

Catálogo General



Bernad®

Somos la pieza que encaja

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 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.

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



Equipamiento para la industria alimentaria.

Conservamos la calidad.

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.

ÍNDICE ALFABÉTICO

- A** 87, 88 Afiladoras
49 Aguja direccional
141, 142 Amasadoras
49 Arandela inox.
48 Arcos para curvas y desvíos
151 Armario secadero
91 Armarios de acero inoxidable
178 Armarios frios
142, 143 Atadoras
159 Aturdidor
- B** 46 Bajada a mesa por gravedad
112 a 118 Balanzas comerciales
119 a 121 Balanzas industriales
121, 122 Balanzas PC
103, 104 Bancos de vestuario
66 Bandejas
56 Barras para colgar
123 a 125 Básculas industriales
58 Bases rodantes
75 Batas blancas
163 Batidora de sangre
111 Bolsas para vacío
71, 72 Botas
163 Box de aturrido
46 Brazo basculante
46 Brazo extensible
161 Brazos de carga
- C** 51 Cadena inox. con argolla
182 Cajón de cobros
63 Cajones
71, 72 Calzado
50 Camal en pletina o varilla
41 Canalina de desagüe
77 Capucha acolchada
47 Carril doble vía
49 a 54 Carro transporte aéreo
54 a 56 Carros para cárnicas
180 Carteles portaprecios
16 a 18 Cepillos
161 Cepo inmovilizador
67 Cestas para supermercado
136 Cestos para cocción
86, 87 Chairas
75 Chalecos
182 Cierra bolsas
143 Clipadoras
75 Cofia señora
53 Colgador cárnico
78 Colgadores de botas y delantales
3 Contenedores de basura
62 Contenedores de polietileno
152 Cordelería
172 a 174 Cortadora de fiambre
144 Cortadoras de chuletas
63, 64 Cubetas expositoras
65 Cubetas gastronorm
174 Cuchillas cortadora
150 Cuchillas picadoras
81 a 84 Cuchillos profesionales
167 Cuchillos circulares
152 Cuerda para jamones
45 Curva horizontal a 45° o 90°
144 Cutters
- D** 104 Defensas
73, 74 Delantales
153 Depósito para salazón de jamones
151 Depósito para salmuera
145 Descortezadoras
154 Descortezadoras para jamón
154 Deshuese
13, 14 Desinfectadores de cuchillos
164 Desolladoras
45 Desvío birrail simple o triple
7, 8 Dosificadores de jabón
95 Ducha colgante
- E** 146 Elevador de columna
145 Embuchadoras
146 Embutidoras
153 Enmalladora
107 a 109 Envasadoras al vacío
179 Envolvedora de film
5 a 7 Equipos de limpieza
104 Escalera de acero inoxidable
153 Escurrejamones
139, 40 Especies y aditivos
59, 60 Estantes y estanterías
13, 14 Esterilizadores de cuchillos
125, 126 Etiquetadoras
181 Etiquetadoras manuales
57 Expositores de jamones
19, 20 Exterminador de insectos
- F** 180 Fibras de corte
93 Fregaderos
155 Fundas para jamones
- G** 67, 68 Ganchos
126, 127 Ganchos de pesaje
77 Gorro antifrío
75 Gorro caballero
155 Grapadora fundas de jamones
143 Grapadoras
93 a 97 Grifería
74 Guantes de acero inoxidable
155 Gubiadoras
- H** 85 Hachas
147 Hamburgueseras
175 Hojas de sierra de cinta
51 Horquilla de cuelgue
- J** 155, 156 Jamoneros
- L** 164 Latiguillos flageladora
11, 12 Lavabotas
12 Lavadelantales
8 a 11 Lavamanos
13 Lavaojos
21 a 40 Limpieza
78 Losetas antideslizantes
- M** 85 Machetas
152 Malla asar/cocer
167 Marcaje
171 Máquina de brochetas
133 a 135 Marmitas
19, 20 Mata-insectos
98 a 101 Mesas de acero inoxidable
152 Moldes de acero inoxidable
92 Muebles de acero inoxidable
- O** 152 Ovillos atadora
- P** 77 Pantalones antifrío
19 Palas
61 Palets de plástico
4, 5 Papeleras
97 Pedales mezcladores
163, 164 Peladora de cerdos
50 a 54 Perchas de pendolones
128 Pesa-palets
148 a 150 Picadoras
171 Pinchos
160 Pinzas de aturrido
95, 96 Piña ducha
162 Pistolas de sacrificio
150 Placas para picadora
129, 130 Plataformas
46, 47 Polipastos
88 Portacuchillos
92 Pupitre inox.
179 Prensa hamburguesas
- R** 164 Rascadores
45 a 49 Red viária
41 Rejillas
160 Restrainer
71 a 77 Ropa laboral
167 Rotuladores
58 Ruedas nylon para carros
- S** 167 Sellos y marcadores
86 Serruchos
174, 175 Sierras de cinta
165, 166 Sierras para despiece y esquinado
45 Silletas simples y dobles
15 Soporte de celulosa
181 Sistema de turnos
42 Sumideros sifónicos
166 Suspensor
- T** 102 Tajos de corte
103 Taquillas inox.
182 Tarrinas con tapa
168 Termómetros
109, 110 Termoselladoras
86 Tijeras inox.
167 Tinta alimentaria
15 Toalleros
49 Tope final de vía
48, 49 Tornillería
47 Tramo recto red viária
151 Tripas colágeno
- V** 75 a 77 Vestuario
130 Visores para plataformas
176 a 178 Vitrinas frigoríficas

ÍNDICE GENERAL



HIGIENE Y DESINFECCIÓN

Basureros-
Desagües-
Equipos de limpieza-
Lavamanos-
Esterilizadores-
Matainsectos-

-Transporte Aéreo
-Barras
-Cajas
-Carros
-Cubetas
-Estanterías
-Palets

MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE



SEGURIDAD Y VESTUARIO

Calzado-
Delantales-
Guantes acero inoxidable-
Losetas-
Vestuario-

-Cuchillos
-Chairas
-Hachas
-Tijeras
-Machetas

CUCHILLOS



MOBILIARIO INOXIDABLE

Armarios-
Fregaderos-
Mesas-
Tajos de corte-
Taquillas-

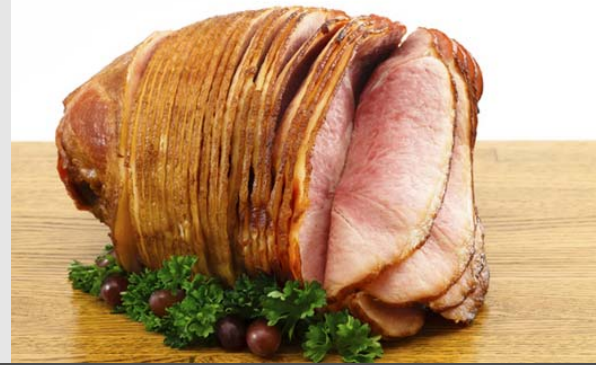


ENVASADO,
PESAJE Y
ETIQUETADO

Envasadoras al vacío-
Termoselladoras-
Bolsas para vacío-
Balanzas y básculas-
Etiquetados-
Gancho pesaje-
Plataformas-

-Marmitas
-Cestos para cocción

SISTEMAS DE
COCCIÓN



ELABORACIÓN
DE EMBUTIDOS
Y JAMÓN.

Amasadoras-
Embutidoras-
Clipadoras-
Hamburgueseras-
Depósitos-
Especias-

-Aturdido eléctrico
-Pistola aturdido
-Sierra de esquinado
-Cuchillos circulares
-Peladora de cerdos
-Desolladoras

MATADEROS



CARNICERÍAS

Armarios fríos-
Cortadoras de fiambre-
Envolvedoras-
Fibras de corte-
Sierras de cinta-
Vitrinas-



La HIGIENE alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que le son propias.

Los microorganismos están presentes en el ambiente vital del hombre (agua, suelo, aire, etc), en el propio hombre y en todos los seres vivos, plantas o animales. La contaminación se puede producir desde cualquiera de estas fuentes, más tarde las operaciones de procesado y distribución pueden producir nuevos focos de contaminación.

En Bernad® ponemos a su disposición una completa gama de soluciones para la limpieza, higiene y desinfección en industrias alimentarias con unos altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

PORQUE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA LA HIGIENE LO ES TODO...



	<u>PÁGINA</u>
• CONTENEDORES DE BASURA	3
• PAPELERAS	4
• EQUIPOS DE LIMPIEZA	5
• DOSIFICADORES DE JABÓN	7
• LAVAMANOS	8
• LAVABOTAS	11
• LAVADELANTALES	12
• LAVA-OJOS	13
• ESTERILIZADORES	13
• LIMPIEZA	15
• CEPILLOS	16
• MATA-INSECTOS	19
• QUÍMICOS PARA LIMPIEZA	21
• DESAGÜES	41

CONTENEDORES DE BASURA



CONTENEDOR INOXIDABLE CON TAPA

Construido en acero inoxidable.
 Curvas interiores redondeadas para mejorar la limpieza.
 Ruedas pivotantes.

Capacidad l.	Diámetro mm.	Altura mm.	Ref.	P.V.P.
60	400	600	1172	



CONTENEDOR INOXIDABLE CON PEDAL

Construido en acero inoxidable.
 Curvas interiores redondeadas para mejor limpieza.
 Ruedas pivotantes.
 Apertura a pedal.

Capacidad l.	Diámetro mm.	Altura mm.	Ref.	P.V.P.
60	400	605	1173	



CONTENEDOR INDUSTRIAL PARA DESPERDICIOS

Color negro.

Capacidad l.	Diámetro mm.	Altura mm.	Ref.	P.V.P.
50	455	505	2184	
70	495	505	2184-1	
95	495	730	2184-2	
100	515	670	2184-3	



CONTENEDOR DE BASURA CON TAPA Y RUEDAS

Disponibles en varios colores, verde, azul, gris, amarillo, blanco, rojo y marrón. Asas ergonómicas para facilitar su desplazamiento.
 2 ruedas ø200 mm. Resistentes y de cómodo manejo fabricados con material plástico HDPE y con la posibilidad de incorporar pedal a los contenedores de basura.

Capacidad l.	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
80	500x440x930	806-1	
120	545x475x920	806-2	
240	720x580x1070	806-3	
Opción	Pedal metálico	806-6	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

CONTENEDOR DE BASURA CON TAPA ABATIBLE Y RUEDAS



Contenedor de basura con tapa abatible y ruedas, especial para residuos y reciclaje. Disponibles en varios colores, verde, azul, gris, amarillo y rojo. Asas ergonómicas para facilitar su desplazamiento. 4 ruedas giratorias(Ø200), 2 de ellas con freno. Resistentes y de cómodo manejo fabricados con material plástico HDPE y con la posibilidad de incorporar pedal a los contenedores de basura.

Capacidad l.	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
660	1360x765x1235	806-4	
1000	1370x1060x1320	806-5	

PAPELERAS

PAPELERA BASCULANTE



Papelera basculante, construida completamente en acero inoxidable, de fácil apertura para carga, tan solo levantando su caperuza superior.

Articulo	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
Papelera basculante	350x250x680	1174	
Pedal opcional		1175	

PAPELERA MURAL O DE SOBREMESA



Papelera construida en acero inoxidable, admite colocación mural o de sobremesa y por su diseño es ideal para bares, cafeterías, etc... Válida para exteriores.

Peso: 2,14 Kg

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
330x130x275	1176	

CARRO PORTA/BOLSAS



El carro porta/bolsas está diseñado para ofrecer a las industrias un modo higiénico de mantener limpias las instalaciones, cómodo en el manejo y fabricado en acero inoxidable con tapa y ruedas.

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
Ø 430x 900	714	



PORTA-BOLSAS PARA BASURA TIPO "TIJERA" CON PEDAL

Peso (kg): 6,65

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
470x570x1000	743	



PAPELERA DE 70 LITROS

Papelera de acero inoxidable con 70 litros de capacidad y apertura frontal. Higiénico y resistente.

Peso (Kg): 7,0

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
460x360x700	744	



PAPELERA CON TAPA Y PEDAL

Dimensiones mm.	Peso Kg.	Capacidad l.	Ref.	P.V.P.
Ø 210x320	2.3	5	745	
Ø 260x400	4.6	11	745-1	
Ø 260x580	6.6	25	745-2	

EQUIPOS DE LIMPIEZA



UNIDAD CENTRAL DE BOMBEO

Diseñada para incrementar la presión de agua de red a un máximo de 25 bar. Pueden ir montadas en bancada o armario de acero inoxidable en pared. Las unidades de limpieza se instalan dentro de las plantas de proceso, suministrando agua a presión a los diferentes satélites instalados en la planta. De este modo se lleva a cabo un plan de higiene específico:

- Pre-enjuague.
- Espumado.
- Aclarado.
- Desinfección.
- Enjuague final.

Modelo	Presión (bar)	Caudal (l/m)	Potencia (Kw)	Voltage (V)	rpm	Peso (Kg)	Operarios	Ref.	P.V.P.
3/250	20	50	2.2	3x400	1400	115	2	2243	
5/250	25	100	4.0	3x400	1400	142	3-4	2243-1	
10/250	25	215	7.5	3x400	1400	167	6-7	2243-2	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

UNIDAD CENTRAL MÓVIL



Montada sobre carro de acero inoxidable con ruedas y diseñada para incrementar la presión de agua de red a un máximo de 20 bar y pudiéndose utilizar como punto de limpieza.

Peso 105 Kg

Incorpora un compresor de aire y ofrece una gran autonomía.

Presión (bar)	Caudal (l/m)	Potencia (Kw)	Voltage (V)	rpm	Ref.	P.V.P.
20	30	2.2	3x400	1400	2244	

SATÉLITE DE LIMPIEZA



Para realizar las operaciones de enjuague, proyección de espuma y desinfección. La presión del agua viene dada de la unidad central.

Compacto y de reducido tamaño, fabricado en acero inoxidable, apenas requieren mantenimiento y son fáciles de usar.

Mínima presión entrada agua 15 bares

Presión de trabajo 25 bares

Presión entrada aire: mínimo 4 bares, máximo 10 bares

Dosificación producto: 0.2-10%

Modelo	Inyector espuma	Inyector pulverización	Ref.	P.V.P.
25-1	1	-	2245	
25-2	1	1	2245-1	
25-2P	2	-	2245-2	
25M	1 ó 2	-	2245-3	

ESPUMADOR PORTÁTIL A PRESIÓN



Espumador portátil especial para realizar las operaciones de proyección de espuma.

Presión de alimentación (bar) máx. 10 / mín. 3

Máxima presión entrada aire (bar) 6

Presión tanque (bar)	Peso (Kg)	Capacidad útil (l)	Ref.	P.V.P.
7	10.5	24	2246	
5	15.5	40	2246-1	

EQUIPO DE DESINFECCIÓN DE MANOS CON TORNIQUETE



Para el control higiénico del personal al entrar en áreas de producción.

Activación por la unidad de desinfección (entrada) y por fotocélula (desbloqueo torniquete para salir).

El desinfectador se puede ejecutar a izquierda o derecha, montado en suelo o pared. Torniquete puede ser unidireccional (sólo entrada).

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

Corriente	Potencia (W)	Peso (Kg)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
230/50	140	52	975x880x915	2247	

NEBULIZADOR ELÉCTRICO DE LÍQUIDOS



Ideal para la aplicación de insecticidas, desinfectantes y ambientadores en industrias alimentarias, hostelería, transportes, hospitales, colegios, cuarteles, etc.

El NÉBULO dispone de un regulador de flujo que permite dispensar desde 5 cc. hasta 250 cc. por minuto, en función del tipo y grado de viscosidad del líquido que se nebuliza.

Características Técnicas:

Estructura en material termoplástico resistente a golpes y agentes químicos.

Motor eléctrico 220V, 50-60Hz C.A.

Potencia: 700W.

Capacidad de depósito: 4 litros.

Peso neto: 4 kg.

Filtro de aire incorporado.

Cable conexión 3 metros.

Ref.	P.V.P.
------	--------

868-1

DOSIFICADORES DE JABÓN



DOSIFICADOR DE JABÓN

Dosificador de jabón capacidad 1 litro.

Ref.	P.V.P.
------	--------

864



DOSIFICADOR DE JABÓN ABS

Dosificador de jabón fabricado en plástico ABS.

Ref.	P.V.P.
------	--------

864-1



DOSIFICADOR DE JABÓN VISIÓN

Dosificador de jabón modelo VISIÓN.

Ref.	P.V.P.
------	--------

864-2



DOSIFICADOR DE JABÓN INOXIDABLE

Dosificador de jabón fabricado en acero inoxidable, gran robustez y durabilidad.

Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
0.8	115x100x178	864-3	
1.2	130x105x203	864-4	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

DOSIFICADOR DE JABÓN ELECTRÓNICO



Dosificador de jabón electrónico, funcionamiento a pilas.
4 baterías AA de 1,5 V.
Medidas (mm) L: 140 A: 95 H: 235
Capacidad (Lts): 1
Peso (g): 525

Ref.	P.V.P.
864-5	

LAVAMANOS

LAVAMANOS MURAL DE RODILLA



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

Diámetro cubeta (mm)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
390	450x450x215	308	

LAVAMANOS MURAL DE ESQUINA XS



Lavamanos mural de esquina XS, 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 incorporamos una nueva cubeta de alto espesor y gran capacidad que asegura su utilidad. Accionamiento de rodilla mediante un pulsador.

Totalmente construido en acero inoxidable. Acabado mate satinado. Está provisto de una válvula antirretorno mezcladora que le permite seleccionar el caudal de agua fría y caliente que entran en el circuito. Caño incluido, así como todas las piezas necesarias para su instalación.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
350x350x205	308-1	

LAVAMANOS Y FREGADERO MURAL



Conjunto de lavamanos y fregadero mural. Construido en acero inoxidable, elemento indispensable en industrias alimentarias, consiguiendo una higiene adecuada de una manera rápida y eficaz.

Práctico, funcional y de fácil instalación.

Provisto de una válvula antirretorno mezcladora que le permite seleccionar el caudal de agua fría y caliente que entran en el circuito.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
800x500x254	308-2	



LAVAMANOS MURAL 2 PEDALES

Lavamanos mural 2 pedales, agua fría/caliente, de fácil instalación.

Lavamanos construido en acero inoxidable con cubeta circular, elemento indispensable en industrias alimentarias, de fácil instalación y accionado por doble pedal de agua fría/caliente.

Diámetro cubeta (mm)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
390	450x450x215	309	



LAVAMANOS MURAL ELECTRÓNICO

Lavamanos mural electrónico con fotocélula, agua fría/caliente, no necesita instalación eléctrica.

Lavamanos construido en acero inoxidable con cubeta circular, elemento indispensable en industrias alimentarias, de fácil instalación, no necesita instalación eléctrica, pues funciona a pilas.

Evita cualquier accidente derivado de las instalaciones eléctricas y el agua. Duración aproximada de la pila 6 meses.

Provisto con mezclador antirretorno.

Diámetro cubeta (mm)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
390	450x450x215	310	



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 fría/cal	450x450x850	311	
2 pedales fría/cal	450x450x850	312	



LAVAMANOS DE PIE CON FOTOCÉLULA

Lavamanos industrial de pie con fotocélula de agua fría/caliente, no necesita instalación eléctrica, pues su funcionamiento es a pilas. Construido en acero inoxidable, elemento indispensable en industrias alimentarias, consiguiendo una higiene adecuada de una manera rápida y eficaz.

Evita cualquier accidente derivado de las instalaciones eléctricas y el agua. Duración aproximada de la pila 6 meses.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
450x450x850	313	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

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	314	
Desinfectador de cuchillos	-	315	
Papelera	-	316	



LAVAMANOS INTEGRAL REGISTRABLE

Lavamanos integral registrable, agua fría/caliente, fabricado en acero inoxidable, incluye:

Papelera integrada

Dispensador de toallas en inox.

Dispensador de jabón en inox. de 0.8 litros

Esquinas redondeadas

Medidas. Largo: 500 mm Ancho: 450 mm Alto: 1250 mm

Tipo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Con pulsador	500x450x1250	317	
Electrónico (a pilas)	500x450x1250	317-1	

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	322	

LAVAMANOS XS MURAL

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.



Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
350x300x215	323	



LAVAMANOS DE PIE GRAN CAPACIDAD

Lavamanos industrial de pie agua fría/caliente, gran capacidad y robustez, fabricado totalmente en acero inoxidable, este lavamanos industrial proporciona a las industrias un modo rápido y eficaz de mantener una correcta higiene, instalándose de manera sencilla. Gran resistencia a los golpes, incluye unas patas regulables en altura que lo hace muy adaptable a cualquier tipo de superficie.

Diámetro cubeta (mm)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
500x500	700x600x850	2199	

LAVABOTAS

LAVABOTAS MANUAL

El lavabotas manual de Bernad[®] 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	319	

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	320	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

LAVASUELAS CONTINUO



El lavavuelas continuo es ideal para industrias alimentarias de gran tamaño, gracias a su diseño limpia de manera continua las suelas 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	321	



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	2248	

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	318	

LAVA-OJOS



LAVA-OJOS

El lava-ojos de emergencia ofrece instantáneamente agua como primera ayuda.

Descripción General

Lava-ojos de emergencia de acero, para adosar en pared, color amarillo de alta visibilidad.

Cuerpo de acero revestido de poliamida 11, resistente al agua hirviendo, a la intemperie, a la niebla salina y al agua de mar.

Adecuado para industrias, talleres, etc, allí donde el personal esté sujeto al riesgo de daños personales por acción del fuego, ácidos, reactivos, productos petrolíferos, materiales radioactivos o cualquier otro elemento contaminante. Gran caudal de agua a baja presión, que garantiza una buena limpieza sin dañar los tejidos oculares.

Componentes y Materiales

Cuerpo, de acero recubierto de poliamida 11 color amarillo de alta visibilidad.

Surtidor, 2 u, de polipropileno color amarillo de alta visibilidad.

Recogedor de acero inoxidable.

Desagüe: rosca hembra 1-1/4"

Entrada agua: rosca macho de 1/2"

Distancia entre surtidores: 170 mm

Presionar con la palma de la mano el dispositivo lateral convenientemente señalizado para accionar la salida del chorro de agua.

* Certificados y Homologaciones ISO 9001:2000. Cumple las Normas DIN-12899 y ANSI-Z 358-1.1998.

Modelo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Mural	250x320	324	
Con pedestal y ducha manual	250x1150	324-1	

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	304	
1	2 de 450 mm	30 min.	500x120x600	304-1	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN



DESINFECTADOR DE CUCHILLOS POR AGUA

El desinfectador de cuchillos de Bernad® 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	305	
Opcional: Recambio resistencia 750W con termostato	-	305-1	

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.

mod. con ranuras



mod. con barra



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

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	307	

LIMPIEZA



DISPENSADOR INOX ROLLOS DE PAPEL HIGIÉNICO

Pensado para los tipos de bobina más usuales del mercado. El cierre de seguridad reduce el mal uso del producto y ofrece sencillez en la reposición del papel.

Tipo de rollo: bobina de 250/300 mm.

Ejes: Ø 40 mm

Dimensiones	Ref.	P.V.P.
265x120x260	746	



TOALLERO MECHA

Toallero mecha-chemine de fácil mantenimiento y carga rápida. Perfectamente estanco.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Toallero mecha-chemino	861	
Bobina mecha 2 h. 160 mt	862	



SOPORTE CELULOSA DE PIE

Soporte celulosa de pie, acabado lacado blanco y con cuchilla dentada para un corte limpio y en varias versiones, para adaptarse a cualquier lugar de una manera práctica y cómoda. Adaptable a bobina de larga duración (610 mts).

Ref.	P.V.P.
863-1	



SOPORTE DE CELULOSA INDUSTRIAL MURAL

Presenta una alta eficacia en el corte, gracias a su sierra de corte que se adapta al diámetro de la bobina que éste en uso.

La sierra bascula ofreciendo siempre el mismo ángulo de incidencia frente al papel.

Y además dispone de un sistema que ejerce una ligera presión sobre el papel de forma que el corte es más cómodo y preciso.

Ref.	P.V.P.
863-2	



CELULOSA INDUSTRIAL

Celulosa industrial ecológica 2/C lisas 610 mts. Respeta el medio ambiente.

Ref.	P.V.P.
863-3	

CEPILLOS

LIMPIASUELOS MONOBLOQUE

Limpiasuelos monobloque, de fácil limpieza e higiénico, sin agujeros y sin grietas. Disponible en varias medidas.



Longitud cepillo (mm)	Ref.	P.V.P.
400	1001	
500	1002	
600	1003	
700	1004	

CEPILLO MANGO CORTO

Cepillos mango corto, cómodos e higiénicos de mango corto y disponibles en varios modelos. Altura del cepillo: 30 mm



Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Suave	270x47	1005	
Medio	270x47	1006	

CEPILLO MANGO LARGO

Cepillos de mango largo, para llegar más lejos en la limpieza diaria, cómodos y prácticos están disponibles en varios modelos. Altura del cepillo: 40 mm



Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Medio	410x50	1007	
Duro	410x50	1008	

CEPILLO ANCHO

Cepillo ancho, con una mayor superficie de limpieza, disponible en tres modelos de cepillos. Altura: 35 mm



Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Suave	275x70	1009	
Medio	275x70	1010	
Duro	275x70	1011	

CEPILLO DE MANO

Cepillo de mano, ligero y funcional para una limpieza diaria, con una superficie amplia de limpieza para una higiene profunda de superficies en industrias alimentarias, disponible en varios modelos. Altura cepillo: 35 mm.



Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Medio	210x70	1012	
Duro	210x70	1013	

CEPILLO LIMPIATUBOS

Cepillo limpiatubos con punta recta.
 Altura cerdas 500 mm.



Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Suave	Ø 20x150	1014	
Suave	Ø 30x150	1015	
Suave	Ø 40x150	1016	
Suave	Ø 50x150	1017	
Suave	Ø 60x150	1018	

CEPILLO DE MÁQUINAS

Cepillo con resistencia al calor 250°C.
 Altura cerdas 30 mm.



Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Duro	275x20	1019	

CEPILLO LIMPIACUCHILLAS

Cepillo con cerdas duras fabricado en poliéster.
 Altura cerdas 45 mm



Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Duro	510x Ø 100	1019-1	

CEPILLO BUQUE

Cepillo con cerdas duras con buena tolerancia al calor.
 Altura cerdas 30 mm.



Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Duro	300x60	1020	

CEPILLO

Cepillo con cerdas suaves o medias con buena tolerancia al calor.
 Altura cerdas 55 mm.



Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Suave	500x60	1021	
Medio	500x60	1022	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

CEPILLO BARRENDERO



Cepillo con cerdas suaves o medias con buena tolerancia al calor.
Altura cerdas 55 mm.

Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Medio	400x60x55	1023	
Duro	400x60x110	1024	

CEPILLO LAVAR



Cepillo con cerdas suaves.
Altura cerdas 55 mm.

Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Suaves	300x60	1025	

CEPILLO LIMPIA-DEPÓSITOS



Cepillo con cerdas medias.
Altura cerdas 35 mm.

Cepillo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Medio	200x120	1026	

MANGO ERGONÓMICO

Mango de una pieza.
Super higiénico.



Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
1300x32	1027	
1500x32	1028	
1700x32	1029	

MANGO CON PASO DE AGUA

Mango de aluminio ergonómico.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
1500x32	1030	
1750x32	1031	





PALAS

Palas de polipropileno de una pieza con mango largo.

Tamaño pala	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
Pequeña	270x340x1330	1032	
Grande	330x380x1330	1033	

MATA-INSECTOS

EXTERMINADOR DE INSECTOS SERIE M



Exterminador de insectos mediante trampa adhesiva, diseño moderno y compacto. Placa adhesiva de fácil sustitución, con mayor área de captación. El aparato no sólo atrae más insectos que los aparatos convencionales, sino que además lo hace de forma más higiénica. Alta Calidad de materiales y fácil mantenimiento.

Potencia	Tubos	Cobertura	Dimensiones	Ref.	P.V.P.
18 W.	1x18	40 m ²	455x185x150	833-1	

EXTERMINADOR DE INSECTOS SERIE L



Exterminador de insectos mediante trampa adhesiva Serie L, diseño moderno y compacto. Placa adhesiva de fácil sustitución, con mayor área de captación. El aparato no sólo atrae más insectos que los aparatos convencionales, sino que además lo hace de forma más higiénica. Material de alta calidad y fácil mantenimiento.

Potencia	Tubos	Cobertura	Dimensiones	Ref.	P.V.P.
30 W.	2x15	80 m ²	470x95x290	833-2	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN



EXTERMINADOR ELÉCTRICO

Exterminador de insectos voladores mediante parrilla eléctrica, acabado en acero inoxidable con un diseño moderno y compacto. Material de alta calidad. Bandeja recogedora con interruptor de seguridad.

Fácil mantenimiento.

Modelo	Tubos	Cobertura	Consumo	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
40-INOX	2x8 W.	40 m ²	23 W.	380x100x280	834	
80-INOX	2x15 W.	80 m ²	38 W.	540x100x280	834-1	
240-INOX	2x40 W.	240 m ²	80 W.	690x100x280	834-2	

EXTERMINADOR ELÉCTRICO

Exterminador ecológico, respetuoso con el medio ambiente, su función es atraer mediante la luz actínica al insecto volador, el cual al tener contacto con las rejillas eléctricas producen una descarga y el insecto queda depositado en la bandeja recolectora.

Cumplen con la normativa CE, seguridad y compatibilidad electromagnética. Certificado de calidad UNE-EN ISO 9001:2000



mod.6GS



mod.1001



mod.2002



mod.3003/2

Modelo	Tubos	Cobertura	Consumo	Ref.	P.V.P.
6GS	1x6 W.	30/60 m ²	9 W.	829	
1001	2x8 W.	150/300 m ²	18 W.	830	
2002	2x15 W.	190/380 m ²	40 W.	831	
3003/2	2x20 W.	245/450 m ²	45 W.	832	

INSECTICIDA ZZ-COOPER 44



Insecticida de gran eficacia, que elimina rápidamente una amplia gama de insectos, incluyendo moscas, mosquitos, gorgojos y una enorme variedad de escarabajos y polillas.

Contiene como excipiente, un aceite mineral pesado, insípido, inodoro, incoloro, para su uso en almacenes, graneros y carboneras, es decir, en aquellos sitios donde se requiera un efecto residual prolongado y no importe una finísima película grasa.

Se presenta en garrafa de 5 litros ya preparado para su uso y, por lo tanto, no debe diluirse.

Ref. P.V.P.

868-2

QUÍMICOS PARA LIMPIEZA

El equipo técnico de BERNAD[®] le asesora sobre todos los aspectos relacionados con la higiene en las industrias:

- Asesoramiento sobre los productos más adecuados en cada aplicación.
- Elaboración de procedimientos de limpieza y desinfección.
- Formación del personal que realiza las tareas de limpieza.
- Estudio de los equipos y sistemas de higienización adecuados para sus instalaciones.

Disponemos de una extensa gama de productos detergentes, desinfectantes y para la higiene del personal, dicha gama la hemos dividido en 8 apartados:



ALIMENTARIA



BIOTECNOLOGÍA



BAÑOS



COCINAS



DESINFECCIÓN



SENSI



TERRA



SUPERFICIES



ALIMENTARIA



¿Que es C.I.P.? Son las siglas de "cleaning in place". Es un sistema de lavado automático in situ, es decir sin desmontaje del equipo de producción, que consiste en recircular la solución de limpieza a través de los componentes de la línea de proceso como tuberías, intercambiadores de calor, bombas, válvulas, etc

Fases habituales en la limpieza de circuitos e instalaciones CIP.

1-Enjuague previo por recirculación de agua.

2-Fase alcalina de limpieza. Recirculación de una solución de limpieza alcalina que permita la eliminación de los restos orgánicos.

3-Enjuague con agua para eliminar la suciedad orgánica y los restos de detergente alcalino.

4-Fase ácida de limpieza. Recirculación de una solución de limpieza ácida que elimina las incrustaciones calcáreas, y minerales; así como los restos de detergentes alcalinos.

