

# **ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS**

*SAUSAGE PRODUCTION  
MACHINERY*



**FINOVA**



FINOVA, nace con el objetivo de ofrecer una amplia gama de proyectos, máquinas y servicios especializados, principalmente para la industria cárnica. Nuestro equipo humano junto a la estrecha colaboración con nuestros clientes, ha consolidado una gran experiencia en el desarrollo de nuevos productos y mejora de los existentes, tanto en el diseño, higiene y tipos de procesos productivos, permitiendo cubrir las necesidades de cada cliente ofreciendo un producto de calidad a un precio razonable.

Nuestra red internacional de distribuidores, representantes y servicio técnico refuerza nuestra proximidad con el cliente y nos permite ofrecer un servicio técnico de calidad.

FINOVA, was born with the aim of offering a wide range of specialized projects, machines and services, mainly for the meat industry. Our team, together with close collaboration with our clients, has consolidated a great experience in the development of new products and improvement of existing ones, both in design and hygiene, by optimizing production processes, allowing us to specifically cover the needs of each client, offering a quality product at a reasonable price.

Our mission is to always offer customers the most optimal and effective complete solution. For this, we make the most diverse technologies available and continually develop our range of machinery by adapting it to the specific needs of our customers.

# DESMENUZADORA / FROZEN BLOCKS SHREDDER

## Desmenuzadora de bloques congelados

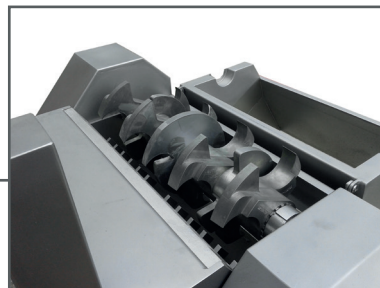
Ideal para para desmenuzar bloques rectangulares de producto congelado de hasta -20°C, facilitando su posterior tratamiento; descongelado, picado, macerado o amasado. La máquina es de construcción robusta, totalmente inoxidable y se equipa con bandeja de carga de bloques neumática. Opcionalmente la alimentación se puede realizar en continuo mediante transportador.

## Frozen blocks Shredder

Ideal for shredding blocks of frozen meat and other frozen foods down to -20°C, facilitating their next treatment; defrosting, chopped, macerated or kneaded. The machine has a robust, fully stainless construction and is equipped with a pneumatic blocks loading device. Optionally the feeding can be in continuous by conveyor belt on request.



FBS-500



### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| Potencia instalada /Power             | 7,5 Kw      |
| Dimensión bloque/block dimension max. | 600x200 mm  |
| Producción/Production                 | 4.000 kgs/h |

# PICADORAS / MINCERS



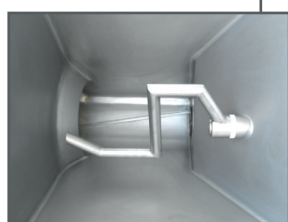
PSB-160

## Picadoras Semi-automáticas

Diseñada para producciones medianas, esta máquina puede picar productos refrigerados y está compuesta por una tolva de gran capacidad y el conjunto de picado con husillo de transmisión directa. Se puede suministrar con tolva sobre-dimensionada o con rejilla abatible de protección.

## Semi-Automatic Mincers

Designed for medium-sized productions, this machine can chop chilled products and is composed of a large capacity hopper and a direct drive screw chopping system. It can be supplied with oversize hopper or with hinged protective grid.



## Picadoras Automáticas

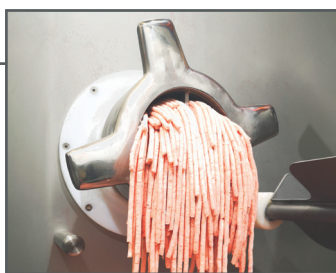
Especialmente indicada para el picado de carnes frescas y congeladas de hasta -8°C, obteniendo un perfecto granulado y homogeneidad de picado. Dispone de dos sinfines, alimentación y corte. Destaca por su sencillez de uso, robustez del conjunto, bajo nivel sonoro y bajos costes de mantenimiento. Opcionalmente puede equipar conjunto desnervador y motores con variador de velocidad.

## Automatic Mincers

Especially suitable for mincing fresh and frozen meats up to -8°C, obtaining a perfect granulation and homogeneity of mincing. It has two endless screws, feeding and cutting. The machine is simple to use, robust construction, low noise level and low maintenance costs. Optionally, it can equip denervador system and motors with speed variator.



