



**EQUIPOS Y SERVICIOS  
DE CALIDAD**

[www.citalsa.com](http://www.citalsa.com)

# Catálogo Fabricados



[www.citalsa.com](http://www.citalsa.com)



3168766110



[info@citalsa.com](mailto:info@citalsa.com)



ci talsa



@citalsa



ci talsa

# Todos nuestros productos están contruidos en **Acero Inoxidable**

¡Productos a la medida teniendo en cuenta los requerimientos del cliente!



# Línea Cárnica

¡Todos nuestros productos son fabricados según la necesidad del cliente!



**¡Equipos, utensilios y accesorios de excelente calidad para el correcto funcionamiento de tu negocio de alimentos!**

# Mezcladores de carne

## Mezclador de carnes 50 a 200 lt

Con este equipo podrás mezclar diferentes tipos de producto como cábano, chorizo, mortadela, salchicha y cervecero. También sirve para masajear jamón, presalar carne, etc.

- No produce calentamiento del producto mezclado.
- Hay mayor extracción de proteína con mejor retención de humedad



### Modelos

Modelo | Capacidad

M 50	50 lt
M 100	100 lt
M 200	200 lt



# Mezcladores de carne

## Mezclador de carnes 500 a 2000 kg

### Modelos

Modelo	Capacidad
MD300	300 KG
MD500	500 KG
MD1000	1000 KG
MD1500	1500 KG
MD2000	2000 KG

Este mezclador te permite masajear jamón, mezclar chorizo, pre-salar carne, mezclar para emulsiones en el modelo de paletas.





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Elevador de columna

Este equipo permite elevar y voltear carros cutter con alimento en plantas de producción.



## Modelos

Modelo	Capacidad
EC 250C	Diseñado para carros cutter de 200 lt

## También contamos con Elevador de columna móvil

Tiene 4 ruedas para el fácil desplazamiento



# Volcador Hidraulico



Este equipo esta diseñado para volcar vagonetas con cualquier tipo de producto. Tiene Válvula hidráulica de accionamiento manual.

## Modelos

Capacidad

900 Kg

# Tanques de cocción

Los tanques de cocción se utilizan para cocer productos alimenticios en medio acuoso. Ej. Embutidos en moldes, embutidos en funda, maíz.

## Tanque de cocción a gas automático



### Modelos

Modelo	Capacidad
T240G	240 lt

## Tanque de cocción a gas o vapor

### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo	Capacidad
T900G	116x130x116 cm	900 lt
T1300G	186x137x106 cm	1300 lt
T1600G	216x140x106 cm	1600 lt
T900 - IVA	100x100x100 cm	900 lt
T900 - IVC	100x100x100 cm	900 lt
T1300 - IVA	170x90x90 cm	1300 lt
T1300 - IVC	170x90x90 cm	1300 lt
T1300 - 2VA	170x90x90 cm	1300 lt



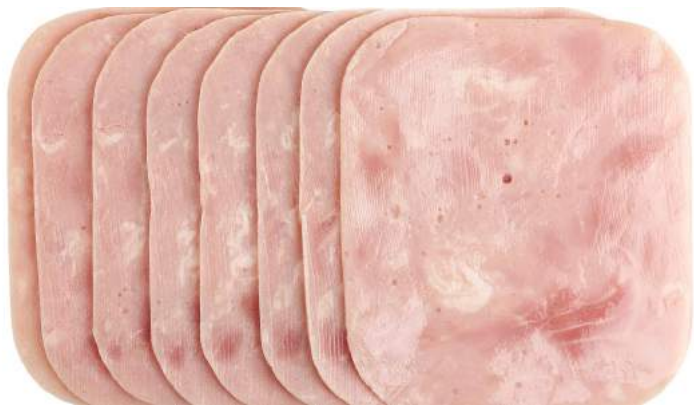


# Cocedor de alimentos



Este equipo realiza cocción por inyección directa de vapor a baja presión. Adicional cuenta con duchado posterior a la cocción para rápido enfriamiento.

El equipo tiene dos electroválvulas, una para vapor y otra para agua y un control automático de temperatura y tiempos de proceso.



## Modelos

Modelo	Capacidad
--------	-----------

CAL27	40 moldes de 13x13x10cm
-------	----------------------------

# Tanques preparadores salmuera



Te permiten almacenar sustancias líquidas y es ideal para realizar la operación de mezcla requerida en la inyección de salmueras.

## Modelos

Modelo	Capacidad
TS 500	500 lts
TS 1000	1000 lts

# Preparador de salmuera

Permite homogenizar mezclas de diferentes sustancias en medio acuoso, para la obtención de salmuera.

## Modelos

Modelo	Capacidad
PS 500	500 a 1000 lt



# Flakers

El flaker es un equipo que te permite realizar el troceado de bloques de carne u otro producto congelado con una temperatura de  $-20^{\circ}\text{C}$  (recomendada para un mejor rendimiento del equipo). El producto procesado queda en condiciones óptimas de ingresarlo posteriormente al cutter o molino, disminuyendo el tiempo de proceso y el desgaste de estos equipos.