5-Enjuague de la solución ácida.

6-Desinfección mediante la recirculación de una solución biocida.

7-Enjuague final con agua.

Tabla de productos "ALIMENTARIA"

Modelo	Tipo de detergente				Uso		
	Alcalino	Ácido	Neutro	Espumante	C.I.P.	Limpieza general	Bandejas y moldes
Acid C250		•		no	•		
Acid C255		•		no	•		
Acid E200		•		si		•	
Neutro E100			•	-		•	
Neutro E110			•	si		•	
Basic C50	•			no	•		
Basic C55	•			no	•		
Basic C60	•			no	•		
Basic C65	•			-			•
Basic E10	•			si		•	
Basic E15	•			si		•	
Basic E20	•			si		•	
Basic E25	•			si		•	
Basic E30	•			si		•	
Adit Basic	•			no	•		
Adit Acid		•		no	•		

ACID C250**Detergente ácido circuitos CIP nítrico****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Acid C 250 es un detergente desengrasante ácido sin espuma adecuado para la limpieza CIP, inmersión o por circulación en la Industria Alimentaria. Mezcla de ácido nítrico, tensoactivos e inhibidores de corrosión que eliminan de forma rápida y eficaz suciedades adheridas. Elimina incrustaciones debidas al agua dura y depósitos minerales fijados en superficies y equipos de proceso. Especial para la industria láctea en la eliminación de la piedra de leche, proteínas y grasas. Su empleo es de especial utilidad en los procesos de limpieza CIP, en equipos y conducciones.

MODO DE EMPLEO

En sistemas CIP, circulación o por inmersión se utiliza en diluciones del 0,5 al 2 % dependiendo del sistema de aplicación y grado de suciedad. Realizar aclarados con agua hasta conseguir un pH neutro. Recomendamos su aplicación controlada de forma automática por conductividad.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 2%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido incoloro	1.19-1.23	1.00-2.00	Bidones de 24 Kg	3000	

ACID C255**Detergente ácido circuitos CIP fosfórico****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Acid C 255 es un detergente desengrasante ácido sin espuma adecuado para la limpieza CIP, inmersión o por circulación en la Industria Alimentaria. Mezcla de ácido fosfórico, tensoactivos e inhibidores de corrosión que eliminan de forma rápida y eficaz suciedades adheridas. Elimina incrustaciones debidas al agua dura y depósitos minerales fijados en superficies y equipos de proceso. Especial para la industria láctea en la eliminación de la piedra de leche, proteínas y grasas. Su empleo es de especial utilidad en la industria láctea: homogenizadores, pasteurizadores, llenadoras, tuberías, ordeñadoras, etc.

MODO DE EMPLEO

En sistemas CIP, circulación o por inmersión se utiliza en diluciones del 0,5 al 2 % dependiendo del sistema de aplicación y grado de suciedad. Realizar aclarados con agua hasta conseguir un pH neutro. Recomendamos su aplicación controlada de forma automática por conductividad.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 2%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido incoloro	1.19-1.23	1.00-2.00	Bidones de 24 Kg	3001	

ACID E200**Detergente desincrustante ácido espumante****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Acid E 200 es un detergente desincrustante ácido espumante para la limpieza diaria en la Industria Alimentaria en general. Su mezcla de ácido inorgánico y tensoactivos humectantes - emulsionantes ofrece excelentes resultados. Elimina incrustaciones debidas al agua dura y depósitos minerales fijados en superficies y equipos de proceso. Especial para la industria láctea en la eliminación de la piedra de leche, proteínas y grasas.

MODO DE EMPLEO

Se puede aplicar en un amplio rango de equipos dosificadores de espuma, móviles, fijos o centralizados. Se utiliza en concentraciones del 1 al 7% en función del grado de suciedad a eliminar. Recomendamos una temperatura de aplicación de 40-50 °C y tiempos de contacto de 5 a 10 minutos, aclarado final con agua.

Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido rosa oscuro	1.27-1.31	1.00-2.00	Bidones de 26 Kg	3002	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

NEUTRO E 100

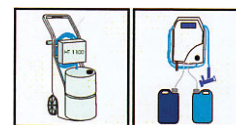
Detergente neutro concentrado

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Neutro E 100 es un detergente neutro concentrado para la limpieza general en la Industria Alimentaria en general. Su mezcla de solventes y tensoactivos humectantes - emulsionantes ofrece excelentes resultados en cualquier superficie lavable, incluido plásticos, metales blandos y aluminio. Su empleo es manual, por inmersión o mediante equipos de espuma. Especialmente desarrollado para eliminar los restos de cera de los calibradores biconicos en la industria hortofrutícola. Mantiene los biconos en perfectas condiciones y asegurar unas correctas lecturas del calibre.

MODO DE EMPLEO

Se puede aplicar en un amplio rango de equipos dosificadores de espuma, móviles, fijos o centralizados. Se utiliza en concentraciones del 0,5 al 5 % según el grado de suciedad a eliminar. Recomendamos una temperatura de aplicación de 30-40 °C y tiempos de contacto de 5 a 10 minutos, aclarado final con agua.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido ambar	1.00-1.03	7.00 - 8.00	Bidones de 20 Kg	3003	

NEUTRO E 110

Detergente neutro concentrado autoespumante

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Neutro E 110 es un detergente neutro autoespumante para la limpieza general en la Industria Alimentaria en general. Su mezcla de solventes y tensoactivos humectantes - emulsionantes ofrece excelentes resultados en cualquier superficie lavable, incluido metales blandos y aluminio. Su empleo es manual, por inmersión o mediante equipos de espuma. Siendo muy efectivo en la limpieza de pequeñas piezas delicadas de maquinaria, elementos de cocción y utensilios.

MODO DE EMPLEO

Se puede aplicar en un amplio rango de equipos dosificadores de espuma, móviles, fijos o centralizados. Se utiliza en concentraciones del 0,1 al 1% según el grado de suciedad a eliminar. Recomendamos una temperatura de aplicación de 30-40 °C y tiempos de contacto de 5 a 10 minutos, aclarado final con agua.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido ambar	1.01-1.04	5.50 - 6.50	Bidones de 20 Kg	3004	

BASIC C 50

Detergente alcalino espuma controlada

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Basic C 50 es un detergente desengrasante alcalino sin espuma adecuado para la limpieza CIP, inmersión o por circulación en la Industria Alimentaria. Mezcla de componentes alcalinos, secuestrantes, tensoactivos y disolventes que elimina de forma rápida y eficaz suciedades adheridas como proteínas y grasas. Su empleo es de especial utilidad en la industria láctea, cárnica y de bebidas. Industria láctea: homogenizadores, pasteurizadores, llenadoras, tuberías, tanques de mezcla y maduración, cisternas de recogida,...

Industria cárnica: conducciones de procesos de elaboración de embutidos, contenedores, tuberías, equipos de transporte,...

Industria de bebidas: tuberías, prensas, tanques de zumos, llenadoras,....

MODO DE EMPLEO

En sistemas CIP, circulación o por inmersión se utiliza en diluciones del 0,5 al 2 % y temperaturas que no superen los 70 °C dependiendo del sistema de aplicación y grado de suciedad. Realizar aclarados con agua hasta pH neutro. Recomendamos su aplicación controlada de forma automática por conductividad. Consultar con nuestro departamento técnico.

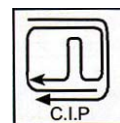


Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido marrón claro	1.36-1.40	12.00-13.00	Bidones de 28 Kg	3005	

BASIC C55**Detergente alcalino de PASE ÚNICO**

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Basic C 55 es un detergente desengrasante alcalino sin espuma adecuado para la limpieza CIP, inmersión o por circulación en la Industria Alimentaria. Mezcla de componentes alcalinos, secuestrantes, tensoactivos y disolventes que elimina de forma rápida y eficaz suciedades adheridas como proteínas y grasas. Especialmente efectivo en los procesos de limpieza con un solo pase y altos niveles de suciedad de orgánica e inorgánica. Ideal en zonas de agua dura. Su empleo es de especial utilidad en la industria láctea y de bebidas. Industria láctea: homogenizadores, pasteurizadores, llenadoras, tuberías, tanques de mezcla y maduración, cisternas de recogida,... Industria de bebidas: tuberías, prensas, tanques de zumos, llenadoras,....



MODO DE EMPLEO

En sistemas CIP, circulación o por inmersión se utiliza en diluciones del 0,5 al 2 % y temperaturas que no superen los 90 °C dependiendo del sistema de aplicación y grado de suciedad. Realizar aclarados con agua hasta pH neutro. Recomendamos su aplicación controlada de forma automática por conductividad. Consultar con nuestro departamento técnico.

Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido marrón	1.43-1.46	12.50-13.50	Bidones de 28 Kg	3006	

BASIC C60**Detergente alcalino clorado baja espuma**

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Basic C 60 es un detergente alcalino clorado sin espuma adecuado para el lavado de cajas, la limpieza CIP, inmersión o por circulación en la Industria Alimentaria. Mezcla de componentes alcalinos, secuestrantes e hipoclorito sódico que ofrece un gran poder detergente e higienizante en una fase. Su dosificación electrónica controlada conserva en perfecto estado las máquinas de lavado y garantiza el blanqueo de las cajas de plástico. Su empleo es de especial utilidad en la industria láctea y cervecera. Industria láctea: homogenizadores, pasteurizadores, llenadoras, tuberías, tanques de mezcla y maduración, cisternas de recogida,... Industria cervecera: tuberías, equipos de filtración, tanques, llenadoras,....



MODO DE EMPLEO

En sistemas CIP, circulación o por inmersión se utiliza en diluciones del 0,5 al 2 % y temperaturas que no superen los 45 °C dependiendo del sistema de aplicación y grado de suciedad. Realizar aclarados con agua hasta pH neutro. En el lavado automático de cajas su dosis oscila del 0,3 al 0,8 % en función del grado de suciedad y dureza del agua.

Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 0.5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido amarillo transp.	1.17-1.21	11.00-12.00	Bidones de 24 Kg	3007	

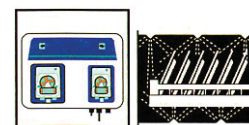
BASIC C65**Detergente alcalino lavado bandejas y moldes**

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Basic C 65 es un detergente alcalino adecuado para el lavado automático de bandejas, moldes y cestas en la Industria Alimentaria. Mezcla de componentes alcalinos, secuestrantes y dispersantes que ofrece un gran poder detergente sobre las suciedades adheridas. Su dosificación electrónica controlada conserva en perfecto estado las máquinas de lavado y garantiza el blanqueo de las cajas de plástico. Su empleo es de especial utilidad en la industria láctea y cárnica.

MODO DE EMPLEO

En el lavado automático su dosis oscila del 0,4 al 1 % en función del grado de suciedad y dureza del agua. Se aplica utilizando nuestros sistemas de dosificación Tensomac HT o con los propios de la máquina si dispone de ellos.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 0.5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido anaranjado	1.27-1.31	11.50-12.50	Bidones de 26 Kg	3008	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

BASIC E 10

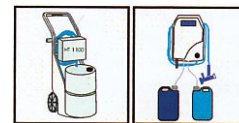
Detergente alcalino espumante

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Basic E 10 es un detergente desengrasante alcalino adecuado para la limpieza diaria de grasas en la Industria Alimentaria en general. Su mezcla de componentes alcalinos, tensoactivos y disolventes ofrece una excelente detergencia en áreas de suciedades fuertes, por lo que elimina aquellos residuos producidos por grasas animales, grasas vegetales y proteínas. Se aplica en suelos, paredes, superficies de acero, cintas transportadoras,....

MODO DE EMPLEO

Se puede aplicar en un amplio rango de equipos dosificadores de espuma, móviles, fijos o centralizados. Se utiliza en concentraciones del 1 al 7% en función del grado de suciedad a eliminar. Recomendamos una temperatura de aplicación de 40-50 °C y tiempos de contacto de 5 a 10 minutos, aclarado final con agua.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido amarillo	1.10-1.14	12.50-13.50	Bidones de 22 Kg	3009	

BASIC E 15

Detergente espumante alcalino secuestrante

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Basic E 15 es un detergente secuestrante alcalino autoespumante adecuado para la limpieza en la Industria Alimentaria en general. Su mezcla de componentes alcalinos, tensoactivos humectantes y secuestrantes orgánicos ofrece una excelente detergencia en áreas de suciedades fuertes, por lo que elimina aquellos residuos producidos por grasas animales, grasas vegetales y proteínas. Su uso periódico previene la aparición de grasas inorgánicas producidas en la industria láctea, tanto en la elaboración de quesos como otros productos lácteos.

MODO DE EMPLEO

Se puede aplicar en un amplio rango de equipos dosificadores de espuma, móviles, fijos o centralizados. Se utiliza en concentraciones del 1 al 7% en función del grado de suciedad a eliminar. Recomendamos una temperatura de aplicación de 40-50 °C y tiempos de contacto de 5 a 10 minutos, aclarado final con agua.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido marrón transp.	1.11-1.15	11.50-12.50	Bidones de 22 Kg	3010	

BASIC E 20

Detergente alcalino energético espumante

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Basic E 20 es un detergente cáustico alcalino espumante adecuado para eliminar suciedades difíciles en la Industria Alimentaria. Su mezcla de componentes alcalinos, tensoactivos humectantes y secuestrantes orgánicos ofrece una excelente detergencia en áreas de suciedades fuertes, por lo que elimina aquellos residuos producidos por grasas animales, grasas vegetales y proteínas. Recomendado para la limpieza de hornos y cámaras de ahumado, freidoras, suelos con suciedad grasa muy incrustada, cintas de transporte,

MODO DE EMPLEO

Se puede aplicar en un amplio rango de equipos dosificadores de espuma, fijos, móviles o centralizados. Se utiliza en concentraciones del 0,5 al 5% en función del grado de suciedad a eliminar. Recomendamos una temperatura de aplicación de 40-50 °C y tiempos de contacto de 5 a 10 minutos, aclarado final con agua.



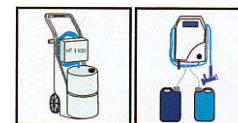
Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Marrón oscuro transp.	1.38-1.42	13.00-14.00	Bidones de 28 Kg	3011	

BASIC E25**Detergente higienizante alcalino espumante****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Detergente alcalino higienizante con propiedades desengrasantes ideal para la limpieza e higiene en un solo pase en la industria alimentaria. Su mezcla de componentes alcalinos, agentes humectantes e amonio cuaternario que ofrece excelentes resultados en áreas de suciedades fuertes, por lo que elimina aquellos residuos producidos por grasas animales, grasas vegetales y proteínas. Se aplica en suelos, paredes, superficies de acero, cintas transportadoras,.....

MODO DE EMPLEO

Se puede aplicar en un amplio rango de equipos dosificadores de espuma, móviles, fijos o centralizados. Se utiliza en concentraciones del 1 al 10% en función del grado de suciedad a eliminar. Recomendamos una temperatura de aplicación de 40-50 °C y tiempos de contacto de 5 a 10 minutos, aclarado final con agua.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido anaranjado	1.10-1.14	12.50-13.50	Bidones de 22 Kg	3012	

BASIC E30**Detergente higienizante alcalino clorado espumante****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Detergente alcalino clorado higienizante con propiedades desengrasantes ideal para la limpieza e higiene en un solo pase en la industria alimentaria. Su mezcla de componentes alcalinos, tensoactivos e hipoclorito sódico ofrece excelentes resultados en áreas de suciedades fuertes, por lo que elimina aquellos residuos producidos por grasas animales, grasas vegetales y proteínas.

Se aplica en suelos, paredes, superficies de acero, cintas transportadoras,.....

MODO DE EMPLEO

Se puede aplicar en un amplio rango de equipos dosificadores de espuma, móviles, fijos o centralizados. Se utiliza en concentraciones del 1 al 10% en función del grado de suciedad a eliminar. Recomendamos una temperatura de aplicación de 30-40 °C y tiempos de contacto de 5 a 10 minutos, aclarado final con agua.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido amarillo transp.	1.13-1.17	12.50-13.50	Bidones de 22 Kg	3013	

ADIT BASIC**Aditivo para sosa cáustica****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Adit Basic es un aditivo detergente alcalino para soluciones concentradas de hidróxido sódico, exento de espuma. Se aplica en la limpieza CIP, inmersión o por circulación en la Industria Alimentaria. Combinación de secuestrantes,tensoactivos y solventes que unidos a la sosa elimina de forma rápida y eficaz suciedades adheridas como proteínas y grasas. Su empleo es de especial utilidad en la industria láctea, cárnica y de bebidas. Industria láctea: homogenizadores, pasteurizadores, llenadoras, tuberías, tanques de mezcla y maduración, cisternas de recogida,...

Industria cárnica: conducciones de procesos de elaboración de embutidos, contenedores, tuberías, equipos de transporte,.... Industria de bebidas: tuberías, prensas, tanques de zumos, llenadoras,....

MODO DE EMPLEO

El producto se aditiva en concentraciones del 0,1 al 2%. Posteriormente la mezcla se utiliza en sistemas CIP, circulación o por inmersión se utiliza en diluciones del 0,5 al 2,5 % y temperaturas que no superen los 70 °C dependiendo del sistema de aplicación y grado de suciedad. Realizar aclarados con agua hasta pH neutro.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido marrón oscuro	1.20-1.24	12.00 - 13.00	Bidones de 24 Kg	3014	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

ADIT ACID

Aditivo para ácidos

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Adit Acid es un aditivo detergente para soluciones concentradas de ácidos nítrico y fosfórico, exento de espuma. Se emplea en la limpieza CIP, inmersión o por circulación en la Industria Alimentaria. La combinación de secuestrantes, tensoactivos e inhibidores de corrosión unidos al ácido nítrico o fosfórico, eliminando de forma rápida y eficaz suciedades adheridas. Elimina incrustaciones debidas al agua dura y depósitos minerales fijados en superficies y equipos de proceso. Especial para la industria láctea en la eliminación de la piedra de leche, proteínas y grasas. Su empleo es de especial utilidad en la industria láctea: homogenizadores, pasteurizadores, llenadoras, tuberías, ordeñadoras,....

MODO DE EMPLEO

El producto se aditiva en concentraciones del 0,1 al 2%. Posteriormente la mezcla se utiliza en sistemas CIP, circulación o por inmersión se utiliza en diluciones del 0,5 al 2,5 % y temperaturas que no superen los 70 °C dependiendo del sistema de aplicación y grado de suciedad. Realizar aclarados con agua hasta pH neutro.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 2%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido marrón	1.08-1.11	1.00-2.00	Bidones de 22 Kg	3015	



BIOTECNOLOGÍA

BIOTEC 10

Eliminador de olores neutralizador

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Biotec 10 es una solución innovadora que se utiliza para controlar los malos olores de desechos líquidos y sólidos en las industrias y colectividades. Confluyen los siguientes elementos:

Un agente neutralizante, microorganismos adaptados y nutrientes específicos.

Erradica los malos olores al atacar y degradar el origen orgánico del olor sin recurrir a agentes enmascarantes u oxidantes químicos. Se puede aplicar en servicios públicos, cuartos de basuras, zonas de concentración de animales, contenedores, centros de tratamientos de residuos, locales afectados por inundaciones o incendios, vertederos, áreas de fertilizantes compuestos, zonas deshidratación de fangos en depuradoras.

MODO DE EMPLEO

Se puede emplear puro o diluido hasta una concentración del 5%. Se puede aplicar de forma manual o mediante un sistema de dosificación. El pH óptimo de trabajo es 7, aunque se comporta bien entre pH 6 - 9. La actividad de los microorganismos crece hasta temperaturas de 40 °C, sin embargo baja en temperaturas por debajo de los 5 °C.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido opalescente	0.95-1.05	7.00-8.00	Bidón de 25 litros	3016	

BIOTEC 20

Tratamiento especial conducciones, fosas sépticas y colectores de grasa.

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Biotec 20 es un producto biológico en polvo, presentado en bolsas hidrosolubles, basado en microorganismos, enzimas y elementos nutritivos para la licuefacción y digestión de grasas, proteínas, almidón y celulosa. Presente un efecto inmediato, así como buena estabilidad y larga duración. Su manipulación está exenta de cualquier peligro. Su empleo se centra en colectores de grasa, fosas sépticas y canalizaciones en hostelería, colectividades e industria alimentaria.

MODO DE EMPLEO

Colectores de grasa vaciar el colector y realizar la siembra directamente con 3 - 4 bolsas por m.cúbico sobre el colector. El mantenimiento se realiza una vez por semana en función del número de comidas diarias, así: 0 - 250 comidas diarias = 1 bolsa semanal, 250 - 500 comidas = 2 bolsas, 500 - 1000 comidas = 3 bolsas.

Diluir la bolsa en un cubo de agua tibia, esperar 15 minutos y vertir por el fregadero de la cocina. Realizar la aplicación al final de la jornada. Conducciones Realizar un tratamiento quincenal para evitar obstrucciones o taponamientos con una bolsa de producto. Puede variar en función de la longitud de la canalización. Fosas sépticas Siembra: 3 bolsas por m.cúbico a introducir en la fase líquida de la fosa séptica. Mantenimiento: 1 bolsa cada 15 días a través de la taza WC.

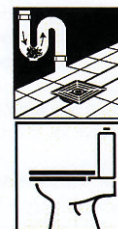
Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Polvo marrón claro	0.75-0.90	Caja de 5 kg contiene 25 bolsas hidrosolubles de 200 g.	3017	

BIOTEC 50**Desatascador desincrustante biológico****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Biotec 50 es una formulación bioenzimática en polvo compuesta por desincrustantes químicos, microorganismos y enzimas específicos destinados a la limpieza de canalizaciones y tuberías con incrustaciones y a la degradación de la materia orgánica. Producto seguro y fácil de usar debido a su presentación en forma de bolsa hidrosoluble. Degradación de la materia orgánica que se encuentra en el WC, canalizaciones y tuberías. Una mezcla de microorganismos seleccionados en medios naturales degrada la materia orgánica donde crecen bacterias productoras de malos olores.

MODO DE EMPLEO

Desincrustante para aseos: Dosificar una bolsa hidrosoluble del producto en la taza una vez por semana. Dejar que actúe unos minutos hasta que se disuelva completamente. Cepillar la taza y tirar de la cadena. Circuitos sanitarios y canalizaciones: Diluir el producto en 1 litro de agua y comprobar que se ha disuelto completamente. Verter la solución en las canalizaciones o directamente en los aseos para tratar circuitos sanitarios.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1 %)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Polvo azul	1.20-1.30	1.00-2.00	Caja de 100 bolsas hidrosolubles de 50 g	3018	

**SANIT****Limpiador baños multiusos higienizante oxígeno activo.****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Es un multiusos higienizante con oxígeno activo que ofrece excelentes resultados de brillo y limpieza, ideal en zonas de aguas duras. Su carácter debilmente ácido le permite eliminar pequeñas incrustaciones en griferías, mamparas, bañeras, lavabos, superficies,...etc.

Su poder higienizante unido a las notas verdes y marinas del producto realizan un efecto desodorante sobre los malos olores y dejan un agradable perfume residual en las zonas tratadas.

MODO DE EMPLEO

Sanit se aplica del 10 al 100 % dependiendo el grado de incrustación a tratar. En situaciones difíciles se puede aplicar puro disfrutando de un tiempo de contacto más prolongado debido a su alta viscosidad. Dejar actuar unos minutos y aclarar con abundante agua.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 2%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido viscoso azul	1.00-1.02	3.50 - 4.50	Cajas de 6 envases de 1 Kg	3019	

**EXUS ULTRA****Detergente higienizante manual dermo ultraconcentrado****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Lavavajillas manual higienizante para lavado manual de vasos, ollas, cacerolas, vajilla y todo tipo de superficies lavables. Desarrollado con activos protectores de la piel y agentes suavizantes que unidos a su pH 5.5 lo hacen indicado para pieles sensibles. Incorpora amonio cuaternario en su formulación, sustancia activa con propiedades higienizantes que garantizan una correcta higiene de las manos y las piezas lavadas. Detergente de muy alta concentración que en pequeñas dosis ofrece resultados brillantes eliminando la grasa y la suciedad reseca. Producto super espumante de gran concentración y fácil aclarado.

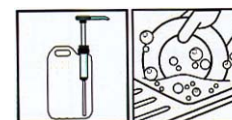
MODO DE EMPLEO

A. Usar una concentración de 2-6 ml por litro de agua de templada.

B. Remojar los objetos a limpiar y frotar con una bayeta, cepillo o estropajo.

C. Aclarar con abundante agua y dejar secar.

Opción de tapón dosificador acoplable para bidón de 5 l. que dosifica 30 ml. de producto.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido viscoso naranja nacarado	1.02-1.04	5.40-5.60	Cajas de 12 botellas de 1 Kg Cajas de 2 bidones de 5 Kg	3020	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

TENGRAS PLUS

Desengrasante higienizante concentrado

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Desengrasante higienizante concentrado con propiedades detergentes ideal para la limpieza e higiene en un solo pase de las superficies en establecimientos donde se prepare comida y manipulen alimentos. La combinación equilibrada de tensoactivos catiónicos y secuestrantes hace que el Tengras Plus sea efectivo como higienizante frente a un amplia gama de microorganismos en todo tipo de aguas. El pulverizador de espuma favorece el rendimiento del producto y reduce la formación de vapores.

MODO DE EMPLEO

Se aplica puro o diluido con agua en concentraciones desde el 5 % dependiendo de la suciedad a eliminar y el tipo de superficie. Pulverizar y dejar transcurrir unos minutos, frotar con piedra pomez, estropajo, lana de aluminio o similar para eliminar los residuos más incrustados. Finalmente aclarar con agua. En la limpieza de pavimentos utilizar fregona, escurrir al máximo.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido marrón oscuro	1.03-1.05	11.50-12.50	Cajas de 2 bidones de 5 Kg Cajas de 6 botellas de 1 Kg	3021	

DESINFECCIÓN

DS 10

Comprimidos de cloro efervescentes

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Cloro en pastillas concentradas muy efectivo para higienizar y blanquear en restauración colectiva e industria alimentaria, suelos, paredes, vajillas, ropa blanca, lavabos, cubos de basura, etc. Producto clorado que combina un buen poder limpiador con el poder blanqueante y desinfectante de la lejía. Efectivo a bajas temperaturas y poco tiempo de contacto. Evita el espacio de almaceñaje, tiene fácil transporte y manipulación. Producto estable en su almacenamiento lo que evita la pérdida gradual de cloro de la lejía tradicional.

MODO DE EMPLEO

Preparar una disolución de una pastilla en 10 litros de agua, dan 150 mg./l. de cloro activo.

Aplicar en la superficie con una bayeta, cepillo o fregona. Dejar actuar unos 5 minutos.

Aclara con abundante agua las superficies en contacto posterior con alimentos. Nota: en áreas de alta suciedad, conviene realizar una limpieza previa con un detergente.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Comprimido blanco	1.01-1.05	6.00-7.00	Cajas de 6 botes de 300 dosis	3022	

DS 100

Higienizante cloro activo

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Producto a base de cloro activo estabilizados concentradas muy efectivo para higienizar y blanquear en restauración colectiva e industria alimentaria, suelos, paredes, vajillas, ropa blanca, lavabos, cubos de basura, etc. Producto clorado que combina un buen poder limpiador con el poder blanqueante y desinfectante de la lejía. Su utilización periódica es garantía para prevenir y eliminar la contaminación microbiana.

MODO DE EMPLEO

Diluir en agua en una concentración del 1 al 5 % dependiendo la suciedad y el poder de blanqueo necesario. Dejar actuar el producto unos minutos y aclarar posteriormente con abundante agua. El producto se puede aplicar con bayeta, fregona o por inmersión de los útiles a limpiar.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Color amarillo	1.24-1.28	11.00-12.00	Bidones de 24 kg	3023	

DS 200**Desinfectante de verduras****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Producto a base de cloro activo estabilizados desarrollado para la desinfección de ensaladas, tomates y otros vegetales. El producto es efectivo a temperaturas bajas y no altera las propiedades de las verduras. Su utilización periódica es garantía para prevenir y eliminar la contaminación microbiana.

MODO DE EMPLEO

Es muy importante dosificar la concentración justa para no conferir olor ni sabor a las piezas lavadas, por ello recomendamos utilizar nuestro diluidor DILUITEC HT-911. La dosis de uso es de 4 g/l que proporciona 70 ppm de cloro en el baño.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Color amarillo	1.01-1.04	8.00-9.00	Bidones de 10 kg Cajas de 6 botellas de 1kg	3024	

DS 300**Higienizante hidroalcohólico****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Producto higienizante listo para usar, de aplicación a la industria alimentaria y restauración colectiva, allí donde un alta calidad higiénica es requerida. DS 300 esta basado en una mezcla de alcoholes y amonio cuaternario. Esta desarrollado para la aplicación directa sobre las superficies donde no se puede aplicar un producto acuoso. Recomendamos su empleo en zonas de contaminación crítica como cintas transportadoras, llenadoras, mesas de trabajo, guantes y equipos de proceso. El producto se puede aplicar durante descansos intermedios o en los cambios de lote productivo para evitar contaminación cruzada.

MODO DE EMPLEO

Se aplica puro de forma manual por spray. Dejar actuar unos minutos, posteriormente pasar un paño seco o papel que unido a su rápida evaporación provoca que no queden residuos en la superficie. No precisa aclarado.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 100%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Incoloro	0.92-0.96	8.00-9.00	Cajas de 2 bidones de 5 l. Cajas de 6 envases de 1 l.	3025	

DS 400**Higienizante amonio cuaternario****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Producto higienizante formulado para ser aplicado en superficies externas de la industria alimentaria y restauración colectiva, allí donde un alta calidad higiénica es requerida. DS 400 está formulado con amonio cuaternario como componente activo principal y secuestrantes que aumentan su poder higienizante. Se debe aplicar después de que las superficies se hayan limpiado a fondo y aclarado, en suelos, paredes, utensilios, equipos de proceso de la industria cárnica, láctea o conservera. Contiene también propiedades humectantes que disminuyen la tensión superficial del agua y permiten penetrar mejor en la suciedad.

MODO DE EMPLEO

Se aplica en concentración entre el 1 - 2 %, de forma manual, remojo o pulverizado. Se debe aclarar a fondo tras su aplicación con abundante agua. Producto no corrosivo que no deja olor en las superficies tratadas y que muestra su efectividad tanto en aguas duras como blandas.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Incoloro	0.99-1.02	8.00-9.00	Bidones de 5 kg	3026	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

DS 500

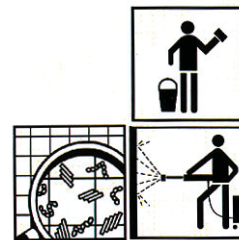
Higienizante desengrasante desodorizante catiónico

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Detergente higienizante con propiedades desengrasantes a base de amonio cuaternario, álcalis y secuestrantes. Posee buen poder mojante penetrando fácilmente en todos los rincones. Producto espumante que se puede aplicar a través de generadores de espuma. Tiene buen rendimiento en presencia de materia orgánica, su poder alcalino, capacidad solvente y efecto tapón ofrecen excelentes resultados. Contiene también propiedades humectantes que disminuyen la tensión superficial del agua y permiten penetrar mejor en la suciedad.

MODO DE EMPLEO

Se aplica en concentración entre el 2 - 5 %, de forma manual, remojo o pulverizado. Se debe aclarar a fondo tras su aplicación con abundante agua. No deja olor en las superficies tratadas y muestra su efectividad tanto en aguas duras como blandas.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Incoloro	1.04-1.08	11.50-12.50	Bidones de 5 kg	3027	

DS 600

Higienizante aldehídico sinérgico

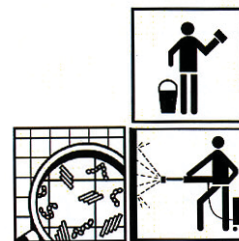
PROPIEDADES Y APLICACIONES

Producto higienizante formulado para ser aplicado en superficies externas de la industria alimentaria y restauración colectiva, allí donde una alta calidad higiénica es requerida. Ideal para realizar alternancias con DS 400 y evitar resistencias de los microorganismos al proceso de higiene.