PAB-130



### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

| MODELO  | Capacidad, Lts | Producción, Kg/h<br>Velocidad 1 / Velocidad 2 |                         | Potencia, kW | Ø Placa, mm | Peso, Kg   | Dimensiones (LxAxH), mm |
|---------|----------------|-----------------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------|------------|-------------------------|
| MODEL   | Capacity, Lts  | Production, Kg/h<br>Speed 1 / Speed 2         |                         | Power, kW    | Ø Plate, mm | Weight, Kg | Dimensions (LxAxH), mm  |
| PSB-160 | 120            | 1200 (6mm) / 750 (3mm)                        | -                       | 8            | 160         | 440        | 1450×810×1380           |
| PAB-130 | 150 / 275      | 1500 (6mm) / 900 (3mm)                        | 1800 (6mm) / 1200 (3mm) | 11,5/13,4    | 130         | 850        | 1510×1090×1445          |
| PAB-160 | 225            | 3000 (6mm) / 1000 (3mm)                       | 5000 (6mm) / 3000 (3mm) | 24,5/28      | 160         | 1200       | 1700×1415×1580          |
| PAB-200 | 340            | 6000 (6mm) / 2000 (3mm)                       | 8500 (6mm) / 5500 (3mm) | 36/43        | 200         | 1800       | 1970×1620×1600          |

## Picadoras Automáticas para congelados

Nueva gama de picadoras automáticas de alta potencia, con velocidad variable, doble sinfín para alimentación y picado, capaz de picar todo tipo de carnes pre-viamente desmenuzadas de hasta -15°C. Destaca por su alto rendimiento, construcción robusta y muy bajos costes de mantenimiento.

## Automatic Mincers for frozen foods

New range of high-power automatic mincers, with variable speed, double screw for feeding and mincing, capable of mincing all types of previously shredded meats down to -15°C. Its advantages, high performance, robust construction and very low maintenance costs.



PAC-160

## Picadoras Premezcladoras

Diseñadas para realizar mezclas de trozos de diferentes clases de carne y grasas, frescas y congeladas de hasta -8°C sin someterlas a fricción ni presiones innecesarias para ser picadas a continuación. La fase de premezclado se puede realizar con ciclo manual o automático y permite obtener un homogeneizar el producto. Al finalizar la primera fase y de forma automática, se procede con el picado, consiguiendo un corte granulado, limpio y fluido, sin mermas de producto en la tolva.

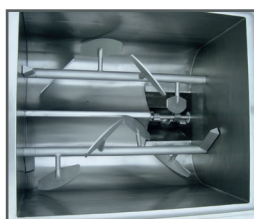
## Pre-Mixer Mincers

Designed to mix portions of different kinds of meat and fats, fresh and frozen down to -8°C without subjecting them to friction or unnecessary pressure to be minced afterwards.

The pre-mixing phase can be done with a manual or automatic cycle and allows to obtain a homogenization of the product. At the end of the first phase and automatically, it begins with the chopping, achieving a granular, clean and fluid cut, without wasting product in the hopper.



PMIX-200



### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

| MODELO   | Capacidad, Lts | Producción, Kg/h<br>Velocidad 1 / Velocidad 2 |                          | Potencia, kW | Ø Placa, mm | Peso, Kg   | Dimensiones<br>(LxAxH), mm |
|----------|----------------|-----------------------------------------------|--------------------------|--------------|-------------|------------|----------------------------|
| MODEL    | Capacity, Lts  | Production, Kg/h<br>Speed 1 / Speed 2         |                          | Power, kW    | Ø Plate, mm | Weight, Kg | Dimensions<br>(LxAxH), mm  |
| PAC-130  | 140 / 225      | 1500(6mm) /<br>900(3mm)                       | 1800(6mm) /<br>1200(3mm) | 20           | 130         | 1800       | 1780×1130×1480             |
| PAC-160  | 225            | 3000(6mm) /<br>1000(3mm)                      | 5000(6mm) /<br>3000(3mm) | 34           | 160         | 2550       | 1970×1455×1610             |
| PAC-200  | 340            | 6000(6mm) /<br>2000(3mm)                      | 8500(6mm) /<br>5500(3mm) | 49           | 200         | 2800       | 2220×1700×1680             |
| PMIX-130 | 300            | 1500(6mm) /<br>900(3mm)                       | 1800(6mm) /<br>1200(3mm) | 13/15        | 130         | 1400       | 1440×850×1600              |
| PMIX-160 | 400            | 3000(6mm) /<br>1000(3mm)                      | 5000(6mm) /<br>3000(3mm) | 26/29        | 160         | 1700       | 1980×1070×1880             |
| PMIX-200 | 800            | 6000(6mm) /<br>2000(3mm)                      | 8500(6mm) /<br>5500(3mm) | 39/46        | 200         | 2400       | 2500×1350×2150             |

# AMASADORAS / MIXERS

## Amasadoras



AT-300

Con pala "T" central, para un amasado rápido y homogéneo de cualquier tipo de género sin problemas de embarrado. El recipiente volcable facilita la descarga y su limpieza. Silenciosa gracias a su sistema de transmisión directa, simple y fiable.

## Mixers

With central "T" shovel. Used for making homogeneous and quick kneading of any kind of product without problems of smearing. The tilting bowl facilitates downloading and cleaning. Silent, thanks to its direct gear system, simple and reliable.

