

Catálogo de  
Fabricados



Bernad®

*Somos la pieza que encaja*

## EXIMENTE

Se ha puesto el mayor cuidado en la realización de este catálogo, no obstante José Bernad S.L. no asume ninguna responsabilidad que se derive de la utilización del mismo.

José Bernad S.L. se reserva el derecho de aportar cualquier modificación a los datos y características que aparecen en el presente catálogo, en cualquier momento y sin previo aviso, con el fin de mejorar y actualizar su contenido.

## GARANTÍA

El periodo de garantía es un año, ya que los productos del presente catálogo son considerados bienes de equipo.

Durante el periodo de garantía no nos hacemos responsables de los gastos de mano de obra ni de los desplazamientos; en ningún caso se considerará que la garantía da derecho a daños y perjuicios.



**Bernad**<sup>®</sup>



# Empresa

JOSE BERNAD, S.L es una empresa con una dilatada experiencia en el diseño, equipamiento y puesta en marcha de instalaciones para industrias alimentarias, abarcando desde el pequeño comercio (carnicerías, fruterías, autoservicios, hostelería, etc.) hasta industrias de cualquier dimensión (mataderos, salas de despiece, centrales hortofrutícolas, fábricas de embutidos, queserías, bodegas, etc.)

Somos fabricantes de red viaria diseñada para el transporte y almacenamiento de productos cárnicos en cualquier tipo de recinto.

La red viaria exclusiva de JOSE BERNAD S.L. está formada por 2 perfiles de aleación de aluminio obtenidos por extrusión.

Somos especialistas en la instalación y mantenimiento de los diferentes sistemas de refrigeración que se emplean en cada etapa de los alimentos, garantizando su correcta conservación, prolongando su vida útil y manteniendo sus atributos de calidad.

En BERNAD ponemos a su alcance una amplia gama de soluciones para su comercio e industria.



## 01 SALAS DE DESPIECE - MATADEROS

• ATURDIDO ELÉCTRICO	4 - 5	• BOX DE ATURDIDO	21
• COLGADOR DE PLÁSTICO	6	• BATIDORA DE SANGRE	21
• RED VIARIA	7 A 10	• ELEVADOR CONTINUO	22
• CARROS PARA RED VIARIA	12 A 16	• RESTRAINER	22
• CARROS PARA CARNICAS	17 A 19	• PELADORA DE CERDOS	23
• BARRAS PARA COLGAR Y EXPOSITORES	19 - 20	• DESOLLADORAS	24 - 25
• BRAZOS DE CARGA	21		

## 02 LAVAMANOS - DESINFECTADORES - SUMIDEROS

• LAVAMANOS	27
• LAVABOTAS	28 - 29
• LAVADELANTALES	29
• ESTERILIZADORES	30 - 31
• CANALINAS Y SUMIDEROS	32 - 33

## 03 MOBILIARIO INOXIDABLE - VARIOS

• ARMARIOS	34
• MUEBLES	35
• MESAS	36 A 39
• FREGADEROS	40
• ESTANTERÍAS	41
• TAQUILLAS	42
• TAJOS DE CORTE	43
• BASES RODANTES Y RUEDAS	44
• VARIOS	45

## 04 FRIO INDUSTRIAL

• PERFIL SANITARIO	48	• PANEL FRIGORÍFICO	52
• PERFIL SOPORTE DE TECHO	49	• CÁMARAS FRIGORÍFICAS	53
• AUTORROSCANTE "CHINO"	49	• SECADEROS	54, 55
• CORTINA DE LAMAS	50		
• PUERTAS	50, 51		



**Bernad**<sup>®</sup>  
equipamiento industria alimentaria

<b>A</b>	9	Aguja direccional	<b>G</b>	11	Ganchos acero inoxidable
	9	Arandela inoxidable	<b>L</b>	28, 29	Lavabotas
	8	Arcos		29	Lavadelantales
	34	Armarios		27	Lavamanos
	33	Arquetas	<b>M</b>	45	Marquesina para manguera
	4	Aturdidor		36 a 39	Mesas
	48	Autorroscante		35	Muebles
<b>B</b>	10	Bajada a mesa	<b>P</b>	52	Panel frigorífico
	45	Banco vestuario		23	Peladora de cerdos
	19	Barras para colgar		15	Pendolón
	11	Báscula aérea		6, 16	Percha
	44	Bases rodantes		48	Perfil sanitario
	21	Batidora de sangre		49	Perfil soporte techo
	21	Box de aturrido		5	Pinzas de aturrido
	10	Brazo basculante		11	Polipasto
	10	Brazo extensible		50, 51	Puertas
	21	Brazos de carga		35	Pupitre
	09	Brida de anclaje	<b>R</b>	7	Red viaria
<b>C</b>	14	Cadena con argollas		32	Rejillas
	14	Camales en pletina		49	Rematería
	14	Camales en varilla		22	Restrainer
	53	Cámaras frigoríficas		44	Ruedas
	32	Canalina	<b>S</b>	54, 55	Secaderos
	8	Carril de aluminio		7, 8	Silletas
	13	Carro con camal		33	Sumideros
	14	Carro con eslinga	<b>T</b>	43	Tajos de corte
	12, 13	Carro red viaria		33	Tapa hermética
	17 a 19	Carros para cárnicas		42	Taquillas
	48	Chino		9	Tope final de vía
	6	Colgador de plástico		9	Tornillo cabeza martillo
	50	Cortina de lamas		9	Tornillo inoxidable
	7	Curva horizontal		9	Tuerca inoxidable
<b>D</b>	45	Defensas			
	24, 25	Desolladoras			
	7	Desvio simple			
<b>E</b>	22	Elevador continuo			
	45	Escalera			
	48	Esquinera perfil sanitario			
	41	Estanterías			
	30, 31	Esterilizadores			
	20	Expositor de jamones			
<b>F</b>	40	Fregaderos			

## ATURDIDO ELÉCTRICO *Equipos desarrollados y fabricados por BERNAD®*

### EQUIPO DE ATURDIDO ELÉCTRICO E.A.E.-1099

Equipo de aturdimiento eléctrico ADAPTADO A NORMATIVA (Reglamento (CE) N° 1099/2009) que es aplicable desde el 1 de Enero de 2013.

- Alimentación 230 V A.C. 50 Hz. Monofásica.
- Pantalla táctil de 32.000 colores de 5,7" con E/S integrado.
- Registro por orden correlativo de matanza de: fecha, hora, voltaje, intensidad y tiempo de aturdimiento aplicado a cada animal.
- Almacenamiento de datos en  $\mu$ SD interna.
- Regulación de corriente por SSR.
- 2 tipos de animales: Porcino y Ovino-Caprino.
- 56 fichas distintas y programables para datos de aturdimiento según tipo de animal.
- Programación de tiempo e intensidad de aturdimiento.
- Mínimos de intensidad prefijados en fichas.
- Final de ciclo de aturdimiento indicado por luminosos y por zumbador.
- Test integrado de comprobación de pinzas y circuito de potencia interno para garantizar un buen funcionamiento y eficacia, asegurando unas condiciones óptimas de bienestar animal.
- Contador de horas y ciclos de trabajo para aplicar los procedimientos de mantenimiento y controlar y evaluar los parámetros clave.
- Conexión de serie para baliza luminosa (opcional).
- Armario construido en poliéster reforzado con fibra de vidrio. Grado de protección IP 66.
- Temperatura de funcionamiento: de 0°C a 40°C.
- Peso aproximado (Kg): 24,00.

CONSULTA DE REGISTROS DE MATANZA POR PANTALLA O EXPORTACIÓN DE DATOS MEDIANTE DISPOSITIVO USB (FLASH DRIVE) Y POSTERIOR IMPRESIÓN.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Equipo E.A.E.-1099	<b>300</b>	
Opción BALIZA	<b>300-1</b>	

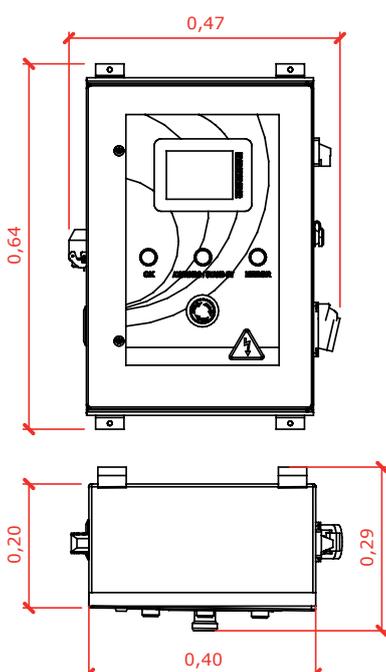


Fácil manejo.  
 Display intuitivo para selección de animal, configuración de parámetros, exportación de datos, etc...



Descarga de datos a USB

**Novedad**



Novedad



### PINZAS DE ATURCIDO OVINO

Pinzas de aturcido para ovino, con bastidor fabricado en acero inoxidable y mango con pulsador, ligera y cómoda en el manejo y adaptadas a las normas de seguridad.

Los electrodos se aplican en las sienas del animal o zona temporal, la posición más adecuada es aquella que permite el paso de la corriente por los centros de sensibilidad del cerebro anterior.

Ref.	P.V.P.
302	

### PINZAS DE ATURCIDO PORCINO

Pinzas de aturcido para porcino, diseñadas en forma de tenaza con bastidor en acero inoxidable con doble aislamiento, adaptada a las normas de seguridad.

Los electrodos se aplican en las sienas del animal o zona temporal, la posición más adecuada es aquella que permite el paso de la corriente por los centros de sensibilidad del cerebro anterior.

Ref.	P.V.P.
303	

Novedad



### PINZAS DE ATURCIDO OVINO-PORCINO

Pinzas de aturcido para ovino y porcino, diseñadas en forma de tenaza con bastidor en acero inoxidable con doble aislamiento, adaptada a las normas de seguridad.

Muy ligeras lo que facilita el manejo y permite un uso más prolongado.

Los electrodos se aplican en las sienas del animal o zona temporal, la posición más adecuada es aquella que permite el paso de la corriente por los centros de sensibilidad del cerebro anterior.

Ref.	P.V.P.
303-1	

## COLGADOR DE PLÁSTICO

El colgador de plástico de Bernad<sup>®</sup> está especialmente fabricado para el transporte aéreo de piezas de carne o jamones, reduciendo considerablemente los gastos de almacenaje y transporte de carne, mejorando las condiciones de trabajo. Los fabricamos en varios colores.

### PRODUCTO DE ALTA CALIDAD

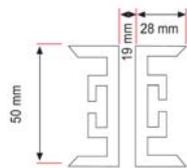
- Fabricado en polipropileno libre de tóxicos.
- Color: Blanco (bajo pedido en otros colores).
- Peso: 240 GR. por percha.
- Capacidad de carga: 150 KG
- Numero de muescas: 12
- Medidas: 1.120 mm de longitud.
- Embalaje: en paquetes de 50 ud.

REGISTRO GENERAL SANITARIO  
39.04097/AB

Ref.	P.V.P.		
	de 50 a 499 uds.	de 500 a 4999 uds.	+ de 4999 uds.
<b>880</b>			



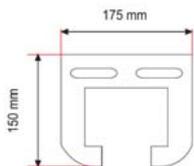
**RED VIARIA** *Diseñado y fabricado por BERNAD®*



**TRAMO RECTO DE RED VIARIA**

Para faenado y transporte aéreo.  
En aluminio "doble vía". Paso de silettas cada 75 cm. (aprox.)  
Toda la tornillería en inox.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Mt. Red viaria completa con silettas	<b>101</b>	



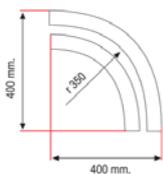
**SILLETAS SIMPLE Y DOBLE**

De inyección aleación aluminio L-2640, vibrada y pulida.  
Con bridas de anclaje y tornillería en inox.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Sileta simple completa	<b>102</b>	
Sileta doble completa	<b>103</b>	

Ref. 103

Ref. 102



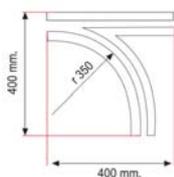
**CURVA HORIZONTAL A 45° O 90°**

Fabricadas partiendo de la red viaria recta, con un radio de 350 mm.  
Con silettas y tornillería en inox.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Curva horizontal a 45° completa	<b>104</b>	
Curva horizontal a 90° completa	<b>105</b>	

Ref. 105

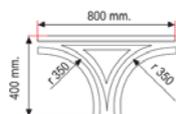
Ref. 104



**DESVIO SIMPLE A 45° O 90°**

Fabricadas partiendo de la red viaria recta, con un radio de 350 mm.  
Con silettas y tornillería en inox

Artículo	Ref.	P.V.P.
Desvío simple a 45° completo	<b>106</b>	
Desvío simple a 90° completo	<b>107</b>	



**DESVIO TRIPLE COMPLETO**

Derivado de la curva horizontal e incluyendo aguja estática.  
Radio 350 mm. Con silettas y tornillería en inox.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Desvío triple completo	<b>108</b>	



Ref. 123

Ref. 122

### SILLETAS SIN TORNILLOS

De inyección aleación aluminio L-2640.  
 Tratamiento vibrado y pulido.  
 Sin tornillería H=150 mm

Articulo	Ref.	P.V.P.
Silleta simple	122	
Silleta doble	123	



### CARRIL DE ALUMINIO

En aluminio extrusionado, aleación 6063-56Ho  
 Se sirven en barras de 4 metros.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Carril de aluminio	121	