DS 600 está formulado con amonio cuaternario y glutaraldehído como componentes activos, así como secuestrantes que aumentan su poder higienizante. Se debe aplicar después de que las superficies se hayan limpiado a fondo y aclarado, en suelos, paredes, utensilios, equipos de proceso de la industria cárnica, láctea o conservera. Contiene también propiedades humectantes que disminuyen la tensión superficial del agua y permiten penetrar mejor en la suciedad.

MODO DE EMPLEO

Se aplica en concentración entre el 0,1 - 1 %, de forma manual, remojo o pulverizado. Se debe aclarar a fondo tras su aplicación con abundante agua. Producto no corrosivo que no deja olor en las superficies tratadas y que muestra su efectividad tanto en aguas duras como blandas.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido transparente marrón claro	0.99-1.02	8.00-9.00	Bidones de 20 kg	3028	

DS 700

Desinfectante ácido peracético

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Desinfectante ácido de carácter oxidante que no genera espuma en su aplicación. Esta formulado con ácido peracético, ácido acético y agua oxigenado, con una concentración del 15%. Su carácter ácido de baja espuma es específico para la detergencia convencional, inmersión y CIP en el sector de producción alimentaria, especialmente en la industria láctea. No produce espuma incluso en circulación forzada siendo un desinfectante terminal altamente efectivo contra todo tipo de microorganismos incluyendo bacterias, hongos, levaduras, esporas y virus. Ampliamente utilizado en los procesos de limpieza y desinfección en la industria láctea: circuitos cerrados como instalaciones ordeñadoras de tubos, vehículos colectores de leche, llenadoras, pasteurizador, UHT, circuitos y tuberías.

MODO DE EMPLEO

Se aplica diluido de 0.5 a 7 ml por litro, por inmersión o a través de sistemas CIP. Posteriormente aclarar o realizar pases con agua hasta conseguir un pH neutro del agua de aclarado.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido incoloro de olor picante	1.10-1.13	1.50-2.50	Bidones de 24 kg	3029	

DS 800 ID**Higienizante oxígeno activo lavado automático****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Aditivo de lavado compuesto por peróxido de hidrógeno estabilizado, con alto poder higienizante para la limpieza y desinfección en la vajilla en los procesos de lavado automático. Su empleo mediante el equipo Integral Dispenser asegura una correcta y precisa dosificación en la cuba de lavado combinando con Integral Clean. Elimina todo tipo de suciedad orgánica así como manchas colorantes como carmín, café, etc.

Complemento ideal de lavado que blanquea la loza y garantiza una higiene correcta de las piezas lavadas. Previene la formación de gérmenes que se pudieran producir en la máquina lavavajillas manteniéndola en mejor estado.

MODO DE EMPLEO

Se aplica con el dosificador Integral Dispenser, su dosificación oscila de 3 a 4 partes de producto por cada 10.000 de agua aportada en el ciclo de lavado. Puede solicitar nuestro asesoramiento técnico para el equipo Integral Compact.

Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido incoloro	1.10-1.13	3.50-4.50	Bidones de 5 kg	3030	

STAR**Detergente desinfectante clorado de uso en áreas alimentarias.****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Limpiador bactericida-fungicida HA clorado de amplio espectro para la limpieza y desinfección de superficies y utensilios en áreas alimentarias: restauración colectiva, catering, hoteles, industria alimentaria... Cumple las normas UNE-EN 1276 y 1650

MODO DE EMPLEO

Desinfección de contacto de superficies: aplicación manual (pañó o fregona), pulverización, inmersión o recirculación. Dosis: diluir en agua al 0.5-3.0 %, en condiciones de limpieza y desinfección en una sola fase se puede aumentar la concentración hasta un 5 %. Aclarar posteriormente con abundante agua.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 100%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Color amarillo claro	1.13-1.15	12.00-13.00	Bidones de 5 y 24 kg	3031	

CORCIDE**Desinfectante de superficies y utensilios en la Industria Alimentaria****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Desinfectante de amplio espectro, formulado con sales de amonio cuaternario. Se utiliza en la desinfección de circuitos, superficies y utensilios en la industria de la alimentación. Desinfectante de amplio espectro, formulado con sales de amonio cuaternario. Gracias a su gran poder biocida frente a bacterias, esporas, hongos y levaduras, es muy efectivo en la desinfección y desodorización de instalaciones y utensilios en Industria Alimentaria, incluso en presencia de materia orgánica. Está demostrada su elevada efectividad bactericida y fungicida de uso Ambiental y en la Industria Alimentaria ya que cumple las normas UNE-EN 1276 al 1%, en condiciones limpias, a 20°C durante 5 min. frente a Staphylococcus Aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia Coli y Enterococcus hirae; y la UNE EN 1650 al 1% en condiciones limpias, a 20°C durante 15 min. frente a Candida Albicans y Aspergillus niger.

MODO DE EMPLEO

Utilizar en disolución acuosa del 0,5% al 5%, dependiendo el sustrato, del tipo y cantidad de suciedad y del método de aplicación requerido: Desinfección manual, pulverización directa de superficies, limpieza de circuitos: de 10-50 ml. por litro de agua. Pulverización de ambientes (en ausencia de alimentos): con una solución de CORCIDE diluida al 0,5 % - 1% en agua. Para que la desinfección sea eficaz, debe utilizarse 10 ml. de solución por m. cúbico del local. Limpieza de utensilios en baño por inmersión: de 5 -20 ml./l. de agua. Dejar actuar las soluciones del producto en contacto con las superficies al menos 15 minutos, o 60 min. en caso de ambientes. Aclarar con agua las superficies y utensilios tratados antes de su utilización.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 100%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido transparente color ámbar	0.98-1.02	6.00-8.00	Bidones de 5, 10 y 20 kg	3032	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

LC CLOR HA

Bactericida fungicida clorado

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Bactericida-fungicida HA clorado de amplio espectro apto para la limpieza y desinfección de superficies y utensilios en áreas alimentarias: restauración colectiva, catering, hoteles, industria alimentaria... Cumple las normas UNE-EN 1276 y 1650

MODO DE EMPLEO

Desinfección de contacto de superficies: aplicación manual (pañó o fregona), pulverización, inmersión o recirculación. Dosis: diluir en agua al 0.5-1.0 %. Esta dosis es orientativa, en cada caso el técnico debe analizar la situación y aplicar la dosis que crea oportunas.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 100%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Color amarillo claro	1.20-1.23	12.00-13.00	Bidones de 24 kg	3033	



SENSI 10

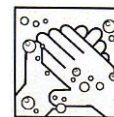
Gel de manos neutro manzana

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Jabón suave para manos compuesto por tensoactivos, ingredientes para el cuidado de la piel, agentes hidratantes y un agradable perfume afrutado. Sensi 10 proporciona una espuma cremosa y vitalizante que limpia las manos con suavidad y cuidado. Su uso continuado no perjudica la piel, evitando descamaciones y resecamientos. Producto de ajustada viscosidad que lo hacen efectivo para su uso en sistemas dosificadores de jabón líquido. Producto de uso general, ideal para instituciones, colectividades, restauración...etc.

MODO DE EMPLEO

Aplicar una dosis de Sensi 10 en las manos previamente humedecidas y frotar hasta obtener espuma. Aclarar con agua y secar bien es importante para una buena higiene de las manos.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido verde opalescente alta viscosidad	0.99-1.01	5.40-5.60	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3034	

SENSI DERMO

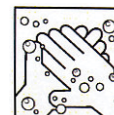
Gel de manos neutro nacarado

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Gel dermatoprotector para manos compuesto por tensoactivos, ingredientes para el cuidado de la piel, agentes hidratantes y un agradable perfume. Sensi Dermo proporciona una espuma cremosa y vitalizante que limpia las manos con suavidad y cuidado. Su uso continuado no perjudica la piel, evitando descamaciones y resecamientos. Producto de ajustada viscosidad que lo hacen efectivo para su uso en sistemas dosificadores de jabón líquido. Producto de uso general, ideal para instituciones, colectividades, restauración...etc.

MODO DE EMPLEO

Aplicar una dosis de Sensi Dermo en las manos previamente humedecidas y frotar hasta obtener espuma. Aclarar con agua y secar bien es importante para una buena higiene de las manos.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido blanco nacarado de alta viscosidad	0.99-1.01	5.40-5.60	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3035	

SENSI BLUE

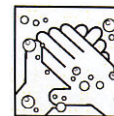
Gel de manos neutro concentrado

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Gel dermoprotector para manos compuesto por tensoactivos, ingredientes para el cuidado de la piel, agentes hidratantes y un agradable perfume. Sensi Blue proporciona una espuma cremosa y vitalizante que limpia las manos con suavidad y cuidado. Su uso continuado no perjudica la piel, evitando descamaciones y resecamientos. Producto de ajustada viscosidad que lo hacen efectivo para su uso en sistemas dosificadores de jabón líquido. Producto de uso general, ideal para instituciones, colectividades, restauración...etc.

MODO DE EMPLEO

Aplicar una dosis de Sensi Blue en las manos previamente humedecidas y frotar hasta obtener espuma. Aclarar con agua y secar bien es importante para una buena higiene de las manos.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido azul nacarado de alta viscosidad	0.99-1.01	5.40-5.60	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3036	

SENSI BAC

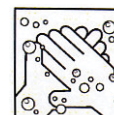
Gel de manos antimicrobiano

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Gel de manos compuesto por tensoactivos, ingredientes para el cuidado de la piel, agentes hidratantes y activo antimicrobiano. Sensi Bac realiza una acción desinfectante sobre las manos. Estas son una superficie donde se acumulan células muertas, secreciones, grasas, polvo, sudor, hollín y microorganismos. Un empleo continuado de Sensi Bac realiza una adecuada acción preventiva para evitar la contaminación cruzada en la industria alimentaria y la restauración colectiva, evitando así la propagación de microorganismos perjudiciales para la salud humana. No contiene perfume, por lo que está recomendado para ser utilizado en áreas alimentarias.

MODO DE EMPLEO

Aplicar una dosis de producto en las manos. Humedecerlas ligeramente con agua caliente para abrir los poros y frotar hasta obtener una espuma abundante. Frotar de forma meticulosa los dedos, uñas y muñecas empleando el tiempo necesario. Aclarar con agua y secar con papel de un solo uso.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido claro transparente	0.99-1.01	5.40-5.60	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3037	

SENSI KOL

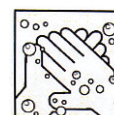
Gel higienizante hidroalcohólico

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Gel de manos formulado con alcohol desnaturalizado, extracto de aloe vera, y acrilatos que forman un film dermoprotector sobre la piel. Sensi Kol realiza una acción desinfectante sobre las manos. Estas son una superficie donde se acumulan células muertas, secreciones, grasas, polvo, sudor, hollín y microorganismos. Efectivo para la prevención de la Gripe A. Utilizar antes y después de: tocarse los ojos, la nariz o la boca, comer, atender enfermos, cambiar pañales o ir al baño. Después de: toser, viajar en transporte público, tocar objetos o volver de la calle. Un empleo continuado de Sensi Kol es una adecuada acción preventiva para evitar la contaminación cruzada en la industria alimentaria y la restauración colectiva, evitando así la propagación de microorganismos perjudiciales para la salud humana. No contiene perfume, por lo que está recomendado para ser utilizado en áreas alimentarias.

MODO DE EMPLEO

Aplicar una dosis de producto en las manos secas y exentas de suciedad. Frotar bien las manos entrelazando los dedos entre sí, también las muñecas. Dejar secar, entre 15 a 20 segundos las manos estarán secas.



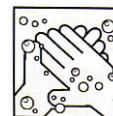
Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido claro transparente	0.89-0.91	6.0-6.5	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3038	

SENSI FOAM**Jabón dermoprotector en espuma****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Jabón dermo en espuma compuesto por tensoactivos, ingredientes para el cuidado de la piel, agentes hidratantes y un agradable perfume. Sensi Foam proporciona una espuma cremosa y vitalizante que limpia las manos con suavidad y cuidado. Su uso continuado no perjudica la piel, evitando descamaciones y reseca-mientos. Su empleo mediante el sistema de dosificación Sensi HT-510 suministra una dosis de espuma exacta que permite optimizar el rendimiento del producto. Consigue una rentabilidad hasta 10 veces superior a un gel tradicional, y reduce también el consumo de agua necesario para generar la espuma. Producto de uso general, ideal para instituciones, colectividades, restauración...etc.

MODO DE EMPLEO

Ejercer una pulsación en el dosificador, este genera una dosis de Sensi Foam en espuma sobre las manos, frotar abarcando toda la mano, dedos, uñas y muñecas de forma meticulosa. Aclarar con agua y secar bien es importante para una buena higiene de las manos.



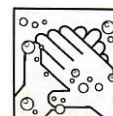
Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido azul transparente	0.99-1.01	5.40-5.60	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3039	

SENSI CREMOSAN**Crema lavamanos con microgránulos****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Sensi Cremosan es un producto ideal para la limpieza de manos en especial en la industria metalúrgica y del automóvil. Formulado con disolventes naturales, aceites acondicionadores, aloe vera y aceites de calidad medicinal, permite eliminar de forma rápida suciedades grasas de origen mineral y aceites quemados. Su fórmula equilibrada exenta de abrasivos minerales respeta la piel y confiere una persistente sensación de suavidad.

MODO DE EMPLEO

Utilizar agua caliente para abrir los poros y ablandar la suciedad, posteriormente aplicar el dosificador SENSI HT-560 unos 7 gramos de producto y frotar hasta eliminar la suciedad abarcando toda la mano, dedos, uñas y muñecas. Aclarar con abundante agua y secar. Dosificador SENSI HT-560 es un sistema de dosificación simple y funcional que permite una aplicación sencilla del producto sin riesgos de manipulación. Fácil, económico y rápido de instalar evita la manipulación del producto por los usuarios. Permite optimizar un 35% el consumo al dosificar la cantidad justa y necesaria.



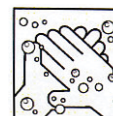
Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Pasta blanca con granulación.	0.99-1.01	6.50-7.00	Cargas de 4kg y cubos de 10kg	3040	

SENSI ENERGIC**Gel desengrasante energético****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Sensi Energic es un gel especialmente desarrollado para suciedades fuertes como aceites minerales, grasas, pigmentos, hollín,..etc. Presenta una profunda acción de limpieza sobre todo tipo de suciedades ejerciendo una acción suave sobre la piel gracias a su fórmula especial exenta de abrasivos. Producto totalmente soluble en agua que presenta un adecuada viscosidad para ser aplicado mediante dosificadores de jabón líquido.

MODO DE EMPLEO

Utilizar agua caliente para abrir los poros y ablandar la suciedad, posteriormente aplicar el producto y frotar hasta producir espuma abundante abarcando toda la mano, dedos, uñas y muñecas. Aclarar con abundante agua hasta eliminar toda la suciedad emulsionada y secar.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido claro transparente	0.89-0.91	6.0-6.5	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3041	



DECAPANTE ÁCIDO

Limpiador ácido quitacementos

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Limpiador ácido quitacementos con gran poder desincrustante que elimina restos de cemento, eflorescencias, sarro, oxidaciones, etc. Tiene gran rendimiento en la preparación de suelos, principalmente en la limpieza de los restos de obra nueva; terrazas, azulejos, fórmicas..

MODO DE EMPLEO

El producto se aplica diluido en concentraciones del 1 al 25 % en función del grado de incrustación. Es conveniente dejar actuar el producto 5 minutos y después realizar frotado con cepillo y agua abundante.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1 %)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido azul transparente	1.21-1.24	1.00-2.00	Cajas de 2 bidones de 6 kg	3042	

DECAPANTE ALCALINO

Decapante de superficies

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Decapante de alto rendimiento para una eliminación efectiva de capas de ceras y dispersiones de mantenimiento de suelos duros. Se aplica sobre cualquier superficie lavable como mármol, terrazo, superficies plásticas, pavimentos calcáreos, etc. Alto poder humectante y solvente que permite una rápida acción. Presenta baja alcalinidad que unida a su poder solvente lo hace especial en la aplicación sobre superficies sensibles a los álcalis como linóleo, aluminio, cromados,..etc.

MODO DE EMPLEO

Dosificación del 5 al 20 % para capas tenaces. Dosificar el producto en un cubo o tanque lleno de agua, aplicar la solución uniformemente y dejar actuar durante 5 minutos para dar el tiempo de contacto suficiente (no dejar que la preparación se seque). Después fregar el suelo utilizando una máquina monodisco con el disco adecuado, aspirar la solución sucia y limpiar dos veces con abundante agua limpia. Dejar que el suelo se seque completamente antes de dar una nueva capa.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido incoloro transparente	0.92-0.94	9.00-10.00	Cajas de 2 bidones de 5 litros	3043	

AMON PLUS

Limpiador Amoniaco Concentrado

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Limpiador amoniacal concentrado que combina el elevado poder desengrasante de los tensoactivos y la potencia limpiadora del amoníaco. Además confiere un efecto balsámico y desodorante. De aplicación en todo tipo de superficies que permitan ser mojadas como; cerámica, gres, mármol, grifería, azulejos, esmaltados, plásticos, cromados,..... Su carácter amoniacal asegura una perfecta limpieza e higiene de las superficies tratadas, siendo un potente detergente para suelos de tránsito intenso donde se precisa un mayor poder desengrasante.

MODO DE EMPLEO

Su dosificación oscila de 5 a 10 ml por litro en la limpieza diaria. En situaciones difíciles dosificar de 20 a 50 ml por litro. Para superficies verticales y objetos, aplicar el producto sobre esponja o paño absorbente, limpiar y posteriormente aclara con agua. En la limpieza de pavimentos utilizar con fregona, escurrir al máximo y a ser posible utilizar tejido de algodón.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido verde transparente	1.00-1.02	9.50-10.50	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3044	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

BIO-14

Limpiador bioalcohol multiusos secado ultra rápido

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Limpiador neutro diseñado para limpieza de suelos de cerámica, porcelana vitrificada, baldosas, mármol o granito pulido, etc. El producto está desarrollado para no dejar residuos ni marcas en el suelo manteniendo su brillo original. Sus componentes confieren un secado rápido sin necesidad de aclarar y evitan la adherencia del polvo. Presenta gran poder desengrasante, exento de espuma. Confiere un agradable perfume residual a las zonas tratadas.

MODO DE EMPLEO

Manual: Su dosificación oscila de 5 a 20 ml por litro, llegando a 50 ml en caso de suciedades difíciles. Dosificar el producto en un cubo lleno de agua y fregar el suelo con mopa. No necesita aclarado. Fregadora-secadora: Su dosificación oscila de 5 a 20 ml. Dosificar el producto en el tanque lleno de agua, fregar y eliminar la solución sucia.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido verde azul transparente	0.95-0.98	8.00-9.00	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3045	

MAQ-1

Detergente neutro concentrado espuma controlada

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Detergente neutro concentrado de espuma controlada ideal para eliminar residuos grasos con máquinas fregadoras. Sus componentes confieren un secado rápido sin necesidad de aclarar y evitan la adherencia del polvo dejando un agradable fragancia. Terra MAQ-1 es un producto poco espumante para una rápida extracción de la solución con un funcionamiento óptimo del tanque de recuperación. Proporciona una limpieza excelente en pequeñas dosis lo que hace siendo por ello un producto muy rentable. También se puede emplear en sistemas de lavado manual.

MODO DE EMPLEO

Su dosificación oscila de 5 hasta 50 ml. por litro de agua en suciedades difíciles. El producto se aplica con máquina fregadora. Máquina: Dosificar el producto en un cubo o tanque lleno de agua, aplicar la solución y eliminar la solución sucia.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido verde transparente	1.00-1.02	8.00-9.00	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3046	

MAQ-2

Desengrasante concentrado espuma controlada

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Desengrasante alcalino concentrado de espuma controlada ideal para ser aplicado con máquinas fregadoras. Especialmente efectivos en la eliminación de residuos grasos de distinta naturaleza.

Terra MAQ-2 es un producto poco espumante para una rápida extracción de la solución con un funcionamiento óptimo del tanque de recuperación. Proporciona una limpieza excelente en pequeñas dosis lo que hace siendo por ello un producto muy rentable. También se puede emplear en sistemas de lavado manual.

MODO DE EMPLEO

Su dosificación oscila de 5 hasta 50 ml. por litro de agua en suciedades difíciles. El producto se aplica con máquina fregadora. Máquina: Dosificar el producto en un cubo o tanque lleno de agua, aplicar la solución y eliminar la solución sucia.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido pardo transparente	1.05-1.08	12.00-13.00	Cajas de 2 bidones de 5 kg Bidones de 22 kg	3047	

ONDESIN**Detergente desodorante higienizante****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Limpiador de superficies duras adecuado para la limpieza e higiene diaria de todo tipo de ámbitos y superficies. Su contenido en amonio cuaternario potencia su poder higienizante y fortalece el proceso de detergencia con el resto de componentes activos. Su utilización se hace indispensable en cuartos de baño, vestuarios y zonas comunes de: hoteles, colegios, residencias de ancianos, hospitales, instalaciones deportivas, restaurantes,.... De aplicación en todo tipo de superficies que permitan ser mojadas como; cerámica, gres, mármol, grifería, azulejos, esmaltados, plásticos, cromados,....

MODO DE EMPLEO

Su dosificación oscila de 5 a 20 ml por litro en la limpieza diaria. En situaciones difíciles dosificar de 50 a 100 ml por litro, también se puede aplicar puro. Para superficies verticales y objetos, aplicar el producto sobre esponja o paño absorbente, limpiar y posteriormente aclara con agua.

En la limpieza de pavimentos utilizar con fregona, escurrir al máximo y a ser posible utilizar tejido de algodón.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido azul transparente	0.99-1.01	6.00-7.00	Cajas de 2 bidones de 5 kg	3048	

KILCOR**Insecticida apto para industria alimentaria****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Gracias a su gran poder insecticida, mata toda clase de insectos voladores y rastreros: chinches, pulgones, moscas, mosquitos, garrapatas, cucarachas, hormigas, etc... Proporciona una eficacia excelente en pequeñas dosis lo que hace de KILLCOR un producto muy rentable.

MODO DE EMPLEO

Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta. No utilizar en presencia de personas o alimentos. Aplicar mediante pulverización hacia zócalos y suelos. No aplicar de forma aérea ni sobre superficies donde se manipulen o sirvan alimentos. Respetar el plazo de seguridad de 12 horas. Ventilar antes de entrar al recinto. No mezclar con otros productos químicos.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido rojo transparente	0.95-0.98	6.00-7.00	Cajas de 2 bidones de 5 litros	3049	

**SUPERFICIES****MULTIUSOS HIGIENIZANTE****Limpiador higienizante multiusos-cristal****PROPIEDADES Y APLICACIONES**

Limpiador higienizante multiusos listo para usar para la limpieza de cristales y otras superficies lavables. Mantiene las superficies tratadas en altas condiciones higiénicas. Limpia y desengrasa en profundidad todo tipo de superficies brillantes y acristaladas. No deja velos blancos y elimina huellas y cercos. Gran comodidad de uso por su envase individual con pistola pulverizadora. Evita desperdiciar producto de forma innecesaria. Secado ultrarápido proporcionando un agradable fragancia al ambiente. Especialmente indicado para cristales, espejos, cerámicas, plásticos, metales,... así como la limpieza de aparatos técnicos como televisores, teléfonos, pantallas de ordenador...

MODO DE EMPLEO

Pulverizar directamente o sobre un papel seco exento de pelusa, posteriormente frotar y limpiar la superficie. Repetir el proceso en casos de suciedad difícil para un acabado perfecto.



Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (en puro)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido azul transparente	0.99-1.01	9.50-10.00	Caja 6 bot. 1 kg con pulverizador Cajas de 2 bidones de 5 kg	3050	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

LIMPIA CRISTALES

Limpiacristales

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Limpia, desengrasa y abrillanta en profundidad todo tipo de superficies lavables, brillantes y acristaladas, proporcionando una mayor resistencia a la suciedad. No deja velos blancos y elimina huellas y cercos. Gran poder de secado. Gran comodidad de uso por su envase individual con pistola pulverizadora. Evita desperdiciar producto de forma innecesaria. Proporciona una agradable y duradera fragancia al ambiente. Especialmente indicado para cristales, espejos, cerámicas, plásticos, metales,... así como la limpieza de aparatos técnicos como televisores, teléfonos, pantallas de ordenador...



MODO DE EMPLEO

Pulverizar directamente o sobre un papel seco exento de pelusa, posteriormente frotar y limpiar la superficie. Repetir el proceso en casos de suciedad difícil para un acabado perfecto.

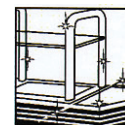
Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 5%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido azul transparente	0.95-0.97	8.00-9.00	Caja 6 bot. 1 kg con pulverizador Cajas de 2 bidones de 5 kg	3051	

LIMPIA INOX

Abrillantador protector de superficies metálicas

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Abrillantador que elimina con facilidad la suciedad grasa originada por huellas, sudor, cremas, cercos de agua..., protegiendo la superficie. Proporciona un film protector que ofrece un brillo uniforme, disimulando las rayas. Cuida la superficie tratada de corrosiones y evita el reensuciamiento ya que repele el agua. Su utilización permite que no se marquen las huellas de los dedos y facilita la limpieza posterior. Limpia Inox se aplica en superficies metálicas en general, en especial en el acero inoxidable de cocinas, lavanderías, ascensores,...etc. Su alta concentración permite que una pequeña cantidad sea suficiente para limpiar y abrillantar grandes superficies.



MODO DE EMPLEO

Pulverizar puro directamente sobre un paño suave y seco, aplicar de forma homogénea el producto por toda la superficie. En casos de mucha suciedad se recomienda una limpieza previa con MULTIUSOS.

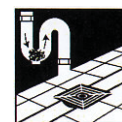
Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido aceitoso azul transparente	0.81-0.85	no aplicable	Caja 6 bot. 1 kg con pulverizador	3052	

LIMPIA TRAGALUZ

Desatascador de desagües enérgico

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Desatascador muy ácido para desagües. Acción 3 en 1: Desatasca, previene la formación de incrustaciones y elimina los malos olores. El producto elimina restos de jabón, comida, cabellos, grasas, aceites, celulosa, algodón, de los desagües y tuberías. Se puede utilizar sobre plomo y PVC, no así sobre aluminio o material cincado. El producto no contiene componentes que puedan ocasionar atascos.



MODO DE EMPLEO

El producto se aplica puro. Consejos y modo de proceder para la utilización de Limpia Tragaluz :

- 1º- No mezclar con agua ni con ningún otro producto.
- 2º- Procurar que el producto este el mínimo tiempo posible con elementos cromados.
- 3º- Dejar la mínima cantidad de agua en el desagüe.
- 4º- Añadir directamente el producto sobre el desagüe evitando cualquier salpicadura. Realizar la operación poco a poco, el producto desprende mucho calor en el contacto con el agua.
- 5º- Dejar actuar 5 minutos y añadir agua hasta que fluya con normalidad.

Aspecto	Densidad relativa (a 20°C)	pH (solución al 1%)	Presentación	Ref.	P.V.P.
Líquido marrón oscuro	1.78-1.82	1.00-1.50	Cajas de 6 botellas de 2 kg	3053	

DESAGÜES



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.

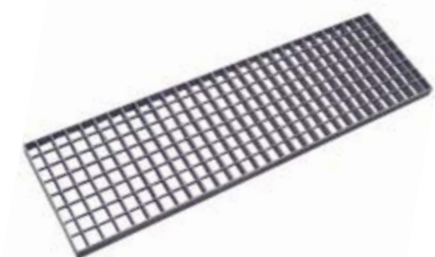
Ref.	P.V.P.
401	



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.

Dimensiones dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
150	402	
300	403	



REJILLA ENTRAMADA

Rejilla entramada para canalina desagüe.
Construcción en inoxidable 304.

Ancho (mm)	Ref.	P.V.P.
150	402-1	
300	403-1	



REJILLA U INVERTIDA

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

Ancho (mm)	Ref.	P.V.P.
150	402-2	
300	403-2	

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

TAPA HERMÉTICA



Tapa hermética en acero inoxidable 304 con funda de goma para su cierre hermético.
Diseñada para rellenar de hormigón.

Ancho (mm)	Ref.	P.V.P.
450x450	419	
700x700	420	
600x600	421	

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

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



Manutención es el conjunto de operaciones de almacenaje, manipulación y aprovisionamiento de piezas y mercancías en un recinto industrial.

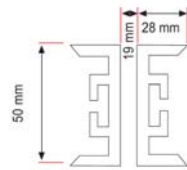
En Bernad® entendemos a la perfección las diferentes técnicas de manipulación de materias primas a su llegada al almacén general, así como de los desplazamientos de material durante el proceso de fabricación y de almacenamiento de los productos terminados hasta el momento de su expedición y por eso ponemos a su disposición una amplia gama de soluciones para su industria, tales como carros para cárnicas, expositores de acero inoxidable, taquillas y armarios para una correcta optimización del espacio útil, cubetas, palets, etc...



	<u>PÁGINA</u>
• TRANSPORTE AÉREO	45
• CARROS PARA CÁRNICAS	54
• BARRAS PARA COLGAR Y EXPOSITORES	56
• BASES RODANTES Y RUEDAS	58
• ESTANTERÍAS	59
• PALETS DE PLÁSTICO	61
• CONTENEDORES DE POLIETILENO	62
• CAJONES	63
• CUBETAS	63
• BANDEJAS	66
• CESTAS AUTOSERVICIO	67
• GANCHOS	67

TRANSPORTE AÉREO

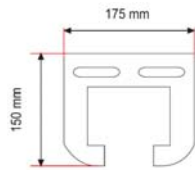
Diseñado y fabricado por BERNAD®



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	101	



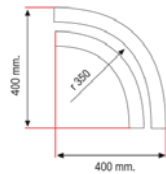
SILETTAS SIMPLE Y DOBLE

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

Artículo	Ref.	P.V.P.
Silleta simple completa	102	
Silleta doble completa	103	

Ref. 103

Ref. 102



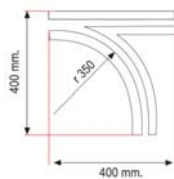
CURVA HORIZONTAL A 45° O 90°

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	104	
Curva horizontal a 90° completa	105	

Ref. 105

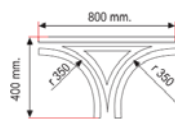
Ref. 104



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	106	
Desvío simple a 90° completo	107	



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	108	

MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE



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.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Bajada en aluminio	109	

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.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Brazo en aluminio "doble vía"	110	
Brazo en acero inoxidable	111	

BRAZO EXTENSIBLE



Ref.117

Ref.118

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

Artículo	Ref.	P.V.P.
Brazo extensible-fijo	117	
Brazo extensible-basculante	118	

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.	2112	
CMX 400/800	1350 W.	10 m/min.	2113	

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.

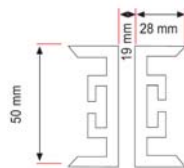
Carga	Velocidad	Ref.	P.V.P.
250 Kg	8 m/min.	112	
500 Kg	6 m/min.	113	
1000 Kg	3 m/min.	114	
Carro de traslación manual para 500 Kg		115	
Carro de traslación manual para 1000 Kg		116	

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	1365	
Báscula aérea con 2 células de acero inoxidable	1366	



CARRIL DE ALUMINIO

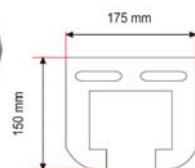
En aluminio extrusionado, aleación 6063-56Ho
 Se sirven en barras de 4 metros.