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

| MODELO | Capacidad, Lts | Potencia, kW | Peso, Kg   | Dimensiones (LxAxH), mm |
|--------|----------------|--------------|------------|-------------------------|
| MODEL  | Capacity, Lts  | Power, kW    | Weight, Kg | Dimensions (LxAxH), mm  |
| AT-50  | 50             | 0,37         | 80         | 900×550×900             |
| AT-100 | 100            | 0,75         | 110        | 970×550×980             |
| AT-150 | 150            | 1,5          | 275        | 1250×550×1150           |
| AT-300 | 300            | 3,75         | 780        | 1375×710×1380           |



ATV-150

## Amasadoras al vacío con pala "T"

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 "T" shovel

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.



ATV-300-C

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

| MODELO    | Capacidad,<br>Lts |                                    | Potencia,<br>kW                  |                                           | Dimensiones<br>(LxAxH), mm |
|-----------|-------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------|
| MODEL     | Capacity,<br>Lts  | Power, kW                          |                                  |                                           | Dimensions<br>(LxAxH), mm  |
|           |                   | Motor<br>palas<br>Motor<br>showels | Bomba<br>vacío<br>Vacuum<br>pump | Motor<br>Hidráulico<br>Hydraulic<br>motor |                            |
| ATV-50    | 50                | 0,5                                | 0,3                              |                                           | 900×570×1005               |
| ATV-100   | 100               | 0,75                               | 0,75                             |                                           | 970×655×1300               |
| ATV-150   | 150               | 1,5                                | 0,75                             |                                           | 1250×655×1300              |
| ATV-150-C | 150               | 1,5                                | 0,75                             | 1,1                                       | 2120×1040×1600             |
| ATV-300-C | 300               | 4                                  | 0,75                             | 0,75                                      | 2840×1260×1970             |

## Amasadoras criogenicas 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, able to keep the product refrigerated at the selected temperature.



## Amasadoras al vacío de doble pala

El sistema de mezclado con doble pala, cada pala gira en sentido opuesto y a diferente velocidad, dependiendo del producto. Los brazos-pala tipo "Z" son adecuados para un amasado rápido y enérgico de pastas duras para productos curados.

## Vacuum kneaders, with double shovel

Double shaker mixing system; each one turns in opposite directions with different speeds, suitable for every product. The "Z" type shaking arms are ideal for a quick and energetic mixture of hard pastes such as cured products.



AZV-600-C

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

| MODELO   | Capacidad, Lts |                              | Potencia, kW               |                                     | Peso, Kg   | Dimensiones (LxAxH), mm |
|----------|----------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------|-------------------------|
| MODEL    | Capacity, Lts  |                              | Power, kW                  |                                     | Weight, Kg | Dimensions (LxAxH), mm  |
|          |                | Motor palas<br>Motor showels | Bomba vacío<br>Vacuum pump | Motor Hidráulico<br>Hydraulic motor |            |                         |
| AZV-300  | 300            | 2,2                          | 0,75                       | 1,1                                 | 1600       | 21695×720×1605          |
| AZV-600  | 600            | 4                            | 1,1                        | 1,1                                 | 2135       | 2425×1140×2040          |
| AZV-1000 | 1000           | 7,5                          | 1,5                        | 3                                   | 2900       | 2740×1775×2225          |
| AZV-1500 | 1500           | 11                           | 2,2                        | 4                                   | 3500       | 3270×1170×2430          |



# CUTTERS / CUTTERS

## Cutters atmosféricas

Son modelos presentes en industrias cárnicas 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 material selected for their constructions guarantee durability and hygiene. The result is a versatile, secure, solid, easy handling and a high performance 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.