Ref. 124

Ref. 125

### ARCOS PARA CURVAS

Arco interior y exterior para formar curvas a 45° o 90°  
 Radio 350 mm

Articulo	Ref.	P.V.P.
Arcos para curva 45°	124	
Arcos para curva 90°	125	

### ARCOS PARA DESVIOS

Arco interior y cuña para formar desvío simple a 45° ó 90°  
 Radio 350 mm



Articulo	Ref.	P.V.P.
Arcos para desvío 45°	126	
Arcos para desvío 90°	127	

### ARCOS PARA TRIPLES

Arcos y cuña para formar desvío triple.  
 Radio 350 mm



Articulo	Ref.	P.V.P.
Arcos desvío triple	128	

## SALAS DE DESPIECE - MATADEROS



### BRIDA DE ANCLAJE

De inyección de aluminio L-2640.  
Para fijar la silleta a la estructura.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Brida	<b>129</b>	



### TORNILLO INOX

Tornillo cabeza hexagonal M12x50.  
Para fijar brida a estructura.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Tornillo	<b>131</b>	



### TUERCA INOX

Tuerca inox. M-12.  
Hexagonal

Articulo	Ref.	P.V.P.
Tuerca	<b>132</b>	



### ARANDELA INOX

Arandela plana en inox. M-12.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Arandela	<b>133</b>	



### TORNILLO CABEZA MARTILLO

Tornillo Inox. M-8 cabeza martillo con tuerca y arandela.  
Para fijar silletas a red viária.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Tornillo	<b>134</b>	



### AGUJA DIRECCIONAL

Fabricadas en acero inoxidable.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Aguja a izquierda	<b>135</b>	
Aguja a derecha	<b>136</b>	
Aguja triple	<b>137</b>	



### TOPE FINAL VÍA

Tope para final de vía fabricado en acero inoxidable.  
Se sirve en juegos de 2 ud. + 4 tornillos inox.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Final de vía	<b>138</b>	



### BAJADA A MESA POR GRAVEDAD

Bajada a mesa por gravedad, está diseñada para las salas de despiece que tengan un sistema de red viaria, bajando sin esfuerzo la canal a la mesa de despiece para facilitar la labor del personal. Fabricada en aluminio y adaptable a la red viaria doble vía.

Con tope final autofrenante en acero Inox.

Longitud 1.8 ó 2 m.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Bajada en aluminio	<b>109</b>	

### BRAZO BASCULANTE

El brazo basculante está especialmente diseñado para facilitar los trabajos de expedición, cuarteo y carga de camiones en industrias cárnicas, son accionados por un polipasto (250 ó 500 Kg) y fabricados en acero inoxidable o aluminio.

Rótula y tope final en acero Inox. Longitud 2 m.



Articulo	Ref.	P.V.P.
Brazo en aluminio "doble vía"	<b>110</b>	
Brazo en acero inoxidable	<b>111</b>	

### BRAZO EXTENSIBLE

Está construido en acero inoxidable y están diseñados para ser integrado en la red viaria doble vía, cómodo gracias a sus 0.6 mt adicionales que te ofrece y práctico ya que se esconde sin ningún esfuerzo ahorrando espacio.

Longitud: 1.4 m.+ 0.6m. extensibles



*Ref.117*

*Ref.118*

Articulo	Ref.	P.V.P.
Brazo extensible-fijo	<b>117</b>	
Brazo extensible-basculante	<b>118</b>	

## SALAS DE DESPIECE - MATADEROS



### POLIPASTO A CABLE

Especialmente diseñado para procesos industriales, mejorando la productividad. Cable 18 m. Tensión 220V.

Modelo	Potencia	Velocidad	Ref.	P.V.P.
CMX 200/400	750 W.	10 m/min.	<b>2112</b>	
CMX 400/800	1350 W.	10 m/min.	<b>2113</b>	



### POLIPASTOS A CADENA

Polipasto eléctrico a cadena.  
Cuerpo de aluminio tratado de alta resistencia.  
Engranajes en baño de aceite con engrase de por vida.  
Limitador de carga de alta eficiencia en baño de aceite.  
Cadena de grado 80 anti-desgaste.  
Motor freno.  
Con bolsa recoge-cadena.  
Alimentación eléctrica 230/400 V, 50 Hz.  
Motor con aislamiento clase F y protección IP 55.  
Caja de aparellaje fácilmente accesible.  
Botonera con pulsador de emergencia.  
Suministrados con Certificado de Prueba y Certificado CE.

Carga	Velocidad	Ref.	P.V.P.
250 Kg	8 m/min.	<b>112</b>	
500 Kg	6 m/min.	<b>113</b>	
1000 Kg	3 m/min.	<b>114</b>	
Carro de traslación manual para 500 Kg		<b>115</b>	
Carro de traslación manual para 1000 Kg		<b>116</b>	



### BÁSCULA AÉREA

Diseñada para ser montada en una línea de transporte por carril aéreo, instalación habitual en mataderos, almacenes frigoríficos y salas de despiece, entre otros.

El carril de transporte se corta en un tramo para ser sustituido por la báscula, sin sacar la pieza ni interrumpir el carril de transporte.

Construcción: 2 células. Hierro pintado o acero inoxidable.

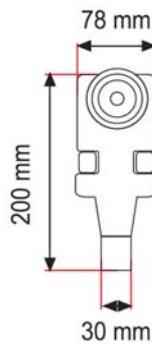
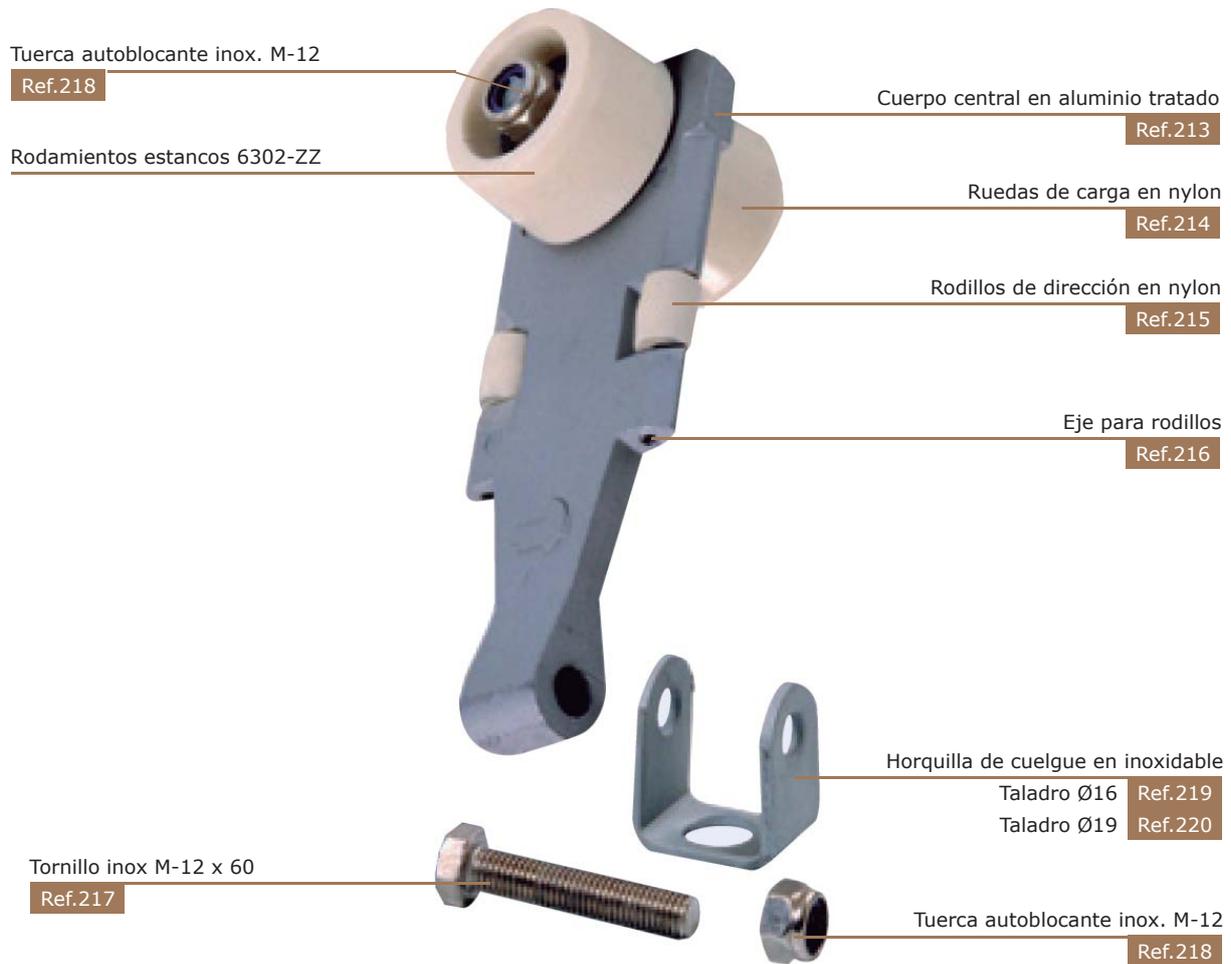
Células de carga de acero inoxidable o aluminio.

Capacidad: 300, 600 Kg.

Verificación CE: Opcional.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Báscula aérea con 2 células de aluminio	<b>1365</b>	
Báscula aérea con 2 células de acero inoxidable	<b>1366</b>	

## CARROS PARA RED VIARIA



### CARRO RED VIARIA

Cuerpo central en aluminio tratado, con ruedas en nylon.  
Toda la tornillería en acero inoxidable.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Carro red viaria sin horquilla	201	
Carro con horquilla taladro 16 mm	202	
Carro con horquilla taladro 19 mm	203	

### CARRO RED VIARIA 4 RUEDAS

El carro con 4 ruedas está fabricado para conseguir los más altos estándares de exigencia en el transporte aéreo en industrias cárnicas. Con un cuerpo central fabricado en aluminio tratado y 4 ruedas de nylon y tornillería en acero inoxidable.

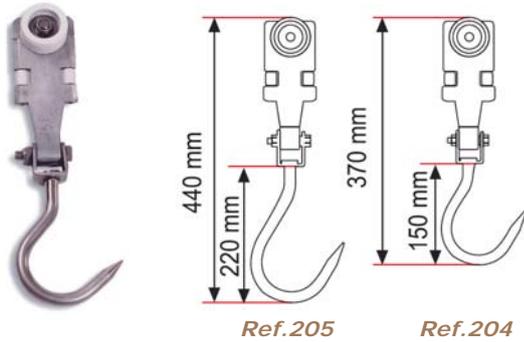
Especial para transportar perchas de jamones.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Carro red viaria 4 ruedas	233	

## SALAS DE DESPIECE - MATADEROS

### CARRO RED VIARIA CON GANCHO

Cuerpo central en aluminio tratado, con ruedas en nylon.  
Toda la tornillería en acero inoxidable.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Carro con gancho de 15 mm. Porcino	<b>204</b>	
Carro con gancho de 18 mm. Vacuno	<b>205</b>	

### CARRO RED VIARIA CON CAMAL EN "V"

Cuerpo central en aluminio tratado, con ruedas en nylon.  
Toda la tornillería en acero inoxidable.  
Camal en varilla de 12 mm (Ovino) ó 18 mm. (Porcino)  
La altura del camal se hará a la medida deseada.



Ref. 206



Ref. 207

Artículo	Ref.	P.V.P.
Carro con camal para ovino.	<b>206</b>	
Carro con camal para porcino.	<b>207</b>	

### CARRO RED VIARIA CON CAMAL DE PLETINA

Cuerpo central en aluminio tratado, con ruedas en nylon.  
Toda la tornillería en acero inoxidable.  
Camal en pletina 40x8 Ancho camal= 50 ó 60 cm



Artículo	Ref.	P.V.P.
Carro con camal inox. de pletina recto	<b>208</b>	



#### CARRO RED VIARIA CON ESLINGA

Cuerpo central en aluminio tratado, con ruedas en nylon.  
 Toda la tornillería en acero inoxidable.  
 Cadena acero inox. de 45 cm. con argolla.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Carro con eslinga inox. (45 cms)	<b>209</b>	



#### CAMALES EN PLETINA

Camal en pletina para transporte aéreo de carne en industrias cárnicas, accesorio de nuestro carro para transporte aéreo.  
 Fabricado en acero inoxidable.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Pletina 40x8 L=50 ó 60 cm	<b>226</b>	



#### CADENA INOX. CON ARGOLLAS

Cadena de acero inoxidable de 45 cm de longitud.  
 Incluye dos argollas

Articulo	Ref.	P.V.P.
Cadena con argollas	<b>227</b>	



#### GANCHOS ACERO INOXIDABLE

Ganchos diseñados para el transporte aéreo de carne en industrias cárnicas.  
 Fabricado en acero inoxidable.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Gancho inox. 15mm L=15cm	<b>222</b>	
Gancho inox. 18mm L=22cm	<b>223</b>	



#### CAMALES EN VARILLA

Camal en varilla diseñada para el transporte aéreo de carne en industrias cárnicas. Fabricado en acero inoxidable.  
 La altura del camal se hará a la medida deseada.