## Flaker con volcador



### Modelos

Modelo	Capacidad
FL10-4	2 TON/HORA

## Flaker sin volcador

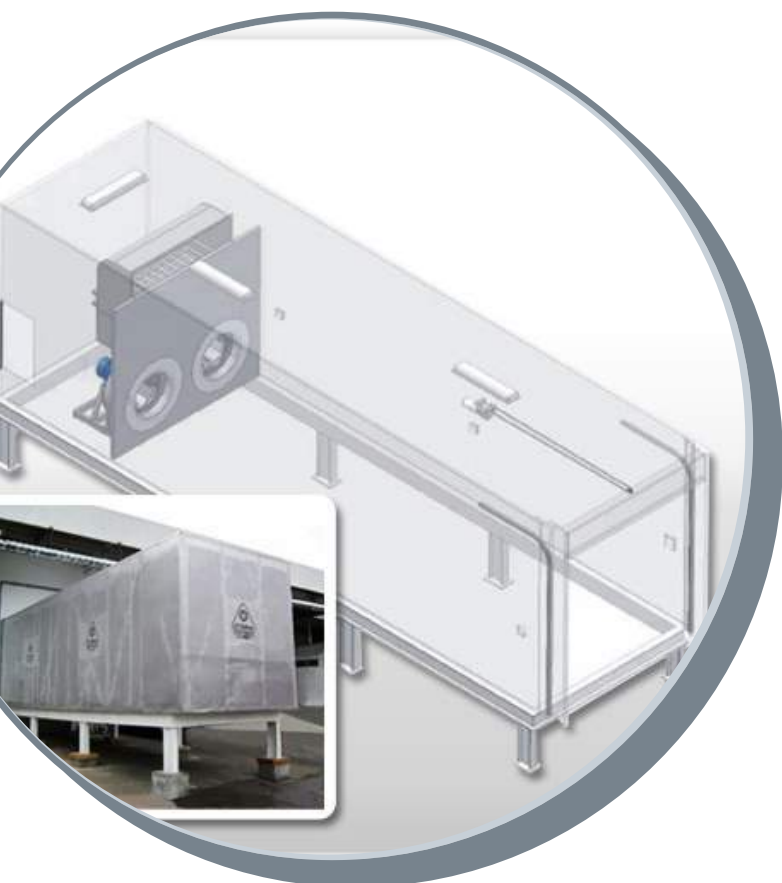


### Modelos

Modelo	Capacidad
FL10-4	2 TON/HORA



# Descongelador



Es un equipo que mediante la convección forzada, genera un ambiente de temperatura controlada para llevar los productos cárnicos a una temperatura que facilite su procesamiento. Se usa generalmente para ascender de  $-15^{\circ}\text{C}$  a  $-2^{\circ}\text{C}$ . La adición de esta energía se hace por medio de un radiador alimentador por vapor a alta presión (en el caso de opción de vapor) o por un rack de resistencias eléctricas (caso del equipo eléctrico).

## Modelos



Modelo	Capacidad
20FT	Hasta 6 estibas de 1000 X1200mm dispuestas en dos líneas de tres filas
40FT	Hasta 14 estibas de 1000 X1200mm dispuestas en dos líneas de siete filas

# Hornos

## Horno artesanal



Equipo ideal para secar productos cárnicos a temperaturas que oscilan entre los 50 y 80°C. Al interior del equipo se cuenta una resistencia inmersa en un recipiente con agua que ayuda a aumentar la humedad en el ambiente para disminuir las mermas en el producto, posee un controlador Jumo Quantrol el cual permite realizar el control del producto tanto por tiempo como por temperatura.

### Modelo

Modelo | Capacidad

HA - 50G

50 kg



# Hornos

## Horno automático a gas indirecto R50GI



Este horno permite cocinar, secar y ahumar productos cárnicos y derivados. Posee un intercambiador de calor interno cuya fuente de calor es un quemador a gas.

### Modelo

Modelo	Capacidad
--------	-----------

R50GI	1 carro
-------	---------



# Hornos

## Horno automático a gas indirecto R100GI

Este horno permite cocinar, secar y ahumar productos cárnicos y derivados. Posee un intercambiador de calor interno cuya fuente de calor es un quemador a gas. En caso de solicitar atomizador de humo líquido el suministro de aire deberá aumentar acorde a la conexión del equipo (9.5 CFM/bloque de boquilla). No se requiere caldera para generar vapor lo que evita manejo de licencia ambiental por chimenea y de seguridad ocupacional.



### Modelo

Modelo	Capacidad
R100GI	1 carro



# Hornos

## Horno automático a gas indirecto R200GI (300, 400)

Proporciona el adecuado tratamiento térmico a productos cárnicos, principalmente. Incluyendo salchichas de todo tipo, cortes sólidos de carne, productos seccionados preformados, en tripas. Los modelos básicos pueden, secar, cocinar y lavar internamente el horno. Si se incluye un sistema de humo Líquido se obtienen productos ahumados de excelente calidad (Opcional). El horno automático a gas posee un intercambiador de calor cuya fuente es un quemador a gas, este intercambiador suministra de calor seco durante la etapa de calentamiento y secado.



### Modelo

Modelo	Capacidad
R200GI	2 carros
R300GI	3 carros
R400GI	4 carros





# Hornos

## Horno automático vapor

Este equipo proporciona el adecuado tratamiento térmico a productos cárnicos. Incluyendo salchichas de todo tipo, cortes sólidos de carne, productos seccionados, entre otros. Los modelos básicos pueden hornear, secar, cocinar y lavar internamente el horno. La diferencia entre el horno automático a vapor y el horno a gas radica en el uso de un quemador, cámara de combustión y ductos.



## Modelos

Modelo #de carros

R100	1
R200	2
R300	3
R400	4
R500	5
R600	6



# Hornos

## Horno solo cocción



Equipo diseñado para la cocción de alimentos de manera controlada a través de la inyección directa de vapor en el interior de la cámara.



### Modelos

Modelo	#de carros
HSC1	1
HSC2	2
HSC3	3
HSC4	4
HSC6	6
HSC8	8
HSC10	10
HSC12	12



# Hornos

## Horno solo cocción con recirculación

Equipo diseñado para la cocción de alimentos de manera controlada a través de la inyección directa de vapor en el interior de la cámara, con recirculación de aire.



### Modelos

Modelo	#de carros
HCR1	1
HCR2	2
HCR3	3
HCR4	4
HCR6	6
HCR8	8
HCR10	10
HCR2	12

# Regeneradores de humo líquido



Este regenerador se emplea para ahumar productos cárnicos como salchichas, salchichones, chorizos, tocinetas, costillas, etc. Este equipo emplea humo líquido, que es producto de una condensación de humos generados durante la combustión controlada de diferentes tipos de maderas.

## Modelos



### Modelo

### Descripción

GLC-11

Con un gabinete de control, un bloque con dos boquillas y su respectivo tanque, este equipo es apto para instalarse a un único horno en sus diferentes tamaños.

GLC-12

Con un gabinete de control doble, dos bloques con dos boquillas cada uno y dos tanques, el equipo es apto para operar simultáneamente e independientemente en dos hornos sin importar el tamaño de estos

# Atomizador humo líquido



Se utiliza para aplicar humo líquido natural de una manera fácil y eficiente mediante la atomización de las partículas de humo, que se generan al interior del horno y que es habilitado por el controlador Jumo de los Hornos Automáticos CI Talsa.

## Modelos

Modelo	Capacidad
AHL	11 Lts de humo



# Carros varilleros

Permiten colgar todo tipo de producto embutido (Salchicha, chorizo, salchichón, mortadela, etc) para darle un proceso térmico (secar, Ahumar y cocer). Adicional disminuye la manipulación de los productos y es compatible con los Hornos Automáticos CI Talsa.