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

| MODELO                    | Potencia, kW            |                              |                         |                                  | Producción Máx. kg/h | Peso, Kg   | Dimensiones (LxAxH), mm |
|---------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------------|----------------------|------------|-------------------------|
| MODEL                     | Power, kW               |                              |                         |                                  | Production Max. kg/h | Weight, Kg | Dimensions (LxAxH), mm  |
|                           | Motor Artesa Motor Bowl | Motor cuchillas Motor blades | Bomba vacío Vacuum pump | Motor Hidráulico Hydraulic motor |                      |            |                         |
| CUT-75                    | 0,5 / 0,75              | 13 / 17                      | -                       | 0,55                             | 380                  | 715        | 1300x1050x 1715         |
| CUT-75 Compact 100m/seg.  |                         | 34                           | -                       |                                  | 380                  |            |                         |
| CUT-75 Compact 140m/seg.  |                         | 44                           | -                       |                                  | 380                  |            |                         |
| CUT-120                   | 0,75 1,5                | 17,5 / 27                    | -                       | 0,55                             | 680                  | 1280       | 2210x1450x 1750         |
| CUT-120 Compact 100m/seg. |                         | 44                           |                         |                                  | 680                  |            |                         |
| CUT-120 Compact 140m/seg. |                         | 48                           |                         |                                  | 680                  |            |                         |
| CUT-150                   | 0,75 1,5                | 24 / 32                      | -                       | 0,75                             | 920                  | 1640       | 2300x1470x 1750         |
| CUT-150 Compact 100m/seg. |                         | 48                           |                         |                                  | 920                  |            |                         |
| CUT-150 Compact 140m/seg. |                         | 61                           |                         |                                  | 920                  |            |                         |
| CUT-200                   | 1,3 / 2,5               | 30 / 40                      | 3                       |                                  | 1040                 | 2800       | 3120x1630x 2475         |
| CUT-200 Compact 100m/seg. |                         | 48                           |                         |                                  | 1040                 |            |                         |
| CUT-200 Compact 140m/seg. |                         | 71                           |                         |                                  | 1040                 |            |                         |
| CUT-300                   | 1,3 / 2,5               | 44 / 62                      | 3                       |                                  | 1760                 | 2800       | 3350x1900x 2800         |
| CUT-300 Compact 100m/seg. |                         | 75                           |                         |                                  | 1760                 |            |                         |
| CUT-300 Compact 140m/seg. |                         | 104                          |                         |                                  | 1760                 |            |                         |
| CUT-500                   | 1,3 / 2,5               | 92 / 114                     | 3                       |                                  | 2800                 | 4700       | 4100x2595x 3400         |
| CUT-500 Compact 100m/seg. |                         | 117                          |                         |                                  | 2800                 |            |                         |
| CUT-500 Compact 140m/seg. |                         | 160                          |                         |                                  | 2800                 |            |                         |



CUT-120



CUT-300

# CUTTERS AL VACÍO / VACUUM CUTTERS

## Cutters al vacío

Para producciones industriales, son las de mayores prestaciones ya que incorporan múltiples velocidades de corte y mezcla, 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.

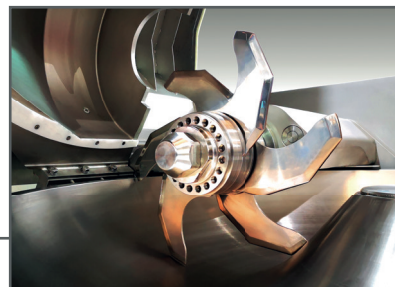
## Vacuum cutters

Designed for industrial productions. Our vacuum cutters offer the highest performance thanks to numerous cutting and mixing speeds, control panel with automaton, product temperature control and spinning counter. Besides, the vacuum adds the following advantages:

- It increases the density of the mixture and avoids air bags saving on casings.
- It helps the preservation of the product and a faster curing.
- It avoids oxidation of the fat and delay loss of aromas.
- It improves the stabilization of the dough to the heat, even with low protein formulations.



CUTVAC – 200



### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

| MODELO                | Potencia, kW               |                                 |                            |                                     | Peso, Kg   | Dimensiones (LxAxH), mm |
|-----------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------|-------------------------|
| MODEL                 | Power, kW                  |                                 |                            |                                     | Weight, Kg | Dimensions (LxAxH), mm  |
|                       | Motor Artesa<br>Bowl Motor | Motor cuchillas<br>Blades Motor | Bomba vacío<br>Vacuum pump | Motor Hidráulico<br>Hydraulic motor |            |                         |
| CUT-VAC 200 100m/seg. | 1,3/2,5                    | 48                              | 3                          | 2,2                                 | 4200       | 3300x3200x2870          |
| CUT-VAC 200 140m/seg. |                            | 71                              |                            |                                     |            |                         |
| CUT-VAC 300 100m/seg. | 1,3/2,5                    | 75                              | 3                          | 4                                   | 5000       | 3800x3400x3000          |
| CUT-VAC 300 140m/seg. |                            | 104                             |                            |                                     |            |                         |
| CUT-VAC 500 100m/seg. | 1,3/2,5                    | 117                             | 3                          | 5,5                                 | 6000       | 3900x3500x3100          |
| CUT-VAC 500 140m/seg. |                            | 160                             |                            |                                     |            |                         |

# EMBUTIDORAS / VACUUM FILLERS

## Embutidoras al vacío

Nuestras embutidoras de la gama ECV disponen de un avanzado sistema de rotor y paletas de diseño exclusivo que junto a la acción programada del vacío, reduce mermas, evita el emba-rado y la formación de burbujas en el interior de la masa, proporcionando una mayor precisión de porcionado y gran calidad de embutición.

## Vacuum Fillers

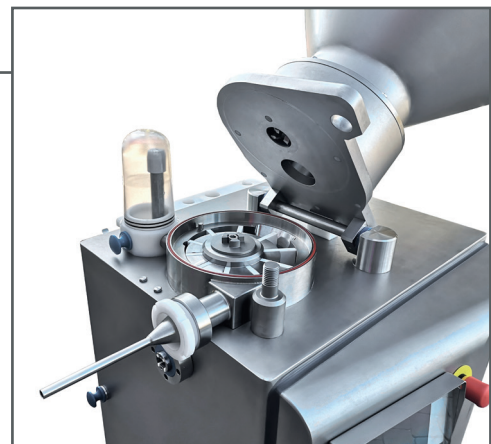
Our range of Vacuum Fillers ECV have an exclusive advanced design of rotor and paddle system, together with the programmed action of the vacuum reduces waste by avoiding smearing and the formation of bubbles inside the dough, providing better portioning precision and high quality stuffing results in the product.