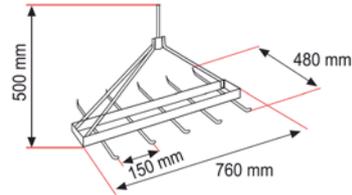
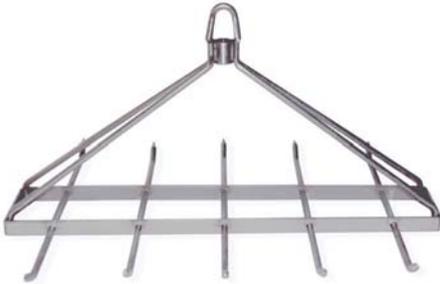


Articulo	Ref.	P.V.P.
Varilla Ø 12mm OVINO	<b>224</b>	
Varilla Ø 18mm PORCINO	<b>225</b>	

## SALAS DE DESPIECE - MATADEROS

### PENDOLÓN RECTANGULAR FIJO

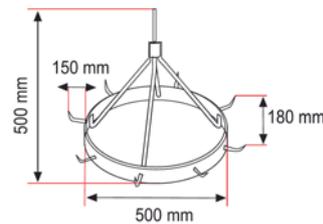
Fabricado en acero inoxidable, proporciona un modo eficaz y seguro de almacenar la carne, diseñado para el transporte de 10 corderos. Complemento ideal para nuestros carros de transporte aéreo.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Pendolón con carro de tte. aéreo	<b>210</b>	
Pendolón con argolla (sin carro)	<b>229</b>	

### PENDOLÓN REDONDO FIJO

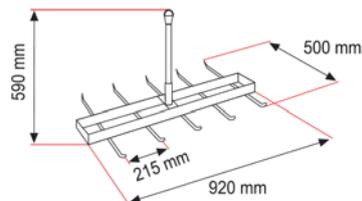
Fabricado en acero inoxidable, proporciona un modo eficaz y seguro de almacenar la carne, diseñado para el transporte de 10 corderos. Complemento ideal para nuestros carros de transporte aéreo.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Pendolón con carro de tte. aéreo	<b>211</b>	
Pendolón con argolla (sin carro)	<b>230</b>	

### PENDOLÓN RECTANGULAR "ABATIBLE"

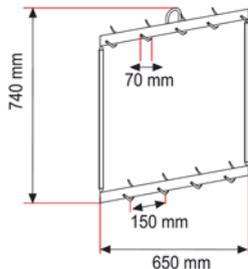
Fabricado en acero inoxidable, proporciona un modo eficaz y seguro de almacenar la carne, diseñado para el transporte de 10 corderos. Complemento ideal para nuestros carros de transporte aéreo.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Pendolón con carro de tte. aéreo	<b>212</b>	
Pendolón con argolla (sin carro)	<b>231</b>	

### PERCHA PARA DESPIECES

La percha para despiece está fabricada en acero inoxidable, con una capacidad de 18 piezas en 2 niveles, diseño rectangular con argolla de cuelgue, especial para despiece.



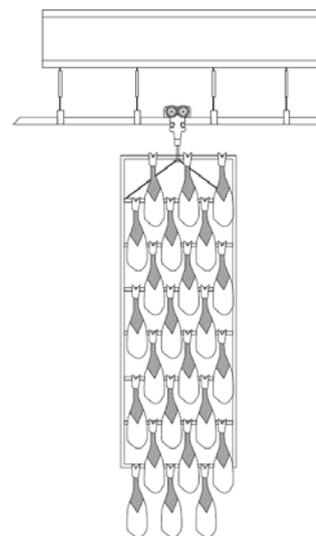
Artículo	Ref.	P.V.P.
Percha para despieces	<b>232</b>	

### PERCHA PARA JAMONES

La percha está fabricada en acero inoxidable, con una capacidad de 30 ó 48 piezas (6 por nivel).

Dimensiones percha 30 jamones: 1100x1900 mm

Dimensiones percha 48 jamones: 1100x3150mm



Artículo	Ref.	P.V.P.
Percha para 30 jamones	<b>234</b>	
Percha para 48 jamones	<b>235</b>	

CARROS PARA CÁRNICAS

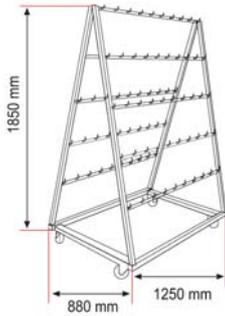


**PALET PARA JAMONES**

Almacene y ahorre espacio con nuestros palets para jamones, fabricados en acero inoxidable 18/8 y con 11 barras con gancho para colgar un total de 66 piezas.

Apilable y desmontable, diseñado para optimizar el espacio de almacenaje.

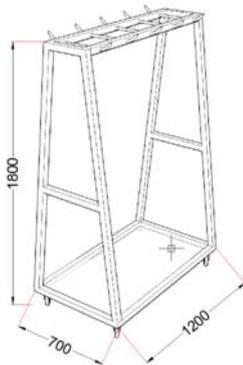
Articulo	Ref.	P.V.P.
Palet para 66 jamones	701	
Opción - Ruedas inox de 160 mm (nylon)	702	
Opción - Barra tubo 30x1200 mm(6 ganchos)	703	



**CARRO PIRAMIDAL**

Nuestro carro piramidal está diseñado para facilitar el trabajo de mantenimiento y almacenaje en industrias cárnicas, desplazando con total comodidad la carne y embutidos gracias a sus 4 ruedas de nylon gran tamaño giratorias. Está fabricado en acero inoxidable 18/8 con barras fijas en tubo 20 x 1.5 mm y ganchos con punta. Especial para colgar vísceras, cabezas, despojos, etc...

Articulo	Ref.	P.V.P.
Carro para 48 uds.	704	
Carro para 100 uds.	705	
Opción- Bandeja inox. para recogida de sangre	706	



**CARRO PARA COLGAR CANALES**

El carro está fabricado en acero inoxidable especial para colgar canales en mataderos y salas de despiece. 4 ruedas giratorias y bandeja inoxidable para recogida de sangre.

Largo	Ancho	Alto	Ref.	P.V.P.
1200	700	1800	742	

### CARRO PARA COLGAR EMBUTIDO

El carro para transporte de carne y embutidos es ideal para las industrias cárnicas, consiguiendo un ahorro de espacio considerable en almacenaje además de un ahorro de tiempo gracias a la comodidad que ofrecen los carros, desplazando el género sin ningún tipo de esfuerzo y con total rapidez y seguridad.



Largo	Ancho	Alto	Pisos	Barras	Capac.	Ref.	P.V.P.
1000	850	1850	2	10	60	<b>715</b>	
1000	850	1850	3	12	72	<b>716</b>	
1000	850	1850	3	15	90	<b>717</b>	
1000	850	1850	4	18	108	<b>718</b>	
1250	850	1850	2	8	56	<b>719</b>	
1250	850	1850	2	10	70	<b>720</b>	
1250	850	1850	3	12	84	<b>721</b>	
1250	850	1850	3	15	105	<b>722</b>	
1250	850	1850	4	18	126	<b>723</b>	

Opción

Mt. tubo inox. 30x15 con ganchos **724**

Mt tubo inox 30x15 sin ganchos **725**

Ganchos con punta **726**

4 ruedas giratorias nylon de 150 mm **727**

Bandeja inox. **728**

### CARRO PARA COLGAR CAÑAS

El carro para colgar cañas está fabricado en acero inoxidable 18/8, diseñado para poder almacenar de manera ligera y sin esfuerzo el embutido, de fácil manejo y limpieza gracias a su diseño es ideal para optimizar el espacio en industrias cárnicas. Incluye ruedas de nylon de 150 mm con soporte en acero inoxidable.



Largo	Ancho	Alto	Pisos	Barras	Ref.	P.V.P.
800	700	1800	3	36	<b>729</b>	
800	700	1800	4	48	<b>730</b>	
1000	800	1800	3	36	<b>731</b>	
1000	800	1800	4	48	<b>732</b>	

Opción

Mt. tubo inox. Red. de 20 mm **733**

Mt. tubo aluminio Red. de 20 mm **734**

## SALAS DE DESPIECE - MATADEROS



### CARRO CON TAPA Y RUEDAS

Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI 304 con tapa y ruedas. Esquinas redondeadas para favorecer la limpieza. Especialmente diseñado para panaderías.  
Peso (Kg): 19,00

Largo	Ancho	Alto	Capacidad	Ref.	P.V.P.
725	437	727	170	<b>2242</b>	



### CARRO PARA ELEVADORES

Fabricado en acero inoxidable 18/8 garantiza un desplazamiento seguro y sin esfuerzo. Reforzado con 4 ruedas de nylon y compatibilidad con elevadores.

Largo	Ancho	Alto	Capacidad	Ref.	P.V.P.
640	515	550	100 litros	<b>707</b>	
655	740	697	200 litros	<b>708</b>	

Opción

Tapa para carro de 100 litros **709**

Tapa para carro de 200 litros **710**

## BARRAS PARA COLGAR Y EXPOSITORES

### BARRAS PARA COLGAR

Las barras para colgar embutidos y jamones están diseñadas para ofrecer a las carnicerías y comercios un modo práctico de exponer sus piezas a la vez que consiguen un ahorro importante de espacio, fabricadas en acero inoxidable AISI 304, atornilladas a pared o cogidas en obra.

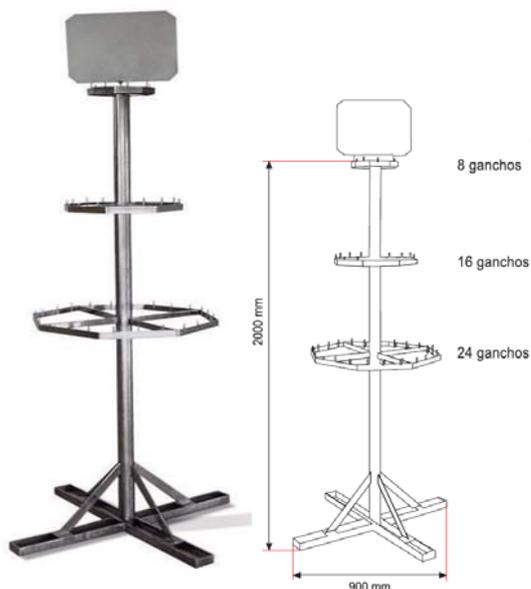
FABRICACIÓN A MEDIDA.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Barra Ø 43 de 1000 mm	<b>741-1</b>	
Barra Ø 43 de 1500 mm	<b>741-2</b>	
Barra Ø 43 de 2000 mm	<b>741-3</b>	
Barra Ø 43 de 2500 mm	<b>741-4</b>	
Barra Ø 43 de 3000 mm	<b>741-5</b>	
Barra Ø 43 de 3500 mm	<b>741-6</b>	
Barra Ø 43 de 4000 mm	<b>741-7</b>	

### EXPOSITOR DE JAMONES

Nuestro expositor de jamones está diseñado para ofrecer a los comercios un modo elegante y práctico de exponer sus piezas de cara al público, diseñado totalmente en acero inoxidable y con una capacidad total de 48 piezas repartidos en 3 pisos.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Expositor 48 piezas	<b>735</b>	

### EXPOSITOR DE JAMONES TIPO ÁRBOL

Fabricado en acero inoxidable 304.  
 Capacidad: 12 Jamones.  
 Altura total: 2 metros.

POSIBILIDAD DE FABRICAR OTRAS MEDIDAS Y CAPACIDADES.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Expositor 12 piezas	<b>735-1</b>	

### EXPOSITOR DE JAMONES TIPO PIRAMIDAL

Incluye bandejas para la recogida de grasas.  
 Capacidad aproximada: 30 jamones.  
 Medidas(mm) Largo: 1.000 Ancho: 650 Alto: 2.140

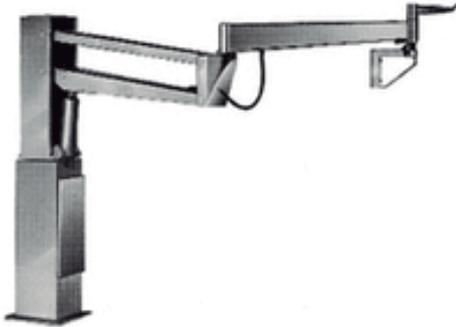
POSIBILIDAD DE FABRICAR OTRAS MEDIDAS Y CAPACIDADES.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Expositor 30 piezas	<b>735-2</b>	

## BRAZOS DE CARGA

### BRAZO HIDRÁULICO PARA CARGA DE CANALES MOD.SCB



Este modelo está previsto para ser instalado directamente en el muelle de expedición con una mínima ocupación del espacio.  
Accionado por un grupo hidráulico completo incorporado en el interior de la columna, incluyendo todos los accesorios necesarios.

#### Características Técnicas.

- Capacidad de carga con el brazo extendido: 300 Kg.
- Longitud del brazo extendido: 2.900 mm.
- Carrera útil del Brazo: 1.900 mm.
- Dimensiones placa-blase apoyo inferior columna: 400x400 mm.
- Dimensión columna: 300x300 mm.
- Motor grupo hidráulico 2 Kw, 380 v.
- Material constructivo: hierro galvanizado o acero inoxidable.
- Peso total del aparato: 310 Kg.

TAMBIÉN DISPONIBLE MODELO PARA INSTALACIÓN EN CAMIONES.

Ref.	P.V.P.
2104	

## BOX DE ATURDIDO



### BOX DE ATURDIDO

Box de aturdido para sacrificio tradicional, esta máquina se encarga de inmovilizar a la res para poder abatir desde la parte superior.

