MTC
Do More
GoMTC.com

Equipo para proceso de alimentos

Sus necesidades continúan cambiando

Con la creciente competencia actual, las regulaciones cambiantes, un mayor énfasis en las condiciones de salubridad y seguridad, y al adaptarse a las exigencias de un mercado de consumo diverso, necesitará equipo que haga más por atender sus necesidades de proceso tanto ahora como en el futuro.

MTC entiende y cumple con sus necesidades

Con innovación, experiencia y fiabilidad, MTC sigue poniendo el estándar con una línea completa de equipo para las industrias de proceso de carnes, aves y alimentos. Con la meta de brindarle mayor rendimiento y mayores márgenes de ganancia, nuestros sistemas y componentes individuales brindan la máxima eficiencia y economía.

MTC HACE MÁS

Desde 1946, compañías de todo el mundo han confiado en MTC para tener lo mejor en volteadoras, mezcladoras, cocedores, transportadores y otro equipo de proceso. Usando lo más actual en capacidades de diseño, el equipo de ingeniería de MTC diseña todos nuestros productos con alta calidad y para que sean rápidos, seguros y que se puedan expandir.

El equipo de MTC invierte el tiempo para estudiar las necesidades y retos individuales, y crea soluciones innovadoras para aplicaciones específicas. MTC respalda cada producto con un personal receptivo y profesional con el mayor compromiso con el servicio al cliente.

MTC hace más para atender las necesidades de procesadores de carne, aves y alimentos, brindando calidad y fiabilidad a un costo acorde a cada presupuesto. MTC pone el estándar con componentes individuales y sistemas que dan el máximo en eficiencia y economía, a la vez que ofrecen el diseño más limpio disponible.

VOLTEADORES

Hecho en EE UU

MEZCLADORAS

TABLA DE CONTENIDO

Páginas de volteadoras 3-5
Páginas de mezcladoras 6-8
Página de trituradoras 9
Páginas de cocedores.....10-12
Equipo de volteado 13
Páginas de transportadores.....14-16
Página de cargadores de almacenamiento 16
Página de sistemas de pasta de tomate.....17
Página de diseños de sistemas 18

Volteadores

Todos los volteadores de MTC son reconocidos por su calidad de construcción, su funcionamiento rápido y seguro, y los diseños más limpios disponibles. Utilizando años de experiencia, nuestros ingenieros de sistemas tienen el conocimiento y la comprensión para diseñar volteadores y sistemas de volteado que combinan la eficiencia y la fiabilidad para su aplicación específica. Cada unidad incluye una unidad eléctrica y controles. Las numerosas opciones brindan la flexibilidad que usted necesita, desde la portabilidad al movimiento eléctrico, retenes especiales, revestimientos y vertedores.

Volteador de gran altura modelo H-LE

El volteador H-LE de MTC, un estándar de la industria por más de 40 años, está diseñado para aplicaciones de volteado pesado, de hasta 4,000 libras. Este volteador permite la descarga de producto a niveles más altos con bajas alturas de techo y con alcance extendido. El H-LE está diseñado para voltear producto a alturas que inician a las 60 pulgadas.

LE eléctrico móvil con vertedero para tambor

Los volteadores LE MTC de tipo pivote están diseñados para aplicaciones de volteado pesado de hasta 4,000 libras. Este versátil volteador cuenta con numerosas opciones, incluyendo movimiento eléctrico, revestimientos especiales, retenes hidráulicos y vertedores ajustables. El LE es capaz de descargar alturas de hasta 70 pulgadas.

Nota: Con una carga más alta (como se muestra) la altura de descarga puede superar las 72 pulgadas. Contacte a su representante para recibir más información.