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



Ref. 123

Ref. 122



SILLETAS SIN TORNILLOS

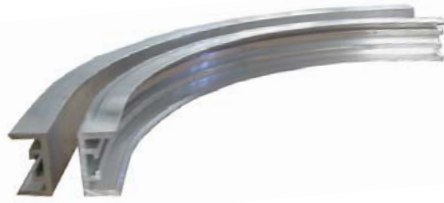
De inyección aleación aluminio L-2640.
 Tratamiento vibrado y pulido.
 Sin tornillería H=150 mm

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

MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE



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 desvio 45°	126	
Arcos para desvio 90°	127	



ARCOS PARA TRIPLES

Arcos y cuña para formar desvío triple.
Radio 350 mm

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



BRIDA DE ANCLAJE

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

Articulo	Ref.	P.V.P.
Brida	129	



TORNILLO INOX

Tornillo cabeza hexagonal M12x50.
Para fijar brida a estructura.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Tornillo	131	



TUERCA INOX

Tuerca inox. M-12.
Hexagonal

Articulo	Ref.	P.V.P.
Tuerca	132	



ARANDELA INOX

Arandela plana en inox. M-12.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Arandela	133	



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	134	



AGUJA DIRECCIONAL

Fabricadas en acero inoxidable.

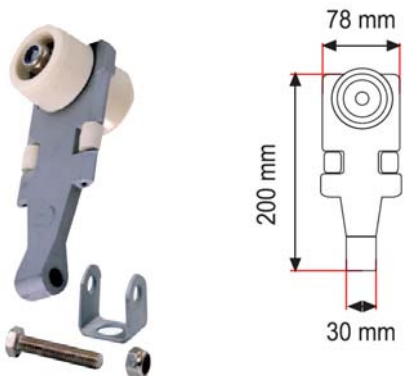
Articulo	Ref.	P.V.P.
Aguja a izquierda	135	
Aguja a derecha	136	
Aguja triple	137	



TOPE FINAL VÍA

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

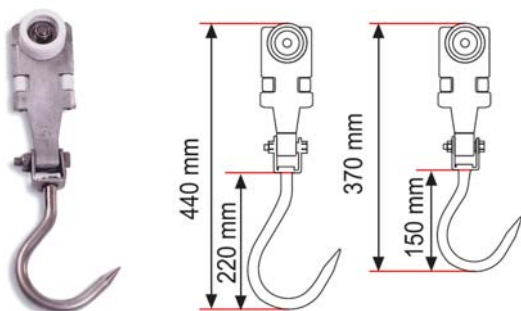
Articulo	Ref.	P.V.P.
Final de vía	138	



CARRO TRANSPORTE AÉREO

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

Articulo	Ref.	P.V.P.
Carro trans. aéreo sin horquilla	201	
Carro con horquilla taladro 16 mm	202	
Carro con horquilla taladro 19 mm	203	



CARRO TRANSPORTE AÉREO CON GANCHO

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

Articulo	Ref.	P.V.P.
Carro con gancho de 15 mm. Porcino	204	
Carro con gancho de 18 mm. Vacuno	205	

MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE



CARRO TRANSPORTE AÉREO 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.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Carro con camal para ovino.	206	
Carro con camal para porcino.	207	



CARRO TRANSPORTE AÉREO 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

Articulo	Ref.	P.V.P.
Carro con camal inox. de pletina recto	208	
Cadenas inox. de 45 cm con argollas	227	



CARRO TRANSPORTE AÉREO CON ES-LINGA

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

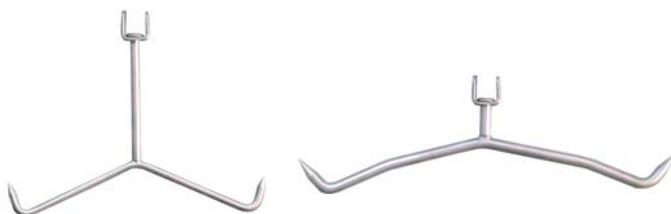
Articulo	Ref.	P.V.P.
Carro con eslinga inox. (45 cms)	209	



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	222	
Gancho inox. 18mm L=22cm	223	



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	224	
Varilla Ø 18mm PORCINO	225	



GAMALES 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	226	



CADENA INOX. CON ARGOLLAS

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

Articulo	Ref.	P.V.P.
Cadena con argollas	227	

Tuerca autoblocante inox. M-12

Ref.218

Rodamientos estancos 6302-ZZ

Cuerpo central en aluminio tratado

Ref.213

Ruedas de carga en nylon

Ref.214

Rodillos de dirección en nylon

Ref.215

Eje para rodillos

Ref.216

Horquilla de cuelgue en inoxidable

Taladro Ø16

Ref.219

Taladro Ø19

Ref.220

Tornillo inox M-12 x 60

Ref.217

Tuerca autoblocante inox. M-12

Ref.218

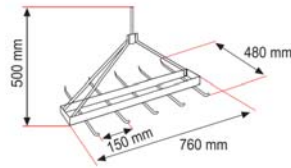


CARRO TRANSPORTE AÉREO 4 RUEDAS

El carro de transporte aéreo 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.

Articulo	Ref.	P.V.P.
Carro transporte aéreo 4 ruedas	233	

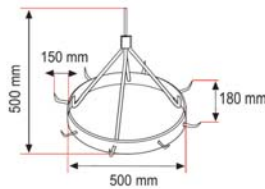


PENDOLÓN RECTANGULAR FIJO

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	210	
Pendolón con argolla (sin carro)	229	

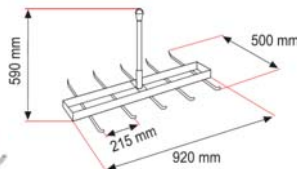


PENDOLÓN REDONDO FIJO

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	211	
Pendolón con argolla (sin carro)	230	

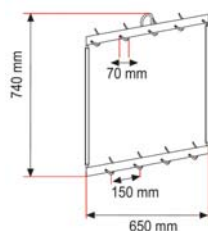


PENDOLÓN RECTANGULAR "ABATIBLE"

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	212	
Pendolón con argolla (sin carro)	231	



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	232	

COLGADOR DE PLÁSTICO

El colgador de plástico de Bernad[®] 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

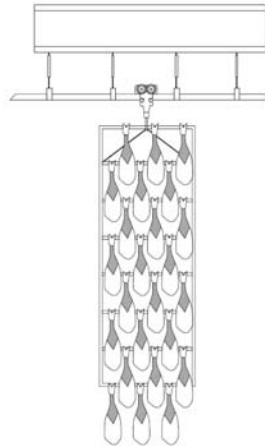
- Fabricado en polipropileno libre de tóxicos.
- Color: Blanco (bajo pedido en otros colores).
- Peso: 240 GR. por percha.
- Capacidad de carga: 150 KG
- Numero de muescas: 12
- Medidas: 1.120 mm de longitud.
- Embalaje: en paquetes de 50 ud.

REGISTRO GENERAL SANITARIO
39.04097/AB

Ref.	P.V.P.		
	de 50 a 499 uds.	de 500 a 4999 uds.	+ de 4999 uds.
880			



MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE



PERCHA PARA JAMONES

La percha está fabricada en acero inoxidable, con una capacidad de 30 ó 48 piezas (6 por nivel).
Dimensiones: 1100x1900 mm

Artículo	Ref.	P.V.P.
Percha para 30 jamones	234	
Percha para 48 jamones	235	

CARROS PARA CÁRNICAS

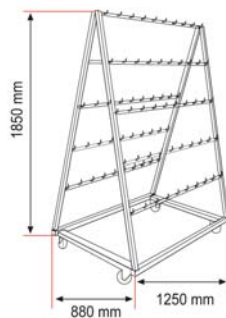


PALET PARA JAMONES

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.

Artículo	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...

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

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	707	
655	740	697	200 litros	708	

Opción

Tapa para carro de 100 litros **709**

Tapa para carro de 200 litros **710**

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	715	
1000	850	1850	3	12	72	716	
1000	850	1850	3	15	90	717	
1000	850	1850	4	18	108	718	
1250	850	1850	2	8	56	719	
1250	850	1850	2	10	70	720	
1250	850	1850	3	12	84	721	
1250	850	1850	3	15	105	722	
1250	850	1850	4	18	126	723	

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**

MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE



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 100 mm con soporte en acero inoxidable.

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

Opción

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

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



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	2242	

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.

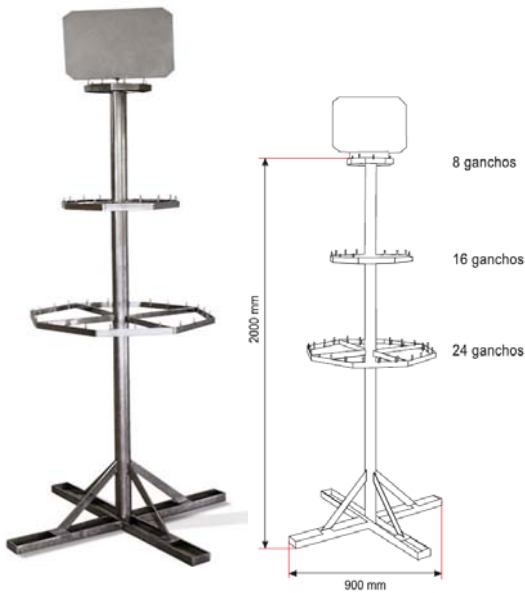
FABRICACIÓN A MEDIDA.



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

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	735	

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	735-1	

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	735-2	

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	711	
860	616	150	712	
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	809-1	
800	600	809-2	

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	736	
Ø100 mm	Giratoria	200 Kg	737	
Ø100 mm	Giratoria/freno	200 Kg	738	
Ø150 mm	Fija	300 Kg	739	
Ø150 mm	Giratoria	300 Kg	740	



Ref. 736



Ref. 737



Ref. 738



Ref. 739



Ref. 740

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	

MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE

ESTANTE MURAL DE TUBO

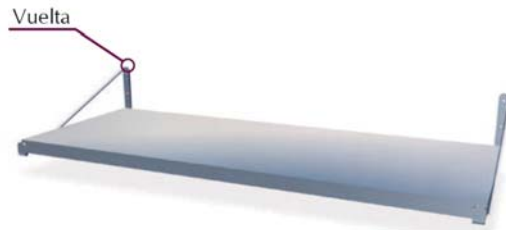
Fabricado en acero inoxidable 304, la principal característica de estos estantes es su construcción en una sola pieza. Estantes de gran robustez y durabilidad.



Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
750x300x200	590	
1000x300x200	591	

ESTANTE MURAL CON PALOMILLAS

Fabricado en acero inoxidable 304 con palomillas (se pueden colocar rectas o vueltas)



Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
800x300x200	592	
1000x300x200	593	
1200x300x200	594	
800x400x200	595	
1000x400x200	596	
1200x400x200	597	
800x500x200	598	
1000x500x200	599	

ESTANTERÍAS MODULARES DE POLIETILENO

Fácil limpieza gracias a las baldas amovibles.

Fácil montaje sin necesidad de utilizar herramientas, en tramos rectos o angulares.

Patas regulables y tornillería en acero inoxidable, parrillas posicionales cada 150 mm.

Gran robustez y solidez gracias al sistema de ensamblaje cónico.



Nº estantes	Dimensiones mm (LxA)	Ref.	P.V.P.	Ref.	P.V.P.
		H 1700 mm		H 2000 mm	
4	780x360	524-1		525-1	
4	900x360	524-2		525-2	
4	960x360	524-3		525-3	
4	1080x360	524-4		525-4	
4	1200x360	524-5		525-5	
4	1320x360	524-6		525-6	
4	1500x360	524-7		525-7	
4	780x460	524-8		525-8	
4	900x460	524-9		525-9	
4	960x460	524-10		525-10	
4	1080x460	524-11		525-11	
4	1200x460	524-12		525-12	
4	1320x460	524-13		525-13	
4	1500x460	524-14		525-14	

PALETS DE PLÁSTICO



Ref. 2211

Los palets de plástico poseen cualidades higiénico-sanitarias excelentes, son reutilizables, retornables y reciclables, además de ligeros, lo que reduce los costes de transporte y manipulación.



Ref. 2212



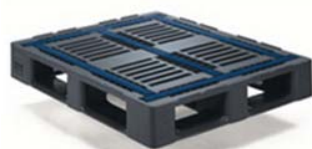
Ref. 2213



Ref. 2214-2215



Ref. 2216-2217



Ref. 2218



Ref. 2219



Ref. 2220



Ref. 2221-2222



Ref. 2223



Ref. 807-1 807-2



Ref. 807-3



Ref. 808

Modelo	Medidas (LxAxH) mm	Peso Kg	Colores	Material	Carga	Ref.	P.V.P.
EUROH1	1200x800x160	18	Gris	HDPE	1205	2211	
H2	800x600x160	9	Gris	HDPE	500	2212	
H3	1200x1000x160	22	Gris	HDPE	1000	2213	
C5C	1200x800x145	12	Blanco, pardo	HDPE	1000	2215	
CR1	1200x800x160	21.5	Gris, azul	HDPE	1500	2216	
CR3	1200x1000x160	25.5	Gris, azul	HDPE	1500	2217	
CR3-5	1200x1000x160	27	Gris, azul	HDPE	1500	2218	
S4BL	1200x1000x180	23.7	Blanco, pardo	HDPE	1500	2219	
S5BL	1200x800x180	19.6	Blanco, pardo	HDPE	1500	2219-1	
S5DB	1200x800x180	16.5	Blanco, pardo	HDPE	1500	2220	
HL1	1200x800x158	17.5	Negro	Polycom PP 2361 EC	1000	2221	
HL3	1200x1000x160	21.5	Negro	Polycom PP 2361 EC	1000	2221-1	
ECO HR1	1200x800x160	16	Negro	HDPE Reciclado	1000	2222	
ECO HR3	1200x1000x160	19.5	Negro	HDPE Reciclado	1000	2222-1	
ECO C5C	1200x800x145	12	Negro	HDPE Reciclado	1000	807-1	
9 PIES	1200x800x140	-	Gris	Polietileno alta dens.	4000	807-3	
EOS1 higiénico	1200x800x160	17.5	Multicolor	Mix plástico reciclado	1250	808-1	
EOS2 higiénico	1200x1000x160	20	Multicolor	Mix plástico reciclado	1250	808-2	

CONTENEDORES DE POLIETILENO

Contenedores industriales de polietileno de alta densidad, rígidos, higiénicos y fuertes, ofrecen un sistema robusto para manipular, almacenar y enviar productos. Diseñado con los bordes y esquinas redondeados para conseguir una fácil limpieza y asegurar una capacidad de carga máxima y protección de los bienes. Disponibles con patas o travesaños.



Ref. 805-1/2/3/4/5

Es idóneo para el transporte en camiones, trailers, containers marítimos y almacenaje. Disponibles cerrados o ranurados y con patas o travesaños.



Ref. 805-9/10/11/12/13/14



Ref. 805-6/7/8

Manejables con transpalet, carretilla elevadora y cualquier tipo de volteador. Disponibles con patas o travesaños.

Capacidad	Medidas ext(LxAxH) mm	Medidas int(LxAxH) mm	Colores	Peso	Ref.	P.V.P.
330	1200x800x580	1110x710x420	Gris	27	805-1	
470	1200x800x760	1110x710x600	Gris	31	805-2	
520	1200x1000x630	1120x920x475	Gris	38	805-3	
680	1200x1000x760	1120x920x605	Gris	38	805-4	
760	1200x1000x850	1120x920x695	Gris	41.5	805-5	
520	1200x1000x630	1120x920x475	Verde	33	805-6	
680	1200x1000x760	1120x920x605	Verde	37	805-7	
760	1200x1000x695	1120x920x695	Verde	40	805-8	
560	1200x1100x630	1110x1010x475	Verde	37	805-9	
710	1200x1100x760	1110x1010x605	Verde	41	805-10	
820	1200x1100x850	1110x1010x695	Verde	44	805-11	
610	1200x1200x630	1110x1110x475	Verde	39	805-12	
780	1200x1200x760	1110x1110x605	Verde	43	805-13	
900	1200x1200x850	1110x1110x695	Verde	47	805-14	

CAJONES



Ref. 801-1/2



Ref. 801-3



Ref. 801-4/5



Ref. 802-1/2/3

Capacidad Litros	Fondo	Pared	Medidas (LxAxH) mm	Material	Colores	Peso Kg	Ref.	P.V.P.
40	liso	ranurado	600x400x200	HDPE	Blanco/Gris	1.75	801-1	
60	liso	ranurado	600x400x300	HDPE	Blanco/Gris	2.50	801-2	
60	liso	ranurado	890x400x200	HDPE	Blanco	3.025	801-3	
40	ranurado	ranurado	600x400x200	HDPE	Blanco/Gris	1.75	801-4	
60	ranurado	ranurado	600x400x300	HDPE	Blanco/Gris	2.35	801-5	
23	liso	liso	600x400x150	HDPE	Blanco/Gris	1.68	802-1	
40	liso	liso	600x400x200	HDPE	Blanco/Gris	2.20	802-2	
60	liso	liso	600x400x300	HDPE	Blanco/Gris	2.80	802-3	

CUBETAS

CUBETA MANUTENCIÓN CON RUEDAS

Cubeta manutención con ruedas, ligera y resistente.
Color: Blanco, gris.
Material: HDPE.



Capacidad litros	Medidas (LxAxH) mm	Peso Kg	Ref.	P.V.P.
80	800x600x350	6.26	2224	
120	800x600x450	7.17	2224-1	
155	800x600x550	8.69	2224-2	

CUBETAS DE PLÁSTICO

Cubeta de plástico especialmente diseñadas para la manipulación de alimentos, planas para pequeñas cantidades y hondas para grandes volúmenes de alimento. Las cubetas de plástico son aptas para lavavajillas y pueden utilizarse desde -40°C en congelación hasta los 90°C de temperatura.



Capacidad litros	Medidas (LxAxH) mm	Ref.	P.V.P.
2	300x205x60	810-1	
3	345x235x75	810-2	
5	435x285x80	810-3	
8	485x335x80	810-4	
10	540x385x80	810-5	
20	440x350x160	810-6	
35	530x396x205	810-7	

CUBETA APILABLE Y ENCAJABLE

Cubeta apilable y encajable de gran robustez, con una óptima relación tamaño-peso y fácil de apilar y encajar incluso en condiciones difíciles.

Se apilan en forma de cruz presentando una base de apoyo de 38 cms por lado.

Cuando están apiladas queda un espacio descubierto de 9 cm por lado en todo lo ancho de la cubeta, lo que las hace idóneas para su utilización en cámaras frigoríficas.

Los nervios de la parte exterior de la base sirven de guía cuando se apilan las cubetas.

Impiden el desplazamiento.

Su sentido longitudinal facilitan su limpieza.

Color: Blanco, gris.

Material: HDPE



Capacidad litros	Medidas (LxAxH) mm	Ref.	P.V.P.
20	650x450x225	803-1	
40	650x450x320	803-2	
60	650x450x425	803-3	
100	770x595x425	803-4	



CUBETAS LISAS GASTRONORM

Cubetas conforme a la norma EN 631, fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Utilizadas para la preparación, cocción, congelación, descongelación y distribución de alimentos.

Modelo	Capacidad litros	Medidas (LxAxH) mm	Ref.	P.V.P.
2/1 - 20	5.7	650x530x20	1101	
2/1 - 40	10.5	650x530x40	1102	
2/1 - 65	18.5	650x530x65	1103	
2/1 - 100	28	650x530x100	1104	
2/1 - 150	42	650x530x150	1105	
2/1 - 200	56.5	650x530x200	1106	
1/1 - 20	2.75	530x325x20	1107	
1/1 - 40	5.5	530x325x40	1108	
1/1 - 65	9.5	530x325x65	1109	
1/1 - 100	14	530x325x100	1110	
1/1 - 150	21	530x325x150	1111	
1/1 - 200	28	530x325x200	1112	
2/3 - 20	1.85	354x325x20	1113	
2/3 - 40	3.2	354x325x40	1114	
2/3 - 65	5.5	354x325x65	1115	
2/3 - 100	8.7	354x325x100	1116	
2/3 - 150	13	354x325x150	1117	
2/3 - 200	18	354x325x200	1118	
1/2 - 20	1.38	325x265x20	1119	
1/2 - 40	2.2	325x265x40	1120	
1/2 - 65	3.7	325x265x65	1121	
1/2 - 100	6.5	325x265x100	1122	
1/2 - 150	9.5	325x265x150	1123	
1/2 - 200	12.5	325x265x200	1124	
1/3 - 20	0.9	325x176x20	1125	
1/3 - 40	1.5	325x176x40	1126	
1/3 - 65	2.5	325x176x65	1127	
1/3 - 100	3.7	325x176x100	1128	
1/3 - 150	5.7	325x176x150	1129	
1/3 - 200	7.7	325x173x200	1130	
1/4 - 20	0.69	265x162x20	1131	
1/4 - 40	1.37	265x162x40	1132	
1/4 - 65	1.6	265x165x65	1133	
1/4 - 100	2.8	265x165x100	1134	
1/4 - 150	4.2	265x165x150	1135	
1/4 - 200	5.8	265x165x200	1136	
1/6 - 20	0.46	176x162x20	1137	
1/6 - 40	0.9	176x162x40	1138	
1/6 - 65	1	176x162x65	1139	
1/6 - 100	1.8	176x162x100	1140	
1/6 - 150	2.4	176x162x150	1141	
1/6 - 200	2.6	176x162x200	1142	
1/9 - 65	0.5	176x108x65	1143	
1/9 - 100	0.9	176x108x100	1144	

BANDEJAS

BANDEJAS EXPOSITORAS

Bandejas expositoras para alimentación, de gran presencia y brillo resultan ideales para exposición.



Dimensiones(mm)		Ref.	P.V.P.
280x200x15		811-1	
350x250x20		811-2	
420x300x25		811-3	
200x150x12	plana	811-4	
280x190x12	plana	811-5	
350x240x12	plana	811-6	
420x300x12	plana	811-7	

BANDEJAS DE NÁCAR

Las bandejas de metacrilato en nácar blancas, ideal para la exposición de carne en vitrinas expositoras, son de larga duración y resistentes al frío, especial carnicerías, charcuterías, pescaderías, pastelerías, etc...



Dimensiones(mm)		Ref.	P.V.P.
190x290	plana	812-1	
170x270x40	honda	812-2	
230x330x40	honda	812-3	
140x340	plana	812-4	
240x340	plana	812-5	
240x500	plana	812-6	
300x420	plana	812-7	
360x460	plana	812-8	
250x360	plana	812-9	

BANDEJAS DE METACRILATO NEGRAS

Bandejas de metacrilato negras, especial para carnicerías y charcuterías.

Decorativas, higiénicas y de gran calidad.



Dimensiones(mm)		Ref.	P.V.P.
500x340		812-12	
420x300		812-13	
360x250		812-14	
400x280x30		812-15	

CESTAS AUTOSERVICIO



CESTAS AUTOSERVICIO 30 LITROS

Cesta de autoservicio sin ruedas especial para supermercados. Colores disponibles rojo o verde.

Capacidad (litros)	Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
30	497x323x492	810	



CESTAS AUTOSERVICIO 20 LITROS

Cesta de autoservicio, con doble asa, lo que la hace más estable y ligera para su transporte.

Capacidad (litros)	Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
20	436x314x492	810-8	



CESTAS DE AUTOSERVICIO SHOP ROLL

Fácil movilidad, ergonomía, resistente y encajables.
 Nueva asa antibacteriana.
 No tóxico, apto para contacto con alimentos.
 Controla el crecimiento de las bacterias que causan olor y hongos.
 Sistema de giro limpio, facilitando el desplazamiento de la rueda.
 Ruedas de 40 mm de goma que evitan el ruido.
 Apilamiento óptimo.

Colores disponibles: Rojo, verde y azul.

Capacidad (litros)	Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
34	465x353x404	811	
52	390x390x593	812	

GANCHOS



GANCHO EN "S" GIRATORIO

Peso (gr)	Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
380	Ø 11x50x240	850	

MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE



GANCHO JAMONERO PARA ATORNILLAR A PARED

Peso (gr)	Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
30	Ø 6x56	2237-1	



GANCHO DE 3 PUNTAS

Peso (gr)	Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
80	130x39x170	2236	



GANCHO GIRATORIO SALCHICHERO 4 PUNTAS

Peso (gr)	Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
170	215x40x145	2237	



GANCHO DE CORDERO EN VARILLA

Peso (gr)	Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
48	Ø 7x9x60	2238	



GANCHO EN "S"

Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
Ø 4x30x100	851-1	
Ø 5x30x140	851-2	
Ø 5x39x160	851-3	
Ø 6x39x180	851-4	
Ø 7x39x200	851-5	
Ø 10x39x200	851-6	



GANCHO GIRATORIO MODELO "J"

Peso (gr)	Dimensiones(mm)	Ref.	P.V.P.
380	Ø 11x10x260	2237-2	



La SEGURIDAD industrial tiene como objetivo la prevención y limitación de riesgos, así como de la protección contra accidentes capaces de producir algún daño.

Por eso en Bernad® ponemos a su disposición en esta categoría una gama de productos de seguridad y vestuario que te podrá ayudar a trabajar de una manera más segura y fiable, tales como botas de seguridad, guantes anti-corte de acero inoxidable, losetas antideslizantes, así como vestuario para la industria alimentaria.



	<u>PÁGINA</u>
• CALZADO	71
• DELANTALES	73
• GUANTES DE ACERO INOXIDABLE	74
• VESTUARIO	75
• LOSETAS	78
• COLGADORES	78

CALZADO

BOTA BLANCA "TLALOC" ALIMENTACIÓN



Fabricada en PVC/Nitrilo. Homologadas.
 Cobertura 100% impermeable.
 Tratamiento antigrasa, aceite, sangre y fluidos.
 Resistencia y durabilidad extraordinaria.
 Horma ancha, no aprisiona el pie.
 Diseño de suela antideslizante.

	Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
Señora	35-41	Blanco	908	
Caballero	39-47	Blanco	909	

BOTA VERDE ALTA IMPERMEABLE



Calzado de seguridad impermeable especial para zonas húmedas.
 Suela antideslizante.
 Suela resistente a la abrasión.
 Suela aislante de frío y de calor.
 Ligera y cómoda.
 Ancho especial.
 Resistente a los hidrocarburos.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
39-47	Verde	908-1	

MOCASÍN BLANCO ALIMENTACIÓN



Puntera de acero.
 Con plantilla antiestática y antibacteriana extraíble y lavable.
 Empeine: Microfibra lavable.
 Forro Airlight.
 Suela: Poliuretano monodensidad.
 Certificado según Norma EN 345.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
35-47	Blanco	910	

SEGURIDAD Y VESTUARIO

BOTA BLANCA ALIMENTACIÓN



Puntera de acero.
Con plantilla antiestática, antibacteriana extraíble y lavable.
Empeine: Microfibra lavable.
Forro Airlight y cierre con velcro.
Suela: Poliuretano monodensidad.

Certificado según Norma EN 345.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
35-47	Blanco	911	

BOTA BLANCA ESPECIAL CÁMARAS FRIGORÍFICAS



Piel 1ª flor natural extra gruesa.
Especial para operarios cadena frío.
Sistema rápido de apertura (velcro industrial).
Resistencia y durabilidad extraordinaria.
Horma ancha, no aprisiona el pie.
Forro termorregulador resistente al desgaste.
Plantilla antiestática.
Protección adicional sobre la piel de la puntera que nos garantiza una mayor duración de ésta.
Puntera: Plástica anti-impactos 200 J.
Suela: PU/caucho.
En ISO 20345.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
36-48	Blanco	926	

ZUEGO CON SUJECIÓN EN TALÓN



Tira con velcro en el talón.
Empeine perforado.
Plantilla de cuero.
Antibacterias.
Absorbe sudor.
Suela en poliuretano de alta adherencia.
CON PUNTERA

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
35-41	Blanco	929	

ZUEGO DE GOMA



Modelo fabricado en una sola pieza.
El material es antiestático.
Soporta lavado industrial a 140º.
Resistentes como para afrontar los trabajos más duros, estos zuecos de goma son muy anatómicos y flexibles, lo que garantiza su confort.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
34-45	Blanco	930	

DELANTALES



DELANTAL DE ACERO INOXIDABLE

Delantal de seguridad fabricado en malla de acero inoxidable.

Medidas mm	Color	Ref.	P.V.P.
700x500	-	904	
800x550	-	905	



DELANTAL DE SEGURIDAD ULTRA-LAMEX

Fabricado en chapas de Aluminio 35x19mm, articuladas por 6 anillos soldados de acero inoxidable AISI 316L.
Cinturón y tirantes anchos ajustables y amovibles, especialmente diseñados para evitar el cansancio.

Medidas mm	Peso Kg	Ref.	P.V.P.
600x760	1.65	906	



DELANTAL DE NEOPRENO

El delantal de neopreno es resistente a todo tipo de manchas. Especial para industrias cárnicas.

Material: Tela de poliéster engomado con Acrílico-Nitrilo.

Medidas: 1.10x0.75 mts.

Impermeable, resistente a las grasas, aceites y disolventes.

Aptos para mataderos, salas de despiece, fábricas de embutidos, pescaderías, etc...

Cruzado a la espalda.

Producto de alta calidad.

Medidas mm	Color	Ref.	P.V.P.
1100x750	Blanco	907	

DELANTAL INDUSTRIAL LIGERO

Delantal industrial hasta un 60 % más ligero.

Material libre de poros.

Resistente a la luz, no alterando el color.

Resistentes al frío y calor: -40°C a 110°C.



Medidas mm	Color	Ref.	P.V.P.
1150x750	Azul	907-1	
1150x750	Blanco	907-2	
1150x750	Verde	907-3	

SEGURIDAD Y VESTUARIO



DELANTAL TELA BLANCO

Delantal tela
Ajustable al cuello
Talla única

Medidas	Color	Ref.	P.V.P.
-	Blanco	917	
-	Granate	918	



DELANTAL TELA A RAYAS

Delantal Heracril a rayas, ajustable y de tela.
Unisex
Talla unica

Medidas	Color	Ref.	P.V.P.
-	Rojo y negro	919	
-	Verde y negro	920	

GUANTES DE ACERO INOXIDABLE



GUANTE DE MALLA

Los guantes de malla inoxidable garantizan una comodidad en el trabajo, la banda de látex se adapta con total perfección a la mano.
Guantes de alta calidad de fabricación cumpliendo con las normas europeas EN-1082-1 y EN-14328.

Color	Ref.	P.V.P.
Marrón, verde, blanco, rojo y azul.	901	



GUANTE CON MANGUITO INOXIDABLE

El guante con manguito en acero inoxidable garantizan una seguridad total de la mano y del antebrazo ante posibles cortes, cómodo y seguro se adaptan con total facilidad gracias a sus bandas ajustables de látex.
Guantes de alta calidad de fabricación cumpliendo con las normas europeas EN-1082-1 y EN-14328.

Medidas	Color	Ref.	P.V.P.
15	Marrón, verde, blanco, rojo y azul	902	
19	Marrón, verde, blanco, rojo y azul	903	

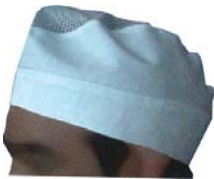
VESTUARIO



BUZO BLANCO

Buzo "Monza"
 100% algodón.
 Excelente calidad.

Medidas	Color	Ref.	P.V.P.
-	Blanco	912	



GORRO CABALLERO

Gorro caballero de tela.

Medidas	Color	Ref.	P.V.P.
-	Blanco	913	



COFIA SEÑORA

Cofia señora especial alimentación con rejilla tapamelenas.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
Única	Blanco	914	



BATA BLANCA

Poliéster - algodón.
 Manga larga con 3 bolsillos.

Artículo	Color	Ref.	P.V.P.
Bata caballero	Blanco	915	
Bata Señora	Blanco	916	



CHALECO ANTI-FRÍO

Chaleco anti-frío especial alimentación con tejido exterior en nylon e interior acolchado.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
S-M-L-XL-XXL	Blanco	921	

SEGURIDAD Y VESTUARIO



PARKA ANTI-FRÍO DE NYLON

Parka acolchada con cuello revestido con pelo sintético, tres bolsillos externos, cierre con cremallera recubierta con solapa con cierre velcro.

Tejido: Nylon acolchado de poliéster.