Puerta de entrada tipo guillotina y lateral basculante para facilitar la salida del animal.

Construcción metálica reforzada.  
Producción: 35 reses/hora aprox.  
Dimensiones ext. (mm): 2.800x960 (LxA)

Artículo	Ref.	P.V.P.
Box para bovino	2230	
Box para porcino	2231	

## BATIDORA DE SANGRE



### BATIDORA DE SANGRE

Construida totalmente en acero inoxidable 18/8.  
Sistema horizontal montado sobre carro móvil.  
Tapa de cierre en metacrilato transparente.  
Válvula de desagüe de 2 pulgadas.  
Cuadro eléctrico y motor de 0.5 HP.  
Capacidad aproximada 100 Litros.  
Opciones:  
Bomba peristáltica de sangre de 1 HP.  
Cuchillo trocat de absorción.

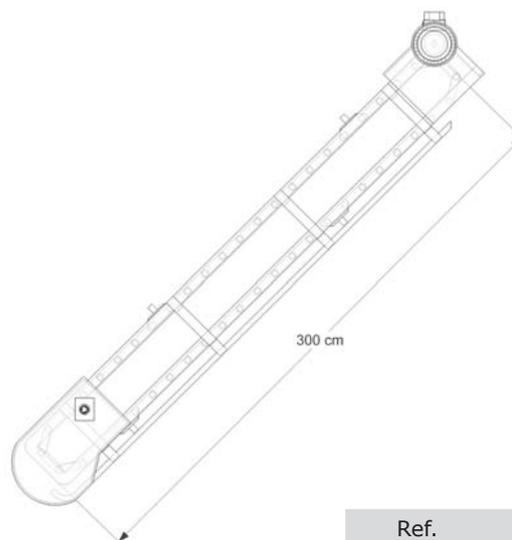
Dimensiones	Ref.	P.V.P.
1000x540x930	1447	

## ELEVADOR CONTINUO



### ELEVADOR CONTINUO DE BIRRAIL

Elevador continuo de birrail, de 3 metros de longitud, entre ejes, para elevar los vacunos a (+1500 mm.). Construido con estructura galvanizada, rodadura en cuadrado 50x50x3 mm.; cadena plana de paso 100 mm. eje huecos y motorreductor de 2 Cv. Velocidad elevación 13 m/min.

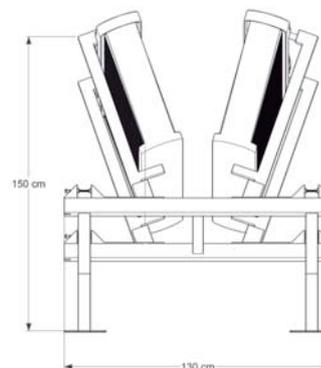


Ref.	P.V.P.
<b>2188</b>	

## RESTRAINER

### RESTRAINER PARA EL TRANSPORTE CONTINUO

Restrainer para el transporte continuo desde el pasillo de entrada hasta la zona de aturdimiento.  
 De construcción robusta con bastidor totalmente galvanizado por inmersión en baño caliente.  
 Regulación del ancho de las guías.  
 Rendimiento aproximado: 120-400 res/hora.



La longitud y altura serán según demanda

Artículo	Ref.	P.V.P.
Porcino	<b>2227</b>	
Ovino	<b>2227-1</b>	

## PELADORA DE CERDOS

### PELADORA DE CERDOS COMBINADA

Máquina peladora de cerdos combinada para escaldar y depilar, para una capacidad de 20 cerdos/hora aproximadamente.

Construida totalmente en acero inoxidable 18/8.

Calentamiento eléctrico por dos resistencias de 6.000 W, con doble fondo de aceite térmico.

Carga y descarga de la máquina por un mismo lado.

Control de temperatura y maniobra.

Eje pelador con 33 rascadores.

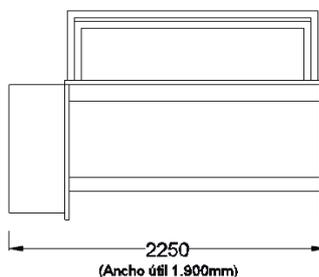
Moto-reductor 3 HP.

Ancho útil: 1.900 mm.

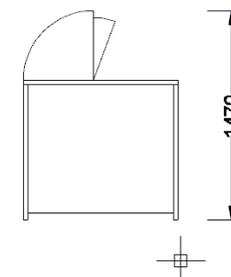
Conexiones: desagüe Ø variable según necesidades, tensión 400V(3F+N+TT)



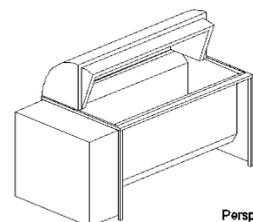
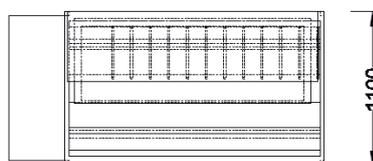
ALZADO



PERFIL



PLANTA



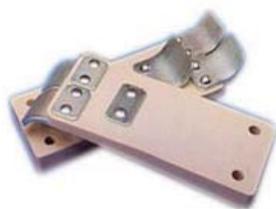
Dimensiones	Ref.	P.V.P.
2250x1100x1470	1448	

### PALETAS DEPILADORAS

Paletas depiladoras para la limpieza de cerdos, con 3 uñas raspadoras metálicas e indicadas para máquinas de 1 módulo y en continuo.

Fácil montaje, sustitución y limpieza.

Producto garantizado para el depilado de más de 500.000 cerdos.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Paleta tipo "N"	839-1	
Paleta tipo "L"	839-2	
Paleta tipo "E"	839-3	

### GOMA AMORTIGUADORA.

Posibilidad de suministrar sin agujeros de anclaje.



Ref.	P.V.P.
839-4	

## DESOLLADORAS

### DESOLLADORA ELÉCTRICA DE CORDEROS

Está diseñada y fabricada por Bernad<sup>®</sup>, su aplicación es apta para cualquier tipo de línea de faenado, tanto automática como manual, especialmente diseñado para desollar las patas delanteras y la cabeza del cordero, eliminando esfuerzos de acabado final y con una producción de 110/120 animales hora.

Este sistema de desollado consiste en enrollar la piel en torno a un cilindro, la principal ventaja en utilizar este sistema es que se reduce considerablemente el peligro de manchar la canal con la piel, esta ventaja es todavía mayor en el caso de realizar el enrollado hacia abajo.

FÁCIL OPERACIÓN Y ALTA EFICIENCIA

Toda la estructura de la máquina está realizada en acero inoxidable 18/8, excepto el cordón para el enrollamiento de la piel.

Potencia: 1.5 Kw. Maniobra: 24 Voltios.

Cuadro eléctrico para dispositivos de mando y protección con tensión de alimentación a 220V.

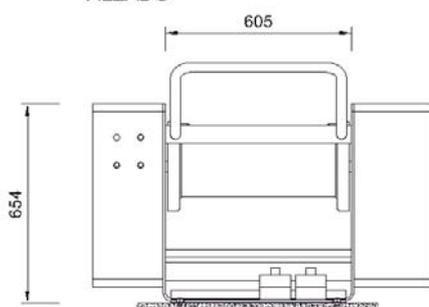
Interruptor de emergencia tipo "seta".

Interruptor paro/marcha para accionamiento de pedales de giro.

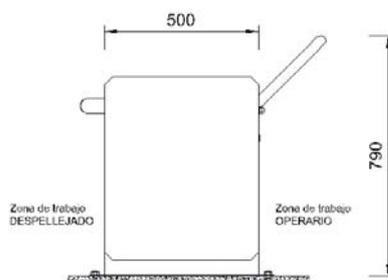
Potenciómetro para modificar la velocidad de giro del eje.



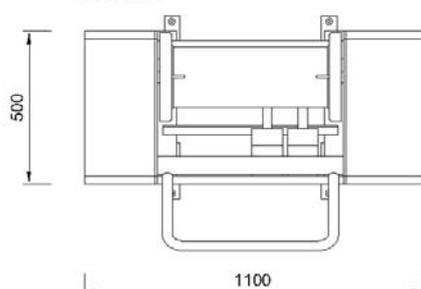
ALZADO



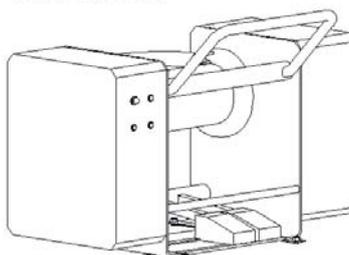
PERFIL



PLANTA



PERSPECTIVA



Ref. P.V.P.

1465

# SALAS DE DESPIECE - MATADEROS

## DESOLLADORA NEUMÁTICA

La desolladora neumática es otra máquina desarrollada por Bernad y que ofrece a los mataderos una herramienta de alta calidad específica para el desuelle vertical de paletillas y cabeza de los corderos (no para el desuelle completo).

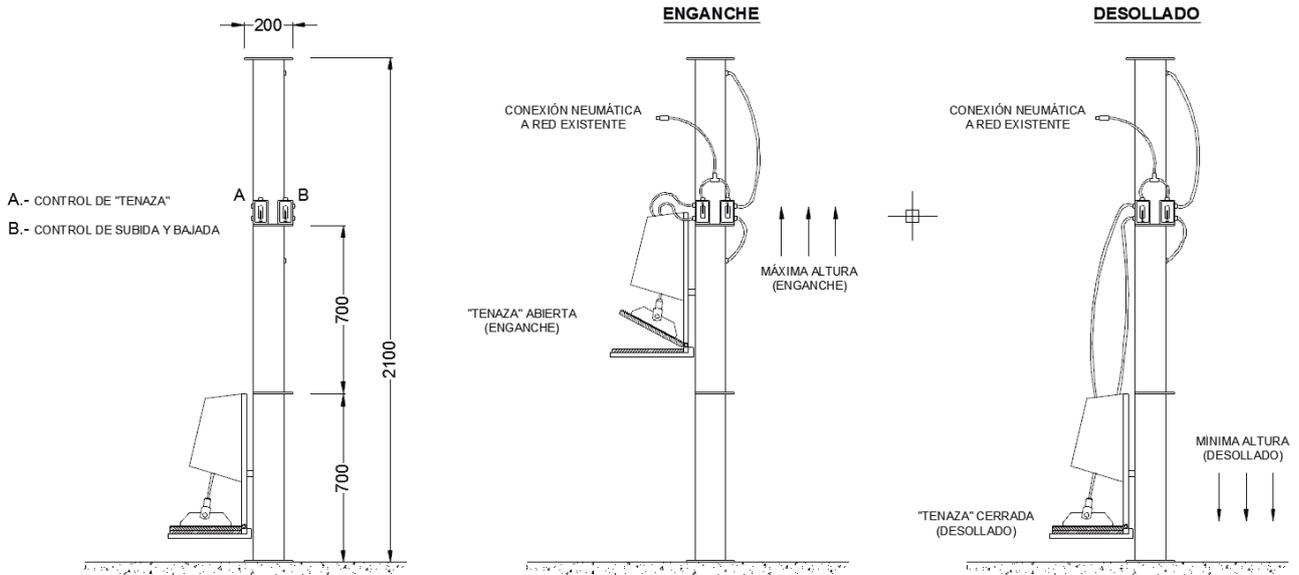
Construida en acero inoxidable, dispone de dos sistemas de accionamiento neumático (tenaza y bastidor), además de un conjunto filtro-regulador-lubricador para aire comprimido. Sistema de anclaje al suelo mediante tacos de fijación y rápida conexión para acoplamiento a instalación neumática existente. Incluye pletina de seguridad para evitar atrapamiento de los pies del operario.

Ventajas:

Evita sobreesfuerzos.

Diseñada para vida útil prolongada.

Mantenimiento mínimo.



Ref.	P.V.P.
1466	



Vista de la zona de matanza, en las que se observa:

Restrainer  
 Elevador en continuo  
 Mesa de rodillos  
 Aturdidor eléctrico E.A.E.-1099

Todos ellos diseñados y fabricados en JOSÉ BERNAD S.L.



Vista zona final de la línea de bovino, en las que se observa:

Red viaria  
 Plataformas fijas  
 Plataformas móviles  
 Separador de patas  
 Descensor eléctrico  
 Cortina de lamas



Desde el departamento de proyectos de JOSÉ BERNAD S.L. le diseñamos las líneas de matanza acorde con la producción y necesidades requeridas.

## LAVAMANOS

### LAVAMANOS MURAL



Lavamanos mural, construido en acero inoxidable con cubeta circular (Ø 390mm), elemento indispensable en industrias alimentarias, de fácil instalación. Provisto con mezclador antirretorno.

Tipo de accionamiento	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Rodilla	450x450x215	<b>308</b>	
2 pedales fria/cal	450x450x215	<b>309</b>	
Fotocélula	450x450x215	<b>310</b>	
Rodilla	350x300x215	<b>323</b>	

### LAVAMANOS DE PIE



Lavamanos industrial de pie agua fría/caliente, construido en acero inoxidable, elemento indispensable en industrias alimentarias, consiguiendo una higiene adecuada de una manera rápida y eficaz.

Tipo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
1 pedal mezclador fria/cal	450x450x850	<b>311</b>	
2 pedales fria/cal	450x450x850	<b>312</b>	
con fotocélula	450x450x850	<b>313</b>	

### LAVAMANOS DE PIE CON DOSIFICADOR



Lavamanos de pie de gran robustez, agua fría/caliente, construido en acero inoxidable con dosificador de jabón proporciona a las industrias un modo rápido y eficaz de higienizarse en cualquier lugar gracias a su diseño, proporcionando una instalación sencilla en cualquier situación.