Características

- Construcción para trabajo pesado
- Hechos de acero inoxidable
- Sistema eléctrico completo, incluyendo arrancador
- Carga a nivel de piso
- Diseño de brazo curvo en el modelo H-LE
- Unidad electrohidráulica autocontenida

Beneficios

- Larga vida y operación libre de problemas
- Garantiza una larga vida y facilidad de limpieza
- Fácil de instalar y listo para funcionar
- Carga segura y fácil
- Puede usarse en áreas de techo bajo
- Elimina la necesidad de hidráulica externa

Opciones del volteador MTC

- Modelos portátiles
- Movimiento eléctrico
- Retenes hidráulicos
- Retenes especiales
- Capacidades hasta 4000 libras
- Carros y revestimientos especiales
- Alturas de descarga especiales
- Sistema eléctrico a prueba de explosión

Volteador de gran altura Modelo H-LE-S

El diseño estándar del H-LE-S es de construcción tubular y de canal con contacto mínimo con el piso para su fácil limpieza. Tiene el mismo diseño que el volteador H-LE de gran altura, excepto por el marco recto estacionario.

Volteador de gran altura Modelo H-LE

El MTC H-LE cuenta con una característica curva en la parte superior que permite una descarga alta en áreas de techo bajo para alcanzar más allá de la parte frontal del marco estacionario.

Volteador de baja altura Modelo LE

El volteador modelo LE cuenta con suministro hidráulico para un flujo de producto controlado. Puede personalizarse la unidad para su aplicación específica.

Volteador de columna con carro de barril de rodillo Modelo HLC-2

El MTC modelo HLC-2 está disponible con carro de barril y rodillos, uno de muchos carros especiales hechos para sus necesidades. El transportador opcional de rodillo de alimentación se alinea con el carro de rodillos cuando está en la posición de carga.

Volteador de columna Modelo HLC-2

No hay mejor manera de voltear producto que con el HLC-2, el volteador de columna original. Por más de 40 años, la industria de proceso de cárnicos ha confiado en el HLC-2 para muchas aplicaciones para voltear carros de cocina con capacidades de 400 y 600 libras.

Características

- Exterior de acero inoxidable
- Puerta de acceso con bisagras
- Mecanismo de seguridad anti-caídas
- Sistema eléctrico completo, incluyendo arrancador
- Diseño de brazo curvo en el modelo H-LE
- Componentes eléctricos y mecánicos totalmente encerrados

Beneficios

- Garantiza una larga vida y facilidad de limpieza
- Se mantiene y limpia fácilmente
- Evita que el carro caiga en caso de fallo de la cadena
- Fácil de instalar y listo para funcionar
- Puede usarse en áreas de techo bajo
- Reduce los costos de mantenimiento y aumenta la vida de los componentes

Mezcladoras

Ya sea que esté expandiendo un sistema existente o las compre como parte de un sistema más grande, las mezcladoras MTC ofrecen muchas características únicas de diseño que brindan grandes ventajas para su aplicación específica. Estas innovadoras mezcladoras cuentan con potencia eléctrica o hidráulica y cuentan con configuraciones adicionales de tapa según sea necesario. Las mezcladoras MTC se usan en aplicaciones de proceso de carnes, aves, alimentos de conveniencia, alimento para mascotas y mariscos.

Opciones de mezcladoras MTC

- Construcción al vacío
- Múltiples configuraciones de tapas
- Varias configuraciones de agitador
- Transmisión hidráulica
- Transmisiones de velocidad variable
- Camisa de vapor de alta presión
- Sistema de muestreo
- Inyección de CO_2

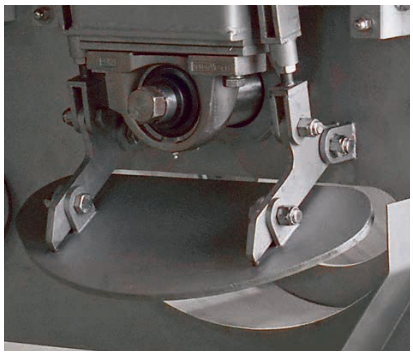
Mezcladora al vacío de 4,000 libras Modelo MTBV-28-040-P

Nuestra mezcladora de vacío de 4000 lb de capacidad es de construcción robusta y está disponible en varios tamaños con inyección de CO2 para un control constante de temperatura. Los agitadores de paleta exclusivos de MTC garantizan una mezcla completa de los ingredientes de su producto una y otra vez.