Forro: Nylon.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
S-M-L-XL-XXL	Azul	922	



CHAQUETA ISOTÉRMICA

Chaqueta para bajas temperaturas, ideal para el trabajo en cámaras frigoríficas. Cuello alto con cierre ajustable y forrado con suave polar.

- Bolsillo en el pecho y en la manga, dos bolsillos laterales con solapa y botón.
- Manguitos de punto.
- Cierre con cremallera de doble cursor.
- Banda reflectante en el tórax para mejorar la visibilidad en presencia de niebla.
- Elástico en la cintura.
- Composición exterior 100% poliamida.
- Relleno con dos capas de poliamida Thinsulate G100 separadas por una lámina de poliéster.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
S-M-L-XL-XXL	Azul	922-1	



BUZO ISOTÉRMICO

Buzo isotérmico especial para bajas temperaturas, como las que podemos encontrar en cámaras frigoríficas. Cuello alto con cierre ajustable y forrado con suave polar.

Bolsillo en el pecho y en la manga, dos bolsillos laterales con solapa y botón.

- Puños de punto.
- Cierre con cremallera de doble cursor recubierta por solapa con velcro.
- Cómodos bolsillos en las rodillas que sirven de refuerzo y para albergar rellenos (suministrados por separado).
- Pantalones abiertos lateralmente con cremallera revestida con solapa para poder ponerse la prenda fácilmente con el calzado.
- Bandas reflectantes en el tórax y en la parte inferior de los pantalones para aumentar la visibilidad en el caso de niebla.
- Elástico en la cintura.
- Composición exterior 100% poliamida.
- Acolchado con dos capas de poliamida Thinsulate G100 separadas por una lámina de poliéster.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
S-M-L-XL-XXL	Azul	923-1	



BUZO ANTI-FRÍO DE NYLON

Acolchado con capucha acolchada desmontable.

Cuello en malla, tres bolsillos con cremallera y goma en la manga.

Elástico regulable interno, larga cremallera en el camal y elástico en el borde del pantalón para ajustarlo al calzado.

Tejido: Nylon acolchado de poliéster.

Forro: Nylon pespunteado.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
S-M-L-XL-XXL	Azul	923-2	



PANTALÓN ANTI-FRÍO DE NYLON

Acolchado con tirantes ajustables, más alto de la cintura para proteger los riñones.

Dos bolsillos con cremallera, larga cremallera en el camal y elástico en el borde del pantalón para ajustarlo al calzado.

Tejido: Nylon acolchado de poliéster.

Forro: Nylon respunteado.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
S-M-L-XL-XXL	Azul	924	



PETO ISOTÉRMICO

Peto isotérmico especial para el trabajo en cámara frigoríficas, más alto de cintura con tirantes elásticos ajustables.

- Perna cerrada con cremallera.
- Largas cremalleras a ambos lados para ponérselo fácilmente con el calzado puesto.
- Cómodos bolsillos en las rodillas que sirven de refuerzo y para albergar rellenos (suministrados por separado).
- Banda reflectante en la parte inferior.
- Composición exterior 100% poliamida.
- Relleno de dos capas de poliamida Thinsulate G100 separadas por una lámina de poliéster.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
S-M-L-XL-XXL	Azul	924-1	



CAPUCHA ACOLCHADA

Capucha acolchada para bajas temperaturas, adaptable al chaquetón y a la gabardina. Talla única.

Color	Ref.	P.V.P.
Azul	925	



GORRO ANTI-FRÍO ACOLCHADO

Gorro anti-frío acolchado, con orejeras y elástico en la nuca.

Tejido: sintético revestido en PVC.

Tallas	Color	Ref.	P.V.P.
única	Azul y verde	928	

LOSETAS

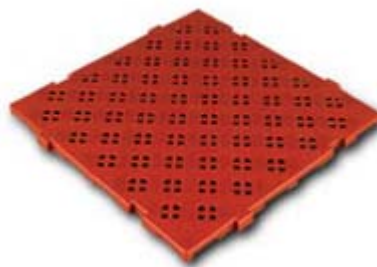
LOSETA ANTIDESLIZANTE

Máxima seguridad y alta resistencia. Las losetas antideslizantes ofrecen una superficie adherente y segura ante posibles resbalones y caídas, además de una gran resistencia y un alto poder aislante. Resistente de -40°C a 80°C. Material: LLDPE

Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	Ref.	P.V.P.
500x500x25	1.10	867-1	
1000x500x50	3.23	867-2	



Ref. 867-2



Ref. 867-1

COLGADORES

COLGADOR DE BOTAS Y DELANTALES

Colgador de botas y delantales en acero inoxidable, higiénico y resistente.



Dimensiones (mm)	Nº de servicios	Ref.	P.V.P.
815x650x1750	6	2261	
1255x650x1750	10	2261-1	
2355x650x1750	20	2261-2	

COLGADOR DE BOTAS

Colgador de botas inoxidable para vestuarios, higiénico y resistente.



Dimensiones (mm)	Nº de servicios	Ref.	P.V.P.
500x650x1857	8	2261-3	
1333x650x1857	20	2261-4	



En esta categoría podrás encontrar todos nuestros productos relativos a Cuchillos Profesionales, tales como cuchillos carniceros, chairas, serruchos, cuchillas de golpe, hachas, etc...

En Bernad® encontrará una amplia gama de cuchillos de muy alta calidad, garantizando un corte preciso y seguro. Todos estos cuchillos están fabricados con los mejores materiales, asegurando un producto resistente y de gran dureza, garantizando una larga vida útil.

Debemos tener en cuenta que un correcto mantenimiento de los cuchillos nos garantizará tener una herramienta de corte más productiva durante un periodo de tiempo más largo, para ello es importante afilar los cuchillos regularmente, un cuchillo bien afilado es siempre más seguro, ya que la fuerza que se debe realizar al cortar es menor. También es importante lavarlo inmediatamente después de su uso.

A la hora de elegir el cuchillo es importante saber que uso le vamos a dar, el pescado, la carne, el pan o las verduras son diferentes en muchos aspectos, como la consistencia y el tamaño, por lo tanto deberemos de elegir la opción más recomendable para cada caso, hay cuchillos adecuados para cada alimento, aquí encontrará catalogados todos los productos para ayudarle a elegir la mejor opción



	<u>PÁGINA</u>
• CUCHILLOS CARNICEROS	81
• CUCHILLOS COCINEROS	82
• CUCHILLOS DESHUESE	82
• CUCHILLOS PESCADO	83
• CUCHILLOS JAMONEROS	84
• CUCHILLOS TITÁNIO	84
• MACHETAS	85
• HACHAS	85
• SERRUCHOS	86
• TIJERAS	86
• CHAIRAS	86
• AFILADORAS	87
• ACCESORIOS	88

CUCHILLOS CARNICEROS

CUCHILLOS CARNICEROS "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable NITRUM

Mango: Polioximetileno (POM)

Hoja (mm)	Tipo	Ref.	P.V.P.
150	-	2143	
175	-	2145	
200	-	2146	
250	-	2147	
300	-	2148	
275	Golpe	2151	
300	Golpe	2152	
275	Ranurado	2153	

CUCHILLOS CARNICEROS "MG"



Hoja: Acero inoxidable de 3 mm espesor

Mango: Inyectado en polipropileno, no resbaladiza.

Hoja (mm)	Tipo	Ref.	P.V.P.
150	-	2174	
175	-	2175	
205	-	2176	
255	-	2177	
360	-	2178	

CUCHILLOS

CUCHILLOS COCINEROS

CUCHILLO COCINA SERIE CLÁSICA "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable forjado (Molibdeno-Vanadio).

Mango: Polioximetileno (POM)

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
160	2169	
210	2169-1	

CUCHILLO COCINA SERIE MAITRE "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable NITRUM.

Mango: Nylon con fibra de vidrio.

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
150	2170	
180	2170-1	
220	2170-2	

CUCHILLO COCINA SERIE SAETA "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable forjado (Molibdeno-Vanadio).155

Mango: Polioximetileno (POM)

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
155	2171	

CUCHILLO COCINA SERIE RIVIERA "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable forjado (Molibdeno-Vanadio).

Mango: Polioximetileno (POM)

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
150	2172	
200	2172-1	

CUCHILLOS DESHUESE

CUCHILLO DESHUESADOR SERIE RIVIERA "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable forjado (Molibdeno-Vanadio)

Mango: Polioximetileno (POM)

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
130	2165	

CUCHILLO DESHUESADOR S. UNIVERSAL "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable NITRUM

Mango: Polioximetileno (POM)

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
130	2166	

CUCHILLO DESHUESADOR S. MAITRE "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable NITRUM 160mm.

Mango: Nylon con fibra de vidrio.

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
160	2167	

CUCHILLO DESHUESADOR CURVO "MG"



Hoja: Acero inoxidable 3 mm espesor. Curvo

Mango: Inyectado en polipropileno, no resbaladiza.

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
150	2168	

CUCHILLO DESHUESADOR "MG"



Hoja: Acero inoxidable 3 mm espesor. Curvo

Mango: Inyectado en polipropileno, no resbaladiza.

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
150	2168-1	

CUCHILLOS PESCADO



2179

CUCHILLO PESCADERO SERIE UNIVERSAL "ARCOS"

Hoja: Acero inoxidable NITRUM

Mango: Polioximetileno (POM).

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
300	2179	
290	2180	
320	2180-1	



2181

CUCHILLOS

CUCHILLOS JAMONEROS

CUCHILLO JAMONERO SERIE REGIA "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable NITRUM.

Mango: Polioximetileno (POM)

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
250	2154	
300	2154-1	

CUCHILLO JAMONERO SERIE RIVIERA "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable forjado (Molibdeno-Vanadio).

Mango: Polioximetileno (POM).

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
250	2155	
300	2156	

CUCHILLO JAMONERO SERIE CLÁSICA "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable forjado (Molibdeno-Vanadio).

Mango: Polioximetileno (POM).

Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
250	2173	
300	2173-1	

CUCHILLOS TITÁNIO



CUCHILLO SERIE TITÁNIO "ARCOS"

Hoja: Titanio

Mango: Polipropileno.



Hoja (mm)	Ref.	P.V.P.
130	2157	
160	2158	
180	2159	

MACHETAS

MACHETA SERIE UNIVERSAL "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable NITRUM 4 mm.

Mango: Polioximetileno (POM)

Hoja (mm)	Peso (gr)	Ref.	P.V.P.
220	800	2160	
250	1000	2160-1	

MACHETA FILETEAR SERIE UNIVERSAL "ARCOS"



Hoja: Acero inoxidable NITRUM 2 mm.

Mango: Polioximetileno (POM)

Hoja (mm)	Peso (gr)	Ref.	P.V.P.
260	540	2161	
280	640	2161-1	

HACHUELA SERIE UNIVERSAL "ARCOS"



Hoja: Acero Inoxidable NITRUM 4 mm.

Mango: polioximetileno (POM).

Hoja (mm)	Peso (gr)	Ref.	P.V.P.
160	460	2162	
180	520	2162-1	

HACHAS

HACHA INOX. MANGO POLIETILENO



Hacha de acero inoxidable y mango de polietileno.

Longitud: 450 mm.

Peso (gr)	Ref.	P.V.P.
750	816-5	
1000	816-6	

HACHA DE CÁMARA ACERO INOXIDABLE



Longitud: 450mm.

Peso (gr)	Ref.	P.V.P.
1000	816-7	

CUCHILLOS

SERRUCHOS

SERRUCHO PARA CARNICEROS

Fabricado en acero inoxidable y mango inyectado en color negro.



Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
400	816-1	
450	816-2	
Repuesto hoja 40	816-3	
Repuesto hoja 45	816-4	

TIJERAS

TIJERAS DE COCINA

Están fabricadas totalmente en acero inoxidable.



Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
220	828-1	

TIJERAS ESPECIAL PARA POLLO

Están fabricadas totalmente en acero inoxidable.



Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
250	828-2	

CHAIRAS

CHAIRA REDONDA

Chaira redonda de acero al carbono
Material hoja: Acero al carbono
Material mango: Polipropileno.



Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
300	815-1	

CHAIRA OVALADA

Material hoja: Acero al carbono
Material mango: Polipropileno.



Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
300	815-2	

CHAIRA OVALADA SERIE DIAMANTE



Chaira profesional de Acero al carbono.
 Hoja: Acero al Carbono.
 Mango: Polipropileno.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
280	815-3	

CHAIRA CERÁMICA



Chaira profesional de cerámica combinada con corindón.
 Hoja: Cerámica combinada con corindón.
 Mango: Polipropileno.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
270	2163	

AFILADORAS

MÁQUINA AFILADORA MA-1



Para un gran volumen de cuchillos, con ángulo de afilado regulable. Sencillo manejo, eficaz y fiable, no produce rebaba.
 Arrancador del motor con protección térmica y emergencia.
 Circuito cerrado de refrigerante sobre las muelas.
 Boca de aspiración incorporada para el polvo.
 Afilado mediante muelas espirales de Ø180 mm.
 Muelas recubiertas de CBN.
 Ángulo de afilado ajustable entre 10 y 55 grados.
 Potencia motor afilado 750W.
 Potencia electrobomba 50W.
 Peso: 75 Kg.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
700x700x400	2265	

MÁQUINA AFILADORA MA-2



Para todo tipo y tamaño de cuchillos, sencillo manejo y gran fiabilidad.
 Perfecto ángulo de afilado, no produce rebaba.
 Diámetro de las muelas de afilado 80 mm.
 Puede montar muelas de CBN o muelas cerámicas.
 Boca de aspiración para el polvo.
 Potencia del motor de afilado 170 W.
 Peso: 11 kg.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
250x220x200	2262	

ESTACIÓN DE AFILADO EA-5



Permite afilar y rebajar los cuchillos en una misma máquina.
 Depósito de refrigerante y patas, conexión 230 V.
 La máquina no necesita regulación.
 Cambio de muelas extremadamente sencillo.
 Máquina refrigerada, evitando el calentamiento del cuchillo.
 No produce polvo durante su funcionamiento.
 No produce lodos como en el caso de las muelas convencionales.
 Incorpora: Dos bandas de lija. 1 juego de muelas espirales.
 1 litro de taladrina. 1 pulidor. Regulador de velocidad.

Ref.	P.V.P.
2264	

CUCHILLOS

MÁQUINA PARA AFILAR



Afiladora de banda de lija refrigerada especial para carnicería, charcutería, etc...
Con esta afiladora trabajará con comodidad y sus hojas no se calentarán al recibir un chorro de aire frío producido por el disco de láminas durante el proceso de afilado.
Alcanzará un corte perfecto en forma de bala sin riesgo ninguno.
No necesita mantenimiento especial y lleva 25 años siendo líder del mercado internacional por su sencillez y eficacia.

Revoluciones (rpm)	Potencia (W)	Peso (Kg)	Ref.	P.V.P.
2800	320	9	822-1	
2850	650	13	822-2	

AFILADORA DE BANDA REFRIGERADA MA-7



Afiladora para todo tipo de cuchillos por medio de banda refrigerada.
Pulidor para el acabado de los filos.
No produce polvo durante su uso. Depósito de agua extraíble.
Fácil cambio de la banda de lija.
Dimensiones de la banda de lija 50 x 950 mm.
Dimensiones del pulidor 200 x 25 mm.
Potencia total instalada 380W.
Dimensiones: 520x500x250 mm
Peso: 17 Kg

Ref.	P.V.P.
2263	

ACCESORIOS

SOPORTE MAGNÉTICO



Para organizar sus cuchillos de una manera cómoda y segura, evitando el desorden en los cajones y teniendo las herramientas fuera del alcance de los niños.

Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
450	2164	



CARTUCHERA PORTA-CUCHILLOS CON CINTURÓN

Para dar una mayor comodidad en el trabajo teniendo a mano los cuchillos en todo momento.

Ref.	P.V.P.
819	



ESCAMADOR DE PESCADO

Una manera cómoda y eficaz de limpiar piezas grandes y pequeñas de pescado, labor que debe hacerse antes de cocinar.

Ref.	P.V.P.
2181	



En Bernad® encontrará una completa gama de mobiliario fabricado en acero inoxidable, mobiliario de gran robustez y calidad de acabado, pensados para dar una larga vida útil y garantizando una higiene y seguridad alimenticia absoluta. Ayudando a optimizar el rendimiento en las industrias alimentarias.

En esta categoría encontrará una gran variedad de productos y accesorios, tales como mesas centrales, mesas para despiece, mesas de preparación, mesas para embutir, fregaderos, tajos de corte, etc...



	<u>PÁGINA</u>
• ARMARIOS	91
• MUEBLES	92
• FREGADEROS Y GRIFERÍA	93
• MESAS	98
• TAJOS DE CORTE	102
• TAQUILLAS	103
• ACCESORIOS	103

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	570-2	



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	570-3	



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	2210	



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	570	
370x480x2010	1	-	570-1	

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	-	680-1	
1500x600x850	3	-	680-2	
2000x600x850	4	-	680-3	
1000x700x850	2	-	680-4	
1500x700x850	3	-	680-5	
2000x700x850	4	-	680-6	
	Opción puertas correderas		680-7	

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	680-8	

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	687	

FREGADEROS Y GRIFERÍA

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	681-1	
1500x700x850	1400x568x500	681-2	
1000x800x850	900x668x600	681-3	
1500x800x850	1400x668x600	681-4	

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.

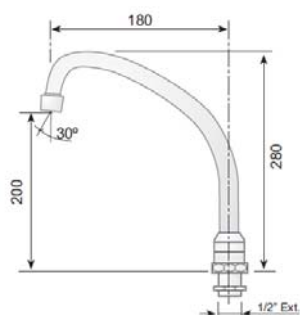
Dimensiones mm.	Nº cubetas	Ref.	P.V.P.
1000x600x850	1	683-1	
1500x600x850	1	683-2	
1800x600x850	1	683-3	
1800x600x850	2	684-1	
2000x600x850	2	684-2	
2500x600x850	2	684-3	

FUENTE MURAL DE AGUA



Fuente mural para fijar a pared de gran resistencia y fabricación completamente en acero inoxidable.

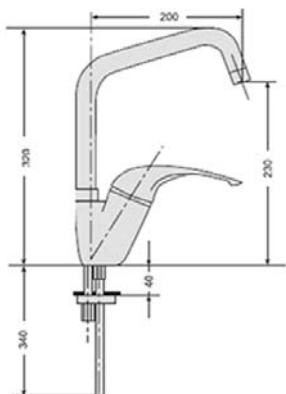
Dimensiones mm.	Cubeta	Ref.	P.V.P.
310x275x200	Ø180x50	325	



TUBO CUELLO DE CISNE ORIENTABLE

Modelo	Ref.	P.V.P.
CC/170 T	1201	

MOBILIARIO INOXIDABLE



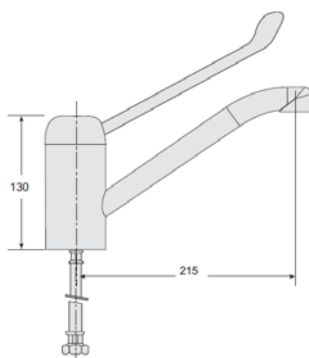
GRIFO MEZGLADOR MONOMANDO

Con 2 conexiones con caño orientable.

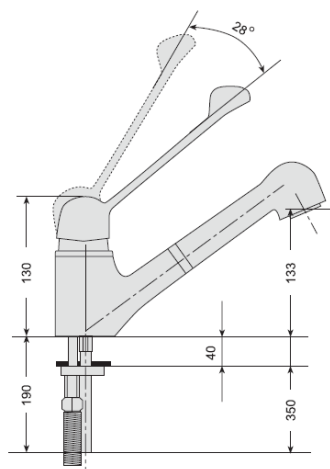
Modelo	Ref.	P.V.P.
FR-202	1202	

GRIFO MEZGLADOR MONOMANDO

Con 2 conexiones.



Modelo	Ref.	P.V.P.
FR-305	1203	



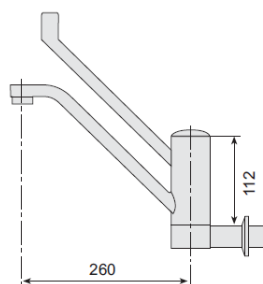
GRIFO CON DUCHA EXTRAIBLE

Con 2 conexiones y ducha extraible.

Modelo	Ref.	P.V.P.
FR-232	1204	

GRIFO MONOMANDO PARED

Monomando mezclador con 2 conexiones.



Modelo	Ref.	P.V.P.
FR-350/P	1205	

EQUIPO DUCHA SIN POMOS



Modelo	Ref.	P.V.P.
ZN-3	1206	

EQUIPO DUCHA 2 POMOS



Modelo	Ref.	P.V.P.
ZN-1P	1207	

EQUIPO DUCHA 2 POMOS Y CAÑO



Modelo	Ref.	P.V.P.
ZN1/05P	1208	

EQUIPO DUCHA DE CODO

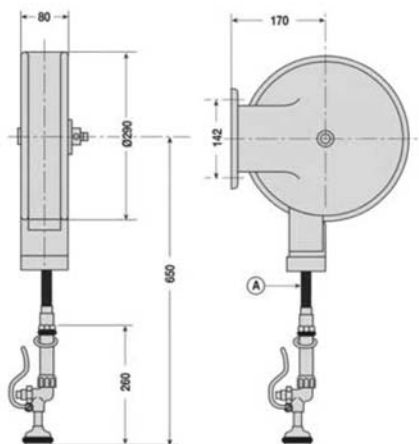


Modelo	Ref.	P.V.P.
ZN2/05G	1209	

DUCHA COLGANTE

Puede ser lacado o en acero inoxidable.
Largo manguera: 5 mt

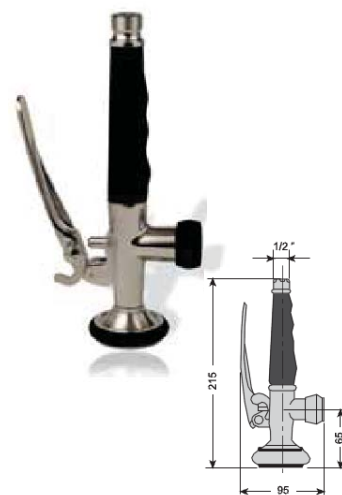
Modelo	Ref.	P.V.P.
TS-4	1210	



GRIFO DUCHA

Piña ducha. Grifo un agua.

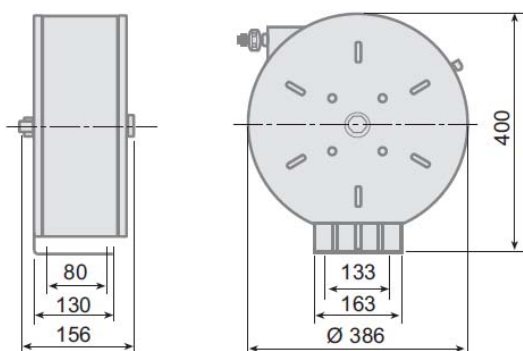
Modelo	Ref.	P.V.P.
ZN	1211	



MOBILIARIO INOXIDABLE

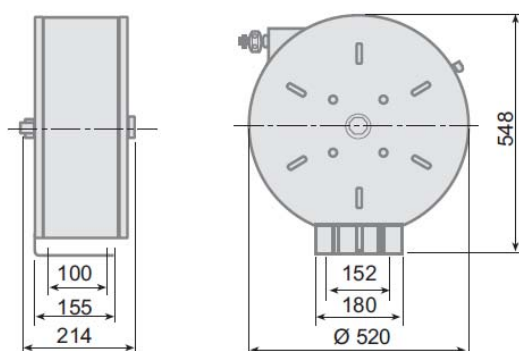
DUCHA COLGANTE COMPLETO RS-10

Modelo	Ref.	P.V.P.
RS-10 i	1213	



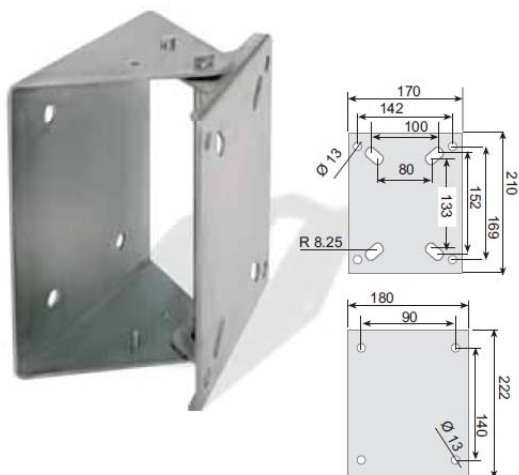
DUCHA COLGANTE COMPLETO RS-20

Modelo	Ref.	P.V.P.
RS-20 i	1214	



SOPORTE PARED

Modelo	Ref.	P.V.P.
RSPB i	1215	



PIÑA DUCHA

Modelo	Ref.	P.V.P.
PR-S	1216	



PEDAL MEZCLADOR AGUA FRIA Y CALIENTE

Dimensiones mm.	Modelo	Ref.	P.V.P.
217x93x60	PD-176	1217	



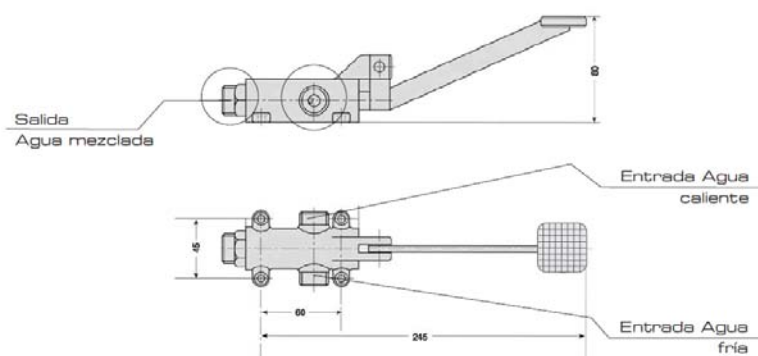
PEDAL 1 AGUA

Dimensiones mm.	Modelo	Ref.	P.V.P.
212x55x90	PD-180	1218	



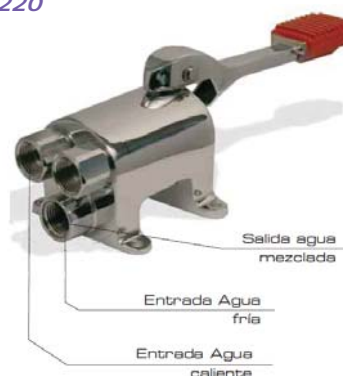
PEDAL AUTOMEZCLADOR AGUA FRIA Y CALIENTE

Dimensiones mm.	Modelo	Ref.	P.V.P.
245x45x80	PD-171	1219	



PEDAL AUTOMEZCLADOR AGUA FRIA Y CALIENTE

Dimensiones mm.	Modelo	Ref.	P.V.P.
212x73x90	PD-195	1220	



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	600-1	
700x500x850	cortadoras	600-2	
700x500x700	picadoras/envasadoras	600-3	

MESA CENTRAL DE TRABAJO

Las mesas centrales de trabajo de Bernad 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	601		610	
1500x600x850	602		611	
2000x600x850	603		612	
1000x700x850	604		613	
1500x700x850	605		614	
2000x700x850	606		615	
1000x800x850	607		616	
1500x800x850	608		617	
2000x800x850	609		618	

MESA MURAL DE TRABAJO

Las mesas murales de trabajo de Bernad 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	601-1	
1500x500x850	602-1	
2000x500x850	603-1	
1000x600x850	604-1	
1500x600x850	605-1	
2000x600x850	606-1	
1000x700x850	607-1	
1500x700x850	608-1	
2000x700x850	609-1	

MESA CENTRAL DE PREPARACIÓN

Nuestras mesas 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	



MOBILIARIO INOXIDABLE

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	

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	685-1	
1500x500x450	685-2	
1000x600x450	686-1	
1500x600x450	686-2	

OPCIONES PARA MESAS



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

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	2201	

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	2202	

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	688	
500x500x900	689	
600x400x900	690	
700x500x900	691	
1000x500x900	692	
acoplar cuchillero	693	

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	694	
450x450x900	695	
500x500x900	696	
600x400x900	697	
700x500x900	698	
acoplar cuchillero	693	

TACO DE MADERA

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

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

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	571	
600x450x2100	4 pequeñas	572	
900x450x2100	6 pequeñas	573	
1200x450x2100	8 pequeñas	574	
1500x450x2100	10 pequeñas	575	

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	576	
600x450x2100	2 grandes	577	
900x450x2100	3 grandes	578	
1200x450x2100	4 grandes	579	
1500x450x2100	5 grandes	580	

TAQUILLAS MODULARES EN AGERO

Taquillas modulares fabricadas en acero con acabado en pintura Epoxi micro-texturada. Fácil montaje sin tornillos. Trasera y bandejas fabricadas en acero galvanizado. Dispone de etiquetero y rosetas de ventilación. Como estándar lleva cerradura de llave, cuerpo en gris claro y puerta azul. Gran resistencia. Este material es óptimo para lugares secos

PUERTAS GRANDES



Dimensiones mm.	Nº puertas	Ref.	P.V.P.
280x510x1800	1	2274	
530x510x1800	2	2274-1	
780x510x1800	3	2274-2	
1030x510x1800	4	2274-3	
330x510x1800	1	2274-4	
630x510x1800	2	2274-5	
930x510x1800	3	2274-6	
1230x510x1800	4	2274-7	
380x510x1800	1	2274-8	
730x510x1800	2	2274-9	
1080x510x1800	3	2274-10	
430x510x1800	1	2274-11	
830x510x1800	2	2274-12	
1230x510x1800	3	2274-13	
480x510x1800	1	2274-14	
930x510x1800	2	2274-15	

PUERTAS PEQUEÑAS



Dimensiones mm.	Nº puertas	Ref.	P.V.P.
280x510x1800	2	2275	
530x510x1800	4	2275-1	
780x510x1800	6	2275-2	
1030x510x1800	8	2275-3	
330x510x1800	2	2275-4	
630x510x1800	4	2275-5	
930x510x1800	6	2275-6	
1230x510x1800	8	2275-7	
380x510x1800	2	2275-8	
730x510x1800	4	2275-9	
1080x510x1800	6	2275-10	
430x510x1800	2	2275-11	
830x510x1800	4	2275-12	
1230x510x1800	6	2275-13	

ACCESORIOS

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	

BANCO VESTUARIO CON SUELO FENÓLICO

Banco vestuario con suelo fenólico en lamas de color azul. Cantos redondeados y tornillos ocultos en inoxidable.

Dimensiones mm.	Peso Kg.	Ref.	P.V.P.
1000x400x500	15.5	699-4	
1500x400x500	22	699-5	

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	
Embellecedor puntal			569	

ESCALERA

Escalera de acero inoxidable con 3 peldaños antideslizantes.

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

PERCHA

Percha construida en acero inoxidable, diseñada para vestuarios.

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
Longitud 1600 (12 ganchos)	747	

Se fabrican a medida.





Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

El envasado es un método de conservación que sirve para proteger los alimentos por un periodo de tiempo más largo. Los alimentos se conservarán mucho mejor, manteniendo intactos sus atributos de calidad y evitando la oxidación y putrefacción de los alimentos a conservar a la vez que prolongamos la vida útil de éstos. En esta categoría encontrará soluciones de calidad para la conservación de los alimentos, tales como envasadoras al vacío, termoselladoras, bolsas para el envasado con vacío.

En Bernad[®] encontrará una completa gama de soluciones para todas las necesidades de pesaje y etiquetado, productos orientados tanto al pequeño o mediano comercio como a las grandes superficies e industrias en general.

En esta categoría podrás encontrar todos nuestros productos relativos a pesaje y etiquetado, tales como balanzas, etiquetadoras, básculas industriales, ganchos de pesaje, visores, etc...