Opcional	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
-	450x400x1225	<b>314</b>	
Desinfectador de cuchillos	-	<b>315</b>	
Papelera	-	<b>316</b>	

### LAVAMANOS XS REGISTRABLE



Por sus reducidas dimensiones está diseñado para adaptarse a las instalaciones con poco espacio. Su funcionalidad es perfecta, a pesar de su pequeño tamaño, pues incorpora una nueva cubeta de alto espesor y gran capacidad con reborde antiderrames que asegura su utilidad.

Construido en acero inoxidable, dispone de válvula mezcladora antirretorno con la que podrá regular la temperatura de servicio. Incluye papelera.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
350x300x850	<b>322</b>	

## LAVABOTAS



### LAVABOTAS MANUAL

El lavabotas manual de Bernad<sup>®</sup> está construido en acero inoxidable, sin instalación eléctrica y accionado a pedal con cepillo y válvula de paso.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
440x550x400	<b>319</b>	



### LAVASUELA AUTOMÁTICO 1 CEPILLO

Diseñada para la limpieza de suelas a la entrada en áreas de producción.

Incorpora un cepillo horizontal con motores, sistema automático de dosificación de detergente, control de bloqueo. La máquina se activa mediante un botón sensor.

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC y 73/23/CEE y las regulaciones de la USDA.

Tensión (V)	Potencia (Kw)	Salida agua (Ømm)	Longitud cepillo (mm)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
400/3/50	0.25	50	300/ Ø170	700x380x990	<b>2248</b>	

### LAVABOTAS AUTOMÁTICO

El lavabotas automático está diseñado para conseguir una limpieza profunda de la bota. Construida en acero inoxidable 304, con aportación automática de jabón y activación automática.

La máquina está diseñada para la limpieza de botas a la entrada de las áreas de producción, incorpora 3 cepillos con motores independientes cada uno, la máquina se activa por un botón sensor.

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC y 73/23/CEE y las regulaciones de la USDA.



Tensión (V)	Potencia (Kw)	Peso (Kg)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
400/3/50	0.6	65	849x845x1065	<b>320</b>	

**LAVASUELAS CONTINUO**

El lavasuelas continuo es ideal para industrias alimentarias de gran tamaño, gracias a su diseño limpia de manera continua las suelos con tan solo andar por encima de su paso.

Funcionamiento automático de paso continuo con válvula dosificadora de detergente (no incluido)  
Robusto, resistente, cepillos modulares fácilmente accesibles y extraíbles.  
Servicios requeridos: Agua de la red, (2-5 bar) y electricidad trifásica

Nº de cepillos	Potencia (CV)	Peso (Kg)	Ref.	P.V.P.
16	1	125	<b>321</b>	

**LAVADELANTALES****LAVADELANTALES MANUAL**

El lavadelantales manual de Bernad® está construido en acero inoxidable y facilita las tareas diarias de higiene y limpieza de sus delantales de plástico.

Incluye:  
Cepillo  
Válvula de paso  
Dosificador de jabón

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
1060 largo x 1675 alto	<b>318</b>	

## ESTERILIZADORES

### ARMARIO ESTERILIZADOR DE OZONO



Armario de desinfección 1 ó 2 puertas integrales con generador de ozono de 15 mg/h.  
 Con sólo pulsar el botón de inicio, realizará la desinfección y su posterior desconexión gracias al temporizador digital interno START & GO.  
 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 en acabado exterior de esmerilado fino y puerta abatible de metacrilato transparente y bisagras en acero inox. 304.  
 Bajo pedido se puede suministrar con cierre y llave anti-hurto.  
 Tensión de entrada: 220 V 50 HZ. Consumo: 5 W.

Puertas	Barras magnéticas	Tiempo desinfección	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
2	4 de 450 mm	40 min.	1000x120x600	<b>304</b>	
1	2 de 450 mm	30 min.	500x120x600	<b>304-1</b>	



### DESINFECTADOR DE CUCHILLOS POR AGUA

El desinfectador de cuchillos de Bernad<sup>®</sup> está fabricado en acero inoxidable 304, diseñado para cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria, garantizando una limpieza profunda de los útiles de corte mediante agua a 82 °C. de fácil instalación.

Capacidad aproximada de 12/14 cuchillos, dependiendo del tamaño del cuchillo.

Incluye resistencia de 750 W, termostato y rejilla porta-cuchillos en polietileno blanco con dos orificios para la desinfección de chairas (aceros).

Gran eficacia en HIGIENE Y DESINFECCIÓN de cuchillos en industrias cárnicas.



Artículo	Dimensiones cajón (mm)	Ref.	P.V.P.
Desinfectador por agua	250x120x350	<b>305</b>	
Opcional: Recambio resistencia 750W con termostato	-	<b>305-1</b>	

mod. con barra



mod. con ranuras



### DESINFECTADOR CUCHILLOS LUZ ULTRAVIOLETA

Armario de desinfección integral con techo inclinado, sistema de desinfección por luz ultravioleta, lámpara de 11 W y 8.000 horas de vida útil.

Tiempo de desinfección de 40 minutos.

Para la puesta en funcionamiento tendrá que girar 360° la ruleta de tiempo teniendo así una temporización de 60 minutos.

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 esmerilado fino y puerta abatible de metacrilato ahumado para reducir la salida de luz ultravioleta. Cierre con palanca en polipropileno e inox.

Medida máxima de los cuchillos: 45 cm. de longitud total.

Tensión de entrada: 220 V 50 Hz.

Consumo: 11 W.

Modelo	Lámpara (W)	Soporte cuchillos	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
725	18	22 ranuras	500x130x550	<b>306</b>	
725SM	18	Barra magnética 48 cm	500x130x550	<b>306-1</b>	
100	11	15 ranuras	350x120x580	<b>306-2</b>	
100M	11	Barra magnética 32 cm	350x120x580	<b>306-3</b>	



### DESINFECTADOR DE CUCHILLOS OZONO

Cajón porta cuchillos con generador de ozono de 15 mg/h.

Con doble ranura de 43 cm de longitud y 6 mm de abertura.

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 en acabado exterior de esmerilado.

Capacidad	Tensión	Consumo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
15 cuchillos	220V/50Hz	5 W.	660x100x350	<b>307</b>	

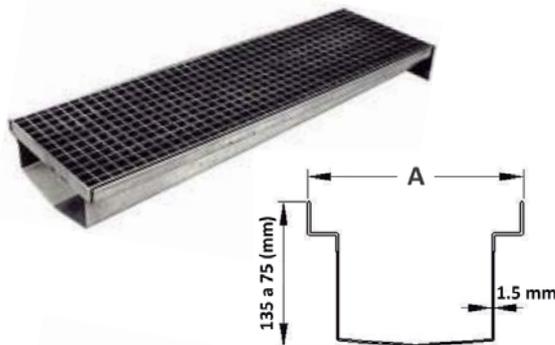
## CANALINAS Y SUMIDEROS



### CANALINA DESAGÜE 80MM

La canalina está diseñada para conseguir una correcta higiene en industrias alimentarias, conduciendo y evacuando aguas residuales. Producto de calidad y durabilidad fabricado en acero inoxidable. Las canalinas tienen una pendiente de 1 % y los sumideros se pueden instalar en los extremos o en el centro, según las necesidades de la instalación.

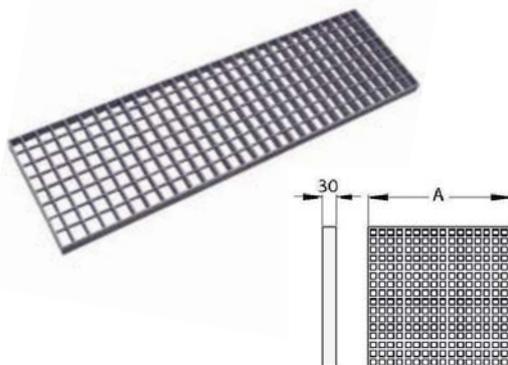
Ref.	P.V.P.
<b>401</b>	



### CANALINA DESAGÜE PARA REJILLA

La canalina desagüe ancha para rejilla entramada (no incluida) está diseñada para conseguir una correcta higiene de las industrias alimentarias, conduciendo y evacuando las aguas residuales, fabricado en acero inoxidable. Disponible en 150 ó 300 mm de ancho.

"A" ancho (mm)	Ref.	P.V.P.
150	<b>402</b>	
250	<b>400</b>	
300	<b>403</b>	



### REJILLA ENTRAMADA

Rejilla entramada para canalina desagüe. Construcción en inoxidable 304.

"A" ancho (mm)	Ref.	P.V.P.
150	<b>402-1</b>	
250	<b>400-1</b>	
300	<b>403-1</b>	



### REJILLA U INVERTIDA

Rejilla U invertida para canalina desagüe. Construcción en inoxidable 304.

"A" ancho (mm)	Ref.	P.V.P.
150	<b>402-2</b>	
300	<b>403-2</b>	

**TAPA HERMÉTICA**

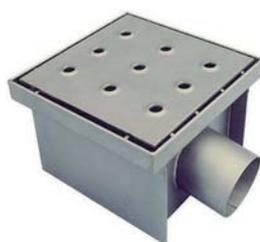
En acero inoxidable 304 con junta de goma para su cierre hermético. Diseñada para rellenar de hormigón.



"A" ancho (mm)	Ref.	P.V.P.
450x450	<b>419</b>	
700x700	<b>420</b>	
600x600	<b>421</b>	

**SUMIDEROS SIFÓNICOS**

Los sumideros sifónicos están fabricados en acero inoxidable y su función es recibir las aguas residuales que provienen de las canalizaciones, consiguiendo una correcta higiene en industrias alimentarias.



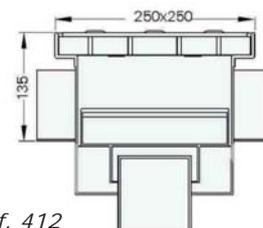
Sumidero con salida lateral



Sumidero con salida en fondo



Ref. 408



Ref. 412

Dimensiones AxPxH (mm)	Salida	Diámetro mm. (tubo de salida)	Cesta	Nº entradas (a canalina)	Ref.	P.V.P.
150x150x90	Fondo	50.8	No	-	<b>404</b>	
200x200x120	Fondo	50.8	No	-	<b>405</b>	
200x200x120	Lateral	50.8	No	-	<b>406</b>	
250x250x190	Fondo	90	Si	-	<b>407</b>	
250x250x170	Lateral	90	Si	-	<b>408</b>	
300x300x190	Fondo	100	Si	-	<b>409</b>	
300x300x250	Lateral	110	Si	-	<b>410</b>	
250x250x250	Fondo	90	Si	1	<b>411</b>	
250x250x250	Fondo	90	Si	2	<b>412</b>	
250x250x170	Lateral	90	Si	1	<b>413</b>	
250x250x170	Lateral	90	Si	2	<b>414</b>	
300x300x293	Fondo	100	Si	1	<b>415</b>	
300x300x293	Fondo	100	Si	2	<b>416</b>	
300x300x250	Lateral	110	Si	1	<b>417</b>	
300x300x250	Lateral	110	Si	2	<b>418</b>	

## ARMARIOS



### ARMARIO 2 PUERTAS

Armario fabricado totalmente en acero inoxidable, de gran robustez y durabilidad. Como dotación estándar lleva tres estantes para la colocación de productos químicos, herramientas, etc...  
Pies regulables y techo inclinado.

Dimensiones mm	Nº puertas	Nº estantes	Ref.	P.V.P.
1000x500x2000	2	3	<b>570-2</b>	



### ARMARIO COMBINADO

Armario de acero inoxidable combinado con puertas correderas y pivotantes, mueble de gran robustez y estabilidad gracias a su diseño compacto. Fabricado completamente en acero inoxidable, garantiza una correcta higiene.  
Pies regulables y techo inclinado.

Dimensiones mm	Nº puertas	Nº estantes	Ref.	P.V.P.
1000x500x2000	1 pivotante y 4 correderas	2	<b>570-3</b>	



### ARMARIO PARA ORDENADOR

Armario inoxidable para ordenador, seguridad y protección para sus equipos. Construcción en inoxidable 304.

Dimensiones mm	Nº puertas	Nº estantes	Ref.	P.V.P.
600x600x1728	2	2	<b>2210</b>	



### ARMARIO PARA LIMPIEZA

Armario en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado. Lleva 3 estantes en el lado derecho para productos de limpieza y en la parte izquierda hueco para cubos, escobas, fregonas...  
Techo inclinado, 4 patas en altura de 115 mm.  
Pies regulables.  
Ventilación mediante respiraderos embutidos.  
Cerradura.

Dimensiones mm	Nº puertas	Nº estantes	Ref.	P.V.P.
680x480x2010	2	3	<b>570</b>	
370x480x2010	1	-	<b>570-1</b>	

## MUEBLES

MUEBLE CON PUERTAS ABATIBLES

Nuestro mueble con puertas abatibles está diseñado totalmente en acero inoxidable y ofrecen una superficie higiénica y resistente para trabajar.

A continuación detallamos una serie de medidas estándar, aunque también realizamos estos muebles a medida.