Mezcladora de una sola aspa de 1,000 libras de capacidad Modelo MTB-18-010

CARACTERÍSTICA

Todas las mezcladoras MTC cuentan con el mecanismo de puerta de descarga con seguro en el centro. Esto garantiza que la puerta permanecerá cerrada en caso de una pérdida de presión de aire.



La gran apertura de la puerta permite una descarga rápida de producto.

Modelo MTBV-34-060-P

Mezcladora de vacío de 6,000 libras de capacidad – Esta mezcladora cuenta con una cubierta de vacío operada hidráulicamente y con la puerta grande para descarga.

Nota: Se muestra la mezcladora sin la cubierta de descarga solo como ilustración. La cubierta de descarga debe estar en su lugar durante el funcionamiento de la mezcladora.

USDA Accepted

Hecho en EE UU

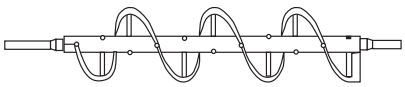
Características

- Diseño limpio
- Hecho de acero inoxidable
- Seguro central para las puertas de descarga en modelos de 3000 libras o más
- Innovadora configuración de paletas
- Puertas de descarga de gran apertura
- Puertas con bisagra en el lado de transmisión
- Sellos del eje removibles

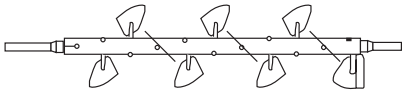
Beneficios

- Fácil de limpiar
- Garantiza una larga vida
- Evita la pérdida de producto en caso de un fallo en el suministro de aire
- Da una mezcla uniforme de producto en tiempo mínimo
- Permite la rápida descarga del producto
- Brinda un fácil acceso para mantenimiento
- Es fácil de limpiar

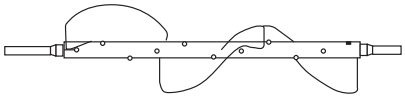
Opciones de Agitadores



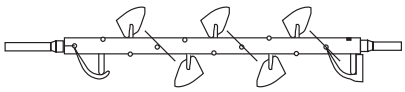
Listón



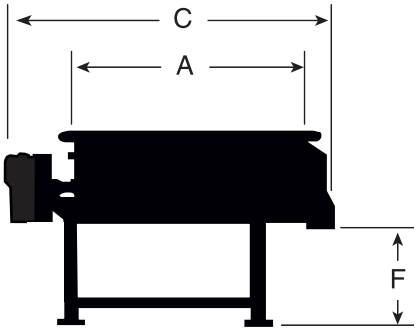
Paleta

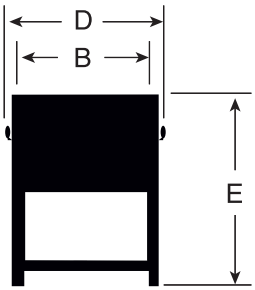


De masaje



Paleta con listón





Modelo No.	Cap./lbs./Kg	pulgadas/cm					
		A	B	C	D	E	F
MTB-15-005	500/227	42/107	30.5/77	69/175	49.5/126	61/155	40/102
MTB-18-010	1,000/454	60/152	36.5/93	91/231	53/135	66/168	40/102
MTB-23-020	2,000/907	72/183	46.5/118	112/284	63.5/161	71/180	40/102
MTB-28-030	3,000/1361	72/183	56.5/144	106/269	69.5/177	79.5/202	40/102
MTB-28-040	4,000/1814	96/244	56.5/144	130/330	69.5/177	79.5/202	40/102
MTB-28-050	5,000/2268	120/305	56.5/144	154/391	69.5/177	79.5/202	40/102
MTB-34-060	6,000/2722	96/244	68.5/174	134/340	84/213	87.5/222	40/102
MTB-40-100	10,000/4536	120/305	80.75/205	165/419	96/244	103/262	45/114
MTB-40-120	12,000/5443	144/366	80.75/205	189/480	96/244	103x/262	45/114