ECV-2000



ECV-3000



### ECV-2000 / ECV-3000

Están construidas totalmente en acero inoxidable. La transmisión del rotor se realiza mediante un servomotor-reductor planetario de corriente continua comandado electrónicamente, por lo que el mantenimiento es prácticamente innecesario. Pueden porcionar de 5 a 10.000gr. e incorporar las siguientes opciones; retorcedor y mano automática para elaborar todo tipo de embutidos así como conexión a otras máquinas como clipadoras, formadoras de hamburguesas, albóndigas o croquetas.

### ECV-2000 / ECV-3000

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 10.000gr. and can add the following options; twister and automatic hand for all kind of cured meats elaboration, and connection to other machines like clipper, hamburger, croquettes and meatballs formers.

# EMBUTIDORAS / VACUUM FILLERS

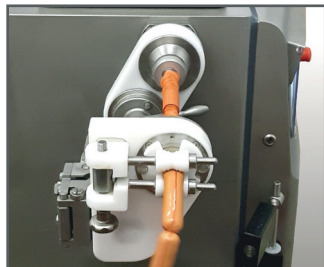
## ECV-6000 ECV-6000

Sistema de alimentación por rotor de 7 o 14 paletas con velocidad de hélice y alimentación independiente y variable. Puede porcionar de 10 a 100.000gr. e incorporar retorcedor, mano automática, cargador de tripa, así como conexión a otras máquinas como clipadoras, formado-ras de hamburguesas, albóndigas o croquetas. Opcionalmente puede incorporar cargador hidráulico.

The feeding system is a rotor of 7 or 14 blades, with independent and variable speed propeller. It can portion from 10 to 100.000gr and the following options are available; twister, automatic hand for all kind of cured meats elaboration, and connection to other machines like clipper, hamburger, croquettes and meatballs formers. Optionally it can incorporate hydraulic loader system.



Opción / Option



Opción / Option



ECV-6000

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

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

# FORMADORAS DE HAMBURGUESAS / HAMBURGER FORMERS

## Formadora de hamburguesas por moldeo

Máquina idónea para moldear todo tipo de hamburguesas y productos con formas tridimensionales, a partir de masas de producto picado o masas semi-sólidas previamente amasadas preparadas para ser moldeadas. El sistema de llenado del molde se realiza mediante embutidora, concediendo una excelente uniformidad y calidad al producto final.

La gran diversidad de moldes disponibles tanto de forma como de grosor y el sistema de cambio de formato rápido, hace de esta máquina una de las más versátiles del mercado. Disponible en anchos de cinta de 250, 400 y 600mm.

Opcionalmente se puede equipar con sistema de posicionamiento y corte de papel o celofán tanto superior como inferior, así como con módulo de apilado de hamburguesas para su posterior envasado.



## Hamburger former by molding

Ideal machine for molding all kinds of hamburgers and products with three-dimensional shapes, from masses of minced product or semi-solid previously kneaded masses prepared to be molded. The mold filling system requires a vacuum filler, providing excellent uniformity and quality to the final product.

The great diversity of molds available in both shape and thickness and the quick format change system make this machine one of the most versatile on the market. Available in 250, 400 and 600mm conveyor widths.

Optionally, it can be equipped with a system for positioning and cutting both upper and lower paper or cellophane, as well as a hamburger stacking module before packaging.



HF-250

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

|                                              |                                                         |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 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.                                       |

# FORMADORAS DE HAMBURGUESAS / HAMBURGER FORMERS

## Formadora de hamburguesas por aplanado

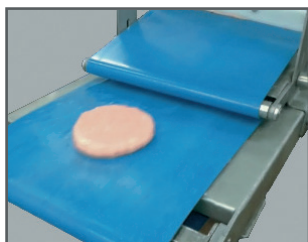
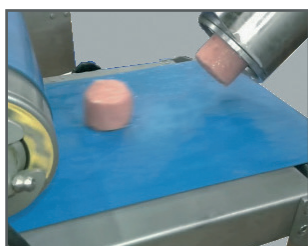
Máquina especialmente diseñada para formar hamburguesas con acabado tipo artesanal por aplanado, mediante dos bandas continuas de velocidad sincronizada y altura regulable. El sistema de dosificado se realiza mediante cabezal cortador de 1 o 2 salidas y conexión con embutidora al vacío donde se deberá configurar previamente el peso a obtener.

