

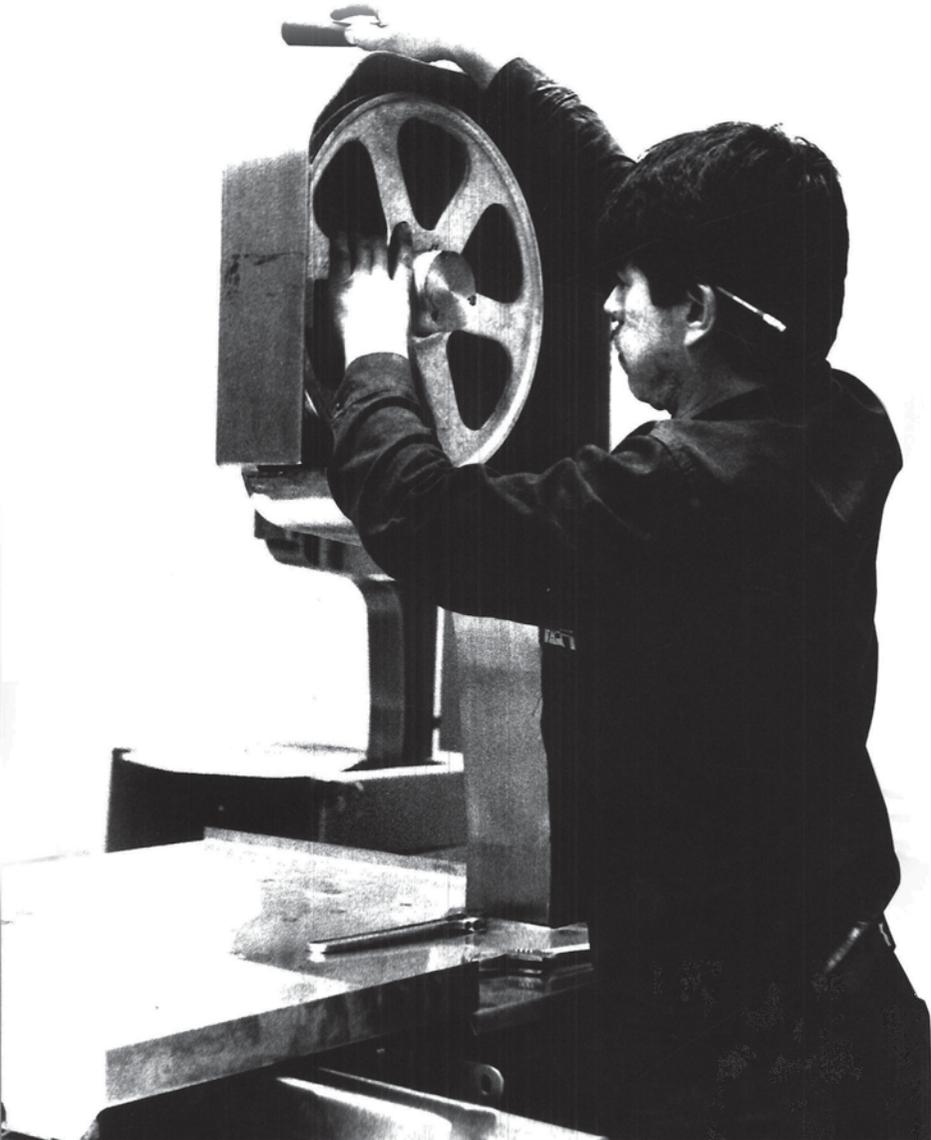
CÁRNICOS



CÁRNICOS

Somos los pioneros en Colombia en la fabricación de sierras y molinos de uso profesional: desde hace más de 30 años **JAVAR** empezó la transformación del mercado de las carnicerías contribuyendo al cumplimiento de las normas sanitarias.

Con los años hemos consolidado un portafolio completo y diversificado de productos para el procesamiento cárnico que conserva la pasión y la calidad de nuestro inicio.