Trituradoras IQF

Trituradora final

La Trituradora final de MTC tiene cortadores giratorios para cortar productos de congelación IQF, como carne y verduras. Las barras de medida permiten indicar el tamaño del producto una vez que se corta. Las opciones de descarga incluyen la descarga directa a carros buggy o combos y un transportador sin fin integrado para sacar el producto. Esta Trituradora fácil de usar y de limpiar puede hacer que sus instalaciones sean más eficientes.

Potente funcionamiento hidráulico

Trituradora de barra

La Trituradora de barra de MTC se utiliza para triturar productos de congelación IQF y re-congelados en forma de combo o bloque templado. El alto rendimiento constante ofrece una pérdida mínima de producto y menor mano de obra. La ergonomía mejorada representa menos lesiones del personal y mayor productividad.

Cocedor Inteligente

El Cocedor Inteligente es un flexible e innovador cocedor que brinda consistencia mientras cocina una amplia variedad de productos. Su controlador computarizado lo hace lo suficientemente inteligente para recordar tiempos de cocción y temperaturas. Su inyección indirecta o directa de vapor a baja presión resulta en un producto constante y lleno de sabor todo el tiempo.

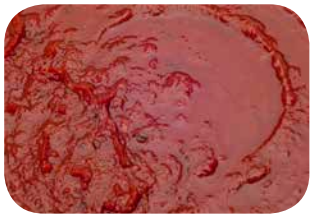
Cocedor SC-3000

Inyector directo de vapor de desconexión rápida

Drenaje de líquidos operado por aire

Carne para tacos

Arroz



Salsas para carne

Productos/aplicaciones del Cocedor Inteligente

- Rellenos
- Salchicha molida
- Camotes
- Huevos revueltos
- Berza
- Arroz
- Frijoles pintos
- Chili
- Carne para pizza
- Nabos
- Chícharo salvaje
- Verduras en cubo
- Carne para tacos
- Judías de lima
- Papas en cubo
- Salsa BBQ
- Res o pollo en cubos
- Queso procesado
- Salsas italianas para carne
- Estofado de res
- Relleno para pastel de carne

Cocedor Continuo

Cocina sus productos continuamente con vapor directo.

El sin fin de acero inoxidable mueve el producto constantemente en la cocedora continua.

Los inyectores de vapor de baja velocidad con cubierta de apertura rápida para limpieza.

Paleta de descarga del lado positivo para productos que se hunden o que flotan.

ProCooker
Modelo MTCC-36

Productos/aplicaciones del Cocedor Continuo

- Salchicha molida
- Pasta
- Albóndigas
- Arroz
- Frijoles pintos
- Judías de lima
- Papas en cubo
- Pollo o res en cubo
- Relleno de pastel de carne
- Estofado de carne
- Carne para pizza
- Verduras en cubo
- Verduras escaldadas

Albóndigas

Leguminosas cocidas

Verduras escaldadas

Cocedora/Mezcladora Inteligente de Laboratorio

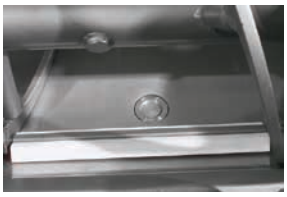
La manera inteligente de probar su producto

Úsela para cocinar, para mezclar, y probar lotes pequeños, incluso de 200 libras.