SERVICIO TÉCNICO PROPIO



	<u>PÁGINA</u>
• ENVASADORAS AL VACÍO	107
• TERMOSELLADORAS	109
• BOLSAS PARA VACÍO	111
• BALANZAS COMERCIALES	112
• BALANZAS INDUSTRIALES	119
• BALANZAS PC	121
• BÁSCULAS INDUSTRIALES	123
• ETIQUETADORAS	125
• GANCHOS DE PESAJE	126
• PESA-PALETS	128
• PLATAFORMAS	129
• VISORES	130

ENVASADORAS AL VACÍO

ENVASADORA AL VACÍO SERIE V40S

V40S



Envasadora al vacío Serie V40S construida en acero inoxidable AISI 304.

Características

Placa y vacuómetro digital.
 Vacío por porcentaje, tiempo o ambas a la vez.
 Contador digital de horas de trabajo.
 Memorización automática de nuevos valores seleccionados.
 Atmósfera progresiva de llenado de aire.
 Regulación automática de enfriamiento de soldadura.
 Sistema protector de resistencias para casos de poco vacío o mucho gas. Soldadura sellado doble especial para grasas, sangre, agua, etc.
 Fácil desmontaje barras soldadura para limpieza interior.
 Opción gas para todos los modelos.
 Prestaciones Opción Gas: Gas por porcentaje, tiempo o ambos. Pinza sujeta-bolsas para que no se desplace la bolsa por la corriente de gas.
 Opción sistema anti-arruga para los casos de mucho gas. Opción sistema de ayuda de presión de soldadura para los casos de mucho gas y poco vacío.
 Sistema para que la presión de gas dentro de la bolsa sea mayor que en la campana, con lo que ahorramos un 30% de gas.



V50S

Modelo	Dim. cámara (mm)	Dim. exteriores (mm)	Bomba (m ³ /h)	Potencia (Kw)	Ref.	P.V.P.
V40S	406x456x190	486x556x510	21	0.8	2056	
V50S	506x556x190	586x676x510	21	0.8	2086	

ENVASADORA AL VACÍO T14 SOBREMESA



Especial para espacios reducidos, construida en acero inoxidable según las normas del sector alimentario, fácil mantenimiento.

Fabricación según las normas más estrictas de calidad y control.

Conforme las normas CE.

Construida en acero inoxidable, siguiendo las normas del sector alimentario.

Fácil mantenimiento y limpieza.

Boquillas de gas para trabajar con atmósfera modificada opcional. La mezcla de gases como el nitrógeno (N₂), dióxido de carbono (CO₂) y oxígeno (O₂) protegen el envasado de los productos frágiles, evita su deformación, mantiene el color de la carne...

Soldadura simple.

Programador analógico.

Función manual por pulsador, del límite de vacío.

Modelo	Dim. cámara (mm)	Dim. exteriores (mm)	Bomba (m ³ /h)	Potencia (Kw)	Ciclos/min	Ref.	P.V.P.
T14	305x320x110	365x460x325	6	0.37	2/3	2091	

ENVASADO, PESAJE Y ETIQUETADO



ENVASADORA AL VACÍO T18 SOBREMESA

Adecuada para el envasado de líquidos. Construida en acero inoxidable, siguiendo las normas alimentarias, conforme a las normas CE.

Fácil mantenimiento y limpieza.

30 programas para seleccionar.

Control de vacío por sensor. Control inteligente de vacío.

Función del vacío complementario. Programa de vacío progresivo.

Control de entrada de gas por sensor.

Entrada de aire progresivo "SOFT-AIR"

Programa de verificación de vacío. Parada manual del vacío.

Programa de test. Contador de ciclos. Control de cambio de aceite.

Programa de precalentamiento de bomba.

Soldadura simple o soldadura doble no regulables individualmente.

Modelo	Dim. cámara (mm)	Dim. exteriores (mm)	Bomba (m ³ /h)	Potencia (Kw)	Ciclos/min	Ref.	P.V.P.
T18	416x426x70	515x440x735	21	0.75	2/3	2095	



ENVASADORA AL VACÍO SERIE T SOBREMESA

Construida en acero inoxidable según las normas del sector alimentario, máquina de reducidas dimensiones y fácil mantenimiento.

30 programas por seleccionar. Control de vacío por sensor.

Control inteligente del vacío. Función del vacío complementario.

Programa de vacío progresivo. Control de entrada de gas por sensor.

Entrada de aire progresivo "SOFT-AIR". Programa de verificación del vacío.

Parada manual del vacío. Programa de test. Contador de ciclos.

Control de cambio de aceite. Programa de precalentamiento de la bomba.

Soldadura simple.

Soldadura doble o corte sobrante regulables individualmente.

Modelo	Dim. cámara (mm)	Dim. exteriores (mm)	Bomba (m ³ /h)	Potencia (Kw)	Ciclos/min	Ref.	P.V.P.
T7	416x426x180	490x630x635	21	0.75	2/3	2096	
T10	580x435x200	620x600x480	21	0.75	2/3	2096-1	



ENVASADORA AL VACÍO T23 SOBREMESA

Especial para productos de longitudes considerables, construida en acero inoxidable según las normas del sector alimentario, fácil mantenimiento.

30 programas por seleccionar. Control de vacío por sensor.

Control inteligente del vacío. Función del vacío complementario.

Programa de vacío progresivo. Control de entrada de gas por sensor.

Entrada de aire progresivo "SOFT-AIR".

Programa de verificación del vacío. Parada manual del vacío.

Programa de test. Contador de ciclos. Control de cambio de aceite.

Programa de precalentamiento de la bomba. Soldadura simple.

Soldadura doble o corte sobrante regulables individualmente.

Modelo	Dim. cámara (mm)	Dim. exteriores (mm)	Bomba (m ³ /h)	Potencia (Kw)	Ciclos/min	Ref.	P.V.P.
T23	950x320x90	1060x505x350	21	0.75	1/2	2097	



ENVASADORA AL VACÍO TCS CON RUEDAS

Envasadora de campana con cámara simple. Construida en acero inoxidable, siguiendo las normas alimentarias, conforme a las normas CE. Fácil mantenimiento y limpieza. 30 programas para seleccionar. Control de vacío por sensor. Control inteligente de vacío. Función del vacío complementario. Programa de vacío progresivo. Control de entrada de gas por sensor. Entrada de aire progresivo "SOFT-AIR". Programa de verificación de vacío. Parada manual del vacío. Programa de test. Contador de ciclos. Control de cambio de aceite. Programa de precalentamiento de bomba. Soldadura simple. Soldadura doble o corte sobrante regulable individualmente.

Modelo	Dim. cámara (mm)	Dim. exteriores (mm)	Bomba (m ³ /h)	Potencia (Kw)	Ciclos/min	Ref.	P.V.P.
TCS15	530x435x200	620x620x970	40	1.5	2/3	2094	
TCS13	800x535x200	900x740x1020	100	2.2	2/3	2094-1	
TCS25	1120x715x220	1280x915x1085	100	2.2	2/3	2094-2	

ENVASADORA AL VACÍO TDC DOBLE CÁMARA



Envasadora al vacío TDC doble cámara, doble producción. Construida en acero inoxidable, siguiendo las normas alimentarias, conforme a las normas CE. Fácil mantenimiento y limpieza. 30 programas para seleccionar. Control de vacío por sensor. Control inteligente de vacío. Función del vacío complementario. Programa de vacío progresivo. Control de entrada de gas por sensor. Entrada de aire progresivo "SOFT-AIR". Programa de verificación de vacío. Parada manual del vacío. Programa de test. Contador de ciclos. Control de cambio de aceite. Programa de precalentamiento de bomba. Soldadura simple o soldadura doble más corte sobrante regulables individualmente.

Modelo	Dim. cámara (mm)	Dim. exteriores (mm)	Bomba (m ³ /h)	Potencia (Kw)	Ciclos/min	Ref.	P.V.P.
TDC22	649x624x200	1340x890x950	100	2.2	2/3	2093	
TDC16	730x825x225	1740x1130x1180	250	5.5	2/3	2093-1	
TDC19	955x895x250	2070x1180x1110	250	5.5	2/3	2093-2	

TERMOSELLADORAS

Novedad



TERMOSELLADORA MANUAL

Termoselladora manual para el envasado de alimentos en barquetas y sellado mediante la soldadura de film a la barqueta por calor. Modelo compacto de reducido tamaño para su fácil ubicación y uso. Control y regulación electrónica (0-200°C). Construida en acero inoxidable y aluminio anodizado. Sellado y corte simultáneo del film. El molde para las 2 barquetas pequeñas facilita el corte del film para su separación mediante ranura guía en el centro

Modelo	Dim. máx. barqueta (mm)	Bobina film	Potencia (W)	Peso (Kg)	Ref.	P.V.P.
T-150	192x137x100	150x200 Ø	680	7	2239	
T-200	260x195x100	200x200 Ø	680	10	2239-1	
T-300	320x265x100	270x200 Ø	1200	14	2239-2	

ENVASADO, PESAJE Y ETIQUETADO



TERMOSELLADORA CON VACÍO M1

Termoselladora con vacío M1 Vacuum-gas con corte automático.
 Estructura en acero inoxidable AISI 304.
 Bomba de vacío Busch de 21 m³/h.
 Inyección de gas por porcentaje y tiempo de sobre gas.
 Vacío por porcentaje y tiempo o ambos.
 Control de temperatura. Bajada campana manual.
 Capacidad para 1 barquetas 1/2 Gastronorm.
 Capacidad para 2 barquetas 1/4 Gastronorm.
 Capacidad para 4 barquetas 1/8 Gastronorm.
 Corta el sobrante exterior de la barqueta.
 Monofásica 220v. Potencia 3000 W. Necesita compresor de aire comprimido.
 Medidas(mm): 520 (ancho) x 640+bobina (fondo) x 1450 (alto-tapa abierta)
 Opcional: Compresor silencioso. Enrollador retales. Bomba oxígeno.
 Incluido plato liso+ anillos 1/2 - 1/4 - 1/8 Gn

Ref.	P.V.P.
2098	



TERMOSELLADORA CON VACÍO M2

Termoselladora con vacío M2 Vacuum-gas con corte automático.
 Estructura en acero inoxidable AISI 304.
 Placa y vacuómetro digital. Bomba de vacío Busch de 25 m³/h.
 Inyección de gas por porcentaje y tiempo de sobre gas.
 Vacío por porcentaje y tiempo o ambos. Control de temperatura por sonda.
 Bajada campana manual.
 Capacidad para 1 barquetas 1 Gastronorm.
 Capacidad para 2 barquetas 1/2 Gastronorm.
 Capacidad para 4 barquetas 1/4 Gastronorm.
 Capacidad para 6 barquetas 1/6 Gastronorm.
 Capacidad para 8 barquetas 1/8 Gastronorm.
 Ancho film 430 mm. Corte de la barqueta de forma independiente.
 Trifásica 380v. 3P+N+T. Potencia 5000 W.
 Rendimiento aproximado: 80 ciclos/h (conectada a red de aire comprimido)
 Medidas (mm): 660 (ancho) x 850+bobina (fondo) x 1090 (alto-tapa cerrada)
 Opcional: Compresor silencioso. Enrollador retales. Bomba oxígeno.
 No incluye molde ni anillos.

Ref.	P.V.P.
2098-1	



TERMOSELLADORA CON VACÍO MX

Termoselladora con vacío MX Vacuum-gas con corte automático.
 Estructura en acero inoxidable AISI 304.
 Placa y vacuómetro digital. Bomba de vacío Busch de 25 m³/h.
 Inyección de gas por porcentaje y tiempo de sobre gas.
 Vacío por porcentaje y tiempo o ambos. Control de temperatura por sonda.
 Bajada campana automática.
 Capacidad para 1 barquetas 1 Gastronorm.
 Capacidad para 2 barquetas 1/2 Gastronorm.
 Capacidad para 4 barquetas 1/4 Gastronorm.
 Capacidad para 6 barquetas 1/6 Gastronorm.
 Capacidad para 8 barquetas 1/8 Gastronorm.
 Ancho film 430 mm.
 Corte de la barqueta de forma independiente.
 Trifásica 380v. 3P+N+T. Potencia 5000 W.
 Rendimiento aproximado: 80 ciclos/h (conectada a red de aire comprimido)
 Medidas (mm): 660 (ancho) x 850+bobina (fondo) x 1090 (alto-tapa cerrada)
 Opcional: Compresor silencioso. Enrollador retales. Bomba oxígeno.
 No incluye molde ni anillos.

Ref.	P.V.P.
1452	

BOLSAS PARA VACÍO



BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO

Las bolsas para envasar al vacío se han convertido en una de las principales alternativas por los fabricantes para comercializar sus productos de alimentación, permitiendo conservar los alimentos por un mayor periodo de tiempo sin la necesidad de tener que consumir los alimentos al día siguiente.

Características principales

Óptima soldabilidad.
 Barrera al oxígeno.
 Vapor de agua.
 Buena transparencia.
 Resistencia mecánica.
 Fabricadas de film coextrusionado poliamida/polietileno.

Espesor (micras)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.	Espesor (micras)	Dimensiones (mm)	Ref.	P.V.P.
90	250x400	898-12		90	120x400	898-1	
90	300x350	898-13		90	140x250	898-2	
90	300x450	898-14		90	140x450	898-3	
90	350x400	898-15		90	140x800	898-4	
90	350x500	898-16		90	170x250	898-5	
90	400x600	898-17		90	180x300	898-6	
145	200x300	898-18		90	200x200	898-7	
145	300x400	898-19		90	200x250	898-8	
145	350x500	898-20		90	200x500	898-9	
145	350x550	898-21		90	225x300	898-10	
145	400x650	898-22		90	250x350	898-11	

BOLSAS RETRÁCTILES

Las bolsas retráctiles son bolsas multi-capa termoencogibles, especialmente indicado para envasar productos de formas irregulares, dando un efecto de "segunda-piel" a los productos envasados.

Características principales:

Alto nivel de encogimiento y uniformidad.
 Excelente estabilidad dimensional.
 Variedad de especificaciones y de niveles de barrera al oxígeno.
 Brillo y transparencia.
 Excepcionales propiedades de sellado.
 Alta resistencia mecánica.
 Niveles muy bajos de rotura o pérdida del vacío.
 Variedad de espesores (micras).
 Las bolsas se pueden realizar con soldadura lateral, de fondo recta o curva.
 Estructuras pasteurizables.



Ref.	P.V.P.
899	

BALANZAS COMERCIALES

BALANZA MODELO MARTE

Balanza modelo MARTE de bajo consumo e interconectada.

PESO-PRECIO-IMPORTE, con impresora térmica de tiquet o etiquetas.

Permite trabajar en modo etiquetadora con etiquetas autoadhesivas o balanza con papel continuo, configurable por el usuario.

Equipo ideal para trabajar en mercados ambulantes o emplazamiento fijo, incorporando una batería interna de gran capacidad con la posibilidad de conexión a ordenador.

Características:

-Alcance-precisión: 6 Kg-2 Kg, 15 Kg-5 g, 30 Kg-10 g.

-Botonera de 40 teclas, 15 PLUS directos y 15 teclas de función. 4 vendedores activos.

-Microprocesador 8032, hasta 800 PLUS con precio y texto de artículo de 100 caracteres, almacenamiento de ventas diarias, acumuladas, formatos de etiquetas, etc.

-Impresora térmica de papel continuo o etiquetas autoadhesivas.

-Posibilidad de interconexión de hasta 8 balanzas vía RS-485



Modelo	Ref.	P.V.P.
V4 IC	1321	
V4 ILC	1322	
Opcional columna elevada	1323	

BALANZA SPC "PRECIO-PESO-IMPORTE" EN ABS

- Formato plana
- Estructura carcasa ABS y plato de acero inoxidable con cubierta anti-polvo.
- Display

3 displays LCD retroiluminados en lado vendedor y otros 3 en lado comprador. 5 dígitos de 20 mm de altura.

- Plus 10 PLUS, 10 teclas directas de artículo.

- Alimentación Red o batería interna recargable, hasta 90 horas de autonomía (dependiendo de las condiciones de uso).

- Medida plato (mm): 300 x 230



Modelo	Ref.	P.V.P.
Balanza SPC	2004	

BALANZA SERIE W5 PLANA O TORRE



Balanza Serie W5 plana o torre, diseño, tecnología y facilidad de manejo.
 Formato: plana o torre.

Visualización:

La Serie W-5 plana o torre dispone de 2 tipos de display: display de segmentos o display gráfico.
 Ambos permiten mostrar peso, precio, importe y tara, vendedores activos y el nombre del producto.
 Además, el display gráfico puede mostrar logotipos, publicidad, códigos de rentabilidad (en el lado vendedor) y permite escoger entre 4 "diseños de pantalla".

Impresión:

Impresora de 2" (54 mm) de alta resolución y velocidad, hasta 100 mm/segundo (80 mm/s en W-010).

Tickets:

Hasta 40 líneas - 2 formatos fijos + 1 programable.
 4 logotipos por ticket. Nombre del vendedor. 9 modos de pago.
 Total en Euros, antigua moneda nacional y otras 2 monedas distintas.
 Descuento por línea y total. Clientes a cuenta.
 Batería e impresora para etiquetas opcional.

Modelo	Teclas	Vendedores	Ref.	P.V.P.
W5-1 plana o torre	45x2 + 4x2	5	2008	
W5-2 plana o torre	40x2 + 9x2	10	2008-1	

BALANZA SERIE L-850/860/870 COLGANTE

Gama alta de balanzas comerciales Serie L8 colgante.

Alcance - Precisión

6 kg - 2 g / 15 kg - 5 g / 30 kg - 10 g.
 Opción multi-rango: 6 kg - 2 g # 15 kg - 5 g / 15 kg - 5 g # 30 kg - 10 g.
 Opción 6.000 divisiones: 12 kg - 2 g / 30 kg - 5 g.

Display

Display LCD retroiluminado, disponible en 2 versiones:
 - Display LCD de segmentos
 - Display LCD gráfico de matriz de puntos

Impresora

Dos tipos de impresora de elevada resolución (8 dots/mm) y velocidad (115 mm/s):
 - Impresora térmica para tickets.
 - Impresora térmica para etiquetas, papel adhesivo continuo o tickets.

Principales prestaciones

- PLUs: 8.000. Agrupados en Departamentos y Secciones. Con ingredientes.
 - Vendedores: 10 ó 20 (seleccionable).
 - Departamentos: 7. Secciones: 99.

Tickets y Etiquetas

Diseño y contenido configurable por el usuario:

- Tickets:
 Función "unir tickets", sin límite de líneas.
 Impresión de recetas.
 Impresión de logotipos y códigos de barras.

Etiquetas:

Hasta 60 formatos de etiqueta.
 Desde 30x30 hasta 60x140 mm.
 Impresión de logotipos y códigos de barras.

Varios

- Carga/descarga y "back-up" de datos desde PC.
 - Memoria de programa ("flash") actualizable desde PC.
 Alimentación eléctrica Red (110/230 V).



Modelo	Impresoras	Ref.	P.V.P.
L-850 Colgante (segmentos)	1 (tickets)	2008-3	
L-860 Colgante	1 (tickets o etiquetas)	2008-4	
L-870 Colgante	2 (tickets y etiquetas)	2008-5	

ENVASADO, PESAJE Y ETIQUETADO

BALANZA SERIE L-864/865 PLANA O PLANA CON TORRE



Balanzas Serie L-864/865. Tecnología de vanguardia

Formatos

Plano o plano con torre.

Alcance - Precisión

6 kg - 2 g / 15 kg - 5 g / 30 kg - 10 g.

Display

Display LCD retroiluminado, disponible en 2 versiones:

- Display LCD de segmentos

Peso, Precio, Importe, Tara, Descripción PLU.

Indicación de vendedor activo y mensajes publicitarios.

Impresora

Elevada resolución (8 dots/mm) y velocidad (115 mm/s):

Impresora térmica para etiquetas, papel adhesivo continuo o tickets.

Principales prestaciones

- PLUs: 8.000. Agrupados en Departamentos y Secciones. Con ingredientes.

- Vendedores: 10 ó 20 (seleccionable).

- Secciones: 99.

Tickets y Etiquetas

Diseño y contenido configurable por el usuario:

- Tickets:

Cálculo e impresión de "puntos de fidelidad".

Modo "cliente" (acumula operaciones de varios vendedores a un cliente).

Modo "cliente a cuenta" (control de pagos pendientes).

Impresión de logotipos y códigos de barras.

Etiquetas:

Desde 30x30 hasta 60x140 mm.

Impresión de logotipos y códigos de barras.

Ingredientes.

Varios

- Carga/descarga y "back-up" de datos desde PC.

Alimentación eléctrica Red (110/230 V).



Modelo	Ref.	P.V.P.
L-864 Plana (segmentos)	2009	
L-865 Plana con Torre	2009-1	

BALANZA TPV SERIE L-850 POS. BALANZA DE GAMA ALTA

Alcance

Conexión a plataforma de pesaje Dibal de hasta 30 kg.

Display

Display LCD retroiluminado.

Peso, Precio, Importe, Tara, Descripción PLU.

Indicación de vendedor activo y mensajes publicitarios.

Alta resolución.

Máxima información: logotipos asociados al PLU, vendedor activo, código de rentabilidad (en lado vendedor).

Impresora

Impresora térmica para tickets de elevada resolución (8 dots/mm) y velocidad 115 (mm/s).

Principales prestaciones

- PLUs: 8.000. Agrupados en Departamentos y Secciones. Con ingredientes.

- Teclas de PLU directo: 60x7.

- Completa información asociada al PLU, incluyendo precio de oferta, por tramos de peso, por kg/100 g, descripción (2 líneas), textos libres, código de rentabilidad,...

- Vendedores: 10 ó 20 (seleccionable).

Impresión de logotipos y códigos de barras.

Varios

- Carga/descarga y "back-up" de datos desde PC.

Alimentación eléctrica Red (110/230 V).



Modelo	Display	Ref.	P.V.P.
TPV L-850 POS	LCD de segmentos	2010	
TPV L-850 POS	LCD con gráfico de matriz de puntos	2010-1	

BALANZA SERIE G 'PESO-PRECIO-IMPORTE'

- Formato plano o torre.



Prestaciones

PLUs: 100.
 Teclas de PLU directo: 9 x 2.
 Funciones tara y fijación de tara.

Comunicaciones

Conexión a ordenador, TPV o caja registradora, mediante puerto RS-232 incorporado. Protocolos de comunicación disponibles para las principales marcas y modelos del mercado.

Alimentación

Multialimentación: Red o red + batería recargable, según modelo.
 En caso de fallo en el suministro eléctrico, la balanza pasa automáticamente a operar con la batería interna.
 La batería interna se recarga en la propia balanza.
 Tiempo de auto-apagado de la balanza programable.
 Autonomía: hasta 120 horas, con batería a plena carga y retroiluminación desconectada.

Modelo	Batería	Ref.	P.V.P.
G-1 Monoprotocolo	NO	2266	
G-1B Monoprotocolo	SI	2266-1	
G-2 Multiprotocolo	NO	2267	
G-2B Multiprotocolo	SI	2267-1	

BALANZA COMERCIAL SERIE K AUTOSERVICIO

Alcance - Precisión 15 kg - 5 g.
 Opción multi-rango: 6 kg - 2 g # 15 kg - 5 g / 15 kg - 5 g # 30 kg - 10 g.
 Opción 6.000 divisiones: 12 kg - 2 g / 30 kg - 5 g.

Display:

Display LCD alfanumérico retroiluminado.

Impresora:

Impresora térmica para etiquetas o papel adhesivo continuo, situada en cajón de fácil apertura. Cambio rápido de rollo de papel mediante sistema de cassette.

Teclado:

Disponibles con 100 o 150 teclas de directas de artículo (PLU);
 Se pueden asignar varias teclas a un mismo PLU, para conseguir teclas de mayor tamaño.

Principales prestaciones 1.900 artículos (PLUs).

Pueden ser telecargados por el cliente con versiones especiales de software que permiten 400 ó 3.700 PLUs, dependiendo de la cantidad de información de cada PLU.

10 secciones - 9 taras prefijadas - 5 tipos de I.V.A. - cambio de divisas.

Informes de ventas (por artículo, vendedor, sección,...).

Comunicaciones Carga/descarga y "back-up" de datos desde PC.

Conexión a ordenador RS-232/422.

Ethernet opcional.

Funciones de etiquetado

Formatos de etiqueta: 5, programables.

40 campos por cada formato.

Fechas: 3 (actual, caducidad y fecha extra).

3 textos libres para cada artículo + 1 ó 2 textos de 250 caracteres.

Etiquetado de carne según normativa europea.

Alimentación eléctrica

Red (110/230 V).



Modelo	Displays	Ref.	P.V.P.
K-380 Autoservicio	1 (comprador)	2024	
K-382 Autoservicio	2 (comprador y vendedor)	2025	

ENVASADO, PESAJE Y ETIQUETADO



Doble cuerpo



Colgante



Plana



Torre

BALANZAS SERIE K-330/350

Balanza Serie K-330/350 con impresora de tickets.

Modelos

K-330: Comunicación a ordenador RS-232.

K-350: Interconexión de hasta 5 balanzas y comunicación a ordenador RS-232/422. Ethernet opcional.

Formatos:

2 cuerpos, Colgante, Plana y Torre

Alcance - Precisión

15 kg - 5 g.

Opción multi-rango: 6 kg - 2 g # 15 kg - 5 g / 15 kg - 5 g # 30 kg - 10 g.

Opción 6.000 divisiones: 12 kg - 2 g / 30 kg - 5 g.

Display

LCD alfanumérico de segmentos con retroiluminación.

Impresora:

Impresora térmica para tickets.

Principales prestaciones

PLUs: 5.000

Teclas de PLU directo: 32 x 2.

Vendedores: 10.

Teclas de vendedor: 5 x 2.

Secciones: 10.

Comunicaciones:

Carga/descarga y "back-up" de datos desde PC.

Interconexión: Hasta 5 balanzas. Disponible en modelos K-350.

Conexión a ordenador: En modelos K-330 (RS-232) y K-350 (RS-232/422. Ethernet opcional).

Software opcional

Software Windows Dibal RMS para comunicación local o vía modem.

Alimentación eléctrica

Red (110/230 V).

Opciones:

- Batería interna "anti Black-Out" para balanzas en formato plano o torre.

- Batería interna de alta capacidad para balanzas en formato "dos cuerpos" (con posibilidad de instalar una segunda batería, para incrementar el tiempo de funcionamiento).

- Conexión a batería externa.

Varios:

9 taras prefijadas

5 tipos de I.V.A.

Cambio de divisas.

Cálculo de cambio.

5 formas de pago.

Pedidos e inventarios.

Informes de ventas (por artículo, vendedor, sección,...).

Trazabilidad cárnica según normativa europea.

Modelo	Ref.	P.V.P.
K-330 Doble cuerpo	2029	
K-350 Doble cuerpo	2030	
K-330 Colgante ABS	2031	
K-350 Colgante ABS	2032	
K-330 Plana XL	2033	
K-350 Plana XL	2034	
K-330 Torre XL	2035	
K-350 Torre XL	2036	

BALANZA SERIE EUROSCALE 20 RL 98T DOBLE CUERPO



Balanza plana sobre mostrador doble cuerpo, con display gráfico de alta resolución, incorporando una etiquetadora térmica con posibilidad de impresión de logotipos y completa configuración de formato de etiquetas. Célula de carga DIGITAL, lo que permite la sustitución de todos los componentes del equipo sin necesidad de la rotura de precintos, INTERCONEXIÓN vía Ethernet, conexión a Host por red localo XDSL, opcionalmente interconexión por red eléctrica (CRE), software configurable en prestaciones, idioma, etc. Almacenamiento de líneas de ticket junto con informes de ventas diarias y acumuladas con posibilidad de envío a HOST. Equipo adaptado a las normativas actuales de TRAZABILIDAD de productos (Carnes, verduras, pescado, etc.) Balanza interconectada (hasta 60 balanzas), con etiquetadora. 5 líneas de cabecera, 5 líneas de leyenda final. Display gráfico de menús con varias líneas de información que facilitan la lectura, incorpora distintos tamaños de caracteres, permite personalizar la balanza a medida del cliente, se pueden visualizar logos, bitmap, etc. Comunicaciones; Ethernet, RS-232 Distintos niveles de menús. 14 vendedores. Teclado de 98 teclas, 49 PLU's directos y 49 teclas de función. Hasta 16.600 artículos, 32.500 líneas descriptivo. 500 clientes, 255 fichas de vacuno, 200 pedidos, 80 formatos de etiqueta. Familia, código de barras, código interno, plu, tara, IVA, pecio escalonado, etc. Tecla de stand-by. Teclas directas de impresión y borrado de totales Alimentación; entre 100 V y 240 V. Conexión scanner, conexión cajón monedero. Capacidades; 6 kg / 2g, 15 kg / 5 g, 30 kg / 10g, 6 - 15 kg / 2 - 5 g, 15 - 30 kg / 5 - 10 g Opciones; CRE (interconexión por red eléctrica), plato hondo con alfombrilla.

Modelo	Ref.	P.V.P.
Balanza Euroscale 20 RL 98T Doble Cuerpo	2046	

BALANZA M5 DOBLE CUERPO

La balanza M5 pertenece a una nueva familia de balanzas que destaca por su diseño, tecnología y facilidad de manejo.



Visualización
 Dispone de 2 tipos de display: display de segmentos "superlux" o display gráfico matricial. Ambos permiten mostrar peso, precio, importe y tara y el nombre del producto. Además, el display gráfico matricial muestra logotipos, códigos de rentabilidad (en el lado vendedor), mensajes publicitarios con efectos de animación,... y permite al usuario escoger entre 4 "diseños de pantalla" diferentes.

Las balanzas incorporan una impresora de gran resolución y velocidad (hasta 80 mm por segundo).

Gran facilidad para el cambio del rollo de papel.

El diseño y contenido de los tickets es totalmente configurable:

- Hasta 3 formatos de ticket. Hasta 40 líneas por ticket.
- Logotipos.
- Nombre del vendedor.
- 9 Modos de pago.
- Total en Euros y otras 2 divisas distintas.
- Descuentos por línea y en el total. Control de stocks

Software de PC

Disponibles dos programas para conectar las balanzas al ordenador (ambos en entorno Windows)

Modelo	Batería	Teclas	Vendedores	Ref.	P.V.P.
M-510 Doble cuerpo	No	45x2 + 4x2	5	2203	
M-510B Doble cuerpo	Si	45x2 + 4x2	5	2203-1	
M-520 Doble cuerpo	No	40x2 + 9x2	10	2204	
M-520B Doble cuerpo	Si	40x2 + 9x2	10	2204-1	

ENVASADO, PESAJE Y ETIQUETADO



Doble cuerpo



Colgante



BALANZAS SERIE JÚPITER

Con indicador sobre display LCD de alta resolución y alto contraste, incorporando una impresora térmica con posibilidad de impresión de logotipos y completa configuración de formato de tickets.

Célula de carga DIGITAL, lo que permite la sustitución de todos los componentes del equipo sin necesidad de la rotura de precintos, INTERCONEXIÓN vía Ethernet, conexión a Host por red localo XDSL, software configurable en prestaciones, idioma, etc. Almacenamiento de líneas de ticket junto con informes de ventas diarias y acumuladas con posibilidad de envío a HOST. Equipo adaptado a las normativas actuales de TRAZABILIDAD de productos (Carnes, verduras, pescado, etc.)

Balanza interconectada (hasta 10 balanzas), con impresora térmica. EAN 13, EAN 128, CODE 128.

5 líneas de cabecera, 5 líneas de leyenda final.

Display alfanumérico retro iluminado (Peso-Precio-Importe + 16 dígitos alfanuméricos).

Comunicaciones; Ethernet, RS-232

Firmware actualizable vía Ethernet o RS-232

Distintos niveles de menús.

10 vendedores.

Teclado de 98 teclas, 49 PLU's directos y 49 teclas de función.

10 tablas directas para acceso rápido de PLU's.

Hasta 10.000 artículos (con 1.025 caracteres)

Familia, código de barras, código interno, plu, tara, IVA, pecio escalonado, etc. Tecla de stand-by.

Teclas directas de impresión y borrado de totales

Alimentación; entre 100 V y 240 V.

Conexión scanner, conexión cajón monedero.