JAVAR[®]
Para alimentos bien hechos

MOLINOS DE CARNE

Nuestra nueva familia de molinos de carne, recoge nuestra experiencia de más de 30 años en el mercado y la une a conceptos innovadores que buscan el beneficio de nuestros clientes: más **seguridad**, con el uso de sensores que bloquean el encendido cuando la bandeja no se encuentra en su posición*, mayor **higiene**, gracias al uso de materiales certificados para alimentos, con terminaciones redondeadas para evitar acumulación del producto, **vida útil** prolongada, gracias al diseño de componentes mecánicos de alta resistencia, mejor apariencia estética. Todo esto con el respaldo de la certificación ETL que garantiza el cumplimiento de las exigentes normas sanitarias y eléctricas de Estados Unidos y Canadá

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (hp)	RENDIMIENTO (kg/h)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
MC12	110 V - 1 Fase	1	190	39 X 71 X 55	37
MC22	110 V - 1 Fase 220 V - 2 Fases	2	280		40
MC32M	220 V - 3 Fases	3	600	39 X 83 X 62	58
MC32H		5	1000	58 X 110 X 110	85

MC12



MC22



MC32M



MC32H



* Aplica solo modelos MC22 / MC32M / MC32H

Certificaciones:



Intertek 5005286 Intertek

CONFORMS TO UL STD 763; NSF STD 8
CERTIFIED TO CSA STD C22.2 No. 195



MOLINO DE CARNE + MEZCLADORA

JAVAR está trabajando en el diseño de aditamentos que permiten darle a nuestros molinos otros tipos de uso: les presentamos las nuevas mezcladoras de alimentos.

MC12 + FME02



MC22 + AMZ50



MODELO	CAPACIDAD (lt)	MATERIAL	DIMENSIONES (cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
FME02	20	Acero Inoxidable	42 X 42/91 X 28	3
AMZ50	50		52 X 80/127 X 37	41

SIERRAS PARA CARNE

Sierras para carne fabricadas en acero inoxidable. Seguras, estables, de gran potencia y útiles para cortar: carne, hueso, hueso de cordero, cerdo, chuleta de ternera y pescado.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (hp)	DIAMETRO DEL VOLANTE (cm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	LOGINTUD DE CINTA (pul)	ALTURA DEL CORTE (cm)	PESO DEL EQUIPO (kg)
V25I	110 V - 1 Fase	1,5	25	56 X 67 X 149	78	24	79
	220 V - 2 Fases						
	220 V - 3 Fases						
V30I	110 V - 1 Fase	2	30	80 X 96 X 170	98	31	137
	220 V - 2 Fases	3					
	220 V - 3 Fases	4					
V35I	220 V - 3 Fases	4	35	92 X 114 X 185	116	42	157

V25I



V30I



V35I



EMBUTIDORAS

Máquinas para la fabricación de embutidos. Con operación de forma manual o hidráulica dependiendo de la referencia. Equipos importados, fáciles de manejar y de gran desempeño.

EMV10



INV14



INV/ID22 - INV/ID32



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (hp)	CAPACIDAD (lt)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
EMV10	N/A	N/A	10	35 X 35 X 90	28
INV14			14	35 X 35 X 88	32
INV/ID22	220 V - 3 Fases	0,37	22	52 X 57 X 119	120
INV/ID32			32		130

FORMADORA DE HAMBURGUESAS Y AMARRADORA

En JAVAR nos permitimos llevar productos de calidad a los negocios de Colombia, con equipos ideales para plantas de producción de cárnicos, también para carnicerías, salsamentarias y restaurantes.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	OPERACIÓN	DIÁMETRO HAMBURGUESA (cm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
FH100	N/A	Manual	10	23 X 20 X 30	6
FH130			13	23 X 27 X 31	7

FH100 / FH130



AM1



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	OPERACIÓN	DIÁMETRO DEL EMBUTIDO(mm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)	OBSERVACIONES
AM1	N/A	Manual	10	62 X 12 X 37	12	Incluye abrazaderas para fijación en la mesa