## Modelos

Modelo	Capacidad
3	3 niveles, varillas de 1mt
6	6 niveles, varillas de 1mt
8	8 niveles, varillas de 1mt



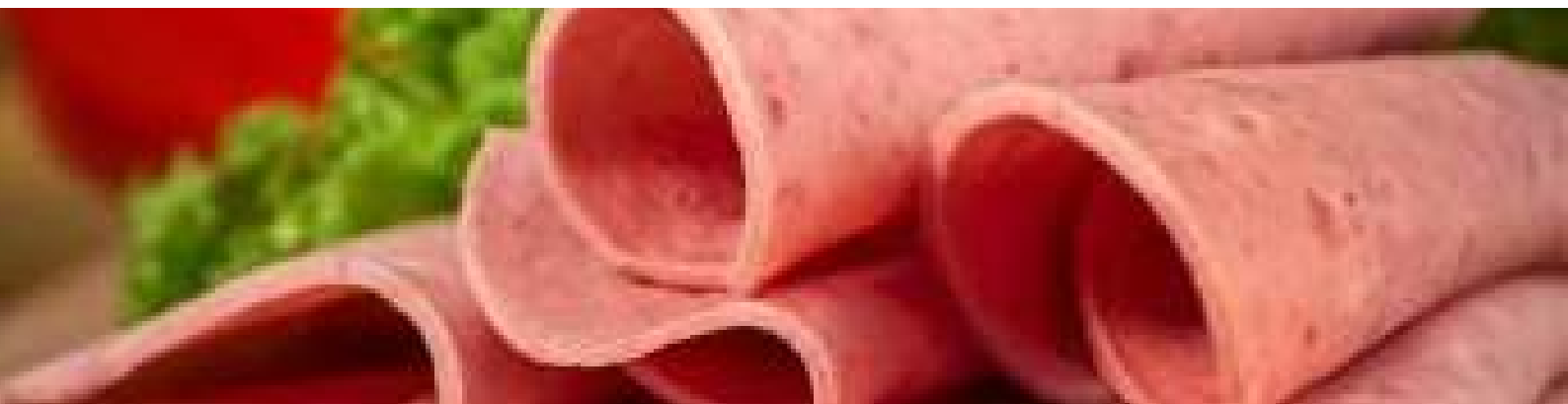
# Carros mortadela

Cocción de barras de jamón, mortadelas, salchichones, tamales, etc. Este es un carro más económico, más liviano, debido a que usa varillas para sostener las mortadelas en lugar de láminas. Este carro es compatible con los Hornos Automáticos CI Talsa.



## Modelos

Modelo	Capacidad
CM2	65 a 75 barras de mortadela de 95 cms, dependiendo del diámetro del producto



# Duchador de carros



El duchador se encarga de aplicar humo líquido natural de una manera fácil y eficiente mediante el duchado del carro varillero cargado con su producto, para dar a este un olor y color ideal.

- Optima cobertura del producto para obtener color y sabor uniformes
- Optimización de consumo de humo líquido
- Funcionamiento automático programable para diferentes productos y requerimientos

## Modelos

Modelo	Capacidad
AC-200	Carros De 1 x 1 x 2 m (ancho x profundo x alto). Desde 100 hasta 200 Lt de humo





# Torre prensas

## Torre prensa manual

Este es un equipo ideal para el almacenamiento y prensado de moldes por niveles de manera horizontal con una capacidad total de hasta 54 moldes de 100x115x950mm los cuales son prensados en forma manual para luego ser sometidos a un proceso térmico en un Horno Automático.

### Modelos

Modelo | Capacidad

20	20 moldes
36	36 moldes
42	42 moldes
48	48 moldes
54	54 moldes



## Torre prensa manual telescópica



## Torre prensa de gato





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Torre prensas

## Torre prensa motorizada

Este es un equipo ideal para el almacenamiento y prensado de moldes por niveles de manera horizontal. Realiza el prensado de productos carnicos con ayuda de un motor



El motor es usado para realizar la apertura o cierre de la torre prensa





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Molde tocineta



Torre prensa molde tocineta



# Emulsificador



El emulsificador permite la preparación de emulsiones cárnicas con una mayor extracción de proteína e incremento en la retención de humedad, garantizando la uniformidad y continuidad de la producción. También se pueden preparar emulsiones para mayonesas y salsas. Vale resaltar que este equipo es de 25 HP.



## Modelos

Modelo	Capacidad
EMS 150	Hasta 1000 Kg/h

**Línea completa de emulsión**



3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa



www.citalsa.com

# Túnel de ahumado



Es un equipo que se se encarga de proporcionar un ahumado a productos que se puedan tender en varillas, mediante un duchado de humo líquido.

## Modelos

Modelo | Capacidad

TA

7 varillas por minuto  
aproximadamente

# Tanque retráctil

Este equipo te permite empacar productos en material termoencogible, mediante la inmersión del producto en agua caliente en un periodo de tiempo. Este tanque consta de una bandeja móvil donde se coloca el producto con el empaque termoencogible; luego se sumerge en el deposito de agua caliente del tanque para que el empaque se adhiera al producto, durante un tiempo de 3 segundos aproximadamente. Vale resaltar que este equipo reduce el tiempo de empaque mediante un proceso de operación seguro.



## Modelos

Modelo	Capacidad
TR - 70V	70 lts
TR - 70E	70 lts

**Nota:** Los modelos varían en que uno es de serpentín de vapor y el otro es de resistencias eléctricas

# Clipadora manual



Máquina de accionamiento manual para cerrar bolsas, fundas con embutidos, mallas etc, con clip de aluminio. Abraza, recoge y aprieta al mismo tiempo, realizando un clipeado fuerte y seguro.



## Modelos

Modelo	Peso
--------	------

CMBS-27	9.0 Kg
---------	--------



# Amarradora



Este equipo se encarga de Amarrar salchichas y chorizos de una forma eficiente. Su operación es manual mediante piñones y engranajes.

## Modelos

Modelo	Capacidad
AM	Hasta 60 chorizos por minuto





# Apanadora



Este equipo reduce la manipulación de producto y aumenta la cantidad de producción en plantas pequeñas donde se apane materia prima como mariscos, presas de pollo, nuggets, carne, entre otros.

## Modelos

Modelo	Capacidad
AP-30	400 a 1050 Und/h dependiendo del producto





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Línea de apanado continuo

La Línea de Apanado Continuo CI Talsa es un equipo diseñado para realizar el proceso de apanado de productos de forma automática. La capacidad de producción oscila entre 150 y 200 Kg/hora dependiendo del producto y las características de apanado que se deseen obtener. El equipo se compone de dos módulos, así: embatido y apanado. Cada módulo cuenta con sistema de transporte, impregnación y remoción de exceso y cada sistema es controlado de manera independiente por su propio panel de mando.



# Masajeador con vacío



Este equipo se utiliza para masajear piezas enteras de todo tipo de carne e incorporar salmueras, proteínas y sabores. Vale resaltar que permite la extracción de proteínas de las piezas cárnicas y la incorporación de salmueras y saborizantes, sin alterar la morfología de las piezas, gracias a un masajeo continuo a bajas revoluciones en el interior del tanque. Además, la acción del sistema de vacío continuo permite incrementar los niveles de retención de agua durante el proceso, lo que se traduce en una mayor productividad.



## Modelos

Modelo

Capacidad

MV - 500

500 Litros. 250lt de capacidad útil, que son 150 pollos tipo asadero o 250 Kg de pasta de jamón.

# Túnel ahumado mortadela



**Modelo: TM - 30**

Se utiliza para duchar con humo líquido, productos como jamón, mortadela o pollo sin aún haber sido tajados, es decir en la presentación de bloque.

- Distribución homogénea del humo sobre el producto (consistencia del ahumado)
- Reducción en mermas de cocción
- Mejor rendimiento del humo (no se desperdicia humo en las paredes del horno, carros, etc)



# Línea Horeca

¡Todos nuestros productos son fabricados según la necesidad del cliente!