Dimensiones mm	Nº puertas	Nº cajones	Ref.	P.V.P.
1000x600x850	2	-	<b>680-1</b>	
1500x600x850	3	-	<b>680-2</b>	
2000x600x850	4	-	<b>680-3</b>	
1000x700x850	2	-	<b>680-4</b>	
1500x700x850	3	-	<b>680-5</b>	
2000x700x850	4	-	<b>680-6</b>	
	Opción puertas	correderas	<b>680-7</b>	

MUEBLE CON CAJONES Y PUERTAS

Mueble fabricado completamente en acero inoxidable con cajones y puertas correderas, de gran robustez y durabilidad.

A continuación detallamos una serie de medidas estándar, aunque también realizamos estos muebles a medida.



Dimensiones mm	Nº puertas	Nº cajones	Ref.	P.V.P.
1650x550x900	2	6	<b>680-8</b>	

PUPITRE

Pupitre fabricado en acero inoxidable 304 con puerta pivotante, estante intermedio y cajón con cerradura opcional.

A continuación detallamos una serie de medidas estándar, aunque también realizamos estos muebles a medida.



Dimensiones mm	Nº puertas	Nº cajones	Ref.	P.V.P.
510x400x1190	1	1	<b>687</b>	

## MESAS

### MESA DE APOYO



La mesa de apoyo está diseñada para poder trabajar con total comodidad y seguridad, acoplándose en su debido lugar gracias a su reducido tamaño, optimizando el espacio de trabajo especialmente en carnicerías.

Dimensiones mm.	Especial para	Ref.	P.V.P.
500x500x650	sierras de cinta	<b>600-1</b>	
700x500x850	cortadoras	<b>600-2</b>	
700x500x700	picadoras/envasadoras	<b>600-3</b>	

### MESA CENTRAL DE TRABAJO

Se caracterizan por su robustez y durabilidad, fabricadas en acero inoxidable y con encimeras reforzadas e insonorizadas. HIGIÉNICAS, garantizando una higiene y seguridad alimenticia absoluta. Incluye patas regulables.



Dimensiones mm.	Ref. con estante	P.V.P.	Ref. sin estante	P.V.P.
1000x600x850	<b>601</b>		<b>610</b>	
1500x600x850	<b>602</b>		<b>611</b>	
2000x600x850	<b>603</b>		<b>612</b>	
1000x700x850	<b>604</b>		<b>613</b>	
1500x700x850	<b>605</b>		<b>614</b>	
2000x700x850	<b>606</b>		<b>615</b>	
1000x800x850	<b>607</b>		<b>616</b>	
1500x800x850	<b>608</b>		<b>617</b>	
2000x800x850	<b>609</b>		<b>618</b>	

### MESA MURAL DE TRABAJO

Se caracterizan por su robustez y durabilidad, fabricadas en acero inoxidable y con encimeras reforzadas e insonorizadas. HIGIÉNICAS, garantizando una higiene y seguridad alimenticia absoluta. Incluye patas regulables y estante.



Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1000x500x850	<b>601-1</b>	
1500x500x850	<b>602-1</b>	
2000x500x850	<b>603-1</b>	
1000x600x850	<b>604-1</b>	
1500x600x850	<b>605-1</b>	
2000x600x850	<b>606-1</b>	
1000x700x850	<b>607-1</b>	
1500x700x850	<b>608-1</b>	
2000x700x850	<b>609-1</b>	

## MOBILIARIO INOXIDABLE Y VARIOS

### MESA CENTRAL DE PREPARACIÓN

Están fabricadas en acero inoxidable con una fibra de 2 cm de espesor, con dos superficies de trabajo.  
 HIGIÉNICAS, garantizando una higiene y seguridad alimentaria absoluta. Fibra desmontable.  
 ROBUSTAS Y POLIVALENTES, gracias a su diseño que facilita la labor de preparación.  
 Incluye patas regulables.



Dimensiones mm.	Ref. con estante	P.V.P.	Ref. sin estante	P.V.P.
1000x600x850	619		628	
1500x600x850	620		629	
2000x600x850	621		630	
1000x700x850	622		631	
1500x700x850	623		632	
2000x700x850	624		633	
1000x800x850	625		634	
1500x800x850	626		635	
2000x800x850	627		636	

### MESA DE DESPIECE CL

La mesa de despiece, fabricada en acero inoxidable y con dos fibras, están especialmente diseñadas para aumentar la productividad del despiece en industrias cárnicas.  
 HIGIÉNICA, respetando la higiene y seguridad alimentaria además de fácil de limpiar gracias a sus fibras fácilmente desmontables.  
 ROBUSTAS Y PRODUCTIVAS, gracias a sus tres superficies, 2 de cuarteo y 1 de acero inox. Incluye patas regulables.



Dimensiones mm.	Ref. con estante	P.V.P.	Ref. sin estante	P.V.P.
1500x1050x850	637		645	
2000x1050x850	638		646	
2500x1050x850	639		647	
3000x1050x850	640		648	
1500x1300x850	641		649	
2000x1300x850	642		650	
2500x1300x850	643		651	
3000x1300x850	644		652	

### MESA PARA EMBUTIR

La mesa de embutir está fabricada en acero inoxidable y ofrece una superficie de trabajo higiénica y segura gracias a su reborde y desagüe. Especialmente diseñada para las fábricas de embutidos, garantizando una higiene y seguridad alimentaria absoluta.



Dimensiones mm.	Ref. con estante	P.V.P.	Ref. sin estante	P.V.P.
1000x800x850	656		665	
1500x800x850	657		666	
2000x800x850	658		667	
1000x900x850	659		668	
1500x900x850	660		669	
2000x900x850	661		670	
1000x1000x850	662		671	
1500x1000x850	663		672	
2000x1000x850	664		673	

### MESA CENTRAL CON POLIETILENO

La mesa central de polietileno está especialmente diseñada para ofrecer una gran superficie de cuarteo además de una higiene absoluta gracias a su fibra de polietileno desmontable.



PRÁCTICA Y ROBUSTA, construida en acero inoxidable

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1000x600x850	674	
1500x600x850	675	
2000x600x850	676	
1000x700x850	677	
1500x700x850	678	
2000x700x850	679	

### MESA PREPARACIÓN Y LAVADO

La mesa de preparación y lavado ofrece una gran herramienta de trabajo para conseguir una higiene diaria de una manera profunda y cómoda gracias a su grifo de ducha de un agua. Fabricada en acero inoxidable y provista de una fibra de polietileno y tolva de evacuación de desperdicios. Cubeta de 340x340x150 mm



Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1000x500x850	682-1	
1500x500x850	682-2	

## MOBILIARIO INOXIDABLE Y VARIOS

### MESA MURAL A PARED



La mesa mural a pared está especialmente fabricada con la intención de ofrecer una superficie higiénica y resistente de trabajo optimizando el espacio gracias a su diseño. La encimera es reforzada e insonorizada.

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1000x500x450	<b>685-1</b>	
1500x500x450	<b>685-2</b>	
1000x600x450	<b>686-1</b>	
1500x600x450	<b>686-2</b>	

### MESA PREPARACIÓN DE PESCADO



Mesa de preparación para pescado, con encimera de polietileno y patas regulables.

Incluye peto trasero en metacrilato, permitiendo trabajar de cara al público evitando salpicaduras.

Incluye portacuchillos

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1000x500x850	<b>2201</b>	

### MESA PREPARACIÓN DE PESCADO XS



Mesa de preparación para pescado Serie XS, simple y adaptable, con fibra de polietileno.

Puesto pescadero sencillo y muy práctico, fabricado en acero inoxidable.

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
700x500x850	<b>2202</b>	

### OPCIONES PARA MESAS



Artículo	Ref.	P.V.P.
Peto trasero	<b>653</b>	
Cajón inox. acoplado a mesa	<b>654</b>	
Cuchillero acoplado a mesa	<b>655</b>	

## FREGADEROS

### FREGADERO GRAN CAPACIDAD



Fabricado en acero inoxidable con chapa de 1 mm de espesor y con reborde salva-aguas. Altamente higiénico te proporciona una gran capacidad de lavado además de una gran resistencia.

Dimensiones totales -mm	Dimensiones cubeta -mm	Ref.	P.V.P.
1000x700x850	900x568x500	<b>681-1</b>	
1500x700x850	1400x568x500	<b>681-2</b>	
1000x800x850	900x668x600	<b>681-3</b>	
1500x800x850	1400x668x600	<b>681-4</b>	

### FREGADERO



Nuestro fregadero industrial está fabricado en acero inoxidable y con peto trasero de 80 mm para evitar derramamientos de agua al suelo. Cubeta de 600x500x300 mm. No incluido grifo.

Dimensiones mm.	Nº cubetas	Ref.	P.V.P.
1000x600x850	1	<b>683-1</b>	
1500x600x850	1	<b>683-2</b>	
1800x600x850	1	<b>683-3</b>	
1800x600x850	2	<b>684-1</b>	
2000x600x850	2	<b>684-2</b>	
2500x600x850	2	<b>684-3</b>	

## ESTANTERÍAS

ESTANTERÍAS EN ACERO INOXIDABLE

Las estanterías están construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado. Doble pliegue con pestaña aplastada en los estantes para evitar cortes y ganar resistencia. Ideal para optimizar su stock.

A continuación detallamos una serie de medidas estándar con 4 estantes lisos y espesor de 0.8 mm, para otras dimensiones/espesores/nº estantes especificar en presupuesto.



Nº estantes	Dimensiones-mm (LxAxH)	Resistencia-Kg (carga por estante)	Ref.	P.V.P.
4	800x300x1700	200	503	
4	1000x300x1700	175	504	
4	1200x300x1700	120	505	
4	800x400x1700	200	506	
4	1000x400x1700	175	507	
4	1200x400x1700	120	508	
4	800x500x1700	200	509	
4	1000x500x1700	175	510	
4	1200x500x1700	120	511	
4	800x300x2000	200	512	
4	1000x300x2000	175	513	
4	1200x300x2000	120	514	
4	800x400x2000	200	515	
4	1000x400x2000	175	516	
4	1200x400x2000	120	517	
4	800x500x2000	200	518	
4	1000x500x2000	175	519	
4	1200x500x2000	120	520	
Opcional	4 ruedas acopladas		523	

ESTANTE MURAL COMPACTO

Fabricado en acero inoxidable 304, la principal característica de estos estantes es su construcción en una sola pieza, con todas sus aristas soldadas y peto posterior, así como doble pliegue aplastado para evitar rebabas y depósitos de suciedad.



Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1000x300x245	581	
1250x300x245	582	
1500x300x245	583	
1000x400x245	584	
1250x400x245	585	
1500x400x245	586	
1000x500x245	587	
1250x500x245	588	
1500x500x245	589	

## TAQUILLAS



### TAQUILLAS INOXIDABLES PARA VESTUARIO P/P

Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm, en acabado satinado, techo inclinado y cerradura independientes.

Dimensiones mm.	Nº puertas	Ref.	P.V.P.
310x450x2100	2 pequeñas	<b>571</b>	
600x450x2100	4 pequeñas	<b>572</b>	
900x450x2100	6 pequeñas	<b>573</b>	
1200x450x2100	8 pequeñas	<b>574</b>	
1500x450x2100	10 pequeñas	<b>575</b>	



### TAQUILLAS INOXIDABLES PARA VESTUARIO P/G

Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm, en acabado satinado, techo inclinado y cerradura independientes. Cada cuerpo lleva 1 entrepaño y un perchero.

Dimensiones mm.	Nº puertas	Ref.	P.V.P.
310x450x2100	1 grande	<b>576</b>	
600x450x2100	2 grandes	<b>577</b>	
900x450x2100	3 grandes	<b>578</b>	
1200x450x2100	4 grandes	<b>579</b>	
1500x450x2100	5 grandes	<b>580</b>	

## TAJOS DE CORTE

TAJO DE CORTE CON FIBRA

Los tajos con fibra de polietileno están diseñados para ofrecer un troceo seguro sobre una superficie resistente, compacta e higiénica. Fabricados en acero inoxidable con una fibra de 50 mm de espesor y blindados ofreciendo una gran capacidad absorbente de golpes. Incluye patas regulables y estante. ROBUSTO E HIGIÉNICO



Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
450x450x900	<b>688</b>	
500x500x900	<b>689</b>	
600x400x900	<b>690</b>	
700x500x900	<b>691</b>	
1000x500x900	<b>692</b>	
acoplar cuchillero	<b>693</b>	

TAJO DE CORTE CON MADERA

Nuestro tajo de madera de encina de 250 mm de espesor ofrece una gran superficie de troceo, robusta y duradera gracias a su espesor, lastrado y blindado es una herramienta de trabajo productiva y de larga vida útil. Incluye patas regulables. ROBUSTO Y DURADERO



Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
400x400x900	<b>694</b>	
450x450x900	<b>695</b>	
500x500x900	<b>696</b>	
600x400x900	<b>697</b>	
700x500x900	<b>698</b>	
acoplar cuchillero	<b>693</b>	

TACO DE MADERA

Tacos de madera de encina para tajo.  
Altura del taco: 25 cm.  
LARGA DURACIÓN



Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
440x440x250	<b>844</b>	
500x500x250	<b>845</b>	
600x400x250	<b>847</b>	
700x500x250	<b>848</b>	
1000x500x250	<b>849</b>	

## BASES RODANTES Y RUEDAS

### CARRO PARA EL TRANSPORTE DE CUBETAS

La base rodante o carro para transporte de cubetas está especialmente diseñado para desplazar cajas sin esfuerzo de una manera cómoda y práctica, gracias a sus 4 ruedas giratorias de nylon de 100 mm, fabricado en acero inoxidable 18/8.