Capacidades:

Doble cuerpo-6 kg / 2g, 15 kg / 5 g, 30 kg / 10g, 6 - 15 kg / 2 - 5 g, 15 - 30 kg / 5 - 10 g

Colgante-15 kg / 5 g

Opciones:

Doble Cuerpo- Plato hondo con alfombrilla.

Colgante- Plato semi-hondo y hondo

Modelo	Ref.	P.V.P.
Júpiter 20 V10 Doble Cuerpo	2047	
Júpiter 22 V10 Colgante	2048	

BALANZA SERIE MERCURIO 100 RL PLANA

Balanza plana sobre mostrador, con indicador sobre display LCD de alta resolución, incorporando una etiquetadora térmica con posibilidad de impresión de logotipos y completa configuración de formato de etiquetas.

Célula de carga DIGITAL, lo que permite la sustitución de todos los componentes del equipo sin necesidad de la rotura de precintos, INTERCONEXIÓN vía Ethernet, conexión a Host por red localo XDSL, opcionalmente interconexión por red eléctrica (CRE), software configurable en prestaciones, idioma, etc.

Almacenamiento de líneas de ticket junto con informes de ventas diarias y acumuladas con posibilidad de envío a HOST. Equipo adaptado a las normativas actuales de TRAZABILIDAD de productos (Carnes, verduras, pescado, etc.)

Balanza interconectada (hasta 60 balanzas), con etiquetadora térmica. EAN 13, EAN 128, CODE 128.

Display LCD alfanumérico retro iluminado (19 dígitos de Peso-Precio-Importe + 1 línea matriz de puntos de 20 caracteres).

Comunicaciones; Ethernet, RS-232

Distintos niveles de menús. 14 vendedores.

Teclado de 98 teclas, 49 PLU's directos y 49 teclas de función.

10 tablas directas para acceso rápido de PLU's.

Hasta 16.600 artículos (con 1.025 caracteres), 32.500 líneas descriptivo.

10.000 tickets, 20.000 líneas de ticket, bitmap. 500 clientes.

Familia, código de barras, código interno, plu, tara, IVA, pecio escalonado, etc.

Tecla de stand-by. Teclas directas de impresión y borrado de totales

Alimentación; entre 100 V y 240 V. g / 2g, 15 kg / 5 g, 30 kg / 10g, 6 - 15 kg / 2 - 5 g, 15 - 30 kg / 5 - 10 g

Modelo	Ref.	P.V.P.
Mercurio 100 RL Plana	2057	

BALANZAS INDUSTRIALES



BALANZA INDUSTRIAL "SOLO PESO"

Balanza industrial "sólo peso" formato colgante, carcasa en acero inoxidable. Formato colgante.
 Alcance/precisión: 6 kg - 2 g. / 15 kg. 5 g. / 30 kg - 10 g.
 Construcción Carcasa en acero inoxidable. Protección equivalente a IP40.
 Display: LED de 5 dígitos (25 mm de altura).
 Funciones: Peso Bruto - Peso Neto - Tara - Autocero - Cuentapiezas.
 Memoria de peso unitario para 20 artículos.
 Función control de peso ("checkweigher").
 Memoria para 100 artículos (peso objetivo, peso/% mínimo, peso/% máximo).
 Indicación por semáforo de LEDs amarillos-verdes-rojos.
 Taras preconfiguradas: 10
 Reloj interno (fecha/hora) (disponible sólo mientras recibe alimentación eléctrica).
 Comunicaciones RS-232. Alimentación directa 230 V.

Modelo	Ref.	P.V.P.
Balanza industrial "solo peso" AD-310	2268	

BALANZA INDUSTRIAL SERIE F SOLO PESO PLANA



Balanza industrial Serie F plana "sólo peso" y terminación en acero inoxidable. Alcance/precisión: 6 kg - 2 g. / 15 kg. 5 g. / 30 kg - 10 g.
 Construcción Carcasa en acero inoxidable. Base en aleación inoxidable de Al-Mg-Si.
 Display: LED de 5 dígitos (25 mm de altura).
 Funciones: Peso Bruto - Peso Neto - Tara - Autocero. Cuentapiezas.
 Memoria de peso unitario para 20 artículos.
 Función control de peso ("checkweigher").
 Memoria para 100 artículos (peso objetivo, peso/% mínimo, peso/% máximo).
 Indicación por semáforo de LEDs amarillos-verdes-rojos.
 Taras preconfiguradas: 10
 Reloj interno (fecha/hora) (disponible sólo mientras recibe alimentación eléctrica).
 • Comunicaciones RS-232.
 • Alimentación batería interna recargable.

Modelo	Ref.	P.V.P.
Balanza industrial Serie F "solo peso" plana FD-330	2269	

BALANZA INDUSTRIAL SERIE W "SÓLO PESO"



Terminación en acero inoxidable.
 Estructura acero inoxidable.
 Display LCD retroiluminado, con dígitos de 17 mm.
 Funciones Tara, cambio unidad (kg, lb), autoapagado y control de peso +/- con alarma.
 Comunicaciones RS-232.
 Alimentación Red o batería recargable (hasta 100 horas de autonomía, según condiciones de uso).
 Medida plato (mm): 240x200

Modelo	Ref.	P.V.P.
Balanza industrial Serie W "solo peso" SW-100	2270	



BALANZA INDUSTRIAL SERIE PS 'SÓLO PESO'

Balanza industrial Serie PS "sólo peso" y terminación en ABS.
 Alcance/precisión: 3 Kg - 0,5 gr. / 6 Kg - 1 gr. / 15 Kg - 2 gr.
 Display: LCD retroiluminado. 5 dígitos de 20 mm de altura.
 Estructura Carcasa ABS y plato de acero inoxidable.
 Funciones Peso, conversión de unidad y autoapagado.
 Alimentación Red o batería interna recargable, hasta 90 horas de autonomía (dependiendo de las condiciones de uso).
 Medidas plato (mm): 230x190.

Modelo	Ref.	P.V.P.
Balanza industrial Serie PS "solo peso"	2271	



BALANZA SERIE G-300

Balanza Serie G "sólo peso".
 Modelos:
 G-300: Alimentación a red (230 V).
 G-300 B: Alimentación a red o batería recargable.
 Alcance - Precisión 6 kg - 2 g # 15 kg - 5 g / 15 kg - 5 g # 30 kg - 10 g.
 Display Un display LCD, con retroiluminación.
 Comunicaciones Puerto RS-232. El cambio de protocolo de comunicación se realiza por telecarga desde el PC.
 Alimentación eléctrica Multialimentación: Red o red + batería recargable (según modelo).
 En caso de fallo en el suministro eléctrico, la balanza pasa automáticamente a operar con batería.
 La batería interna se recarga en la propia balanza.
 Autonomía: hasta 120 horas, con batería a plena carga y retroiluminación desconectada.

Modelo	Ref.	P.V.P.
Serie G-300 (Solo peso)	2005	
Serie G-300B (Solo peso)	2005-1	

BALANZA SERIE DM DE USO ESTÁNDAR

CARACTERÍSTICAS:
 Aprobación CE de modelo con Verificación
 Protección total contra el agua. Tipo IP-66
 Doble display (excepto DM-1100 y DM-11K)
 Display retro iluminado
 Protección contra sobrecargas
 Batería interna recargable
 Resolución seleccionable (excepto DM-1100 y DM-11K)
 MEDIDAS(mm) 250x215



Modelo	Capacidad g.	Resolución g.	Ref.	P.V.P.
Serie DM-3000	3000	0.5/1	2075	
Serie DM-6000	6000	1/2	2075-1	
Serie DM-15K	15000	2/5	2075-2	
Serie DM-30K	30000	5/10	2075-3	

BALANZA SERIE S3

Fabricada en aluminio de alta resistencia, que no solamente otorga una alta precisión, sino también una larga duración y alta fiabilidad. El plato de acero inoxidable de 1,2 mm de grueso. Su ajuste a la balanza sin tornillos ni anclajes le dan una protección extra al sensor de la balanza, y permite también lavarlo en el lavavajillas.

Dispone de doble conexión para impresora y para PC opcional.

Especificaciones técnicas:

Alimentación: 230V/50Hz (Euro) 11V AC. Batería: 30/60 horas. Temperatura de trabajo: +5°C/+35°C. Dimensiones plato (mm): 250x197. Dimensiones totales (mm): 291x398x98. Peso: ABS (3,7 Kg) ; INOX. (4,3 Kg).

Referencia: 2182Añadir a Presupuesto Balanza Industrial Serie S3-6 ABS

• Rango de pesaje: 6.000 g./Resolución: 1 g./Peso mínimo unitario recomendado (cuentapiezas): >0,1 g.



Modelo	Capacidad g.	Resolución g.	Ref.	P.V.P.
Serie S3-6 ABS	6000	1	2182	
Serie S3-15 ABS	15000	2	2182-1	
Serie S3-30 ABS	30000	5	2182-2	
Serie S3i-6 INOX	6000	1	2182-3	
Serie S3i-15 INOX	15000	2	2182-4	
Serie S3i-30 INOX	30000	5	2182-5	

BALANZAS PC

BALANZA PC SERIE S DOBLE CUERPO

La balanza PC Serie S combina el pesaje tradicional de una balanza con la tecnología más moderna al incorporar una pantalla táctil de 15", visualización VGA de 9", e interfaces estándar, todo ello sobre tecnología PC.

Equipo ergonómico, robusto y práctico con periféricos (impresora, etiquetadora, pantalla, etc.) de fácil mantenimiento y manipulación. Además estos equipos están dotados de un software desarrollado en Windows atractivo, potente y funcional, pero al mismo tiempo muy sencillo e intuitivo de manejo.

Todo ello, hace que esta balanza sea una herramienta adecuada para cualquier tipo de negocio.

TFT de 15 pulgadas, touch-screen (táctil) para usuario.

Interconectada, sistema Operativo Windows, venta Pos.

Software de Pesaje y modo TPV (para canal de distribución).

Firmware actualizable Ethernet (posibilidad en remoto).

HDD Sata, Ram DDR2, Gigabit Ethernet, RS-232.

USB, Audio, Multimedia, Marketing y cartelería digital.

Arquitectura de Red ilimitada, número balanzas ilimitado.

Impresora inteligente con capacidad gráfica.

Completamente configurable en ubicación de teclas.

Multitud de formatos en códigos de barras.

Líneas de cabecera, leyenda, artículos, familias, textos, clientes, plu's, taras, IVAS, etc. . . . (ilimitados).

Cambio de impresora sin necesidad de abrir la balanza.

Conexión a scanner, cajón, (abierto a cualquier periférico).

Célula de carga digital con blindaje metrológico.



Modelo	Ref.	P.V.P.
Serie S Doble Cuerpo con impresora para ticket	2058	
Serie S Doble Cuerpo con etiquetadora	2058-1	
Serie S Doble Cuerpo con impresora para ticket y etiquetadora	2058-2	

BALANZA SERIE CS-1000*Doble cuerpo**Colgante**Plana*

Balanza Serie CS-1000 alta tecnología y diseño espectacular.

CARACTERÍSTICAS:**Hardware**

- Procesador Intel Celeron 1Ghz.
- 1Gb de memoria RAM.
- Desde 80 Gb de Disco Duro.
- Conectividad (puertos): 4 USB, 2 RS-232 (uno de ellos alimentado, para conexión a escáner lector de códigos de barras), 1 PS/2 y 1 Ethernet.
- Cumple especificaciones RoHS.

Sistema Operativo: Windows XP embebido.

Software de Aplicación

-Software de terceros: Las empresas de software especializadas pueden desarrollar e instalar en las balanzas Dibal sus propias aplicaciones de balanza, TPV, etc.

Funciones de impresión

- Tickets o Etiquetas.
- 2", papel de hasta 60 mm ancho.
- Resolución de 8 dots/mm y velocidad de hasta 100 mm/s.

Pantalla TFT Táctil

- Pantalla táctil TFT 15" (10,4" en balanza formato plano). Apta para vendedor (venta asistida) o comprador (autoservicio).
- Se puede configurar tanto la pantalla de información como el teclado de forma totalmente libre.
- El sistema controla, tanto con software Dibal como de terceros, la presencia y dimensiones mínimas de los datos metrológicos obligatorios.
- Programación de cualquier campo de información o tecla:
 - Visible si/no (salvo los legalmente obligatorios).
 - Tamaño (nunca por debajo de los mínimos legales).
 - Posición X-Y.
 - Color de dígito/texto, marco, fondo.
 - Número de dígitos en campos numéricos.
 - Fuentes de letra.
 - Logotipos.
 - Textos con número de dígitos para impresión y pantalla.

Pantalla Gráfica LCD

- Situada en el lado comprador.
- Diferentes plantillas seleccionables por el usuario, con posibilidad de incluir logos, mensajes publicitarios, etc.
- Configurable en modo estándar o en video inverso.

Modelo	Ref.	P.V.P.
CS-1000 Doble Cuerpo	2001	
CS-1000 Colgante	2002	
CS-1000 Plana	2003	

BÁSCULAS INDUSTRIALES

BÁSCULA INDUSTRIAL GK



Báscula industrial GK, de gran resistencia y durabilidad.

- 6 tamaños de plataforma, con estructura pintada epoxy y plato de acero inoxidable.
- 4 tamaños de plataforma, completamente en acero inoxidable.
- Display LCD con iluminación interna automática muy brillante.
- Conexión para impresora y PC o display remoto opcional.
- Indicador remoto inalámbrico RD3-W opcional.
- 4 niveles de función auto hold, para pesar objetos de gran tamaño.
- Función de comprobación alto/ok/bajo, con indicación óptica y acústica.
- Clasificación por peso.
- Memoria de 100 productos para cuenta piezas y 20 taras numéricas.
- Memorización de la última pesada.
- Auto desconexión programable.

Características técnicas

Alimentación: 230 V/50 Hz (Euro) 11 V AC.

Batería: Tiempo de servicio 30/60 horas.

Temperatura de trabajo: +5°C / +35°C.

Opciones

Columna para visor de acero inoxidable.

Impresora.

Pedal de tara.

Salida de relés.

Modelo	Precisión	Ref.	P.V.P.
GK 300x300	6Kg-1g / 15Kg-2g / 30Kg-5g	2042	
GK 350x450	30Kg-5g / 60Kg-10g / 150Kg-20g	2042-1	
GK 400x400	30Kg-5g / 60Kg-10g / 150Kg-20g	2042-2	
GK 450x550	60Kg-10g / 150Kg-20g / 300Kg-50g	2042-3	
GK 600x600	60Kg-10g / 150Kg-20g / 300Kg-50g	2042-4	
GK 800x800	150Kg-20g / 300Kg-50g / 600Kg-100g	2042-5	

OPCIÓN COLUMNA

BÁSCULA INDUSTRIAL SERIE T

La báscula industrial Serie T ofrece un pesaje básico, suficiente para la mayoría de aplicaciones. De construcción muy robusta, con estructura de acero pintado en epoxy y plato de acero inoxidable, son adecuadas para los usos más intensivos.



Su plataforma está unida al indicador con un soporte extraíble, que permite la colocación del indicador a distancia, bien sea en la pared o sobremesa.

Toda la serie está equipada con célula de pesada monotype RX3, fabricada en aluminio de alta resistencia, que no solamente otorga una alta precisión, sino también una larga duración y alta fiabilidad.

Indicador en ABS de alta resistencia con dos posiciones de montaje.

Display LED de alto brillo.

Soporte de indicador extraíble, con recoge cables.

Plataforma de acero pintado epoxy con plato de acero inoxidable.

Acumulación automática/manual de pesadas.

Filtro pesa animales.

Tara prefijada y manual.

Batería interna recargable.

Función cuentapiezas.

Multirango.

Modelo	Precisión	Ref.	P.V.P.
T 300x400	15Kg-2g / 30Kg-5g / 60Kg-10g / 150Kg-20g	2043	
T 400x500	30Kg-5g / 60Kg-10g / 150Kg-20g	2043-1	

ENVASADO, PESAJE Y ETIQUETADO

BÁSCULA INDUSTRIAL SERIE K



La báscula industrial Serie K es una línea de básculas de alto rendimiento, para todo tipo de aplicaciones: producción, control de calidad, embalaje, recepción, envío y comprobación de pesos. De construcción muy robusta, con estructura de acero pintado en epoxy y plato de acero inoxidable, son adecuadas para los usos más intensivos. Su acabado industrial se adapta al uso y limpieza diaria, incluso en los ambientes más agresivos. Su plataforma está unida al indicador con un soporte extraíble, que permite la colocación del indicador en la pared o sobre la mesa, a distancia de la plataforma. Toda la serie está equipada con célula de pesada monotype RX3, fabricada en aluminio de alta resistencia, que no solamente otorga una máxima precisión, sino también una larga duración y alta fiabilidad. Su estructura de nido de abeja interna aporta una gran resistencia. El frontal reversible puede posicionarse en dos posiciones, para adaptarse a su uso en pared o sobremesa. Con la Serie K todo es posible, desde el contaje de piezas con memoria de hasta 20 productos, hasta las 20 memorias de tara. Indicador en ABS de alta resistencia con estructura interna reforzada, de múltiples posiciones. Display LCD con iluminación interna automática muy brillante. Función de comprobación alto/ok/bajo, con indicación óptica y acústica. Memoria de 20 taras numéricas. Memoria de 100 productos para cuenta piezas. Conexión para impresora y PC o display remoto opcional. Auto desconexión programable. Soporte de indicador extraíble, con recoge cables y 120 cm de cable. Plataforma de acero pintado epoxy con plato de acero inoxidable de alta resistencia.

Modelo	Precisión	Ref.	P.V.P.
K 300x400	15Kg-2g / 30Kg-5g / 60Kg-10g / 150Kg-20g	2044	
K 400x500	30Kg-5g / 60Kg-10g / 150Kg-20g	2044-1	

BÁSCULA INDUSTRIAL SERIE C



Báscula industrial Serie C de construcción muy robusta, con estructura y columna de acero pintado en epoxy y plato de acero inoxidable, es adecuada para los usos más intensivos. Su acabado industrial se adapta al uso y limpieza diaria, incluso en los ambientes más agresivos. La plataforma está equipada con una resistente columna, que soporta el indicador elevado, permitiendo una cómoda y clara lectura del display. Toda la serie está equipada con célula de pesada monotype RX3, fabricada en aluminio de alta resistencia, que no solamente otorga una alta precisión, sino también una larga duración y alta fiabilidad. El indicador está fabricado en ABS. Su estructura de nido de abeja interna aporta una gran resistencia. El acceso a las funciones de la báscula no puede ser más simple: un solo cursor en cruz facilita y agiliza la programación y selección de los múltiples modos de trabajo. En pocos segundos podrá memorizar una tara manual o una selección de límites de peso para clasificar productos. Todo es sencillo, desde el contaje de piezas con memoria de hasta 100 pesos unitario, pasando por la clasificación de productos con memoria de hasta 20 productos, hasta las 20 memorias de tara. Su potente software permite funciones avanzadas, incluyendo tara automática, muy útil en envasado de productos; memorización de la última pesada, con desactivación automática al realizar la siguiente operación; y muchas más funciones de gran utilidad. Indicador en ABS de alta resistencia con columna de acero lacado en epoxy. Display LCD con iluminación interna automática muy brillante. 4 niveles de función auto hold, para pesar objetos de gran tamaño. Función de comprobación alto/ok/bajo, con indicación óptica y acústica. Memoria de 20 taras numéricas. Memoria de 100 productos para cuenta piezas. Conexión para impresora y PC o display remoto opcional. Auto desconexión programable. Plataforma de acero pintado epoxy con plato de acero inoxidable de alta resistencia.

Modelo	Precisión	Ref.	P.V.P.
C 400x300	6Kg-1g / 15Kg-2g / 30Kg-5g / 60Kg-10g	2045	

BÁSCULA INDUSTRIAL SERIE MISSIL



La báscula industrial Serie Missil, es perfecta para el pesaje en múltiples industrias, para el pequeño y gran almacén, hostelería, restauración, agencias de transporte, paquetería y cualquier lugar donde necesite usarla. Con su resistente plataforma ofrece un conjunto muy compacto y capacitado para todo tipo de aplicaciones:

Producción. Control de calidad. Embalaje. Recepción. Comprobación de pesos.

De sólida construcción, con plato y columna de acero inoxidable, es adecuada para los usos más intensivos.

El indicador K1 está fabricado en ABS, lo que le aporta una gran resistencia.

- Con columna y display LED de alta luminosidad.
- Función cuentapiezas.
- Salida de datos RS-232-C.
- Batería interna recargable.
- Función (x10) aumenta la precisión 10 veces .
- Plato de acero inoxidable.

Dimensiones plataforma mm	Capacidades Kg.	Ref.	P.V.P.
400x350	30 , 60	2059	
500x400	60 , 150	2060	
600x500	150 , 300	2061	
800x600	150 , 300	2062	

ETIQUETADORAS

GRUPO ETIQUETADOR LP-3000



Material- Etiquetadora: estructura exterior de acero inoxidable, frontal en ABS de alta resistencia. Consola de control en acero inoxidable.

Impresora- Impresora térmica de 3 ó 4". Sistema de impresión transfer opcional.

Resolución: 203 dpi (8 dots/mm).

Velocidad: hasta 120 mm/seg.

Consola opcional- Display LCD gráfico de matriz de puntos, retroiluminado.

Sistema de menús por niveles.

Teclado "qwerty" + 8 teclas de función (macros) + teclado numérico + 30x2 teclas directas de artículo.

Conectividad y comunicaciones - Conexión a ordenador RS-232/422.

- Ethernet 10BaseT.

- Radiofrecuencia (IEEE 802.11b o Bluetooth) opcional.

- Conexión a visor de báscula.

- Conexión directa a plataforma de pesaje (en modelos con tarjeta de pesaje incorporada).

- Conexión a etiquetadora LP-3000 adicional y a sistemas Dibal de pesaje y etiquetado automático, para impresión de etiquetas de totales.

- Conexión a scanner lector de códigos de barras.

- Conexión a impresora serie.

- Salida de relé 24 V.

- 2 entradas y 2 salidas de control (I/O) opcionales.

Tamaño de etiquetas - Modelos de 3": desde 30x30 hasta 76x300 mm.

- Modelos de 4": desde 30x30 hasta 102x300 mm.

Artículos en memoria- Hasta 8.000 productos diferentes.

Cientes y Pedidos Base de datos con capacidad para 1.000 clientes.

Hasta 100 pedidos de clientes, con 100 artículos por pedido.

Trazabilidad genérica.

Sistema de trazabilidad adaptable a todo tipo de productos alimentarios (carne, pescado, verdura, queso,...) o no alimentarios.

Especialmente indicado para:

Volúmenes de producción medio-bajos

Productos de formas especiales, que complican el etiquetado automático

Etiquetas especiales(irregulares,materiales plásticos,...) que dificultan la automatización del etiquetado

Etiquetado manual de cajas con código de barras ean-128

Modelo	Ref.	P.V.P.
Grupo etiquetador LP-3000	1334	

ENVASADO, PESAJE Y ETIQUETADO

GRUPO ETIQUETADOR LP-2500



Etiquetadora Serie LP-2500 con impresora térmica de 2 pulgadas. Ambito de utilización Etiquetadora independiente o visor de báscula con impresora.

Material Acero inoxidable.

Alcance / Precisión 6.000 divisiones OIML, hasta 120.000 NO OIML.

3 modos seleccionables: mono-rango, multi-rango o multi-intervalo.

Display LCD alfanumérico retroiluminado.

Impresora Impresora térmica para etiquetas, papel adhesivo continuo o tickets.

Alta resolución: 8 dots/mm.

Principales Prestaciones - 1.000 artículos. 32+32 teclas directas.

- 4+4 operarios.
- 10 secciones (nombre+código de barras).
- 10 taras + tara asociada a cada artículo.
- Hasta 4.000 ingredientes (memoria RAM).

Funciones de impresión - Tamaño máximo etiqueta: 150 x 60 mm (área de impresión: 150 x 54 mm).

- Carga del papel mediante cassette.
- 3 fechas: envasado, caducidad y consumo.
- 3 niveles de totales.
- Repetición de la última etiqueta emitida.
- Impresión de lotes de etiquetas.
- Anulación de etiquetas emitidas.
- Impresión de logotipos.
- 6 tipos de código de barras.
- 20 formatos de etiqueta programables.
- 80 campos por cada formato de etiqueta.
- Etiquetado de carne (normativa europea).
- Completos listados de operaciones.

Comunicaciones - Conexión a célula de carga externa, para recepción de peso.

- Conexión a ordenador*: RS-232/422 o Ethernet (dependiendo modelos).

- Impresión de etiquetas desde PC o sistemas Dibal de pesaje y etiquetado automático.

- Software interno actualizable desde PC (memoria "flash").

Alimentación eléctrica Red (110-230 Vca), batería externa (24 Vcc) o batería interna opcional (24 Vcc).

Modelo	Ref.	P.V.P.
Grupo etiquetador LP-2500	2041	

GANCHOS DE PESAJE

GANCHO DE PESAJE MODELO BH



Específicamente diseñados para trabajar con cargas suspendidas.

Capacidad / Precisión

BH-2: 2.000 kg - 1 kg.

BH-5: 5.000 kg - 2 kg.

Display LED 1,2".

Funciones Cero, cambio de unidad (kg / libras), autoapagado, fijación de lectura del display, cambio de divisiones.

Alimentación Red y batería interna recargable (hasta 60 horas de autonomía, según condiciones de uso).

Mando a distancia Mando a distancia inalámbrico incluido.

Modelo	Capacidad/Precisión	Ref.	P.V.P.
BH-2	2000Kg-1Kg	2006	
BH-5	5000Kg-2Kg	2006-1	



GANCHO DE PESAJE MODELO CR-100/200

Específicamente diseño para trabajar con cargas suspendidas.
 Alcance / Precisión 100 kg – 50 g / 200 kg – 100 g.
 Display LCD retroiluminado de 16,5 mm.
 Funciones Cero, tara, cambio de unidad (kg/lb), hold (fijación de la cifra en el display), autoapagado.
 Estructura Carcasa ABS, de gran robustez.
 Alimentación 3 pilas AA.

Modelo	Capacidad/Precisión	Ref.	P.V.P.
CR-100	100Kg-50g	2007	
CR-200	200Kg-100g	2007-1	

GANCHO DE PESAJE DR-300/600



Gancho de pesaje DR-300/600 de gran robustez.
 Alcance / Precisión 300 kg – 50 g / 600 kg – 100 g.
 Display Doble LCD retroiluminado (frontal/trasero), con 5 dígitos de 25 mm.
 Funciones Cero, tara, cambio de unidad (kg/lb), hold (fijación de la cifra en el display), autoapagado.
 Estructura Carcasa ABS, de gran robustez.
 Alimentación Red o batería interna recargable (hasta 35 horas de autonomía, según condiciones de uso).
 Mando a distancia Incluye mando a distancia inalámbrico.

Modelo	Capacidad/Precisión	Ref.	P.V.P.
DR-300	300Kg-50g	2037	
DR-600	600Kg-100g	2038	



GANCHO DE PESAJE CR-30

Gancho de pesada ligero y resistente con alimentación a pilas.

- Display LCD de grandes dimensiones.
- Carcasa en fundición de aluminio.
- Teclado táctil mecánico.
- Teclado a prueba de agua.
- Anclajes muy resistentes.
- Peso en gramos, libras y newtons.
- Autodesconexión.
- Función hold.

Características técnicas:
 -Capacidad: 30 Kg.
 -Resolución: 10 g.
 -Longitud gancho: 290 mm.
 -Dimensiones externas: 290x80x45 mm.
 -Peso: 0,7 Kg.

Modelo	Ref.	P.V.P.
Gancho de pesaje CR-30	2011	

PESA-PALETS



TRANSPALETA PESA-PALETS SERIE TP

Gran robustez e ideal para el usuario consciente de los costos.

Capacidad / Precisión: 2.000 kg - 1 kg.

Display: LCD retroiluminado, 5 1/2 dígitos de 52 mm.

Células de carga: 4 células.

Funciones: seguimiento automático de cero, cambio de unidad (kg / lb), pre-tara, peso bruto/neto y acumulación.

Alimentación: Batería interna recargable.

Modelo	Ref.	P.V.P.
Serie TP	2023	

TRANSPALETA DE PESAJE SERIE TCAMEL



- Traspaleta pesadora
- Capacidad de 2000 kg
- Fabricada en acero
- Células de carga de acero IP-65
- Caja suma de acero inoxidable IP-67 de fácil acceso
- Ruedas delanteras de poliuretano
- Ruedas traseras de goma
- Batería interna recargable

Modelo	Ref.	P.V.P.
Serie TCamel	2049	

BÁSCULA PESA-PALETS

Diseñado en forma de U para facilitar el pesaje del palet. Fácilmente trasladable dentro de una nave ó almacén, levantándola por su asa y arrastrándola por las ruedas de sus extremos. Fabricadas con acabados de primera calidad.

2 Versiones disponibles: Hierro pintado o acero inoxidable.

Construcción

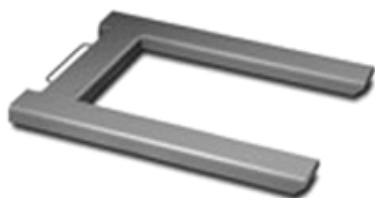
- Estructura en perfil "U" laminado en frío.
- 4 Células de carga de acero o de acero inoxidable, según modelo.
- Caja suma de acero inoxidable con protección IP-67.

Dimensiones 125x84 cm.

Capacidad 1.500 kg.

Accesorios opcionales Columna para visor.

Verificación CE Verificación CE opcional.



Modelo	Ref.	P.V.P.
Pesa palets de hierro pintado con 4 células de acero	1363	
Pesa palets y 4 células de acero inoxidable	1364	

PLATAFORMAS

PLATAFORMA BAJO PERFIL 4 CÉLULAS

Plataforma de pesaje bajo perfil 4 células.

Construcción:

Exterior en chapa lagrimada de 5-7 mm. Incluye 2 rampas plegables.

Estructura metálica de chapa plegada de 3 mm.

Acceso lateral a la caja de conexiones.

Células de carga de acero (IP-67).

Caja suma inoxidable (IP-64).

Capacidad: 1.500 kg.

Accesorios opcionales: Columna para visor. Verificación CE opcional.



Plato cm.	Altura cm.	Ref.	P.V.P.
120x120	5.5	2039	
150x150	5.5	2040	

PLATAFORMA MURAL SERIE MI

Fabricada en acero inoxidable.

Célula de carga de acero inoxidable.

Pesaje en el gancho o sobre el plato.

Altura del gancho: 108 cm sobre el plato.

Plato abatible de 55 x 55 mm.

Verificación CE: verificación CE opcional.



Capacidad Kg	Ref.	P.V.P.
150	1361	
300	1362	

PLATAFORMA 4 CÉLULAS SERIE 4EH

Plataforma 4 células sobresuelo o empotrable.

Chapa lagrimada de 5-7 mm de espesor, esmaltada en color negro.

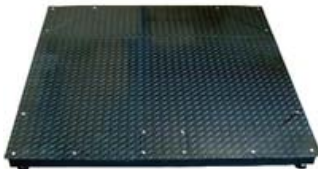
Estructura metálica perfil "U" laminado en caliente. Patas regulables.

Acceso a células de carga y caja suma por la parte superior.

Células de carga de acero (IP-67). Caja suma inoxidable (IP-66).

Altura 11 cm Capacidad 1.500, 3.000 kg.

Accesorios opcionales Rampa, marco y cubilaje para empotrar, columna para visor. Verificación CE Opcional.



Capacidad Kg	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1500 - 3000	120x120	2050	
1500 - 3000	120x150	2051	
1500 - 3000	150x150	2052	

PLATAFORMA 4 CÉLULAS SERIE 4EI

Plataforma en acero inoxidable con 4 células, sobresuelo o empotrable.

Construcción: Acero inoxidable de 4 mm. Estructura de perfil tubular.

Patatas regulables.

Acceso a las células de carga por la parte superior.

Células de carga inoxidables (IP-67). Caja suma inoxidable (IP-66).

Altura 11 cm

Capacidad 1.500, 3.000 kg.