# Planchas

La planchas son equipos diseñados para trabajo pesado en procesos continuos de asado de carnes, vegetales, arroces, comida oriental y elaboración de recetas gastronómicas en general.

## Plancha SCP40



### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCP-40	400x245x750 mm

## Plancha SCP65



### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCPW-65	613x245x804 mm

## Plancha SCP85



### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCP 85	855x245x1040 mm



# Parrillas

Las parrillas son equipos diseñados para trabajo pesado en procesos continuos de asado en alimentos tales como carnes, arepas, entre otros más, dependiendo de la necesidad. Estos equipos cuentan con un sistema de quemadores de alta durabilidad ya que son construidos en acero inoxidable.

## Parrilla SCA40



### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCA40	400x245x750 mm

## Parrilla SCA65



### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCA65	650x245x790mm

## Parrilla SCA85



### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCA85	855x245x990 mm





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Estufas



Estufas de diferentes puestos, según requerimientos del cliente



# Estufas

La estufas son equipos diseñados para el trabajo a nivel industrial. Utilizada en procesos de cocción y fritura de alimentos que requieran de un alto grado de eficiencia térmica para el trabajo continuo durante largas jornadas.

## Estufa SCE 40



### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCE-40	400x245x750 mm

## Estufa SCE 65



### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCE-65	655x245x740 mm

## Estufa SCE 85



### Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCE-85	855x245x990 mm





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Estufas

## Estufa SCE65-6



### Modelos

Modelo

Medidas

Ancho x alto x largo

SCE-65-6

980x245x740 mm



## Estufa SCE85-6



### Modelos

Modelo

Medidas

Ancho x alto x largo

SCE-85-6

990x245x1280 mm



# Estufa lineal

## Modelos

Modelo	Medidas Ancho x alto x largo
SCE85-F2	855x850x615x mm
SCE 85-F3	1280x850x615x mm

Las estufas lineales son equipos diseñados para el trabajo a nivel industrial. Utilizadas en procesos de cocción y fritura de alimentos que requieran de un alto grado de eficiencia térmica para el trabajo continuo durante largas jornadas. Ideales para espacios reducidos por su diseño lineal que optimiza el área de producción de la cocina.



# Cocinas mixtas



Las cocinas mixtas son equipos para el trabajo a nivel industrial. Utilizada en procesos de asado, cocción y fritura de alimentos que requieran de un alto grado de eficiencia térmica para el trabajo continuo y durante largas jornadas. La cocina mixta puede estar conformada por estufa-parrilla, plancha-parrilla, plancha-baño maría o cualquier otra combinación según requerimientos del cliente, cada espacio es con quemador independiente.

## Modelos



Modelo	Medidas
	Ancho x alto x largo
SCP2E-65	790x929x979 mm
SCPA-65	650x927x790mm
SCPA-85	840x927x852mm

**Entre otros más modelos**

# Freidora



## Modelos

Modelo	Capacidad
SC-30	2 Canastillas, 27 litros de aceite

La freidora SC-30 esta diseñada para realizar procesos de frituras de alimentos que se preparen en temperaturas desde 200° hasta 400° F. (93°C - 204°C)

# Sartén basculante

El sartén SCS-85 es un equipo especialmente pensado para las plantas de procesamiento de alimentos que manejen altos volúmenes de producción y necesiten un equipo que les brinde la versatilidad de procesar alimentos de medio acuoso y medio aceitoso.



## Modelos

Modelo	Capacidad
SCS-85	Cuba de 70 litros



# Marmitas

## Marmita de alta eficiencia

La marmita SCM-100 se usa en procesos de cocción de alimentos en medio acuoso, tales como: Sopas, carnes, cremas, ajiaco etc.



### Modelos

Modelo	Capacidad
SCM-100	100 lt



# Licuadaora Industrial

La licuadora industrial se encarga de cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. Además se puede emplear como homogenizador de algunas mezclas.



## Modelos

Modelo | Capacidad

LI 30

12 a 30 lt





# Mesas

100% acero inoxidable, soldadas con refuerzo en acero inoxidable con acabado brillante. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, pueden ser en materiales diferentes).

## OPCIONALES:

- Pozuelo
- Doble pozuelo
- Entrepaño
- Salpicadero
- Desobre
- Ruedas
- Puertas



## DIMENSIONES:

Las dimensiones varían de acuerdo a las necesidades y requerimientos del cliente.

# Autoservicios

Permite la ubicación de diferentes azafates donde se colocan los alimentos para mantenerlos a una temperatura de sostenimiento adecuada.

## Autoservicio caliente, 4 azafates con repisa y deslizador



### Modelos

Capacidad

4 azafates

## Autoservicio caliente, 6 azafates con repisa y deslizador

### Modelos

Capacidad

6 azafates





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Muebles

---



¡Contar con la maquinaria adecuada en la industria de alimentos, es un factor fundamental para aumentar la ventaja competitiva!

# Línea Agroindustria

¡Todos nuestros productos son fabricados según la necesidad del cliente!



# Marmitas

## Marmita volcable a gas

Las marmitas de la serie MGA son utilizadas en la industria alimenticia para realizar diferentes procesos en los que se involucren transferencias de calor de forma indirecta, entre éstos procesos se encuentran, elaboración de arequipe, leche condensada, salsas entre otros. en la parte inferior posee una chaqueta que le permite realizar una transferencia térmica de forma indirecta.



### Modelos

Modelo	Capacidad
MGA50	50 lt
MGA100	100 lt
MGA200	200 lt



# Marmitas

## Marmita volcable a vapor

Las marmitas de la serie MV son utilizadas en la industria de procesamiento de alimentos para realizar diferentes procesos en los que se involucren transferencias de calor de forma indirecta, entre éstos procesos se encuentran, elaboración de arequipe, leche condensada, salsas, entre otros. En la parte inferior posee una chaqueta que le permite realizar una transferencia térmica de forma indirecta. La chaqueta tiene una entrada de vapor y una salida de condesado para retorno a la caldera.



### Modelos

Modelo	Capacidad
MV50	50 lt
MV100	100 lt
MV200	200 lt

# Mezclador de polvos



El mezclador de polvos es ideal para saborizar azúcares, panela, elaborar premezclas de polvos y especias.