Largo	Ancho	Alto	Ref.	P.V.P.
615	415	150	<b>711</b>	
860	616	150	<b>712</b>	

Opción - Tirador inox. **713**

### BASE RODANTE ABS

La base rodante con ruedas de poliamida están especialmente diseñados para transportar cajas con total facilidad y sin esfuerzo. Evitando posibles lesiones musculares y de espalda a causa de un continuo esfuerzo innecesario gracias a las bases rodantes para caja y cubetas.



Largo	Ancho	Ref.	P.V.P.
600	400	<b>809-1</b>	
800	600	<b>809-2</b>	

### RUEDAS EN NYLON/INOX

Ruedas para carros de embutido, mesas, etc.  
 Soporte en acero inoxidable y ARO en nylon.  
 Fijas o giratorias.  
 Diámetro en 100 ó 150 mm

Diámetro	Soporte	Peso soportado por rueda	Ref.	P.V.P.
Ø100 mm	Fija	200 Kg	<b>736</b>	
Ø100 mm	Giratoria	200 Kg	<b>737</b>	
Ø100 mm	Giratoria/freno	200 Kg	<b>738</b>	
Ø150 mm	Fija	300 Kg	<b>739</b>	
Ø150 mm	Giratoria	300 Kg	<b>740</b>	



**Ref. 736**



**Ref. 737**



**Ref. 738**



**Ref. 739**



**Ref. 740**

## VARIOS

**BANCO VESTUARIO**

El banco para vestuario esta fabricado en acero inoxidable y disponible en varias medidas, de gran resistencia y fácil de limpiar.

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1000x300x450	699-1	
1500x300x450	699-2	
2000x300x450	699-3	

**DEFENSAS CON CODOS A 90º**

Fabricado con tubos de acero inoxidable 304 de 63x1.5 mm



Dimensiones mm.	Ref. Empotrar	P.V.P.	Ref. Atornillar	P.V.P.
1000x300	541		553	
1500x300	542		554	
2000x300	543		555	
2500x300	544		556	
3000x300	545		557	
4000x300	546		558	
1000x600	547		559	
1500x600	548		560	
2000x600	549		561	
2500x600	550		562	
3000x600	551		563	
4000x600	552		564	
Puntal de 300 mm	565		567	
Puntal de 600 mm	566		568	
Embellecador puntal			569	

**ESCALERA**

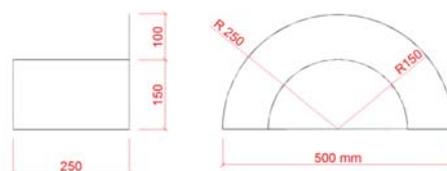
Escalera de acero inoxidable con 3 peldaños antideslizantes.



Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
700x500x650	2260	

**MARQUESINA PARA MANGUERA**

Construida en acero inoxidable, espesor de 2 mm.



Ref.	P.V.P.
700	



En Bernad® contamos con una experiencia de más de 40 años en el equipamiento de industrias alimentarias, nuestra división de refrigeración está especializada en el diseño, montaje y mantenimiento de sistemas de control de temperaturas, desarrollando instalaciones seguras, funcionales y rentables.

Soluciones de calidad y tecnológicamente avanzadas, siendo nuestra especialidad la construcción de plantas hortofrutícolas, mataderos, salas de despiece, fábricas de embutidos, obradores, plataformas logística, cámaras de congelación, etc...

Nuestro objetivo es aumentar la fiabilidad, para ello apostamos por la fabricación propia de los accesorios de montaje (perfil sanitario, perfiles de techo, remateria, etc), incrementando considerablemente la calidad final de la obra.

### **JOSÉ BERNAD S.L.**

Empresa autorizada por la Consejería de Industria y Tecnología.

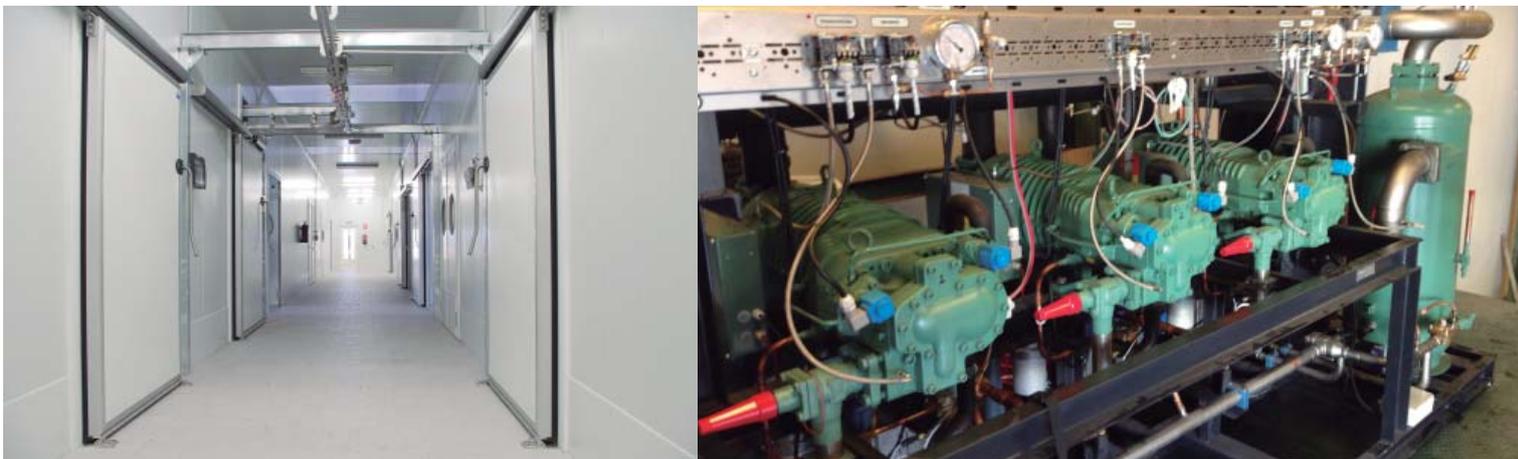
Instalaciones térmicas en edificios.  
**02110014305**

Instalador, mantenedor frigorista.  
**02450700316-04203000151**

Reparador-comercializador equipos de pesaje.  
**11-M-008-R**

# Instalaciones frigoríficas

Las exigencias de que los alimentos tengan una correcta conservación es vital en la salud, por eso en Bernad® conocemos el comportamiento de cada producto y las diferentes técnicas de refrigeración que garantizan la prolongación de la vida útil de estos, manteniendo sus atributos de calidad: color, sabor, textura y valores nutricionales.



Desde nuestro departamento técnico analizamos las necesidades de cada cliente, poniendo a su alcance un proyecto a su medida, desarrollándolo desde los estudios previos hasta la puesta en marcha por nuestro equipo técnico especializado.



Servicio global en instalaciones frigoríficas:

- Asesoramiento desde nuestro departamento de ingeniería, analizamos las necesidades concretas del cliente.
- Diseño y estudios previos de diseño y viabilidad, ya que cada instalación es única y por ello prestamos una atención personalizada a cada cliente.
- Legalización de las instalaciones, realizando los trámites necesarios para la legalización de la instalación según la normativa actual de las instalaciones frigoríficas.
- Servicios de Mantenimiento especializado.
- Vigilancia de la instalación a través de nuestra central de alarmas.

## PERFIL SANITARIO

El Perfil cóncavo sanitario PVC de doble dureza de Bernad<sup>®</sup> está especialmente indicado para el montaje de cámaras frigoríficas, mataderos, salas de despiece, obradores, hospitales y en general para industrias donde se requiera una gran higiene, evitando acumular suciedad en los ángulos formados por las paredes con los suelos y techos.

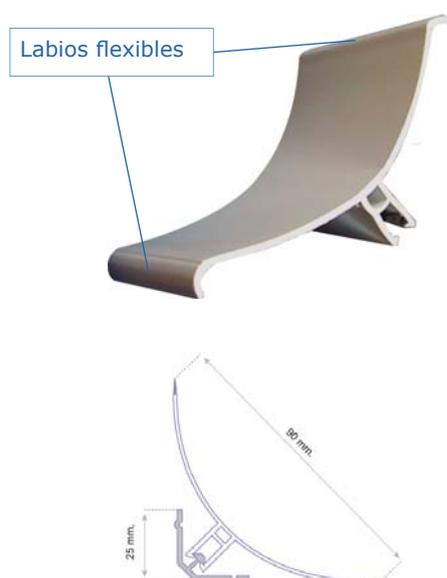
Perfil diseñado especialmente para encuentros de pared/techo, pared/suelo y pared/pared, consiguiendo una excelente adherencia. Se compone básicamente de dos elementos:

- Perfil sanitario curvo de P.V.C. con labios flexibles (primario).
- Ángulo de fijación de aluminio (secundario).

Este perfil cóncavo sanitario se suministra con una longitud de 4.000 mm. Su uso está recomendado para recintos de temperatura positiva y negativa.

Como accesorio de este perfil se suministra bajo pedido una Unión Angular para perfil sanitario. Esta unión, fabricada también en PVC, nos proporciona un acabado correcto en las uniones entre perfiles colocados en distintos planos, mejorando de este modo las operaciones de limpieza en industrias alimentarias. Perfil sanitario extruido íntegramente en PVC.

GRAN RESISTENCIA frente a golpes y condiciones de baja temperatura.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Perfil sanitario + fijación aluminio 25x25 mm	<b>1518</b>	



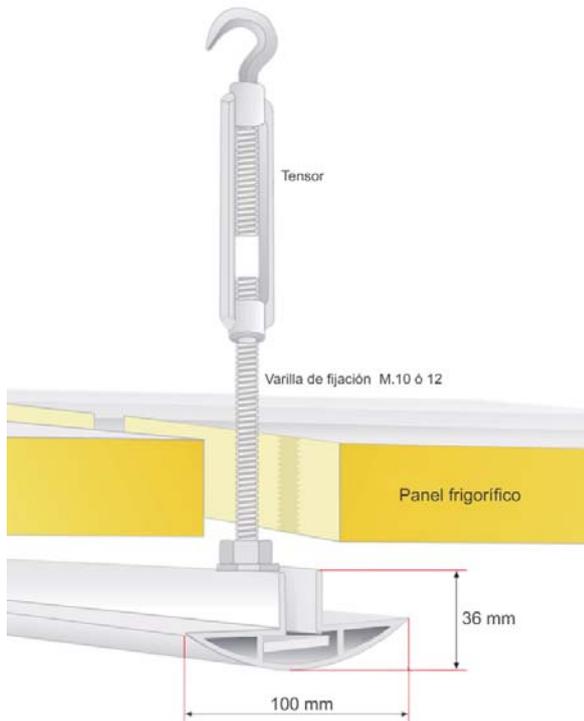
### ESQUINERA PERFIL SANITARIO

Las esquineras están especialmente diseñadas para reducir las pérdidas de tiempo ahorrando material y mejorando la estética del rematado en esquinas interiores.

Fabricado en PVC color blanco.  
**AHORRA TIEMPO Y DINERO**

Artículo	Ref.	P.V.P.
Unión angular triple	<b>1519</b>	

## INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

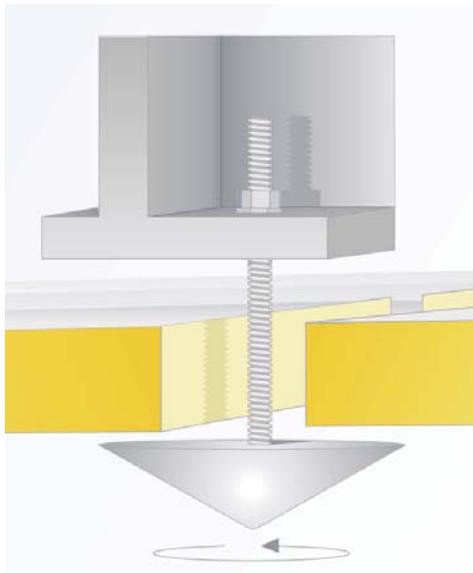


### PERFIL SOPORTE TECHO

Perfil fabricado en aluminio extrusionado y lacado en blanco, para sujetar paneles en techo. Está diseñado de forma que la varilla puede desplazarse por el interior del perfil hasta la posición idónea para su unión con la estructura exterior. Se puede utilizar con paredes reforzadas de gran espesor.



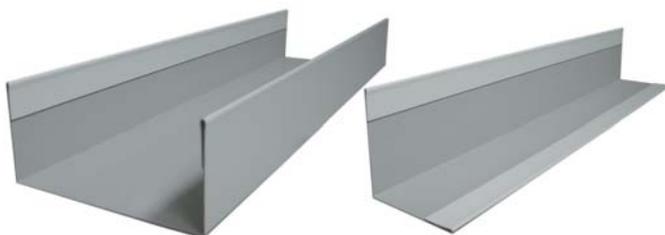
Artículo	Ref.	P.V.P.
Perfil soporte de techo	<b>1520</b>	
Tensor	<b>1521</b>	
Varilla de fijación	<b>1522</b>	



### AUTORROSCANTES "CHINOS"



Artículo	Ref.	P.V.P.
Autorroscante "M10"	<b>1515</b>	



### REMATERÍA

Rematería a medida de chapa lacada en blanco de espesor 0,6 mm.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Rematería a medida	<b>1516</b>	



### CORTINA DE LAMAS

Cortina de lamas fija o corredera.  
 FABRICACIÓN A MEDIDA.