Gran facilidad de uso, fácil limpieza y merma de producto cero, son alguna de sus ventajas. Opcionalmente puede disponer de módulo de colocación de lámina de papel o celofán inferior.

## Hamburger former machine via flattening

Machine specially designed to form hamburgers with an artisan finish by flattening, composed of two continuous conveyors with synchroni-zed speed and adjustable height. Dosing system with a cutting head with 1 or 2 outputs, and connection with a vacuum filler that must be previously set the weight to be obtained.

Ease of use, easy cleaning and zero product waste are some of its advantages. Optionally, it can have a lower paper or cellophane sheet placement module.



HFB-250

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

|                                           |                                                                                            |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ancho útil / Useful With                  | 250mm                                                                                      |
| Ø Máximo boquilla / Maximum outlet        | 1 Boquilla/outlet Ø90mm // 2 Boquillas/outlets Ø50mm                                       |
| Voltaje /Voltage                          | 220 V; 50/60 Hz                                                                            |
| Potencia /Power                           | 1,7kW                                                                                      |
| Tamaño hamburguesa / Hamburger dimensions | Según formato boquilla y grosor deseado / According to outlet format and desired thickness |
| Grueso hamburguesa                        | Entre 5 y 40 mm.                                                                           |
| Producción/Production                     | 1 Boquilla/outlet: 80 un/min. Max. // 2 Boquillas/outlets: 160 un/min. Max.                |

# FORMADORAS DE CROQUETAS Y ALBÓNDIGAS / MEATBALL AND CROQUETTE FORMING MACHINES

## Formadora por extrusión

Módulo de formado de productos por ex-trusión y corte con guillotina. Múltiples opciones de forma y dimensiones con el cambio de la boquilla. La regulación del peso se realiza a través del panel de la embutidora.

## Extrusion forming machine

Extrusion forming module and guillotine cutting. Multiple shape options and dimensions by changing nozzle. Weight regulation is controlled through vacuum filler control panel.



FE-002



### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

| Mod.   | Nº salidas / nº exits | Ø salida / Ø exit |
|--------|-----------------------|-------------------|
| FE-002 | 2                     | 10 a 45           |
| FE-004 | 4                     | 10 a 45           |

## Formadora por rodadura

Permite elaborar albóndigas y croquetas con acabado redondeado mediante conjunto de rodillos. El exclusivo sistema de lubricación mediante el uso de aceites aromatizados permite dar un resultado distintivo al producto. Múltiples formatos de forma y dimensiones disponibles.

## Rolling former machine

Specially designed for the elaboration of meatballs and croquettes with a rounded finish by roller device. The exclusive system of lubrication through the use of flavored oils allows to give a distinctive result to the product. Multiple formats of shape and dimensions available.



FA-02



### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

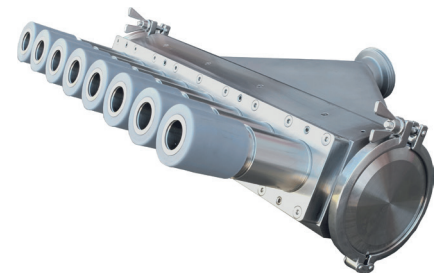
| Mod.  | Nº rodaduras / Nº rolling | Ancho cinta / Conveyor width |
|-------|---------------------------|------------------------------|
| FA-02 | 2                         | 400                          |
| FA-04 | 4                         | 400                          |
| FA-06 | 6                         | 600                          |
| FA-08 | 8                         | 800                          |

## Disitribuidor de caudal múltiple

Sistema de distribución exacta y uniforme de masas pastosas, líquidas y homogéneas en varias salidas, producto como carnes, pescado y queso.

## Multiple flow distributor

Exact and uniform distribution system of pasty, liquid and homogeneous masses in various outlets, products such as meats, fish and cheese.



DCM-08

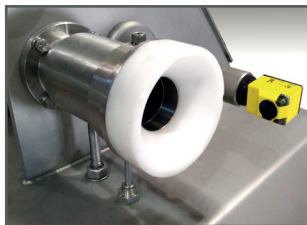
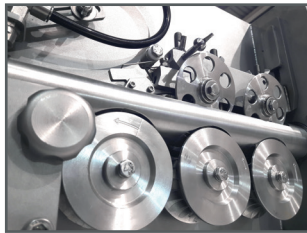
### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

| Mod.   | Nº salidas / Nº exits |
|--------|-----------------------|
| DCM-04 | 4                     |
| DCM-06 | 6                     |
| DCM-08 | 8                     |

# PELADORA DE SALCHICHAS / SAUSAGE PEELER

## Peladora de salchichas

Peladora de salchichas de gran producción. Para el pelado de todo tipo de salchichas cocidas con tripa de colágeno y celulosa con la mínima intervención manual.



## Sausage peeler

Large production sausage peeler. For the peeling of all types of sausages cooked with collagen and cellulose casing with the minimum manual intervention.