## Modelos

Modelo | Capacidad

VB 60	60 lt
VB 100	100 lt

# Mezcladores de cintas

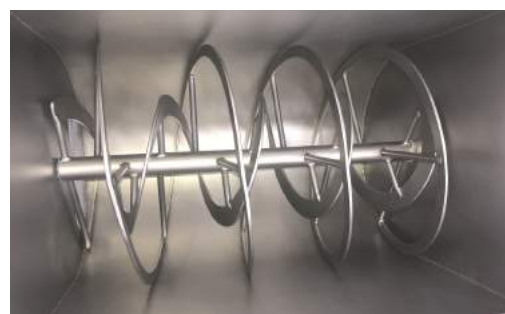
## Mezclador de cintas de 50 a 200 lt

Este mezclador está diseñado para homogenizar rápidamente polvos, sales o granulados. Es un equipo de funcionamiento simple y fácil mantenimiento. Tiene un Eje con doble cinta en espiral que permite un desplazamiento uniforme de la carga en el interior para obtener una mezcla homogénea



### Modelos

Modelo	Capacidad
M 50C	50 lt*
M 100C	100 lt*
M 200C	200 lt*



**Nota:** Las capacidades pueden variar según la densidad del producto





# Mezcladores de cintas

## Mezclador de cintas de 500 a 2000 kg



Con este equipo puedes mezclar y homogenizar rápidamente polvos, sales o granulados, en el modelo de cinta. cuenta con 5 programas de mezcla con sus diferentes variables establecidas y opcionalmente hasta 20 programas. Adicional Posibilita la automatización de procesos y el establecimiento de líneas continuas de producción

### Modelos

Modelo	Capacidad
MD 500C	500 KG*
MD1000C	1000 KG*
MD 1500C	1500 KG*
MD 2000C	2000 KG*



**Nota:** Las capacidades pueden variar según la densidad del producto



# Tanque de cuajar



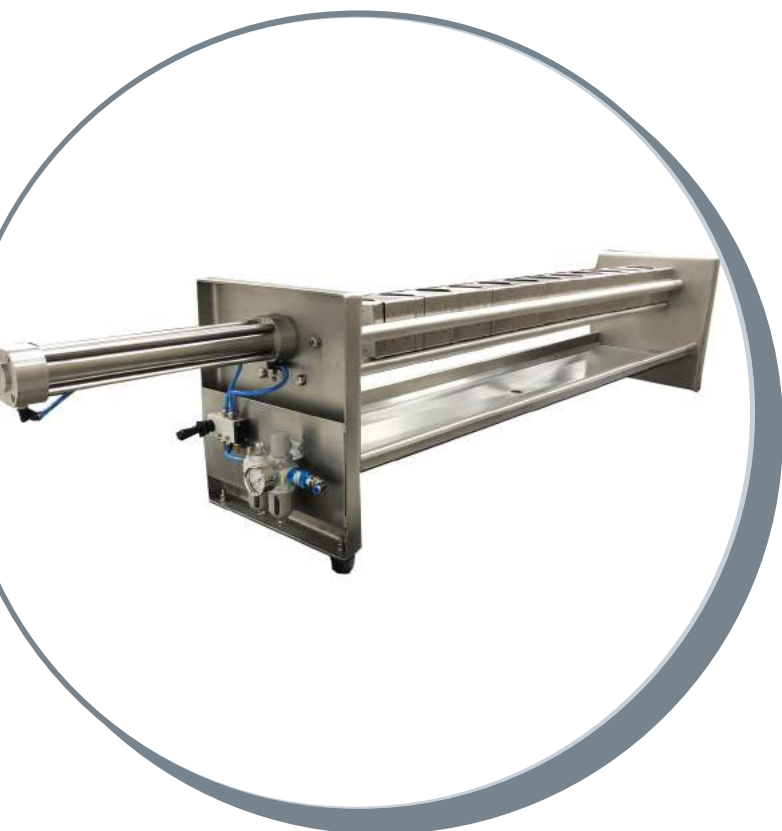
El tanque TC-100 se utiliza para realizar el proceso de cuajado, el cual es indispensable durante la realización del queso, también se pueden realizar procesos de pasteurización ya que el equipo cuenta con una entrada para conectar agua proveniente de un banco de hielo.

## Modelos

Modelo	Capacidad
TC 100	80 lts



# Prensa de quesos



Se utiliza para realizar el prensado de cuajada, convirtiéndola en queso, para ello se usa una serie de moldes que le dan su forma característica rectangular.

El equipo cuenta con unos tubos que le sirven como guía a los moldes, posee un pistón en la parte posterior que se abre para realizar el prensado, el suero resultante de este proceso cae a una canaleta de donde puede ser recogido fácilmente.



## Modelos

Modelo	Capacidad
PQH-1	12 moldes de 1Kg c/u.



# Molino de maíz



Este es un equipo especial para moler maíz cocido para la preparación de arepas. Viene equipado con una cuchilla y un disco de 2mm.

## Modelos

Modelo	Capacidad
MM 160	500 o 700 Kg/h depende del disco

# Exprimidor de cítricos



Este exprimidor te permite extraer el zumo de la naranja, logrando la separación de este con las partes no deseables en el producto como semillas y vástago.

**Modelo EXC200**



# Licuadaora Industrial

La licuadora industrial se encarga de cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. Además se puede emplear como homogenizador de algunas mezclas.



## Modelos

Modelo | Capacidad

LI 30

12 a 30 lt



# Despulpadora



Este equipo permite eliminar partículas como semillas, vástagos, cáscaras, y otros productos no deseados en la obtención de pulpa para jugos, néctar o puré.

## Modelos

Modelo	Capacidad
D-1000	700 a 1000 Kg/h dependiendo la fruta





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Carro transportador canastas

Este es un equipo que cuenta con un dispositivo que acciona el operario desde la cogedera, el cual levanta la canasta para luego ser transportada.

## Modelos

### Capacidad

5 canastas, 15 a 20 Kilos

## Carro de palanca



## Carro ergonómico



Carro para transportar canastas sin esfuerzo del operario. Estructura en tubo de 1" con base en lamina inox de 4.5 mm montadas en dos ruedas fijas de 6" y una giratoria de 4".







3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Muebles

---



# Mesas

100% acero inoxidable, soldadas con refuerzo en acero inoxidable con acabado brillante. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, pueden ser en materiales diferentes).

## OPCIONALES:

- Pozuelo
- Doble pozuelo
- Entrepaño
- Salpicadero
- Desobre
- Ruedas
- Puertas



## DIMENSIONES:

Las dimensiones varían de acuerdo a las necesidades y requerimientos del cliente.

¡Genera rentabilidad a tu negocio con equipos especializados en la industria de alimentos!



# Línea Panificación

¡Todos nuestros productos son fabricados según la necesidad del cliente!

# Pulverizadora de aceite desmol



Este equipo permite la nebulización de aceite desmoldante para la aplicación sobre latas, moldes etc. La aplicación se realiza por medio de una pistola de nebulización alimentada por una línea de aceite del tanque y otra línea de aire comprimido.