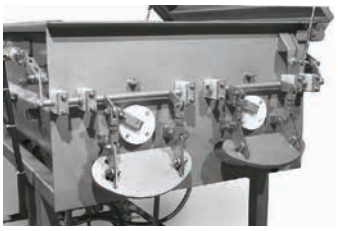
Características

- Calentamiento indirecto de doble fondo
- Calentamiento por inyección directa de vapor
- Agitadores de paleta, listón (con raspadores) y sólidos
- Controles autocontenidos
- Puertas dobles de descarga
- Transmisión de velocidad variable

Cocedora / mezcladora inteligente MTCB-13 LAB



Una vista por dentro: Un raspador y una de las válvulas de inyección de vapor



Puertas de descarga operadas por aire (la cubierta de descarga debe estar en sitio cuando la unidad trabaja)

Use la cocedora/mezcladora inteligente de laboratorio para probar estos productos y más

- Relleno
- Salchicha molida
- Camotes
- Huevos revueltos
- Berza
- Arroz
- Frijoles pintos
- Chili
- Carne para pizza
- Judías de lima
- Papas en cubos
- Salsa BBQ
- Pollo en cubos
- Res en cubos
- Queso procesado
- Salsas italianas para carne
- Estofado de res
- Relleno para pastel de carne

Verduras en cubo

Chili

Estofado de res

Huevos revueltos

Equipo ergonómico

INCLINADORES DE CARROS Y TINAS

Los inclinadores de carros y tinas MTC los colocan en posición para un fácil lavado o limpieza química y para ayudar a eliminar los daños durante el proceso de limpieza.

MESA ELEVADORA

La mesa elevadora MTC eleva su producto o ingrediente a cualquier altura deseada, incluso desde el piso al siguiente piso o a un mezzanine.

RECOLECTOR FÁCIL

El recolector fácil de MTC se eleva y gira para mantener el producto a una altura conveniente en todo momento, lo que lo hace indispensable para operaciones de recolección a mano o de carga.

Transportadores

Los transportadores MTC brindan a los clientes un transporte fiable y duradero para mover cualquier producto de manera impecable y eficiente en un sistema de proceso integrado. Las opciones de sistemas incluyen transportadores sin fin, de banda, y bombas de desplazamiento positivo o de vacío.

Transportadores de banda

Los transportadores de banda MTC vienen en muchos tamaños, anchuras y longitudes. También están disponibles en modelos reversibles, con detectores de metal y diversos tipos de bandas.

Transportadores de tornillo sin fin

Los transportadores de tornillo sin fin de MTC están diseñados para ajustarse a cualquier necesidad, desde tolvas personalizadas hasta tornillos horizontales. Hay disponibles opciones de pivote y guías elevadas. Todas las unidades están hechas de acero inoxidable, con diseño higiénico y cubiertas de paso con bisagra y ganchos de seguridad.

Transferencia por bomba

MTC ofrece una amplia variedad de bombas de desplazamiento positivo (bombas DP) para alimentar productos continuamente en su sistema de proceso. Nuestras configuraciones de tolvas personalizadas permiten el control de sobrecarga y la capacidad de retención necesaria por los procesadores a granel actuales y ofrecen una flexibilidad sin igual.

Transportadores de tornillo

Los transportadores de tornillo de MTC están disponibles en diámetros de 6″ a 24″. Están diseñados para ajustarse a cualquier necesidad, desde tolvas personalizadas hasta guías inclinadas, de pivote y elevadas. Todas las unidades transportadoras MTC son de acero inoxidable, con diseño higiénico y cubiertas de paso con bisagra y ganchos de seguridad.

Nota: La rejilla de seguridad de la tolva no se muestra por fines ilustrativos. El transportador de tornillo no funcionará a menos que la rejilla de seguridad esté en su sitio.

Transportador de tornillo inclinado MTCS-18-14

Transportador de tornillo inclinado estándar MTCS-16-14

Transportador de tornillo inclinado con tolva de transferencia de 500 libras.