S-PEEL-225

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Con sistema de vacío para aspirar la tripa del embutido y depósito integrado en el chasis de la máquina. Idónea para salchichas desde Ø15 hasta Ø35mm y a partir de 25mm de longitud (apta para salchichas tipo "coctel". Velocidad variable electrónicamente desde 30 hasta 225m/min. Detector electrónico de presencia de embutido para optimizar el consumo de aire y vapor.

#### OPCIONES:

- Generador de vapor incorporado.
- Máquina con ruedas.

### GENERAL CHARACTERISTICS:

With vacuum system to suck the sausage casing and tank incorporated in the machine chassis. Ready to peel sausages from Ø15 to Ø35 and, from 25mm. of length, (suitable for "cocktail" type sausages). Variable speed electronically from 30 to 225 mt/minute. Electronic detector presence of sausage to optimize the consumption of air and steam.

#### OPTIONS:

- Built-in steam generator.
- Machine with wheels.

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

|                         | S-PEEL-225     |
|-------------------------|----------------|
| Potencia/Power          | 3.6 kW         |
| Velocidad de pelado     | 30 - 225 m/min |
| Consumo aire a 6 bar    | 0.40 m3/min    |
| Consumo vapor a 2-3 bar | 18 Kg/h        |

# CORTADORA DE EMBUTIDO / KNOT SAUSAGE CUTTER

## Cortadora de nudos para embutido

Máquina automática para cortar embutidos de diferentes diámetros y longitudes. Regulación de la altura de las bandas electrónica para salchichas de 10 a 40mm. Sensor óptico entre las 2 bandas para detección del nudo. Detección al inicio y final del nudo. Posibilidad de cambiar la posición de corte en % entre las 2 detecciones. Selección de intervalos de nudos sin cortar. Óptima sincronización del sistema de fácil manejo.

## Automatic knot sausage cutter

Automatic knot cutting machine suitable for different dimensions of sausages diameter and length. Electronically adjustable height for sausages from 10 to 40mm. Knot detection by optical sensor between two conveyors. Detection at start and end of the knot. Possibility to change knot position cut in % instead of two knot detection. Selection of non-cut knots process. Optimal synchronization over the system and easy to use.



S-CUT-700

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

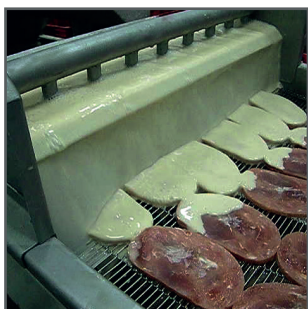
|                                                   |                  |
|---------------------------------------------------|------------------|
| Potencia/Power                                    | 5,5kW            |
| Producción máxima/Maximum production              | 1000 por./min.   |
| Mínimo diámetro embutido/Minimum sausage diameter | Ø10 mm           |
| Máximo diámetro embutido/Maximum sausage diameter | Ø40 mm           |
| Dimensiones/Dimensions (mm)                       | 741 x 467 x 1410 |

# ENCOLADORA Y EMPANADORA / COVER AND COATING

## Línea de Encolado y empanado

El conjunto de los dos módulos efectúa el encolado del producto mediante cascada y el recubrimiento con pan rallado de todo tipo de alimentos; filetes de carne, de pescado, albóndigas, croquetas, nuggets, tiras de queso, etc.

La encoladora está compuesta por cinta transportadora de malla, depósito con bomba de recirculación de líquido encolante, y soplador para retirada del sobrante. La empanadora se compone de transportador, depósito para pan rallado, tornillo sinfín de alimentación y recirculación de pan, distribuidor de pan tipo cascada y soplador para eliminación del sobrante de pan. Disponible en anchos de cinta de 400 y 600mm.



## Cover and coating line

The system composed by two modules applies the gluing liquid on the product by cascade and the breadcrumb of all kinds of foods; steaks of meat, fish, meatballs, croquettes, nuggets, cheese fingers, etc.

The gluing machine is composed of a mesh conveyor belt, a tank with a recirculation pump for gluing liquid, and a blower to remove the excess. The breading machine is composed by a conveyor, a tank for bread crumbs, an endless screw for feeding and recirculating bread, a cascade-type bread distributor and a blower to remove excess of bread. Available in 400 and 600mm conveyor widths.



RE-400

### OPCIONES:

Opcionalmente puede incorporar dispositivo de soplado adicional, depósito de mezcla y preparación de encolante, así como sincronización con el resto de la línea.

### OPTIONS:

Optionally it can incorporate additional blowing device, mixing tank and preparation of glue, as well as synchronization with the rest of the line.



DPE-100

# PORCIONADO DE CARNE PICADA / MINCED MEAT PORTIONING

## Línea de porcionado de carne picada

En combinación con la embutidora y la cortadora-porcionadora, elabora porciones de carne picada con textura rizada, distribución uniforme y sin nervios, obteniendo un producto de máxima calidad y de alto valor añadido. El módulo de picado va directamente acoplado a la salida de la embutidora, siendo el flujo de producto constante, sin problemas de calentamiento. La línea permite obtener porciones de alta precisión de peso y distintas longitudes, configurables desde el panel de la embutidora y dispone de sistema de separación de nervios automático. Opcionalmente puede añadir la colocación inferior de papel o celofán y sincronización con el resto de la línea de envasado.