## Modelos

Modelo	Capacidad
PAD-10	8-10 lts de aceite desmoldante

# Carros escabiladeros



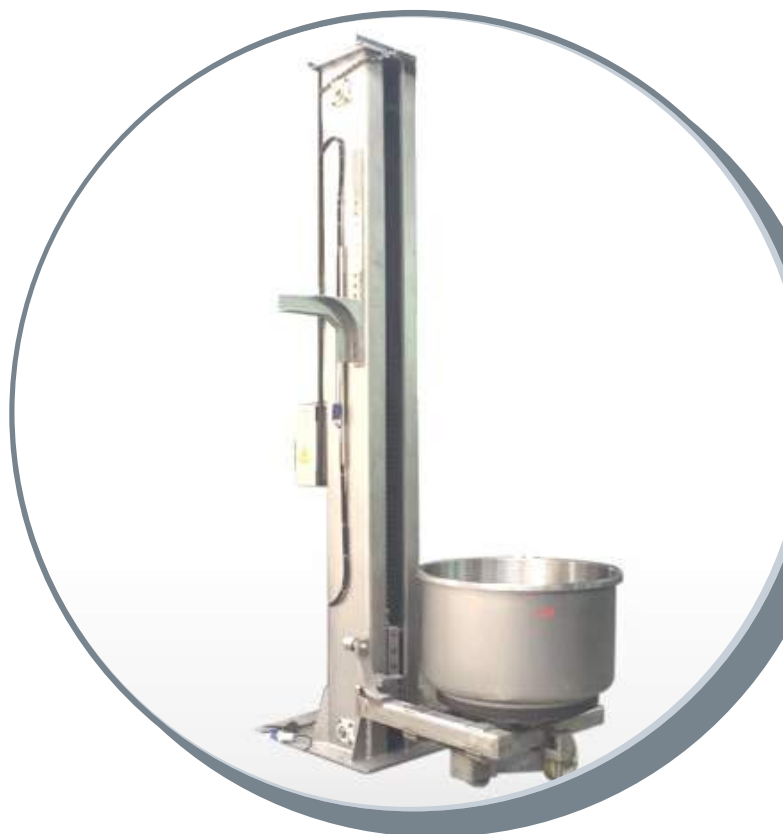
Permiten colocar las bandejas con cualquier tipo de producto de panadería (Pan blando, Pan francés, milhojas, pasteles, etc.) para hornear.

## Modelos

Modelo	Capacidad
T-12	12 bandejas de 66 x 46 cm
T-18	18 bandejas de 66 x 46 cm
T-36	36 bandejas de 66 x 46 cm

# Elevador de columna panadería

Este equipo es ideal para la elevación de tazones de amasadoras a alturas de proceso de 2 - 2.3 mt. La elevación se realiza por un sistema de transmisión de motorreductor marca SEW con freno electromagnético que hala un carro de elevación con doble cadena para mayor seguridad. La operación se realiza por medio de pulsadores para subir y bajar la carga.



## Modelos

Modelo	Capacidad
ECP600	Capacidad de carga 600 Kg (incluido carga y tazón)



# Volcador panadería

Este equipo permite volcar un bidón con producto, de modo que dicho producto pueda ser mas fácilmente manipulado y procesado en etapas posteriores.

- Estructura externa fija.
- Mecanismo de volteo de accionamiento hidráulico
- Cubierta para posicionamiento de recipientes con producto
- Tablero de control de fácil acceso
- Tanque hidráulico en acero inoxidable con cubierta removible



## Modelos

Modelo

Capacidad

VL11

1000 kgs (Incluido recipiente)



# Mesas

100% acero inoxidable, soldadas con refuerzo en acero inoxidable con acabado brillante. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, pueden ser en materiales diferentes).

## OPCIONALES:

- Pozuelo
- Doble pozuelo
- Entrepaño
- Salpicadero
- Desobre
- Ruedas
- Puertas



## DIMENSIONES:

Las dimensiones varían de acuerdo a las necesidades y requerimientos del cliente.



# Accesorios y utensilios



***¡Todos nuestros consumibles y accesorios son fabricados según la necesidad del cliente!***

# Esterilizador cuchillos



Este equipo permite esterilizar cuchillos y chairas con agua a temperatura promedio de 85°C.

## Modelos

Modelo	Capacidad
Grande	2-8 cuchillos y
Pequeño	de 2-4 chairas

# Soporte y porta cuchillos



Se usan para guardar los cuchillos mientras no están en uso, para un mayor orden en tu cocina. Totalmente contruidos en acero inoxidable.



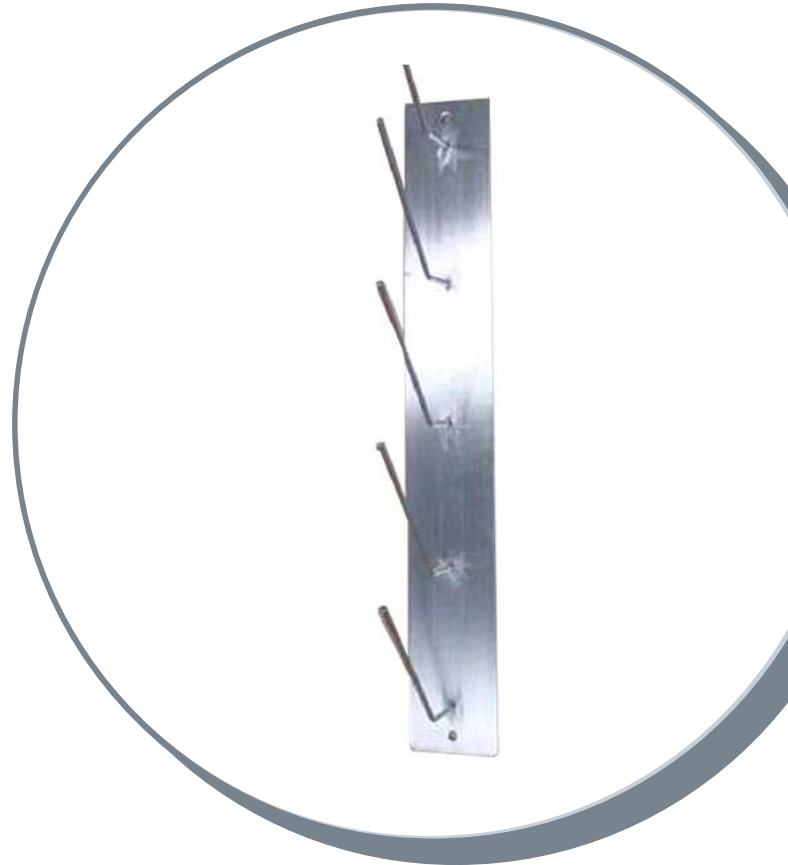
# Dispensador de salsas

Accesorio de alta calidad diseñado para dispensar salsas en negocios de comidas rápidas, dosificador plástico de alta eficiencia y calidad, este utensilio genera una buena imagen y tiene una capacidad suficiente para soportar largas jornadas de trabajo.



# Soporte delantales y antebrazos

Fabricado en acero inoxidable 304, alta calidad y resistencia, de 5 soportes, es un utensilio ideal para ser instalado en plantas de alimentos, donde se hace obligatorio cumplir con la normatividad y lograr altos estándares de calidad.



# Carros varilleros

Permiten colgar todo tipo de producto embutido (Salchicha, chorizo, salchichón, mortadela, etc) para darle un proceso térmico (secar, Ahumar y cocer). Adicional disminuye la manipulación de los productos y es compatible con los Hornos Automáticos CI Talsa.



## Modelos

Modelo	Capacidad
3	3 niveles, varillas de 1mt
6	6 niveles, varillas de 1mt
8	8 niveles, varillas de 1mt

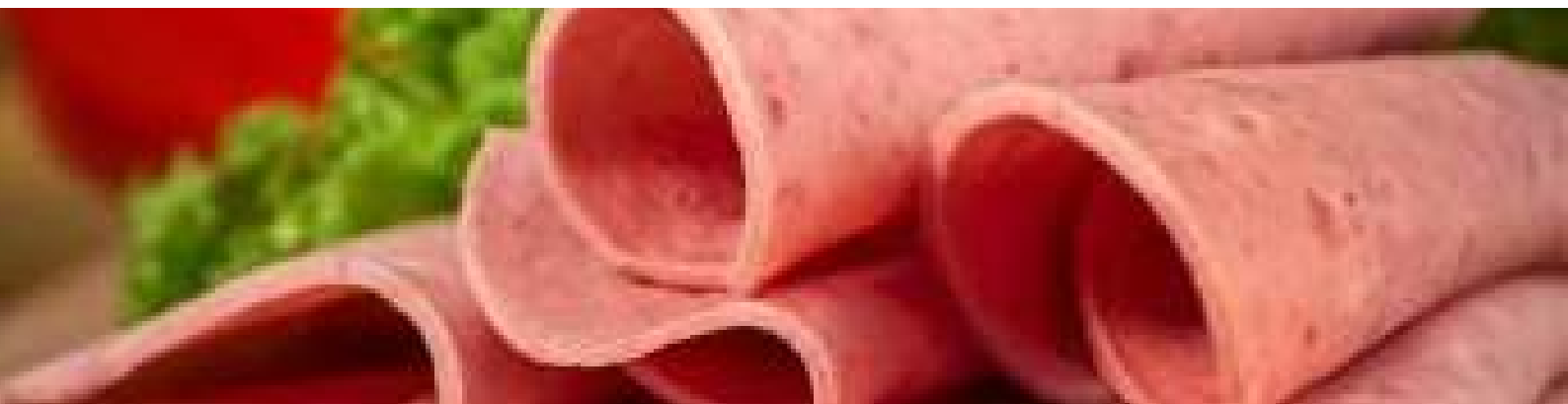
# Carros mortadela

Cocción de barras de jamón, mortadelas, salchichones, tamales, etc. Este es un carro más económico, más liviano, debido a que usa varillas para sostener las mortadelas en lugar de láminas. Este carro es compatible con los Hornos Automáticos CI Talsa.



## Modelos

Modelo	Capacidad
CM2	65 a 75 barras de mortadela de 95 cms, dependiendo del diámetro del producto



# Torre prensas

## Torre prensa manual

Este es un equipo ideal para el almacenamiento y prensado de moldes por niveles de manera horizontal con una capacidad total de hasta 54 moldes de 100x115x950mm los cuales son prensados en forma manual para luego ser sometidos a un proceso térmico en un Horno Automático.

### Modelos

Modelo | Capacidad

20	20 moldes
36	36 moldes
42	42 moldes
48	48 moldes
54	54 moldes



## Torre prensa manual telescópica



## Torre prensa de gato





# Torre prensas

## Torre prensa motorizada

Este es un equipo ideal para el almacenamiento y prensado de moldes por niveles de manera horizontal. Realiza el prensado de productos carnicos con ayuda de un motor



El motor es usado para realizar la apertura o cierre de la torre prensa





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Molde tocineta



Torre prensa molde tocineta



# Carros Cutter



Son de gran ayuda para el transporte de materias primas cárnicas, vegetales, desperdicios, hueso, etc dentro de la planta de proceso.

## Modelos

### Capacidad

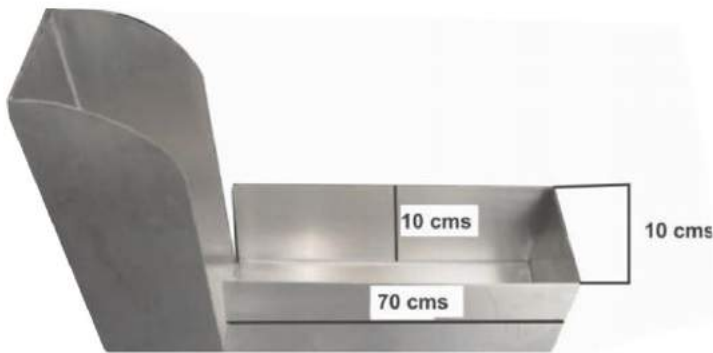
100 lt

200 lt



# Moldes verticales

Moldes verticales 100% en acero inoxidable, especiales para la elaboración de Jamones dándoles forma, se realiza el prensado antes de introducirlos en el tanque de cocción. Se pueden elaborar de diferentes medidas, siendo la medida estándar y más común 10 x 10 x 70 cm.



**También manejamos molde bisagrado para jamones horizontal**





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



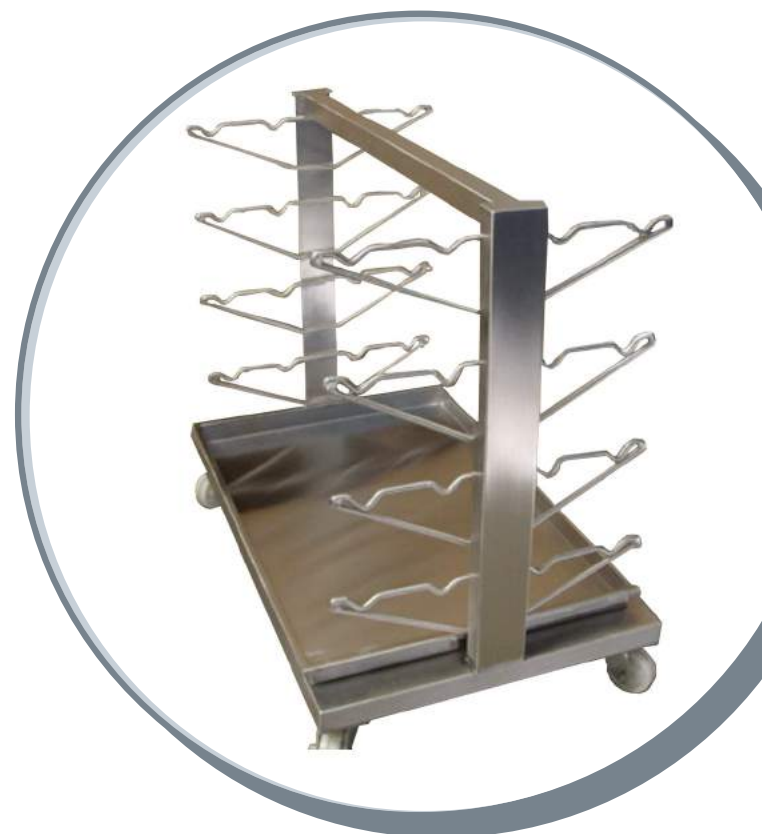
ci talsa

www.citalsa.com



# Carro pollo asado

Fabricamos accesorios en acero inoxidable según la necesidad del cliente, este utensilio es un carro para el transporte del pollo luego de ser asado.



# Volcador Hidraulico



Este equipo esta diseñado para volcar vagonetas con cualquier tipo de producto. Tiene Válvula hidráulica de accionamiento manual.

## Modelos

Capacidad

900 Kg

# Bandas

Estas bandas permite el transporte de producto cárnico y su tamaño y diseño varían según requerimientos del cliente

## Banda transportadora inclinada



## Banda transportadora sencilla



## Banda transportadora doble



# Campana de extracción

Campanas y sistemas completos de extracción diseñados para la captación de sustancias volátiles como humos, olores y vapores en todo tipo de cocinas industriales, para restaurantes, casinos, hoteles, clubes, etc. Construidos en acero inoxidable 304, los cuales cumplen con la normatividad vigente y tienen un excelente desempeño.

Construidos bajo normas AMCA y verificados bajo pruebas AMCA 211 y 311 que garantizan una operación silenciosa.





# Carros escabilladeros



Permiten colocar las bandejas con cualquier tipo de producto de panadería (Pan blando, Pan francés, milhojas, pasteles, etc.) para hornear.

## Modelos

Modelo	Capacidad
T-12	12 bandejas de 66 x 46 cm
T-18	18 bandejas de 66 x 46 cm
T-36	36 bandejas de 66 x 46 cm

# Carro transportador canastas

Este es un equipo que cuenta con un dispositivo que acciona el operario desde la cogedera, el cual levanta la canasta para luego ser transportada.

## Modelos

### Capacidad

5 canastas, 15 a 20 Kilos

## Carro de palanca



## Carro ergonómico



Carro para transportar canastas sin esfuerzo del operario. Estructura en tubo de 1" con base en lamina inox de 4.5 mm montadas en dos ruedas fijas de 6" y una giratoria de 4".



# Lavamanos

## Lavamanos de pedal sencillo



Este lavamanos es ideal para todas las áreas dentro de la planta de producción, es accionado por un sistema de pedal o grifo infrarrojo, garantizando ahorro de agua e higiene en el operario.

## Modelos

Tamaño

1 puesto

2 puestos

3 puestos

**Nota:** Los modelos pueden ser de más puestos según requerimientos del cliente

# Lavamanos

## Lavamanos de rodilla sencillo



Este lavamanos es ideal para todas las áreas dentro de la planta de producción, es accionado por un sistema femural, garantizando ahorro de agua e higiene en el operario.

### Modelo de 1 puesto

**Nota:** Los modelos pueden ser de más puestos según requerimientos del cliente.

# Lavabotas

## Lavabotas manual de 1 puesto

El lavabotas manual te permite un fácil y rápido lavado de las botas. La persona apoya el pie accionando una válvula que da paso al agua que sale a través de un cepillo que la persona manipula para lavar sus botas.



**También manejamos lavabotas de más puestos según requerimientos del cliente**

# Mesas

100% acero inoxidable, soldadas con refuerzo en acero inoxidable con acabado brillante. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, pueden ser en materiales diferentes).

## OPCIONALES:

- Pozuelo
- Doble pozuelo
- Entrepaño
- Salpicadero
- Desobre
- Ruedas
- Puertas



## DIMENSIONES:

Las dimensiones varían de acuerdo a las necesidades y requerimientos del cliente.



3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Muebles

---



# Canaletas y sifones

La canaleta es el conducto que se utiliza como desagüe para conducir las aguas residuales o de procesos de plantas de procesamiento de alimentos hacia el exterior de la planta. El sifón Es utilizado para que circulen líquidos salvando algún desnivel, o para obstruir la salida de gases en cañerías o aguas sucias.

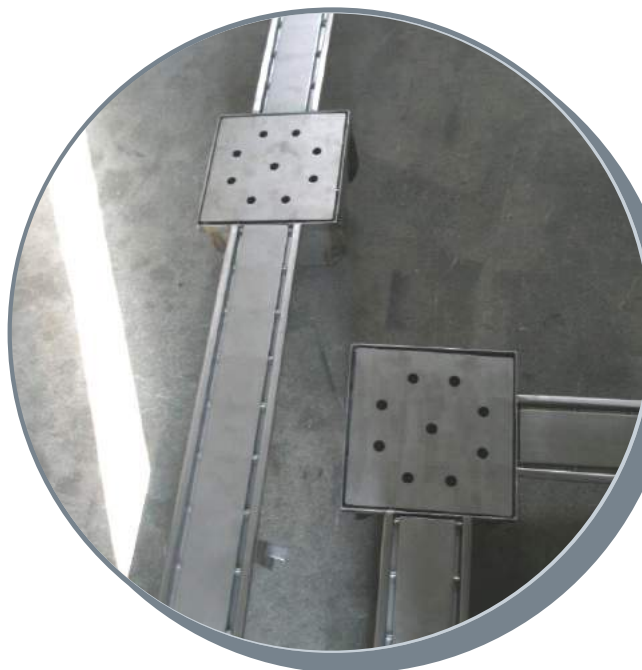
## PARA LA INSTALACIÓN:

- Union canaleta sifón 80 X 55 mm
- Pendientes de los pisos hacia canaleta o sifones
- Conexión a desagüe a la red de la planta
- Vaciado para concreto



## DIMENSIONES:

- SIFÓN SALIDA 200X200 X80H MM
- SIFÓN SALIDA INF 300X300 X175H MM
- SIFÓN SALIDA INF 300X300 X175H MM CENTRO AI DE 4 PULGADAS
- CANALETA (METRO) 150X100H CON TAPA DE 6MM
- CANALETA (METRO) 200X100H CON TAPA DE 6MM







3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Accesorios adicionales según necesidades del cliente

## Carro transportador



## Cortadores de croissants



## Tinas



## Cambia vías



## Plataformas



## Rieles en hierro





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Accesorios adicionales según necesidades del cliente

## Bandeja proceso



## Botiquín



## Carro transportador poleas



## Carro canastas



## Carro transporte derivados



## Carro vísceras





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Accesorios adicionales según necesidades del cliente

## Esparrancador porcinos



## Gancho arpón



## Locker



## Polea



## Ganchos giratorios



## Pozuelo de pared





3168766110



info@citalsa.com



ci talsa



@citalsa



ci talsa

www.citalsa.com



# Accesorios adicionales según necesidades del cliente

**Cubiertero, bandejero**



**Plataforma**



**Tolva almacenamiento**



**Tanque almacenamiento**



**Trampa grasa**