MEZCLADORAS

Mezcladoras fabricadas en acero inoxidable. Máquinas robustas sólidas y fuertes. Cuentan con la capacidad para trabajar grandes o pequeñas cantidades, ideales para mezclar y homogenizar productos alimenticios.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	CAPACIDAD (lt)	RENDIMIENTO (kg/h)	DIMENSIONES(cm) (ALTO X ANCHO X PROFUNDO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
MZ100	220 V - 3 Fases	3	100	114 X 115 X 64	157
MZ250		5	250	140 X 145 X 65	195

MZ100



MZ250



TAJADORAS

En un mercado en constante evolución y con una exigencia cada vez mayor en cuanto a calidad y respaldo, JAVAR ofrece opciones para tajar y rebanar queso, jamón, carnes frías y otros productos. Equipos de fácil manejo, útiles en carnicerías, salsamentarias, restaurantes, hoteles y casinos.

GE220
GE250
GE300
AF350GR



AF350VM



AS350GR



*Automática

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (hp)	DIMENSIÓN DISCO (cm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
GE220	110 V - 1 Fase	0,2	22	44 X 36 X 33	10
GE250			25	52 X 42 X 37	17
GE300		0,3	30	60 X 45 X 44	26
AF350GM		0,5	35	77 X 58 X 64	42
AF350VM				99 X 75 X 59	43
AS350GR				85 X 66 X 76	52

ACCESORIOS MOLINOS

MODELO	ESTÁNDAR	TIPO DE DISCO	TIPO DE CUCHILLA
MC12	Enterprise	Una Muesca, diámetros 2,3.5,4.5, 6,8,10,12 y precortador.	Pico de Loro
MC22			
MC32M			
MC32H	Hobart	Tres muescas, diámetros 2,3,4.5,6,8,12 ,18 y precortador.	Pico de Loro Corte recto (Bimetálico)
# 42	Enterprise	Una muesca, diámetros 2,3,3.5,4.5,6,8 y precortador.	
#130	Unger	Una muesca, diámetros 3.5,4.5 y precortador.	4 X 4 - 4 X 8



SIERRAS

MODELO	CINTA SIERRA	LONGITUD (pul)
V25	4 Dientes por pulgada ancho 5/8", espesor 0,022".	78 "
V30		98"
V35		116"
V40		124"



ACCESORIOS

ACCESORIO	OBSERVACIONES
GUANTE INOX CON BROCHE	Elaborado en malla de acero inoxidable, brindando protección en la manipulación de instrumentos de corte de cárnicos, Disponibles en tallas S,M y L



ACCESORIO	OBSERVACIONES	MEDIDAS (cm) (LONGITUD X ANCHO X ALTURA)	PESO DEL ARTICULO (kg)
CUCHILLO 6"	Lámina de acero inoxidable DIN 1.4110. Mango de polipropileno con protección antimicrobiana que inhibe el crecimiento de bacterias y hongos, ideal para deshuesar	30 X 04 X 02	0,1
CUCHILLO 8"	Lámina fabricada con acero de altísima calidad que, junto con el tratamiento sub-zero, confiere al cuchillo alta resistencia al desgaste del filo, mango de polipropileno con protección antimicrobiana que inhibe el crecimiento de bacterias y hongos.	33 X 04 X 02	0,11
CUCHILLO 12"	Lámina de acero inoxidable DIN 1.4112. Mango de polipropileno con protección antimicrobiana que inhibe el crecimiento de bacterias y hongos, ideal para cortes en carne	44 X 08 X 04	2,24
CUCHILLO 16"	Lámina de acero inoxidable DIN 1.4110. Mango de polipropileno con protección antimicrobiana que inhibe el crecimiento de bacterias y hongos, ideal para deshuesar	56 X 04 X 02	0,15



JAVAR®

JAVAR

Para alimentos bien hechos

Sede Bogotá: Calle 74 No. 27 B - 32 PBX: +57(1) 437 7575
Sede Barranquilla: Carrera 53 No. 74 - 49 PBX: +57(5) 309 1239

www.javar.com.co