Transportador de tornillo inclinado MTCS-18-16

Transportador inclinado con tolva redonda de 2000 libras y pivote eléctrico

Opciones de transportadores de tornillo MTC

- Diversos diámetros y longitudes de tornillo
- Diversas configuraciones de tolva
- Pivote eléctrico
- Transmisión hidráulica
- Vaciado a prueba de líquidos
- Las unidades bajan para su fácil limpieza

Cargadores de almacenamiento

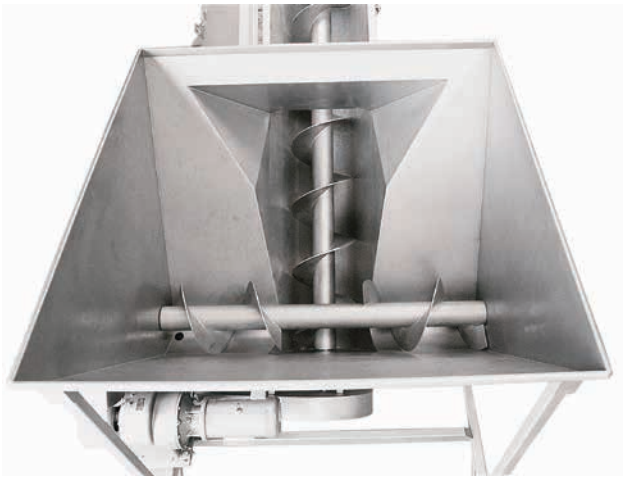
Los cargadores de almacenamiento son una variación de los transportadores de tornillo que se usan para almacenamiento temporal o de sobrecarga en un proceso de producción. Pueden usarse para una formulación continua o para control medido.

Transportador inclinado de formulación con capacidad de 5,000 libras MTCS-24-24

Nota: El equipo se muestra sin la rejilla de seguridad de la tolva para fines ilustrativos. Se debe colocar la rejilla de seguridad para que el equipo funcione.

Tolva de medición de 4,000 libras MTCS-16-15

Cargador de almacenamiento horizontal de 5,000 libras MTCS-18-10



Interior de la tolva, mostrando el tornillo de alimentación y el de medición

TPS: Sistema de volteado y mezcla de pasta de tomate

Mayor producción para los años por venir.

Opciones

- Sistema de descarga de agua
- Sistema de retención especializado
- Jaula de seguridad con características de seguridad visuales y audibles

Características del volteador TPS

- Voltea contenedores de bolsa en caja
- Sistema de retención de bolsa
- Diseño robusto
- Hecho de acero inoxidable tipo 304
- Controles que se ajustan a su aplicación
- Operación hidráulica, incluyendo unidad eléctrica
- Características de seguridad para el sistema de carga

Opciones

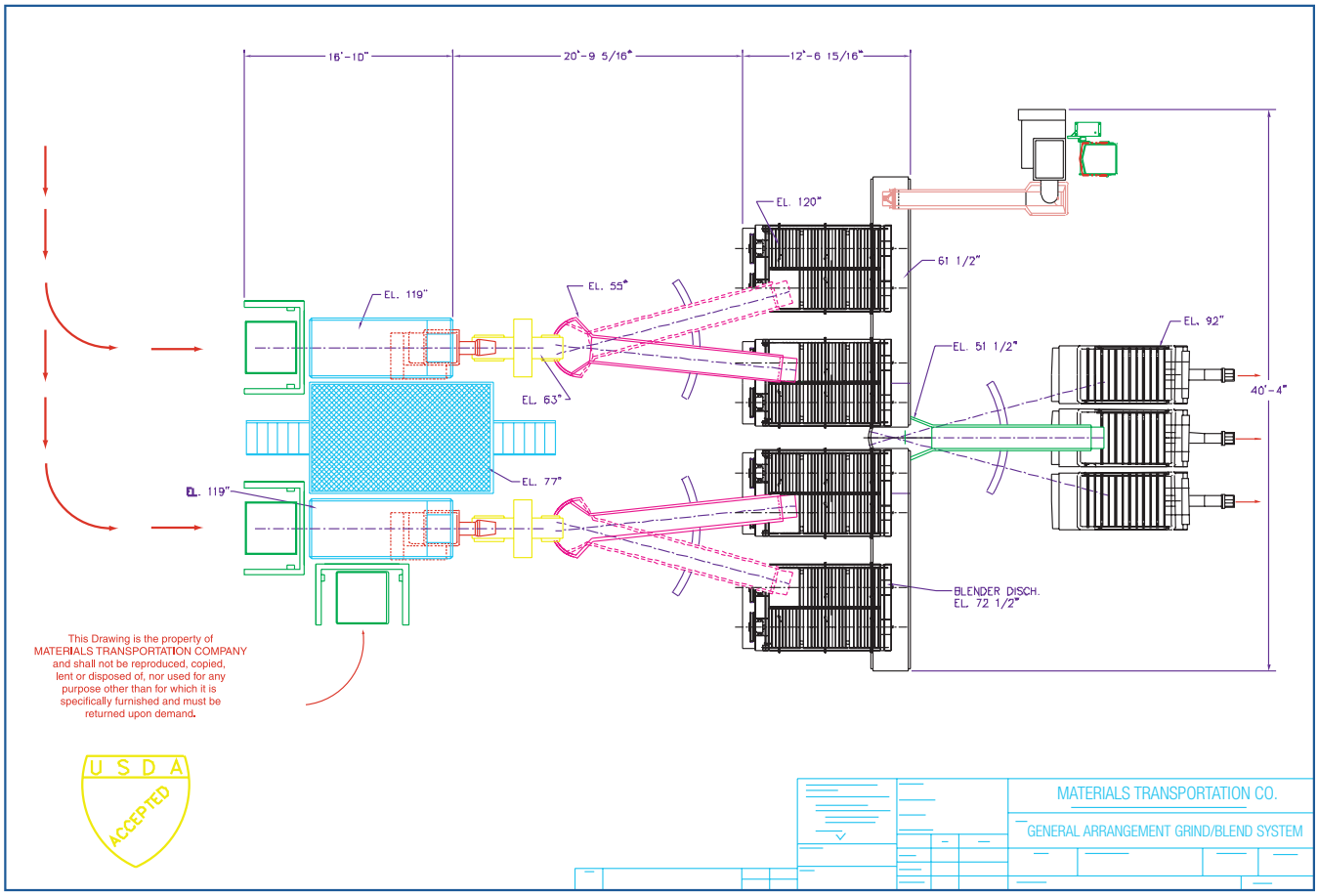
- Acero inoxidable tipo 316
- Acabado pulido en las superficies de contacto con el producto

Características del tanque de mezcla TPS

- Sistema de transmisión eléctrica directa
- Rejilla de seguridad con interruptor de proximidad
- Bomba de descarga inferior o de extremo
- Estándar en acero inoxidable 304
- Sellos del eje higiénicos y fáciles de retirar
- Diseño único del agitador para una mezcla agresiva y estandarización de tiempos

Capacidad de diseño de sistemas

El personal de ingenieros de sistemas de MTC está calificado de manera particular para estudiar y evaluar sus necesidades y desarrollar sistemas diseñados para su aplicación específica. Utilizando lo más nuevo en sistemas innovadores de diseño asistido por computadora, le brindamos una propuesta completa que incluye planos detallados de disposición. Si necesita un sistema completamente nuevo, diseñaremos uno que esté personalizado según sus necesidades. O podemos diseñar un sistema que incorpore equipo que ya existe en sus instalaciones. En cualquier caso, nuestros ingenieros y diseñadores trabajarán para aprovechar su espacio en piso de la mejor manera posible y lograr un producto óptimo ahora.



El experimentado equipo de ingenieros, diseñadores y fabricantes de MTC ponen el estándar en la industria de proceso de alimentos para calidad, durabilidad y mayor productividad.

Oficinas corporativas y fabricación

PO. Box 1358

Temple, Texas 76503 USA

Teléfono (254) 298-2900 • Fax (254) 771-0287

EE UU (800) 433-3110 • Canadá (855) 625-4570

GoMTC.com/Food

GoMTC.com/Food