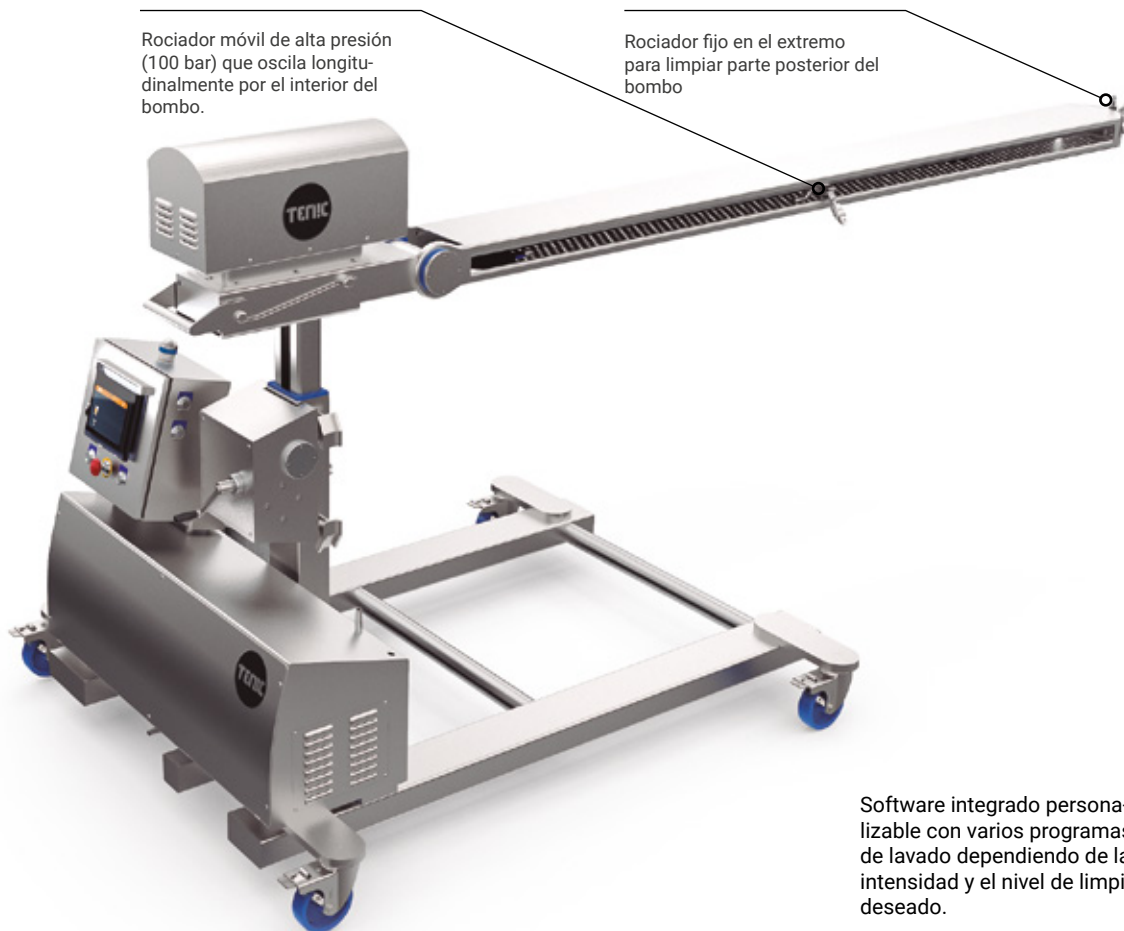
La limpieza de bombos en una línea de producción cárnica con equipos de alta presión puede ser una forma eficaz de eliminar residuos y garantizar la higiene adecuada. Los bombos son componentes utilizados en diversas etapas del procesamiento de carne, como el marinado, la mezcla de ingredientes, la sazón, entre otros.

ROCIADOR MOBIL

Rociador móvil de alta presión (100 bar) que oscila longitudinalmente por el interior del bombo.

ROCIADOR FIJO

Rociador fijo en el extremo para limpiar parte posterior del bombo



Software integrado personalizable con varios programas de lavado dependiendo de la intensidad y el nivel de limpieza deseado.

HIGH PRESSURE CLEANING EQUIPMENT FOR MACERATION DRUMS

Cleaning of maceration drums in a meat production line using high-pressure equipment can be an effective way to remove residues and ensure a proper hygiene. Maceration drums are components used in various stages of meat processing, such as marinating, ingredient maxing or seasoning among others.





UNA EMPRESA

*COMPROMETIDA Y DINÁMICA.
UN GRAN EQUIPO
TÉCNICO A SU DISPOSICIÓN.*

Somos especialistas en construcción de maquinaria para el sector como la alimentación y farmacéutico. Trabajamos pensando en la fiabilidad y calidad de nuestros equipos para mejorar el rendimiento de los procesos de producción.

Aportamos nuevas soluciones a los nuevos retos, personalizamos los proyectos y buscamos soluciones a las necesidades y objetivos de nuestros clientes.

COMPANY

*A COMMITTED AND DYNAMIC
COMPANY. A GREAT TECHNICAL
TEAM AT YOUR DISPOSAL.*

We are specialist in the construction of machinery for the food and pharmaceutical sector. We work with the reliability and quality of our equipment in mind, to improve the performance of production processes.

We provide new solutions to new challenges. We customize projects and seek solution to the needs and objectives of our clients..

Colaboración & Conocimiento

Conseguir la optimización de procesos es el objetivo que persiguen nuestros diseños, reflejados en las máquinas que conforman nuestras soluciones tecnológicas. Utilizamos nuestro conocimiento para Mejorar, Desarrollar y Evolucionar dentro de la industria alimentaria.



MAQUINARIA para la industria CÁRNICA



The TEMIC logo is displayed on the top panel of a large industrial machine, which is primarily grey and blue. The machine is shown from a side profile, revealing its complex mechanical structure and various components like rollers and belts.

TECNOLOGÍA MECÁNICA I ELÉCTRICA S.L.U.
C/ Farigola 12
Polígono Industrial Girona
17457 Riudellots de la Selva (GIRONA) - ESPAÑA
Tel: (+34) 972 478 454
www.temicsl.com | temic@temicsl.com

SÍGUENOS EN:



DISTRIBUIDO POR/ PARTNER: