

castelliva





## MAQUINARIA PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÀRNICOS

La industria alimentaria moderna exige, cada vez más, alta tecnología en los equipos de proceso. Cada año, los departamentos de ingeniería de los fabricantes de maquinaria para el sector, crean e implementan nuevas tecnologías y equipos, los cuales aumentan la calidad de los productos de sus clientes.

Las últimas generaciones de equipos nos permiten procesar con calidad, a alta velocidad y con un coste menor. Está claro, por tanto, que son necesarias grandes inversiones para equipar a las empresas con equipos tecnológicamente avanzados.

La relación coste-efectividad de dicha inversión está demostrada, y no es difícil comprender que favorece el futuro de la empresa.

Ése es el camino que, desde el principio, ha escogido la empresa **CASTELLVALL**. El uso de soluciones tecnológicas avanzadas en el diseño de los equipos, junto con la larga experiencia de su equipo humano, aseguran precisión, estabilidad funcional y una vida útil de sus equipos de, al menos, 15-20 años.

Todo ello lo confirman los muchos años en que los clientes de **CASTELLVALL**, tanto a nivel nacional como en el extranjero, han sabido apreciar la calidad e innovación de sus soluciones.

## MEAT PROCESSING EQUIPMENTS

*The modern food industry has high requirements for technological equipping of enterprises. Each year, the engineering companies create and implement new technologies and equipment, which increases the quality of the food industry products.*

*Precision-art equipment allows us to manufacture cost effective, increase the speed and volume of output. It is clear that significant investments are needed to re-equip the company completely. But the cost-effectiveness of innovation does not require proof, the main thing - to understand that these investments are working for the future and the future of the company.*

*A Spanish manufacturer of equipment for the meat industry - the company **CASTELLVALL** - initially chose the path of innovative development.*

*The use of advanced technical solutions to design and build equipment together with a great experience of staff **CASTELLVALL** ensure preservation of exact parameters and operation stability of the equipment in 15-20 years from the date of purchase. This confirms the long-standing practice of operating of equipments for many enterprises in Spain and abroad, which have fully appreciated the innovative features of **CASTELLVALL** equipments.*





**PM -114**

**PM-130**

**PM-160**

**PICADORAS MONOBLOC de alimentación manual.**

Construidas totalmente en acero inoxidable incluso cuerpo y husillo; ideal para picar carne fresca, refrigerada, congelada hasta -12°C en trozos o cocida. Bandeja de gran capacidad, protector de seguridad según normas internacionales, transmisión directa, simple y sin averías. Opcionalmente se pueden servir con cuerpo y hélice especiales para carnes delicadas como el cerdo ibérico sin problemas de embarrado.

**Manual feed MONO-BLOC MINCERS.** *Totally built in stainless steel, even the spindle and the body. Ideal for mincing fresh, cold, frozen to -12 ° C in pieces or cooked meat. Big capacity tray. Protected following international safety regulations. Direct transmission, simple and without breakdowns. Optionally they can be supplied with special propeller and body for avoiding smearing problems in delicate meats such as Iberian pork.*



**NCP -160**

**PICADORAS SEMI AUTOMATICAS de alimentación lineal,** de un solo sinfín que hace la función de alimentación y de corte. Dispone de una tolva que permite la carga de piezas sin necesidad de troceárlas en exceso. No precisan mantenimiento. El grupo de corte puede equiparse con sistema de desnervador. También pica carne congelada hasta -12°C en trozos.

**Linear feed SEMI AUTOMATIC MINCERS,** single worm used for feeding and cutting. Supplied with a hopper allowing the loading of pieces without excessive cutting. No maintenance is needed. The cutting assembly can be equipped with a degristle system that removes the nerves. Also mince frozen meat till -12 ° C in pieces.

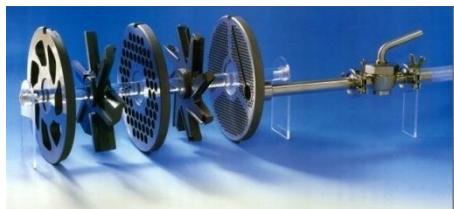
MODELO	Capacidad, Lts	Producción, Kg/h	Potencia, kW	Ø Placa, mm	Peso, Kg	Dimensiones (LxAxH), mm
MODEL	Capacity, Lts	Production, Kg/h 3mm/6mm/10mm	Power, kW	Ø Plate, mm	Weight, Kg	Dimensions (LxAxH), mm
<b>PM-114</b>	70	270/360/450	3	114	140	700x1060x980
<b>PM-130</b>	105	420/650/900	5,5	130	245	730x1190x1070
<b>PM-160</b>	160	530/790/1000	9,2	160	360	870x1540x1240
<b>NCP-160</b>	120	750/1200/1540	7,5	160	390	1435x880x1435

**PICADORAS AUTOMATICAS de alimentación angular** con dos sinfines el transversal de alimentación y el de corte son determinantes en la alimentación y el picado de carnes frescas, sin necesidad de trocear las piezas y en evitar el calentamiento de la carne. El resultado es un producto granulado y homogéneo. Provistas de una palanca extractora para el grupo de picado. No precisan mantenimiento. El grupo de corte puede equiparse con sistema de desnervador. También pica carne congelada hasta -12°C en trozos.

**Angular feed AUTOMATIC MINCERS** with two worms: the cutting and the transversal feeding worms are fundamental for the mincing of fresh meats, without need of cutting the pieces and avoiding the warming of meat. The result is a homogeneous granulated product. The mincing group is supplied with an extraction lever. No maintenance is required. The cutting assembly can be equipped with a system that removes the nerves. Also mince frozen meat till -12 ° C in pieces.



PA -130  
PA-160  
PA-200



Sistema desnervador / Degristle system



PREMAT-130  
PREMAT-160  
PREMAT-200

**PICADORAS PREMEZCLADORAS**, concebidas para realizar mezclas de trozos de diferentes clases de carne y grasas, frescas y congeladas hasta -12°C sin someterlas a roces ni presiones innecesarias y para ser picadas a continuación. La fase de pre-mezclado se realiza manualmente o en ciclos automáticos para obtener un resultado homogéneo. Al finalizar esta primera fase y de forma automática se pone en marcha el proceso de picado consiguiendo un corte granulado, limpio y fluido y una tolva totalmente vacía.

**PRE-MIXER MINCERS**, designed to mix pieces of different kinds of meats and fats, fresh and frozen up to -12°, without subjecting them to unnecessary frictions or pressures before the mincing. The pre-mincing phase is made manually or in automatic cycles, in order to obtain a homogeneous result. After the mixing, the mincing process takes place, obtaining a granulated, clean and fluid cutting getting a hopper totally empty.

MODELO	Capacidad, Lts	Producción, Kg/h		Potencia, kW (2 velocidades)	Ø Placa, mm	Peso, Kg	Dimensiones (LxAxH), mm
		Velocidad 1	Velocidad 2				
MODEL	Capacity, Lts	Production, Kg/h		Power, kW (2 speeds)	Ø Plate, mm	Weight, Kg	Dimensions (LxAxH), mm
		Speed 1	Speed 2				
PA-130	140 / 225	1500(6mm) / 900(3mm)	1800(6mm) / 1200(3mm)	9,2	6,5/11	130	505
PA-160	225	3000(6mm) / 1000(3mm)	5000(6mm) / 3000(3mm)	22	25/30	160	820
PA-200	340	6000(6mm) / 2000(3mm)	8500(6mm) / 5500(3mm)	37	30/45	200	1010
PREMAT-130	300	1500(6mm) / 900(3mm)	1800(6mm) / 1200(3mm)	9,2	6,6/9,9	130	880
PREMAT-160	450	3000(6mm) / 1000(3mm)	5000(6mm) / 3000(3mm)	22	22/33	160	1510
PREMAT-200	800	6000(6mm) / 2000(3mm)	8500(6mm) / 5500(3mm)	36 / 43		200	2320



AM-100

**AMASADORAS sin vacío con pala "T" central**, para un amasado rápido y homogéneo de cualquier tipo de género sin problemas de embarrado. Construida totalmente en acero inoxidable, el recipiente volcable facilita la descarga y su limpieza. Silenciosa gracias a su sistema de transmisión directa, simple y fiable.

**NON VACUUM MIXERS, with central "T" shovel.** Used for making homogeneous and quick kneading of any kind of product without problems of smearing. Entirely built in stainless steel, the tilting bowl facilitates downloading and cleaning. Silent, thanks to its direct broadcasting system, simple and reliable.

MODELO	Capacidad, Lts	Potencia, kW	Peso, Kg	Dimensiones (LxAxH), mm
MODEL	Capacity, Lts	Power, kW	Weight, Kg	Dimensions (LxAxH), mm
AM-50	50	0,37	80	690x375x735
AM-100	100	0,75	110	957x445x948
AM-150	150	1,5	175	1070x490x1098
AM-250	250	2,2	680	1290x620x1270
AM-300	300	3	780	2650X1055X1430

**AMASADORAS al vacío con pala "T" central**, robustas y efectivas, completas en cuanto a maniobrabilidad de sus componentes, silenciosas y de fácil manejo. Los materiales seleccionados para su construcción garantizan durabilidad e higiene. La tapa de metacrilato permite observar el proceso en todo momento. Las ventajas del vacío en esta fase del proceso son:

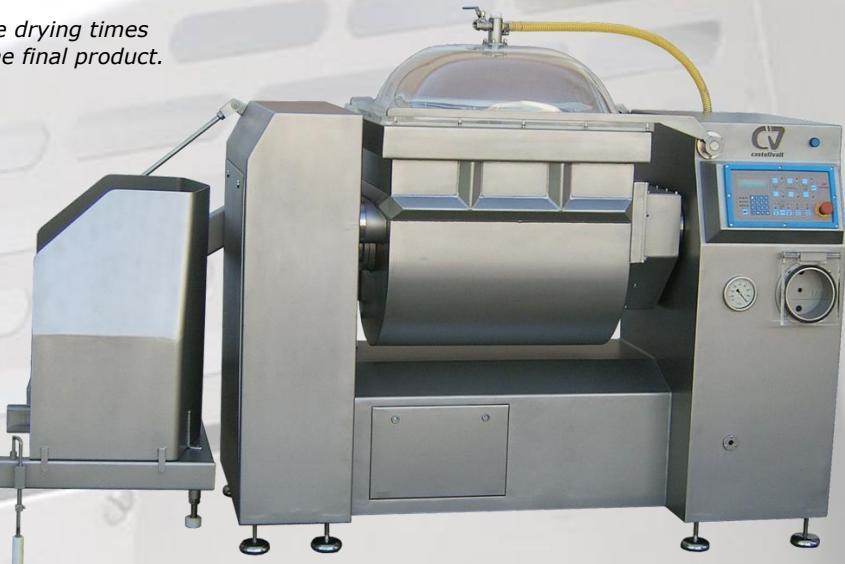
- Máxima extracción de aire intermolecular e incremento de la densidad de la mezcla con el consiguiente ahorro diario de tripa y mayor conservación.
- Evita la oxidación de las grasas y acelera los tiempos en el secado de géneros.
- Mejor sabor, color y presentación del producto final.

**VACUUM MIXERS, with central "T" shovel.** Solid and effective, complete in terms of the handling of its components, silent and easy to use. The materials selected for its constructions ensure durability and hygiene. The methacrylate cover allows observing all the process. The advantages of the vacuum in this phase of the process are:

- Maximum intermolecular air extraction and increased density of the mixture, resulting in daily savings of casings and better preservation
- Avoid oxidation of fats and speeds up the drying times
- Better taste, color and presentation of the final product.



AVT-100



AVT-300

MODELO	Capacidad Lts.	Motor palas	Bomba Vacío	Motor Hidráulico	Peso	Dimensiones (LxAxH), mm
MODEL	Capacity, Lts	Motor showels	Vacuum pump	Hydraulic motor	Weight, Kg	Dimensions (LxAxH), mm
POTENCIA, kW POWER, kW						
AVT-50	50	0,37	0,3	-	165	745x575x975
AVT-100	100	0,75	0,75	-	205	970x655x1300
AVT-150	150	1,5	0,75	-	390	1260x815x1582
AVT-150/LE	150	1,5	0,75	0,75	450	2042x815x1720
AVT-300	300	2,2	0,75	0,75	1600	2870x720x1605



AVZ-600 CR

**AMASADORAS CRIOGÉNICAS al vacío con pala "T" central o doble pala "Z"** preparadas para trabajar con aportación de CO2 o nitrógeno líquido manteniendo de este modo el producto refrigerado a la temperatura seleccionada.

**CRYOGENIC VACUUM MIXERS, with central "T" shovel or double "Z" shovel.** Prepared to work with CO2 or liquid nitrogen injection, thereby keeping the refrigerated product at the selected temperature.



AVZ-600



AVZ-1000

MODELO	Capacidad Lts.	Motor palas	Bomba vacío	Motor Hidráulico	Peso	Dimensiones (LxAxH)
AVZ-300	300	2,2	0,75	1,1	1600	21695x720x1605
AVZ-600	600	4	1,1	1,1	2135	2425x1140x2040
AVZ-1000	1000	7,5	1,5	3	2900	2740x1775x2225
AVZ-1500	1500	11	2,2	4	3500	3270x1170x2430

## Cutters Cutters



**CUT-200**

**CUTTERS atmosféricas** son modelos presentes en industrias cárnica que elaboran sus productos de forma discontinua y que requieren una total adaptabilidad del equipo a los diferentes procesos. Los materiales seleccionados para su construcción garantizan durabilidad e higiene. El resultado es una máquina versátil y segura, robusta, de fácil manejo y de altas prestaciones. Todos los modelos ofrecen una tapa de cuchillas con zona de corte variable y en modelos compactos seis velocidades de corte y dos velocidades inversas de mezcla con panel de mandos digital y tapa anti sonora. Otras opciones disponibles: dosificador de agua, inyección de gases refrigerantes.

**ATMOSPHERIC CUTTERS** are used for discontinuous productions that required total adaptability of the equipment to different processes. The material selected for their constructions guarantee durability and hygiene. The result is a versatile, secure, solid, easy handling and a high performance machine. All the models offer a cover with blades that work in different cutting zones. The compact models are supplied with six cutting speeds and two inverse mixing speeds, digital control panel and noise reduction cover. Other options: water dispenser, refrigerant gases injection.



MODELO	Motor Artesa	Motor cuchilla s	Motor hidráulico	Motor vaciador	Producción Máx. kg/h	Peso Kg	Dimensiones (LxAxH)
MODEL	Motor Bowl	Motor blades	Hydraulic Motor	Vacuum motor	Production Max. kg/h	Weight Kg	Dimensions (LxAxH)
POTENCIA KW POWER KW							
<b>CUT-35 L</b>	0,3 / 0,5	4,4 / 6,2	-	-	200	445	1045x865x 1560
<b>CUT-50 L</b>	0,5 / 0,8	8 / 11	-	-	280	650	1185x980x 1785
<b>CUT-75 L</b>	0,5 / 0,75	13 / 17	-	0,55	380	715	1300x1050x 1715
CUT-75 Compacta 100m(seg.)		34	-		380		
CUT-75 Compacta 140m(seg.)		44	-		380		
<b>CUT-120 L</b>	0,75 / 1,5	17,5 / 27	0,55		680	1280	2210x1450x 1750
CUT-120 Compacta 100m(seg.)		44			680		
CUT-120 Compacta 140m(seg.)		48			680		
<b>CUT-150 L</b>	0,75 / 1,5	24 / 32	0,75		920	1640	2300x1470x 1750
CUT-150 Compacta 100m(seg.)		48			920		
CUT-150 Compacta 140m(seg.)		61			920		
<b>CUT-200 L</b>	1,3 / 2,5	30 / 40	3		1040	2800	3120x1630x 2475
CUT-200 Compacta 100m(seg.)		48			1040		
CUT-200 Compacta 140m(seg.)		71			1040		
<b>CUT-300 L</b>	1,3 / 2,5	44 / 62	3		1760	3650	3350x1900x 2800
CUT-300 Compacta 100m(seg.)		75			1760		
CUT-300 Compacta 140m(seg.)		104			1760		
<b>CUT-500 L</b>	1,3 / 2,5	92 / 114	3		2800	4700	4100x2595x 3400
CUT-500 Compacta 100m(seg.)		117			2800		
CUT-500 Compacta 140m(seg.)		160			2800		

**CUTTERS al vacío** para producciones industriales son las de mayores prestaciones ya que incorporan múltiples velocidades de corte y de mezcla, panel de control con micro-procesador, temperatura del producto, cuenta vueltas de la artesa además del efecto positivo del vacío en sus elaborados:

- Incrementa la densidad de la mezcla y evita las bolsas de aire con el consecuente ahorro de tripa.
- Favorece la conservación del producto y una curación más rápida.
- No hay oxidación de las grasas y retrasa la pérdida del aroma.
- Mejora la estabilización de la masa al calor incluso en fórmulas de escasa proteína.
- Mejor sabor, coloración y presentación del producto

**Vacuum CUTTERS** are designed for industrial productions. Our Vacuum cutters offer the highest performance thanks to numerous cutting and mixing speeds, control panel with microprocessor, product temperature and spinning counter. Besides, the vacuum adds the following advantages:

- It increase the density of the mixture and avoids air bags saving on casings
- It helps with the preservation of the product and a faster curing
- It avoids oxidation of the fat and delay the loss of aroma.
- It improves the stabilization of the dough to the heat, even with low protein formula
- Better taste, colour and presentation of the final product.



CUTVAC - 200

MODELO	Motor Artesa	Motor cuchillas	Motor hidráulico	Motor vacío	Peso Kg	Dimensiones (LxAxH)
MODEL	Motor Bowl	Motor blades	Hydraulic Motor	Vacuum motor	Weight Kg	Dimensions (LxAxH)
POTENCIA / POWER, kW						
CUT-VAC 200 100m/seg.	1,3/2,5	48	3	2,2	4200	2750x2750x2350
CUT-VAC 200 140m/seg.		71				
CUT-VAC 300 100m/seg.	1,3/2,5		3	4	4800	3080x2300x2830
CUT-VAC 300 140m/seg.						
CUT-VAC 500 100m/seg.	1,3/2,5	117	3	5,5	5200	3600x2730x3100
CUT-VAC 500 140m/seg.		160				

## Embutidoras Stuffers



EC-15

EC-18

La **embutidoras EC-15 y EC-18** están construidas totalmente en acero inoxidable. La transmisión del rotor se realiza mediante un servomotor-reductor planetario, y la transmisión del retorcedor por un servomotor de corriente continua, todo esto comandado electrónicamente por lo que el mantenimiento es prácticamente innecesario. Pueden porcionar de 5 a 10.000 gr e incorporar las siguientes opciones: retorcedor para poder elaborar todo tipo de embutidos siendo igualmente posible una conexión a hamburguesera **FH25**, formadoras de albóndigas o croquetas etc.

Además, la embutidora electrónica **EC-18** puede incorporar opcionalmente mano automática para eliminar totalmente del proceso de embutición la colocación manual de la tripa.

**EC-15 and EC-18 stuffers** are entirely built in stainless steel. The rotor transmission works with a planetary geared servo motor and the twister transmission works with a direct current servo motor. Both motors are electronically controlled, which makes maintenance almost unnecessary. It can portion from 5 to 2000 gr. and adds the following options:

-Connection to our 1FH25 burgers former or meatballs or croquettes formers.

-Twister and automatic hand to elaborate all kind of cured meats.

## Embutidoras Stuffers

**La embutidora EC-50** está construida totalmente en acero inoxidable. Sistema de alimentación de la carne por rotor de 7 ó 14 paletas con velocidad hélíca alimentación independiente y variable. Mànquina con cargador. Puede porcionar de 10 a 100.000 gr. e incorporar las siguientes opciones: retorcedor y mano automática para poder elaborar todo tipo de embutidos siendo igualmente posible una conexión a hamburguesera **FH25**, formadoras de albóndigas o croquetas etc.

**EC-50 stuffer** entirely built in stainless steel. The feeding system is a rotor of 7 or 14 blades, with independent and variable speed propeller. The machine is supplied with a loader. It can portion from 10 to 10.000 gr. The following options are available:

- Twister and automatic hand to elaborate all kind of cured meats.
- Connection to our 1FH25 burgers former or other meatballs or croquettes formers.



EC-50

MODELO	Capacidad Lts	Potencia kW	Capacidad vacío, m³/h	Producción Máx. kg/h	Peso Kg	Dimensiones (LxAxH)
MODEL	Capacity Lts	Power kW	Vacuum capacity, m³/h	Production Max. kg/h	Weight Kg	Dimensions (LxAxH)
EC-15	85			2000	340	800x750x1650
	120	4,56	21		370	870x850x1730
EC-18	85			3000	344	800x750x1650
	120	4,56 / 6,36	21		350	870x850x1730
	250				400	1050x1050x1900
EC-50	250	6,42 / 8,21 / 10,21	21	6000	860	1950x1355x2100

## Atadoras Binders

Nuestras **Atadoras** ofrecen un atado artesanal similar al efectuado manualmente, estrangulando totalmente el embutido se consigue la presión correcta en cada porción y todo ello tratándolo con la máxima delicadeza evitando así roturas. Atado desde 120 a 200 atadas por minuto según modelo. La atadora **AHS-120 semiautomática** por hilo continuo para atado de embutido convencional con tripa natural o artificial con velocidad regulable y número de vueltas programable.

Los modelos AHC-180 y AHC-185 incorporan la opción de regular la altura de salida de las cintas.

El modelo **AHC-185** es totalmente programable, longitud de cada pieza, número de vueltas de hilo, bola de separacion, velocidad y efectúa lazada para colgar.

*Our string tying machines for sausages offer a home-made tying. It strangles the sausage completely so that each portion attains the correct pressure but it treats it with maximum delicacy in order to avoid breakings. It ties from 120 to 200 sausages per minute, depending on the model. The **AHS-120 semi automatic** tying machine using continuous string for conventional sausages (natural or artificial casings), with adjustable speed and programmable spinning number.*

**AHC-180 and AHC-185** offer the option of adjusting the height of the tapes exit.

**AHC-185** is totally programmable: the length of each piece, the spins number of the string, the separation ball and the speed, making a loop for hanging.



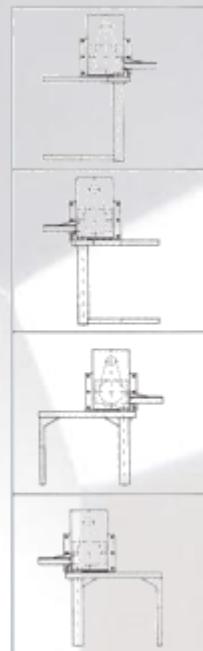
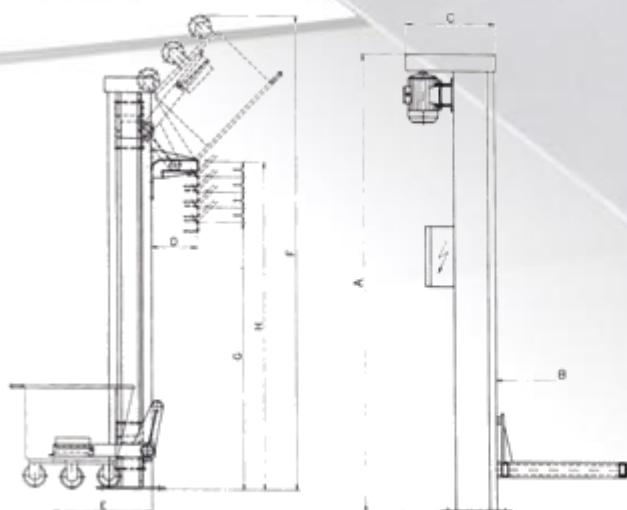
MODELO	Atadas por minuto	Ø Paso	Peso Kg.	Dimensiones (LxAxH)
MODEL	Tieds per minute	Ø Pass	Weight Kg.	Dimensions (LxAxH)
AHS-120	130		75	885x475x1030
AHC-180		54	110	
AHC-185	200		110	1045x515x1030
AHC-250	300	54	115	1045x515x1030



**EL-100**  
**EL-200**  
**EL-500**



**EL-100M**  
**EL-200M**



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Motor
Model	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Drive
<b>EL-100</b>	2210	600	420	220	600	2550	1790	1790	0	1 HP / 0.7 kW
<b>EL-200</b>	2740	785	530	300	670	3150	1780	2180	10	3 HP / 2.2 kW
<b>EL-500</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	0	4 HP / 3 kW

## Formadoras de hamburguesas Hamburger Formers

**Formadoras de hamburguesas.** Maquina idónea para moldear todo tipo de formas tridimensionales, a partir de carne picada o trozos de carne, masas semi sólidas, patata etc previamente amasadas y/o preparadas para su moldeo. Sistema de llenado a baja presión (únicamente la presión ejercida por la embutidora). Funcionamiento electro neumático (autématra / electro válvulas). Control regulación mecánica paso de cinta (distancia entre hamburguesas). Regulación neumática aire expulsión. Espesor de la placa de formado de 6 a 30 mm de grueso. Ancho máximo de 2 hamburguesas diámetro 110 mm. Cambio de placas y accesorios de formado en 10 min. aproximado. Cajón inferior para recogida residuos (merma). Sistema de celofán parte superior con corte central. Sistema de papel inferior con corte central. Detector final de bobina papel y plástico inferior / superior. Sistema de corte transversal con cuchilla regulable longitudinalmente. Sistema limpieza neumático en sufridera de corte transversal. Departamento inferior para almacenaje de utensilios de formado. Facilidad de desmontaje para limpieza. Construida totalmente en acero inoxidable AISI-304. Equipado con ruedas de transporte (pies fijos opcional).

**Hamburger formers.** This machine is ideal to mould all kind of three-dimensional shapes, from minced meat or just meat pieces, semi-solid doughs, potatoes...previously mixed and prepared for moulding. Low pressure filling system (just the pressure made by the stuffer). Electro-pneumatic system (automatic/electro-valves) Mechanic regulation control of the Hamburgers distance. Air expulsion pneumatic adjustment. Forming plate thickness from 6 to 30 mm. Maximum width: 2 hamburgers, 110 mm diameter. Change plates and forming accessories in around 10 min.time. Bottom drawer to collect all the waste parts. Cellophane system in the upper part with central cut. Bottom paper system with central cut. End of paper coil detector and top/bottom plastic. Cross-cutting system lengthwise adjustable blade. Pneumatic cleaning system of cross cutting dolly. Easy disassembly for cleaning. Bottom compartment to store forming tools. Built entirely in stainless steel AISI-304. Supplied with transport wheels(fixed feet as a option).



FH - 25



Producción aproximada / Estimated production	90 hamburg. / min
Dimensiones placa/Plate dimensions:	250 mm x 480 mm.
Grosor placa/Plate thickness:	from 6 to 30 mm.
Consumo aire / Air consumption:	900 IN/min (122 lts a 6 bar). aprox. (at full capacity)
Funcionamiento / Operation:	electro-pneumatic
Dimensiones / Dimensions (LxAxH)	2200x650x1560 mm.
Peso/Weight:	295 Kg

**La Línea de porcionado de carne picada** permite la fabricación de los productos picados con una alta calidad. Debido a que la máquina de picado va directamente acoplada a la salida de la embutidora, el flujo de producción es constante y el producto no se agolpa en el disco de perforación, evitando así los problemas de calentamiento de este gracias al novedoso sistema de corte.

En combinación con la embutidora y la porcionadora, es ideal para el llenado de bandejas estándar comerciales con carne picada, pudiéndose porcionar con precisión.

Los nervios y partes duras del producto a picar, se eliminan de forma automática mediante un separador de nervios automático.

Esta técnica de embutición y picado, aporta una cadena de producción más corta, un alto grado evacuatorio del producto, un corte claro con una perfecta distribución de partículas lo cual conlleva una reducción en el tiempo de curación, calidad del producto, y ahorro de costes.

Regulación de velocidad progresiva.

Los elementos de picado, placas y cuchillas son piezas estándar.

Variantes de corte quíntuplo y triple. Permite la opción de obtener distintos pesos y diferentes longitudes. Dotada de un sistema rotativo de corte que facilita dicho corte sin tener que parar la embutidora. El control para el corte de las porciones se realiza mediante el panel de la embutidora colocando un peso exacto.

Óptima sincronización del sistema.

De fácil manejo, sencillo y fiable.

Buena precisión en cuanto a longitud y peso de la porción.

Embutido y picado simultáneos.



LPCP - 130

**The minced meat portioning line** allows the manufacturing of high quality minced products. Being directly connected to the stuffer, the production flows constantly and the product doesn't accumulate inside the perforation disk, avoiding the heating problems, thanks to the new cutting system.

Combined with the stuffer and the portioner, it is ideal for filling standard commercial trays with minced meat, which can be portioned with precision.

The nerves and hard part of the product are automatically removed through an automatic separator.

This stuffing and mincing technique makes possible a shorter production chain, high product evacuation degree and clear cutting with perfect particles distribution, which results in a shorter curing time, better quality of the product and cost savings

Regulation of the progressive speed.

Mincing elements, plates and blades are standard pieces.

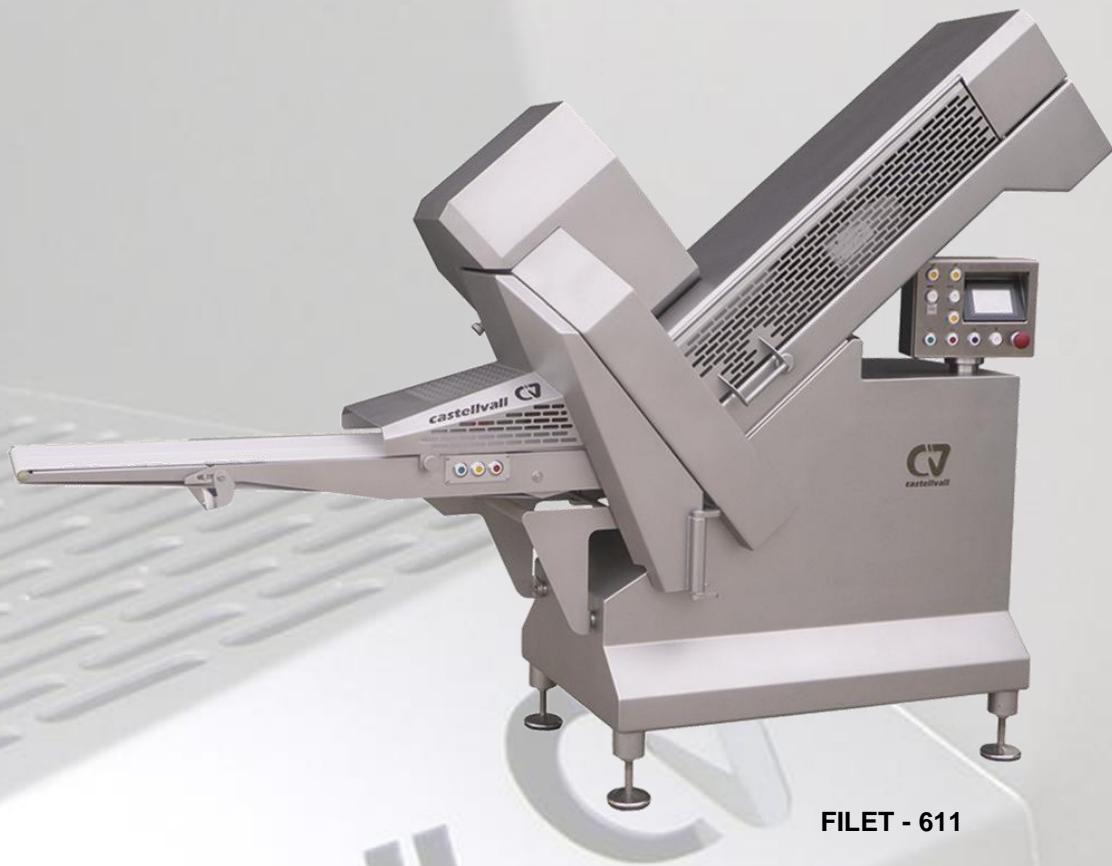
Simultaneous stuffing and mixing.

Possibility of triple and five hold cut.

It is prepared for obtaining different weights and lengths. Its rotary cutting system allows cutting without stopping the stuffer. The control of the cutting is done through the stuffer panel setting an exact weight. Optimal synchronization of the system. Easy and reliable handling. Good precision in the length and weight of the portion.

Diámetro de la picadora /Outlet diameter	Ø130 mm
Potencia motriz / Drive power	2,5 kW
Producción máxima / Maximum production	6.000 Kg/h
Velocidad máxima de porcionado / Maximum portioning speed	90 porc. / min /port./min regul.
Máxima porción producto / Maximum product portion	Ancho/width=180 x Alto/high= 70 mm
Potencia motor transmisión / Motor power transmission	0,25 kW
Consumo aire comprimido / Compressed air consumption	40 Lts / min. (max.)
Entrada aire comprimido / Compressed air inlet	5 bar const
Tamaño máximo del ancho bobina papel / Maximum size width of paper roll	180 mm
Dimensiones / Dimensions (LxAxH)	1910x1030x1120 mm

## Loncheadoras FILET Slicers FILET



**FILET - 611**

La lonchadora **FILET-611** es ideal para su trabajo de corte y apilado, tanto para embutidos curados y cocidos como carnes frescas y quesos. Lleva cinta de salida para facilitar la descarga manual a bandejas para la envasadora. Esta máquina puede apilar tanto en forma de escalonado como en apilados verticales, pudiéndose ajustar la cantidad de lonchas en cada grupo según necesidades. Posibilidad de regulación de la cinta de salida en altura junto al corte. Con una capacidad de hasta 600 cortes por minuto, trata el producto con delicadeza. El producto a cortar va sujetado a un carro con pinza de agarre de manipulación automática, accionamiento neumático. Con sistema de corte, tanto giro orbital como circular, con motores independientes. Fácil manejo para regulación de todos los parámetros con pantalla táctil en el panel de mandos.

**FILET-611 SLICER.** Ideal for cutting and stacking, not only cooked and cured meats but fresh meats and cheeses as well. It includes an output conveyor to help the manual unloading to trays for the packer.

The Filet-611 slicer can stack both in the form of a steps and in vertical stacks, and the number of slices in each group can be adjusted. Possibility of adjusting the height of the output conveyor, together with the cut. Capacity of up to 600 cuts per minute, it treats the product gently. The product to be cut is held to a cart thanks to an automatical pneumatic clip. With cutting system, orbital and circular rotation, with independent motors. Easy operation for control of all parameters in the touchscreen panel.



Longitud máxima del producto a cortar / Maximum lenght of the product to be cut	1000 mm.
Sección máxima de corte / Maximum cutting section	240x130 mm (AxH)
Espesor de la loncha / Thickness of the slice	Regulable : 0,5 ÷ 50 mm
Diámetro de la cuchilla / Blade Diameter	420 mm (opcional 440 mm / optional 440 mm)
Producción / Production	Hasta 600 cortes/min / Until 600 cuts/min
Potencia eléctrica / Power	6 kW
Peso / Weight	680 Kg



**FILET - 620**

**La lonchadora FILET-620** es ideal para su trabajo de corte y apilado, tanto para embutidos curados y cocidos como carnes frescas y quesos. Tiene un diseño modular para añadir módulos auxiliares indistintamente (**opciones**). Con una capacidad de hasta 600 cortes por minuto, trata el producto con delicadeza. Con sistema de corte, tanto giro orbital como circular, con motores independientes. Fácil manejo para regulación de todos los parámetros con pantalla táctil de 10" en el panel de mandos.

**Opciones:**

- o **Interleaver**. Ancho máximo papel 220mm. (Se pueden utilizar simultáneamente varias bobinas) Se utiliza normalmente para jamón curado y queso.
- o **Pesaje** (báscula dinámica) sincronizada a la lonchadora que pesa y corrige el grueso de la loncha si es necesario.
- o **Discriminador**. Si el peso no es correcto el discriminador desvía el paquete para que sea revisado manualmente.
- o **Diseño de porciones**. Libre elección a través de la pantalla táctil (en la receta)

**FILET-620 slicer** is ideal for cutting and stacking, not only cooked and cured meats but fresh meats and cheeses as well. It has a modular design to add auxiliary modules interchangeably (**options**). Capacity of up to 600 cuts per minute, it treats the product gently. With cutting system, orbital and circular rotation, with independent motors.

Easy operation for control of all parameters in the 10" touchscreen panel.

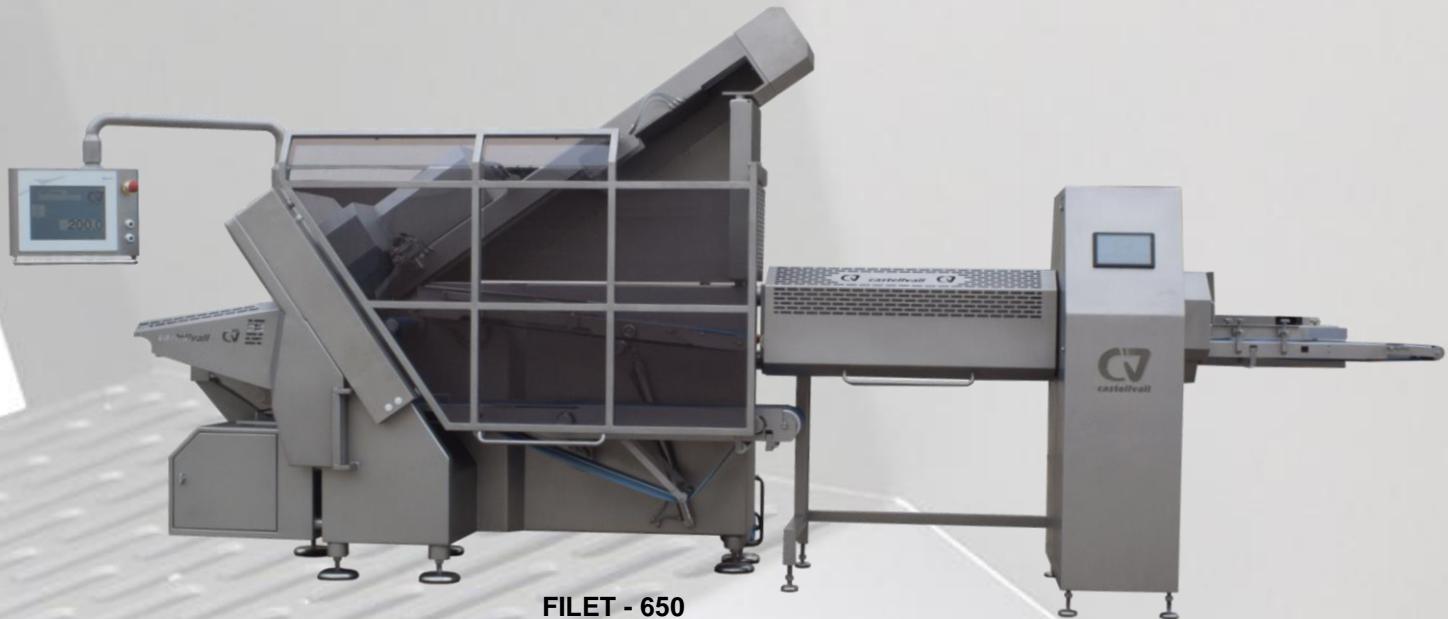


**Options:**

- o **Interleaver**. Maximum paper width 220 mm. (You can use several coils simultaneously) is commonly used for ham and cheese.
- o **Weighing**. Synchronous with slicer dynamic bascule, that weighs and corrects the slice thickness if needed.
- o **Discriminator**. If the weight is not correct the discriminator diverts the package for examination manually.
- o **Portions design**. Free choice through the touch screen (in the recipe - product presentation).



Sección máxima de corte / Maximum cutting section	1200 mm.
Espesor de la loncha / Thickness of the slice	250x150 mm (AxH)
Diámetro de la cuchilla / Blade Diameter	Regul. : 0,5 ÷ 100 mm
Producción / Production	450 mm
Potencia eléctrica / Power	Hasta 600 cortes/min / Until 600 cuts/min
Presión aire / Air pressure	9 Kw – 12 Kw
Peso / Weight	6 bar
	1000 Kg – 1700 kg.



**La lonchadora FILET-650** es ideal para su trabajo de corte y apilado, tanto para embutidos curados y cocidos como carnes frescas y quesos. Es un diseño modular para poder añadir módulos auxiliares indistintamente (**opciones**). Con una capacidad de hasta 650 cortes por minuto, trata el producto con delicadeza. Sistema de corte, con motores independientes, tanto del giro orbital como circular de la cuchilla, que facilita el corte perfecto independientemente de la textura del producto, asegurando un corte fino y paralelo. Fácil manejo de regulación de todos los parámetros con pantalla táctil de 15" en el panel de mandos. Lleva incorporado un sistema automático de carga trasera de gran rendimiento para la alimentación de productos de hasta 1200 mm de longitud.

**Opciones:**

- o **Interleaver**. Ancho máximo papel 220mm. (Se pueden utilizar simultáneamente varias bobinas) Se utiliza normalmente para jamón curado y queso.
- o **Pesaje** (báscula dinámica) sincronizada a la lonchadora que pesa y visualiza el peso del paquete.
- o **Discriminador+Pesaje**. Si el peso no es correcto el discriminador desvía el paquete para que sea revisado manualmente.
- o **Diseño de porciones**. Libre elección a través de la pantalla táctil (en la receta)
- o **Sistema de escáner avanzado "ECO-SCANNER"** de gran precisión de última generación para establecer parámetros de corte según la irregularidad del producto, y para evitar el descarte de paquetes.

**FILET-650 slicer** is ideal for cutting and stacking, not only cooked and cured meats but fresh meats and cheeses as well. It has a modular design to add auxiliary modules interchangeably (**options**). Capacity of up to 650 cuts per minute, it treats the product gently.

Cutting system, with independent motors, with orbital and circular rotation of knife, which facilitates the perfect cut regardless of the texture of the product, ensuring a fine and parallel cut. Easy operation for control of all parameters in the 15" touchscreen panel. Incorporates an automatic high-performance loading system for back feeding of 1200 mm length products.

**Options:**

- o **Interleaver**. Maximum paper width 220 mm. (You can use several coils simultaneously) is commonly used for ham and cheese.
- o **Weighing**. Synchronous dynamic scale that weighs and displays the package weight.
- o **Discriminator+ Weighing**. If the weight is not correct the discriminator diverts the package for manual examination.
- o **Portions design**. Free choice through the touch screen (in the recipe - product presentation)
- o **Advanced high precision scanner system "ECO-SCANNER"** to establish cutting parameters depending on the irregularity of the product and to avoid discarding packets.



Sección máxima de corte / Maximum cutting section	1200 mm.
Espesor de la loncha / Thickness of the slice	250x150 mm (AxH)
Diámetro de la cuchilla / Blade Diameter	Regul. : 0,5 ÷ 100 mm
Producción / Production	450 mm
Potencia eléctrica / Power	Hasta 650 cortes/min / Until 650 cuts/min
Presión aire / Air pressure	9 Kw – 13 Kw
Peso / Weight	6 bar
	1200 Kg – 2200 kg.



Polygon Industrial de Girona  
Avda. Països Catalans, 162-164  
E-17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA (Girona)  
Tel. (+34) 972 47 83 99 - Fax (+34) 972 47 88 19  
e-mail: castellvall@castellvall.com  
[www.castellvall.com](http://www.castellvall.com)



Polygon Industrial de Girona  
Avda. Països Catalans, 127-131  
E-17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA (Girona)  
Tel. (+34) 972 47 72 14 - Fax (+34) 972 47 74 97  
e-mail: mecoima@castellvall.com  
[www.mecoima.com](http://www.mecoima.com)