#### Rollo lama PVC:

Lama transparente de 3 mm de espesor.  
 Especial para bajas temperaturas.  
 Flexibilidad del material: hasta -20°C  
 Ancho estándar: 200 mm  
 Bajo pedido se pueden suministrar otros anchos y colores.

#### Cartela:

Cartela basculante de polietileno de alta densidad.  
 Color azul.  
 Tornillos en inoxidable M5.



*Cartela con tornillos inox.*

Artículo	Ref.	P.V.P.
Cortina de lamas a medida	<b>1511</b>	
Componentes	Ref.	P.V.P.
Rollo lama PVC	<b>1512</b>	
Cartela	<b>1513</b>	
Tornillos inox. M5+tuerca	<b>1514</b>	



### PUERTAS RÁPIDAS

Puerta rápida / super rápida / -20°.

Las puertas rápidas son una manera limpia y estética de obtener un alto grado de aislamiento térmico, acústico e higiénico, integrándose en cualquier espacio e industria y ofreciendo mayores prestaciones a mejor precio.

Aplicaciones: Sector agro-alimentario: Industrias cárnicas, agrícolas, de transformación, secaderos, etc...Para aislamiento tanto de frío como de calor o de corrientes de aire. Aislamiento en salas que necesitan garantizar unas mejores condiciones higiénicas, preservando del polvo y de otros elementos nocivos. Aislamiento en salas excesivamente ruidosas, etc.

**Medidas según demanda**

Ref.

**1508**

### PUERTAS DE SERVICIO

Puerta de servicio de una o dos hojas de 40 mm de espesor, para dividir salas de trabajo, etc.

- Acabados exterior-interior en lacado, PVC, Inox o poliéster.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, con un coeficiente de conductividad de 0,022 W/m\*°C.
- Densidad de aislante 40-45 Kg/m3.
- Grueso de la chapa en los distintos acabados de 0,6 mm, excepto en el poliéster cuyo espesor es de 3 mm.
- Cercos de la puerta en aleación de aluminio 6063, tratamiento T-5, acabado anodizado inox (clase 20) o lacado blanco.
- Marco de aleación de aluminio 6063, tratamiento T-5, acabado anodizado inox (clase 20) o lacado blanco. Fabricado sin premarco de madera.
- Bisagras inox, manivela de aluminio acabado inox o acero inoxidable AISI 304.
- Cerradura y mirilla opcional.

**Medidas según demanda**

Ref.

**1503**



## INSTALACIONES FRIGORÍFICAS



### PUERTAS DE VAIVÉN

Puerta vaivén de una o dos hojas de 40 mm de espesor, especialmente diseñadas para dividir salas de trabajo, pasillos...  
Protecciones de alas de avión (acero inoxidable), aluminio damero o polietileno de 8 mm de espesor. Marco de aluminio anodizado plata pulido, preparado para abrazar a cualquier espesor de panel o instalación en obra civil. Disponibilidad de marco con capilla. Servidas con mirilla ovalada

- Acabado exterior e interior en lacado, PVC, inox. o poliéster.
- Cercos de la puerta en aluminio lacado o anodizado.
- Puerta vaivén inyectada con 40 mm de espesor.
- Fabricada en una o dos hojas.
- Densidad: 40-45 Kg/m<sup>3</sup>.
- Grueso de la plancha de 0,6 mm.
- Bisagras especiales de apertura a 90 °.
- Opción: Defensas polietileno y mirillas.

Medidas según demanda

Ref.

1506



### PUERTAS FRIGORÍFICAS PIVOTANTES

Puerta pivotante frigorífica para cámaras de conservación y congelación con cierre de un punto, fabricadas con herrajes de poliamida de alta calidad. A petición del cliente, los herrajes pueden servirse en acero inoxidable. Manetas de apertura con o sin llave.

Los marcos están fabricados en aluminio anodizado plata pulido, con corte térmico de PVC color gris. En las puertas para cámaras de baja temperatura se les dota de una resistencia calefactora. Los marcos, pueden servirse con pisadera o en "U" invertida. Con posibilidad de marcos con capilla.

La hoja está compuesta por un cerco de aluminio anodizado plata pulido, con perfil de PVC que garantiza la rotura del puente térmico, burletes especiales para el cierre hermético de la puerta.

Puerta frigorífica pivotante especial para cámaras frigoríficas.

- Acabados exterior e interior en lacado, PVC, inox. o poliéster.
- Aislamiento en poliuretano inyectado, con un coeficiente de conductividad de 0,016.
- Densidad: 40-45 Kg/m<sup>3</sup>.
- Grueso de la plancha de 0,6 mm.
- Herraje de poliamida.

Medidas según demanda

Ref.

1504



### PUERTAS CORREDERAS

Puertas correderas de servicio y frigoríficas, equipadas con una guía de aluminio anodizado plata pulido, en cuyo interior se ubican dos caídas de arnites, que una vez cerrada la puerta, permiten una total estanqueidad en todo el perímetro de la hoja.

Los marcos están fabricados en aluminio anodizado plata pulido, con corte térmico de PVC color gris. En puertas para cámaras de baja temperatura se les dota de una resistencia calefactora. Los marcos, pueden servirse con pisadera o en "U" invertida. Con posibilidad de marcos con capilla.

La hoja está compuesta por un cerco de aluminio anodizado plata pulido, con perfil de PVC que garantiza la rotura del puente térmico, burletes especiales para el cierre hermético de la puerta.

Puerta frigorífica corredera especial para cámaras frigoríficas.

- Acabados exterior e interior en lacado, PVC, inox. o poliéster.
- Cercos de la puerta en aluminio anodizado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado, con un coeficiente de conductividad de 0,016.
- Densidad: 40-45 Kg/m<sup>3</sup>.
- Grueso de la plancha de 0,6 mm.
- Herraje 3530 (FERMOD).
- Opción: Cerradura manual o automática.

Medidas según demanda

Ref.

1505



### PANEL FRIGORÍFICO

El gran atractivo de nuestros paneles es conseguir un menor aporte de energía para conservar el frío.

Específicamente diseñados para obtener un aislamiento óptimo en cámaras frigoríficas, secaderos, salas blancas e incluso túneles de congelación. Ofrecen una completa estanqueidad, facilitando por tanto el control de la temperatura y la humedad. Estas características lo hacen especialmente aconsejable para cubrir las necesidades de la industria agroalimentaria.

Soporta gradientes diferenciales altos de temperaturas externas e internas.

Incorpora una junta que alcanza un excelente comportamiento térmico y que no necesita acomodar sellantes.

Panel frigorífico						
Espesor panel (mm)	80	100	120	150	180	200
<b>Transmitancia Térmica</b>						
Kcal/m <sup>2</sup> h°C	0,23	0,18	0,16	0,12	0,10	0,09
W/m <sup>2</sup> °C	0,26	0,20	0,18	0,14	0,11	0,10

Panel constituido por dos chapas de acero laminado en frío y alma de poliuretano. Chapa de 0,5 ó 0,6 mm. Perfil laminado en frío y galvanizado por ambas caras(UNE 36130) para evitar la oxidación, y la cara exterior recubierta con las siguientes terminaciones, clasificadas "Aptas para el uso alimentario".

\*LACADO, pintura tipo polyester aplicada al fuego sobre la chapa galvanizada (UNE 36150).

\*PLASTIFICADO, film de PVC flexible de 150 micras, aplicado en caliente a la chapa.

\*GALVANIZADO, chapa de acero recubierta de 275 gr/m<sup>2</sup> (sólo para zonas no vistas).

\*ACERO INOXIDABLE, tipo AISI 304 2B.

#### VENTAJAS

- Su altísima capacidad de aislamiento proporciona un gran ahorro económico durante toda la vida de la instalación.
- Gran resistencia mecánica.
- Su estabilidad dimensional les hace ideales para control de los parámetros de entorno, temperatura, presión, humedad y composición.
- Higiénico, gracias a su acabado superficial liso, sin poros o irregularidades que evitan la acumulación de suciedad y evitan la proliferación de organismos.
- Los paneles son fáciles de limpiar.
- Desmontables, permitiendo su reubicación, facilitando la reforma, ampliación, incluso el traslado parcial o total de la instalación.
- Sus componentes son inocuos a la salud.
- La versatilidad de uso y altas prestaciones les hace adecuados para todo tipo de instalación industrial incluyendo oficinas, falsos techos, laboratorios, etc.



## CÁMARAS FRIGORÍFICAS



Cámara de congelación de 5000 m3

CÁMARAS DE CONGELACIÓN

En estas cámaras la humedad es muy importante, con la finalidad de no crear escarcha en el interior de la misma. La congelación se basa en la solidificación del agua que contiene los alimentos, deteniendo los procesos bacteriológicos y enzimáticos que alteran los alimentos.

La calidad de un producto congelado depende de la velocidad a la que éste es congelado, así como del tiempo de congelación, que dependerá de la naturaleza del alimento y los procedimientos empleados.

CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN

Diseñamos e instalamos cámaras con la más avanzada tecnología.

Una cámara frigorífica es una instalación industrial destinada a almacenar carnes, pescados, frutas, hortalizas u otros productos agrícolas perecederos para su posterior comercialización, y diseñada teniendo como objetivos la optimización de las instalaciones, el ahorro energético y la seguridad en el funcionamiento de la instalación frigorífica.



Cámara de refrigeración con evaporadores estáticos y red viaria Bernad®



Cámara de refrigeración con evaporador de tiro forzado



Cámara de refrigeración con evaporador estático



Cuadro eléctrico

## SECADEROS

En Bernad® diseñamos e instalamos una amplia gama de secaderos para la industria cárnica e industria láctea, aportando valor con las más avanzadas tecnologías, y una larga experiencia la cual nos ha permitido conocer en profundidad las diferentes técnicas empleadas en todos los procesos realizados en los secaderos.

El resultado de esta combinación es la fiabilidad, garantía y eficiencia del proceso, consiguiendo un producto de alta calidad en cualquier época del año y en un espacio de tiempo más corto al no depender de las condiciones climáticas del exterior.



*Distribución del aire por mediante rejillas o toberas, dependiendo del tamaño y forma de colocar el producto.*

### EMBUTIDOS

Diseñamos e instalamos unidades de estufaje, curado y maduración de embutidos, son unidades compactas capacitadas para realizar ciclos completos de secado, consiguiendo un producto de alta calidad en cualquier época del año y en un espacio de tiempo más corto al no depender de las condiciones climáticas del exterior.

Están diseñados para su utilización en procesos de ciclo continuo de embutidos o etapas concretas del proceso, adaptando los equipos a las necesidades concretas del proceso de secado, con una gran variedad de opciones para adaptar los equipos a las condiciones de la instalación.



### JAMONES

Nuestra larga experiencia en el montaje de industrias cárnicas nos ha permitido conocer en profundidad las diferentes técnicas empleadas en la curación, maduración y estufaje de jamones y embutidos.

Debido a los cambios estacionales y a la demanda del producto, diseñamos e instalamos secaderos industriales para jamones que permiten en cualquier época del año y cualquier situación geográfica conseguir unas calidades estandarizadas, realizando en estos secaderos los diferentes procesos de post-salado, curado y estufaje, de forma que podamos tener las condiciones idóneas de temperatura y humedad relativa para conseguir un producto final de primera calidad.

### QUESOS

La temperatura, el movimiento del aire y la humedad relativa es crucial para alcanzar las características idóneas del queso, por ello en nuestros equipos se regulan de forma sencilla, obteniendo mejores tiempos de secado que en los secaderos tradicionales, donde el clima externo juega un papel fundamental. Con nuestros secaderos conseguiremos calidades estandarizadas durante todo el año y en cualquier clima, es por esto que están realizados con la más avanzada tecnología, cubriendo una amplia gama de potencias.



## MINI SECADEROS.

Mini secaderos GOCA SPLIT para jamones, embutidos y quesos diseñados y desarrollados por Bernad®, especialmente indicados para pequeñas producciones y que te permitan conseguir un producto de calidad en cualquier época del año, sin importar la zona geográfica.

Nuestros equipos están diseñados con componentes de primera calidad, contando con una gran variedad de ventajas, tales como desescarche eléctrico, control electrónico, durabilidad, robustez, revestimiento anticorrosivo Bronz-Glow, calefacción, alto rendimiento...

Con nuestros mini secaderos mantenemos la temperatura, humedad relativa y movimiento de aire óptimas, consiguiendo de este modo una disminución de la merma y una calidad estandarizada.



Modelo	Potencia	Caudal de aire	Jamones	Embutidos	Ref.
GOCA SPLIT 0.4	4 CV	3300 m <sup>3</sup> /h	540 ud.	1300 Kg	<a href="#">2272</a>
GOCA SPLIT 0.6	6 CV	6600 m <sup>3</sup> /h	1100 ud.	2500 Kg	<a href="#">2272-1</a>



Display para ajuste de parámetros

Características de nuestros secaderos:

- Unidades compactas de fácil instalación.
  - Desescarche por gas caliente.
  - Bajo consumo energético.
- Mínimo gasto de mantenimiento.
  - Regulación sencilla.
  - Rapidez de secado.



Detalle entramado conductos







José Bernad S.L.  
Parque Empresarial Campollano Avenida 4ª esquina C/I  
02007 Albacete  
Tlf: (+34)967 219 649 Fax: 967 242 918  
[www.josebernad.com](http://www.josebernad.com)