## Minced meat portioning line

In combination with the vacuum filler and the cutter-portioner, the line produce minced meat portions with curly texture, uniform distribution and without nerves, obtaining a high quality and high added value product. The chopping module is directly coupled to the outlet of the vacuum filler, making the product flow constant, without problems of heating. The complete line obtains high precision portions weight and different lengths, configurable from the panel of the vacuum filler and has automatic rib separation system. Optionally it can be equipped with placement of paper or cellophane module and synchronization with the rest of the packaging line.



P-LINE-130

### DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA:

|                                                                         |             |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Diámetro de la picadora / Outlet diameter                               | Ø130 mm     |
| Producción máxima / Maximum production                                  | 6.000 Kg/h  |
| Velocidad máxima deporcionado/ Maximum portioning speed                 | 90 p / min  |
| Máxima porción producto (AxH) / Maximum product portion (WxH)           | 180 x 70 mm |
| Potencia total / Total power                                            | 2,75 kW     |
| Tamaño máximo del ancho bobina papel / Maximum size width of paper roll | 180 mm      |



## Elevadores de columna fijos

Elevadores de columna para carros estándar de 120, 200 y 300L. Sistema de elevación mediante motorreductor y cadena de alta resistencia y libre de mantenimiento. Todos nuestros modelos cumplen con las normativas vigentes en la Unión Europea. Opcionalmente, se pueden personalizar con tolvas adicionales, alturas especiales o sistemas de anclaje diferentes.

## Mobile Column lifters

Mobile column lifters for standard trolleys 120, 200 and 300L with support platform and wheels with brake.

It incorporates a safety protection railing, also used to facilitate its displacement. Optionally, it can be customized with additional hoppers, special heights or different anchoring systems.

## Elevadores móviles de columna

Elevadores de columna móviles para carros estándar de 120, 200 y 300L con plataforma de soporte y ruedas con freno.

Incorpora barandilla de protección de seguridad también utilizada para facilitar su desplazamiento.

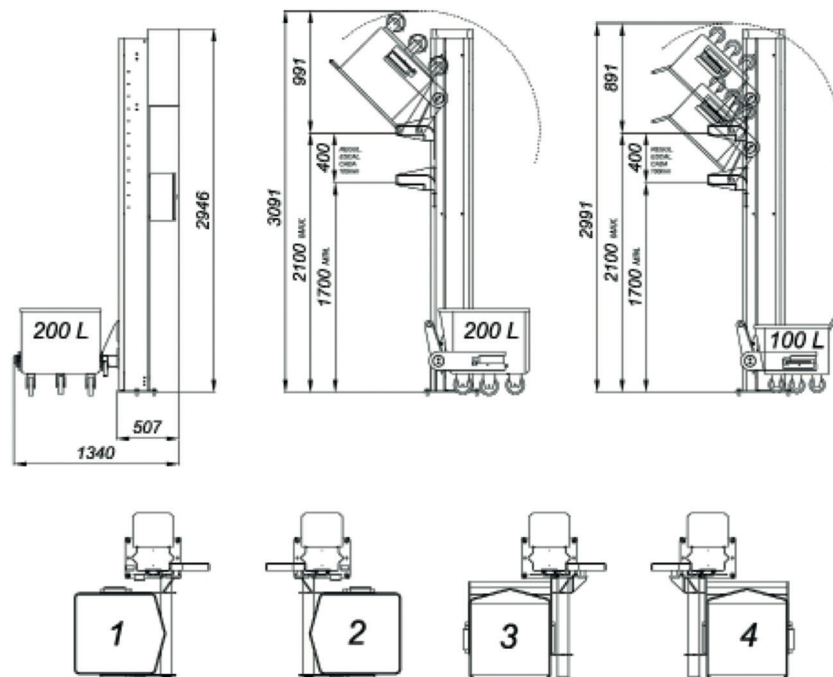
Opcionalmente, se pueden personalizar con tolvas adicionales, alturas especiales o sistemas de anclaje diferentes.

## Fixed column Lifters

Column lifters for standard 120, 200 and 300L trolleys. Lifting system through high-resistance and maintenance-free gear motor and chain. All of our models comply with the regulations in the European Union. Optionally, it can be customized with additional hoppers, special heights or different anchoring systems.



T-200



T-200M

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



# FINOVA

FINOVA 1990, S.A  
Pol. Ind. Girona · Av. del Mas Pins s/n  
17457 Riudellots de la Selva · (Girona – España)  
T (+34) 972 47 80 80 · F (+34) 972 47 84 50  
[info@finovaweb.com](mailto:info@finovaweb.com)

05/2022