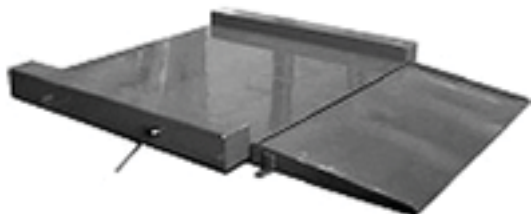
Accesorios opcionales Rampa, marco y cubilaje para empotrar, columna para visor. Verificación CE Verificación CE opcional.



Capacidad Kg	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1500 - 3000	120x120	2053	
1500 - 3000	120x150	2054	
1500 - 3000	150x150	2055	

ENVASADO, PESAJE Y ETIQUETADO

PLATAFORMA ACERO INOX. 4 CÉLULAS SERIE BPI



Plataforma bajo perfil acero inoxidable 4 células Serie BPI
 -Fabricadas en acero inoxidable.
 -Estructura de perfil tubular.
 -1 rampa incluida, segunda opcional.
 -Acceso lateral a las células de carga y a la caja suma.
 -Células de carga de acero inoxidable.
 -Patas pivotantes regulables en altura.

Capacidad Kg	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
1500 - 3000	125x125	2077	
1500 - 3000	150x150	2077-1	

VISORES

VISOR VD-310 CW/1-2



Visores VD-310 CW/1 y CW/2, cuentapiezas y control de peso.
 Construcción: ABS ó acero inoxidable.
 Certificaciones: CE, OIML, Clase III.
 Display: LED rojo.
 Tamaño dígitos: 1" (25,4 mm.)
 Alimentación: Modelo ABS: adaptador 12 V.
 Modelo INOX: 220 V directo.
 Conexión batería externa: Solo en modelo ABS.
 Conexión a plataforma: VD-310 CW/1: 1 plataforma (12 células máx.)
 VD-310 CW/2: 2 plataformas (12 células máx.)
 Alcance y divisiones: Programables. Mono/multiescalón.
 10.000 OIML / 100.000 NO OIML.
 Comunicaciones: 1 puerto RS-232 (57.600bps)+1 puerto RS-232 (2.400 bps).
 Función reloj: Sólo con visor alimentado.

Modelo	Conectividad	Ref.	P.V.P.
VD-310 CW/1	a 1 plataforma	2026	
VD-310 CW/2	a 2 plataformas	2027	

VISOR VD-330 CW/1 INOX



Visor VD-330 CW/1 en acero inoxidable, cuentapiezas y control de peso.
 Construcción Acero inoxidable.
 Certificaciones CE, IML, Clase III.
 Display LCD, alfanumérico.
 Tamaño dígitos 1" (25,4 mm).
 Alimentación Red 230V y batería interna recargable.
 Conexión a plataforma 1 plataforma, 12 células máximo.
 Alcance y divisiones Programables. Mono/multiescalón.
 10.000 OIML / 10.000 NO OIML.
 Comunicaciones 1 puerto RS-232 (57.600 bps) + 1 puerto RS-232 (2.400 bps).
 Función reloj Si.

Modelo	Ref.	P.V.P.
Visor VD-330 CW/1	2028	



En esta sección encontrará todos nuestros productos relativos a sistemas de cocción, tales como marmitas para cocción eléctricas, a gas, gasoil, etc.

Las marmitas están especialmente diseñadas para conseguir correctas cocciones de una amplia variedad de productos cárnicos, pescados, mariscos, etc.

La calidad de las marmitas está certificada por los siguientes organismos: ITACA, Centro Tecnológico. / APPLUS, Certification Technological Center.

En Bernad® disponemos de los conocimientos y experiencia necesarios para conseguir los más altos requerimientos de eficiencia, higiene y seguridad alimentaria, con el fin de que nuestros clientes consigan productos alimenticios de alta calidad.



	<u>PÁGINA</u>
• MARMITAS ELÉCTRICAS	133
• MARMITAS A GAS	134
• MARMITAS A GASOIL	135
• CESTOS PARA COCCIÓN	136

MARMITAS ELÉCTRICAS



MARMITA TÉRMICA ELÉCTRICA PARA COCCIÓN

Construidas íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Opcionalmente, en AISI 316.

Características eléctricas: Calentamiento mediante resistencias blindadas. Energía indirecta mediante cámara de aceite térmico. Cuadro eléctrico independiente con pantalla digital. Microprocesador de control de tiempo, control final de ciclo y temperatura mediante sonda PT-100 con la opción trabajo DELTA-T (sonda de pincho).

Higiene: Radios sanitarios y ausencia de rincones, lo que evita la creación de bacterias y facilita la limpieza. Fondo escurridor y colgadores.

Ahorro energético: Aislamiento de fibra de vidrio y tapa con junta de silicona, lo que evita pérdidas de calor. Economizador automático de la potencia térmica. Programa de puesta en marcha automática. Tiempo de espera.

Capacidad l.	Interior cm.	Exterior cm.	Potencia W.	Consumo Amp.	Volumen m ³	Ref.	P.V.P.
50	39x39x33	67x82x90	4500	6.5	± 0.5	1446	
120	56x70x55	84x99x101	6000	9	± 0.9	1446-1	
200	56x70x55	88x115x101	9000	13.5	± 1.05	1446-2	
300	81.5x70x55	115x115x101	13500	19.5	± 1.12	1446-3	
400	117x70x55	150x115x101	18000	26.5	± 1.4	1446-4	
500	132x70x55	165x115x101	22500	32.5	± 1.95	1446-5	
700	170x70x60	203x115x101	31500	45.6	± 2.5	1446-6	
1000	210x80x60	243x125x101	45000	65.5	± 3.2	1446-7	

MARMITA TÉRMICA ELÉCTRICA CIRCULAR FIJA CON AGITADOR



Construidas íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Opcionalmente, en AISI 316.

Características eléctricas: Calentamiento mediante resistencias blindadas. Energía indirecta mediante cámara de aceite térmico. Cuba fija pulida con salida especial. Cuadro eléctrico independiente con pantalla digital. Microprocesador de control de tiempo, control final de ciclo y temperatura mediante sonda PT-100 con la opción trabajo DELTA-T (sonda de pincho). Opción de programación electrónica para cualquier tipo de cocción. Programa de puesta en marcha a una hora prefijada, con antelación de hasta 24 horas. Tiempo de espera. Avisador acústico de final de cocción. Economizador automático de la potencia térmica.

Capacidad l.	Interior cm.	Exterior cm.	Potencia W.	Consumo Amp.	Volumen m ³	Ref.	P.V.P.
130	58x53	90x105x159	18000	26	± 1.51	1468	
200	68x57	100x115x169	21000	30	± 2.14	1468-1	
300	80x63	114x130x169	27000	39	± 2.51	1468-2	

SISTEMAS DE COCCIÓN

MARMITAS A GAS

MARMITA A GAS NATURAL, BUTANO-PROPANO PARA COCCIÓN



Construidas íntegramente en acero inoxidable AISI304.

Características eléctricas: Calentamiento mediante baterías de quemadores en acero inoxidable. Cuadro eléctrico independiente con pantalla digital. Microprocesador de control de tiempo, control final de ciclo y temperatura mediante sonda PT-100 con la opción de trabajo DELTA-T. (Sonda de pincho). Opción de programación electrónica para cualquier tipo de cocción. Programa de puesta en marcha a una hora prefijada, con antelación de hasta 24 horas. Tiempo de espera. Avisador acústico de final de cocción. Economizador automático de la potencia térmica.

Higiene: Radios sanitarios y ausencia de rincones, lo que evita la creación de bacterias y facilita la limpieza. Fondo escurridor.

Capacidad l.	Interior cm.	Exterior cm.	Potencia Kw/h	Volumen m ³	Ref.	P.V.P.
120	51x51x51	84x84x101	17	± 0.85	1445	
200	56x70x55	88x115x101	25.5	1.05	1445-1	
300	81x70x55	115x115x101	34	±1.4	1445-2	
400	117x70x55	150x115x101	42.5	±1.8	1445-3	
500	132x70x55	165x115x101	51	±2	1445-4	

MARMITA A GAS ESPECIAL PARA LA COCCIÓN DE LANGOSTINO Y PULPO CON REBOSADERO PARA MARISCO



Construcción especial de cuba en acero inoxidable AISI 316 y AISI 304.

Características: Calentamiento mediante quemador a gas o gasoil pulverizado con cámara de combustión. Cuadro eléctrico independiente con pantalla digital. Microprocesador de control de tiempo, control final de ciclo y temperatura mediante sonda PT-100 con la opción de trabajo DELTA-T. (Sonda de pincho). Opción de programación electrónica para cualquier tipo de cocción. Programa de puesta en marcha a una hora prefijada, con antelación de hasta 24 horas. Tiempo de espera. Avisador acústico de final de cocción. Economizador automático de la potencia térmica. Opcional con registrador de temperatura digital.

Capacidad l.	Ref.	P.V.P.
120	1443	
200	1443-1	
300	1443-2	
400	1443-3	
500	1443-4	

MARMITAS DE GASOIL

MARMITA GASOIL PARA GRANDES PRODUCCIONES, QUEMADOR DE ALTO RENDIMIENTO CALORÍFICO

Material de construcción: Construidas íntegramente en acero inoxidable AISI304.

Características gasoil: Calentamiento mediante quemador de gasoil pulverizado. Cuadro eléctrico independiente con pantalla digital. Microprocesador de control de tiempo, control final de ciclo y temperatura mediante sonda PT-100 con la opción de trabajo DELTA-T. (Sonda de pincho). Opción de programación electrónica para cualquier tipo de cocción. Programa de puesta en marcha a una hora prefijada, con antelación de hasta 24 horas. Tiempo de espera. Avisador acústico de final de cocción. Economizador automático de la potencia térmica.

Higiene: Radios sanitarios y ausencia de rincones, lo que evita la creación de bacterias y facilita la limpieza. Fondo escurridor.

Ahorro energético: Aislamiento de fibra de vidrio y tapa con junta de silicona, lo que evita pérdidas de calor. Economizador automático de la potencia térmica. Programa de puesta en marcha automática. Tiempo de espera.

Llenado/vaciado: Entrada de agua con rosca de 1/2" en la parte trasera. Llave de vaciado en la parte frontal, a la derecha (o en otra ubicación, bajo pedido).

Calidad: La calidad de nuestras marmitas está certificada por los siguientes organismos: ITACA, Centro tecnológico. / APPLUS, Certification Technological Center.

Opciones: Podemos construir las marmitas con dimensiones especiales, si las estándar no se ajustaran a sus necesidades. Y con potencias superiores a las estándar, para la cocción de mariscos y otros productos congelados.



Capacidad l.	Interior cm.	Exterior cm.	Potencia Kw/h	Volumen m ³	Ref.	P.V.P.
200	56x70x55	131x101x115	35.58	±1.5	1444	
300	81x70x55	145x101x115	35.58	±1.8	1444-1	
400	117x70x55	180x101x115	59.30	±1.99	1444-2	
500	132x70x55	195x101x115	59.30	±2.15	1444-3	
700	170x70x60	241x101x115	86.63	±3.25	1444-4	
1000	210x80x60	281x111x120	86.63	±4.2	1444-5	

SISTEMAS DE COCCIÓN

CESTOS PARA COCCIÓN



CESTO ESTÁNDAR PARA COCCIÓN CON CHAPA PERFORADA DE 4,8 Ó 3 MM

- Fabricación en acero inoxidable AISI304 y posibilidad de fabricación en AISI316.
- Extracción de cestas con polipasto.
- Posibilidad de fabricación cesto circular (120 y 200 Litros).

Capacidad litros	Ref.	P.V.P.
120	1451	
200	1451-1	
300	1451-2	
400	1451-3	
500	1451-4	
700	1451-5	

CESTO PARA COCCIÓN CON TRAMPILLA LATERAL

Cesto para cocción con chapa perforada de 4,8 ó 3 mm.

- Fabricación en acero inoxidable AISI304 y posibilidad de fabricación en AISI316.
- Extracción de cestas con polipasto.



Capacidad litros	Ref.	P.V.P.
120	1467	
200	1467-1	
300	1467-2	
400	1467-3	
500	1467-4	
700	1467-5	



Diseñamos, instalamos y ponemos en marcha plantas de elaboración de embutidos y salazones cárnicos, aportando valor tecnológico a todos nuestros proyectos.

En Bernad® disponemos de los conocimientos y experiencia necesarios para conseguir los más altos requerimientos de eficiencia, higiene y seguridad alimentaria, con el fin de que nuestros clientes consigan productos alimenticios de alta calidad.

En esta categoría podrás conocer una amplia gama de maquinaria y accesorios para la elaboración de embutidos, tales como embutidoras, amasadoras, atadoras, embuchadoras, grapadoras, etc... destinadas a cubrir las necesidades de la pequeña carnicería hasta las grandes instalaciones automatizadas.



La industria del jamón encuentra en Bernad® una solución de calidad a sus tareas de elaboración. Nuestros equipos están capacitados para aportar valor a todas las etapas de procesamiento de la carne, desde el matadero hasta la distribución final, pasando por las fábricas de elaborados.

En esta categoría podrás conocer una amplia gama de maquinaria y accesorios para la elaboración del jamón, tales como descortezadoras, mesa de deshuese, gubiadora, despegahuesos, etc...



ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS	<u>PÁGINA</u>
• ESPECIAS Y FÓRMULAS	139
• AMASADORAS	141
• ATADORAS	142
• CLIPADORAS	143
• CORTADORAS DE CHULETAS	144
• CUTTERS	144
• DESCORTEZADORAS	145
• EMBUGHADORAS	145
• ELEVADORES	146
• EMBUTIDORAS	146
• HAMBURGUESERAS	147
• PICADORAS	148
• DEPÓSITO PARA SALMUERA	151
• ARMARIO SECADERO	151
• TRIPAS COLÁGENO	151
• MOLDES	152
• MALLA ASAR/COGER	152
• CORDELERÍA	152
ELABORACIÓN DEL JAMÓN	
• DEPÓSITOS	153
• ENMALLADO	153
• ESCURREJAMONES	153
• DESHUESE	154
• DESCORTEZADORAS	154
• FUNDAS Y GRAPADO	155
• GUBIADORAS	155
• JAMONEROS	155

ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

ESPECIAS Y FÓRMULAS

Espicias puras y fórmulas completas para elaborados cárnicos.

Distribuidor oficial y almacenista de condimentos y especias CEYLAN.

Registro General Sanitario 24.01224/AB-3904097/AB

Categoría 0301/0401/0303/0403/0305/0308/0408/0312/0412



Espicias puras	Referencia	P.V.P.	Espicias puras	Referencia	P.V.P.
Pimienta negra molida	1145		Colorante alimentario	8744062	
Pimienta blanca molida	1146		Conservador blanco	8744002	
Canela en rama o molida	1147		Conservador rosa	8744022	
Cayena molida	1148		Fécula de patata	8701241	
Clavillo zanzibar molido	1149		Flavorex 3000	8712001	
Orégano en hoja	1150		Floracid nº3	8711991	
Pimentón murcia cáscara	1151		Pakers Jam (sal nitrif.)	8711051	
Alcaravea molida	1152		Pakers powder	8711064	
Anís estrellado o molido	1153		Pakers powder CHC	8711074	
Cominos manchegos	1154		Pimentón vera dulce	8301482	
Romero en hoja o molido	1155		Pimentón vera picante	8301472	
Ajo blanco	1156		Pimienta negra sarawak	8201034	
Perejil en hoja	1157				
Nuez moscada	1158				



ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Y JAMÓN

Fórmulas	Referencia	P.V.P.
Adobo cintas 150	8112004	
Adobo lomo 240 (salmuera)	8101094	
Butifarra negra Sabadeña 069	8112064	
Chistorra 053	8121084	
Chorizo casero AB.050	8101044	
Chorizo casero Mancha	8121364	
Chorizo lomo Salamanca	8121174	
Chorizo sarta picante 040	8121244	
Chorizo sarta 039	8121194	
Chorizo 043	8121104	
Chorizo 044	8101054	
Fuet Imperial 034	8121334	
Fuet Mancha 634	8121814	
Guarra tipo Albacete 280	8101144	
Hamburguesa de ave 911	8131104	
Hamburguesa de carne 921	8101114	
Ligantex Ibérico 204	8711124	
Longaniza casera 042	8101314	
Longaniza fresca ave 019	8131254	
Longaniza fresca 022	8101404	
Longaniza fresca 026	8101444	
Longaniza fresca Madrid 024	8101454	
Longaniza roja 327	8102344	
Morcilla cebolla AB.096	8112464	
Morcilla de carne 090	8112414	
Pinchos morunos 028	8101174	
Pinchos morunos Andalucía 130	8101184	
Salchichón Mancha 231	8121824	
Salchichón puro 031	8121564	
Sobrasada Mallorca 035	8121664	
Sobrasada 045	8121654	



AMASADORAS

AMASADORA DE CARNE AM



Amasadora de carne indicada no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para aliñar ensaladas, mezclar alimentos, condimentar, etc.

Doble sentido de rotación: en un sentido mezclan y en el otro amasan eliminando el aire en el interior de la masa.

Mezclado homogéneo y amasado sin bolas de aire, condición indispensable para la curación del embutido.

Trabaja igual con poca cantidad que a plena carga.

Buena absorción de la humedad.

Palas en forma de T desmontables manualmente sin herramientas.

Cubeta volcable para el vaciado de la mezcla.

Construcción: totalmente en acero inoxidable.

Modelo	Dimensiones mm	Capacidad	Motor	Referencia	P.V.P.
AM-20T	560x310x500	20 l./ 10-12Kg	0.33 HP - TRIF.	2126	
AM-20A	560x310x500	20 l./ 10-12Kg	0.33 HP - MONO.	2126-1	
AM-40T	730x440x650	40 l./ ± 25 Kg	0.75 HP - TRIF.	2127	
AM-40A	730x440x650	40 l./ ± 25 Kg	0.75 HP - MONO.	2127-1	
AM-100T	820x470x1290	95 l./ ± 65 Kg	1.75 HP - TRIF.	2128	
AM-100A	820x470x1290	95 l./ ± 65 Kg	1.75 HP - MONO.	2128-1	

AMASADORA DE CARNE TM



Amasadora de carne TM con exclusivo sistema de palas, construida totalmente en acero inoxidable.

Exclusivo sistema de palas patentado que realiza un trabajo doble: mientras uno de los brazos extrae la masa del fondo de la artesa a la superficie, el otro efectúa al mismo tiempo el proceso inverso, reduciendo a la mitad el tiempo de amasado.

La masa no es frotada contra la artesa.

Apertura de cabezal asistida neumáticamente. Parada al elevar el cabezal.

Artesa volcable para limpieza. Fácil limpieza.

Tapa transparente resistente con orificios de adición. Base cerrada.

Ruedas para facilitar el desplazamiento.

Modelo	Dimensiones mm	Capacidad	Motor	Referencia	P.V.P.
TM-35	530x1070x900	35	0.25/0.58	1423-1	
TM-60	600x1200x1350	60	0.33/0.66	1423	
TM-80	660x1330x1470	80	0.75/1.08	1424	
TM-100	680x1340x1500	100	0.75/1.08	1425	
TM-150	840x1520x1700	150	2.5	1426	

ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Y JAMÓN

AMASADORA AL VACIO S-350



Mezclado y amasado de todo tipo de pastas de charcutería como: chorizo, salchicha fresca, salchicha cocida, salchichón, salami, etc...
 Funcionamiento totalmente hidráulico.
 Cuba cilíndrica con fondo semi-esférico.
 Tapa Metacrilato de Melito transparente.
 Peso neto aprox. 900 Kg.
 Sistema automático de modalidades de trabajo.
 Regulación de vacío.
 Filtro de vacío.
 Seguridad de descarga bimanual.
 Paro emergencia.
 Sistema exclusivo de montaje y desmontaje de las palas, evitando posibles averías de retenes y rodamientos.
 Fácil acceso para la limpieza.

Modelo	Dimensiones mm	Capacidad	Motor	Referencia	P.V.P.
S-350	1430x1770x2565	60 l.	9.25	2256	

ATADORAS

ATADORA DE EMBUTIDO MODELO ASM-120



Semi-automática por hilo continuo para atado de embutido convencional, con tripa natural o artificial. Velocidad regulable, número de vueltas programable. Tecnología, precisión y poco mantenimiento al alcance de las industrias cárnicas.
 Fácil de limpiar, gracias a su diseño sin rincones.
 Silenciosa, ya que es electrónica.
 Rápida, 148 atados por minuto, autolimitado.
 Fiable y duradera.
 Nº vueltas programables fácilmente.
 Segura, por sus múltiples sistemas de seguridad.
 Ovillo standar.
 Sin mantenimiento.
 Atado artesanal.

Diámetro	Atados	Peso	Referencia	P.V.P.
54 mm	130	75	1437	

ATADORA DE EMBUTIDO MODELO ASP-200



Automática por hilo continuo para atado de embutido convencional, con tripa natural o artificial. Velocidad regulable, número de vueltas programable, programación de productos, efectúa bola de separación, pedal de accionamiento remoto.
 Fácil de limpiar, gracias a su diseño sin rincones.
 Silenciosa, ya que es electrónica.
 Rápida, 200 atados por minuto, autolimitado.
 Fiable y duradera.
 Nº vueltas programables fácilmente.
 Segura, por sus múltiples sistemas de seguridad.
 Ovillo standar.
 Sin mantenimiento.
 Atado artesanal.
 Posibilidad de regular la altura de salida de las cintas.

Diámetro	Atados	Peso	Referencia	P.V.P.
54 mm	200	105	1438	



ATADORA DE EMBUTIDO MODELO ASP-200L

Automática con lazada por hilo continuo para atado de embutido convencional, con tripa natural o artificial. Velocidad regulable, número de vueltas programable, programación de productos, efectúa bola de separación, pedal de accionamiento remoto, efectúa lazada para colgar. Fácil de limpiar, gracias a su diseño sin rincones. Silenciosa, ya que es electrónica. Rápida, 200 atados por minuto, autolimitado. Fiable y duradera. Nº vueltas programables fácilmente. Segura, por sus múltiples sistemas de seguridad. Ovillo standar. Sin mantenimiento. Atado artesanal. Posibilidad de regular la altura de salida de las cintas. Posibilidad de efectuar un lazo para colgar cada determinado número de piezas.

Diámetro	Atados	Peso	Referencia	P.V.P.
54 mm	200	105 Kg	1439	

CLIPADORAS



CLIPADORA MANUAL CP-12

Clipadora manual de gran robustez especial para pequeñas producciones y tripas de pequeño calibre, mallas y bolsas. Fabricación en acero inoxidable. Perfecto cierre con mínimo esfuerzo. Fácil introducción de tripa. Higiénica. Extracción lateral de la tripa. Trabaja con clips C1212 y C1214. Forma del cierre del clip: recto o cruzado.

Dimensiones base	Cap. cargador	Peso	Ref.	P.V.P.
240x320 mm	300 clips	4.5 Kg	1420	



CLIPADORA MANUAL CP-16

Clipadora manual de gran robustez para cierre de tripa natural o artificial de colágeno o celulosa, mallas, bolsas poliéster o polietileno, etc... Fabricación en acero inoxidable. Ideal para pequeñas producciones, agilizando el proceso de dosificación. Mínimo esfuerzo para realizar un cierre perfecto del clip, gracias a su mecanismo desmultiplicador. Diseño higiénico y mantenimiento mínimo. Extracción del cargador sin herramientas. Limitador de presión para un ajuste perfecto. Trabaja con clips C1616, C1618 y C1620. Forma del cierre del clip: recto o cruzado.

Dimensiones base	Cap. cargador	Peso	Ref.	P.V.P.
240x330 mm	300 clips	13.3 Kg	1420-1	



CLIPADORA AUTOMÁTICA

Clipadora automática simple o doble, funcionamiento neumático. Construida en acero inoxidable. Cierra automáticamente el embutido pieza a pieza. Tripa natural o artificial. Funcionamiento neumático. Cerrado de grapa recto o cruzado. Modelo doble: Cierra el embutido con dos grapas y corta en medio.

Tipo	Ref.	P.V.P.
simple	1421	
doble	1422	

CORTADORAS DE CHULETAS

LA CORTADORA DE CHULETAS TC-650

Está fabricada totalmente en acero inoxidable y según la normativa CE, dispone de la más avanzada tecnología en sistema de impulsión y precisión de corte, permitiendo trabajar con piezas de diferentes grosores y longitudes. El modelo TC-650 de sobremesa es ideal para espacios reducidos como cocinas y pequeños obradores.

El cilindro se posiciona manualmente, pero su retorno es automático.

Su diseño permite limpiarlo con agua a presión, y las piezas son desmontables.

Su boca de salida abatible, permite reducir el espacio ocupado por la máquina, cuando esta no se utiliza.

SOPORTE NO INCLUIDO.

Dimensiones cámara mm	Dimensiones exteriores mm	Producción cpm	Conexión eléctrica	Potencia Kw	Peso Kg	Ref.	P.V.P.
175x200x670	1590x680x730	160	220/400V	2	290	2189	

LA CORTADORA DE CHULETAS TC-1100

Está fabricada totalmente en acero inoxidable y según la normativa CE, dispone de la más avanzada tecnología en sistema de impulsión y precisión de corte, permitiendo trabajar con piezas de diferentes grosores y longitudes (máximo 1070mm).

El sistema de impulsión hidráulico garantiza la máxima fiabilidad y robustez y permite trabajar con tres formas de corte: paso a paso, continuo lento y continuo rápido, consiguiendo 97, 195 y 390 cortes/minuto, además de poder variar la longitud de corte sin necesidad de parar la máquina.

La posibilidad de utilizar las diferentes cuchillas (lisa, mixta, dentada o doble) nos permitirá realizar el mejor corte en todo tipo de productos con hueso como: chuletas, costillas, entrecottes, etc. Y sin hueso, como: panceta, lomo, pescados, quesos, etc. Pudiéndose cortar frescos o congelados hasta - 7°C.

Su diseño permite poder limpiarlas con agua a presión.

Opcional: Cinta transportadora.

Dimensiones cámara mm	Dimensiones exteriores mm	Producción cpm	Conexión eléctrica	Potencia Kw	Peso Kg	Ref.	P.V.P.
200x240x1070	2400x800x1200	97/195/390	220/400V	4	330	2190	

CUTTERS

CUTTER CT-15 DE SOBREMESA

Maquinaria cárnica especialmente diseñada para pequeños obradores.

Totalmente en acero inoxidable.

Artesa sólida y compacta totalmente en acero inoxidable.

1 motor de 2 velocidades.

Cabezal desmontable de 3 cuchillas.

Termómetro masa digital.

Tapa anti-sonora abatible de plástico.

Fondo de la máquina cerrado. Fácil limpieza.

15 litros, 12 Kg carne aprox. Potencia 2,1/2,7 CV, 1.400/2.800 rpm, construcción robusta totalmente en acero inoxidable, tapa y artesa sólida en acero inoxidable, 1 motor trifásico de 2 velocidades interruptor, protegido térmicamente.

Ref. P.V.P.

2200

DESCORTEZADORAS



DESCORTEZADORA NOCK 495

Las máquinas descortezadoras NOCK convencen mediante los resultados perfectos de descortezado. Las descortezadoras NOCK logran excelentes resultados y cortes perfectos también en un descortezado en el que se quiere dejar poca grasa sin necesidad de utilizar un "dispositivo automático de corte". No necesitan aire comprimido. Precisión duradera.

Ancho de corte: 430 mm. Velocidad de corte: 24 m/min.

Máquina descortezadora con banda de entrada medio larga para proceso automático y para descortezado manual con la parte superior abierta.

Descortezadora automática para todas las piezas planas y altas, como por ejemplo panza, tocino, corte de la corteza a medida, cortes parciales, paletillas, etc.

Equipamiento estándar:

Banda transportadora de entrada. Hoja deslizante de salida.

Brecha de cuchilla infinitamente ajustable. Porta cuchilla amortiguado por muelles para resultados de descortezado perfecto.

Rodillo de presión amortiguado por muelles, adicionalmente variable en altura constantemente. Rodillo dentado con peine rascador. Mesa de entrada cambiabile y interruptor de pedal para descortezar piezas redondas con la máquina abierta (la máquina puede ser convertida sin esfuerzos).

La cubierta de seguridad NOCK EASY-FLOW para un fiable flujo del producto y mejor higiene durante el proceso.

Las bandas transportadoras pueden ser removidas en segundos sin herramientas. Ruedas direccionales con frenos.

Ref.	P.V.P.
------	--------

2076	
------	--

EMBUCHADORAS

EMBUCHADORA



La embuchadora de lomos ha sido concebida y estructurada de manera que ofrece una extraordinaria sencillez de manejo, siendo de especial aplicación en pequeñas industrias, pero ofreciendo un alto grado de producción.

Tipo de tripa: Natural o artificial.

Funcionamiento: Neumático.

Engrase: SAE-10 neumático.

Fabricación: en acero inoxidable.

Calibres: de 50 a 130 mm. de diámetro.

Consumo: 4.5 litros de aire por operación o ciclo.

Ref.	P.V.P.
------	--------

1459	
------	--

EMBUCHADORA AUTOMÁTICA



La embuchadora de lomos automática está fabricada totalmente en acero inoxidable y prensa, embucha y vuelve a su posición inicial automáticamente con sólo apretar un botón. Provista de palanca de seguridad.

Tipo de tripa: plástico o Fibran.

Funcionamiento: neumático.

Engrase: SAE-10 neumático.

Calibres: de 50 a 130 mm de diámetro.

Consumo: 6.5 litros de aire por operación o ciclo.

Ref.	P.V.P.
------	--------

1460	
------	--

ELEVADORES



ELEVADOR DE COLUMNA

Elevador de columna, fabricado en acero inoxidable y con los rodamientos blindados. No necesita ningún tipo de mantenimiento.

Capacidad l.	Motor Hp	Ref.	P.V.P.
100	1	1434	
200	3	1435	
500	4	1436	

EMBUTIDORAS

EMBUTIDORA MANUAL TP-5/10



Ideales para pequeñas producciones de tipo artesanal. Fácilmente desmontables para su limpieza. Con 3 velocidades de trabajo (dos hacia delante y una hacia atrás). Máxima estanqueidad entre el pistón y el cilindro de la carne. El pistón incorpora válvula de salida de aire. Equipadas con 4 embudos de 10, 20, 30 y 40 mm de \varnothing . Construcción: en acero inoxidable excepto cremallera.

Dimensiones mm	Capacidad l.	Ref.	P.V.P.
520x230x220	5	2121	
730x240x220	10	2121-1	

EMBUTIDORA CONTINUA AL VACÍO



Construida en acero inoxidable AISI-304, semiautomática, con porcionador por velocidad-tiempo. Embutición de todo tipo de pastas de charcutería como: chorizo, salchicha fresca, salchicha cocida, salchichón, salami, patés, etc... Toma para toda clase de clipadoras semiautomáticas, cuadro de mandos analógico, con tolvas a escoger entre 40 ó 90 litros de capacidad, ambas provistas con tapa de seguridad y patas equipadas con ruedas. Fabricada según las normas CE. Funcionamiento electromecánico. Regulación de velocidad electrónica. Tolva abatible. Producción 2.800 Kg/hora (según embudo y producto). Regulación de vacío. Funcionamiento electromecánico. Reductor, regulación electrónica de velocidad. Potencia total 5 CV. (3,75 KW). Vacío: Bomba de 25 m³, 1 CV. (0,75 KW) Filtro de protección. Regulación de 0 a 95/97%. Indicador analógico. Ventilador refrigeración.

Ref.	P.V.P.
1432	

EMBUTIDORA CONTINUA



Embutidora hidráulica de pistón. Elevada presión para trabajar con las mesas más compactas o frías. Regulador de velocidad. Parada instantánea de la salida de masa por decompresión automática del pistón. Ergonómica. Pistón de doble junta estanca. Depósito de aceite hidráulico independiente. Ruedas y asas para fácil desplazamiento. Fácil limpieza. Tres embudos estándar acero inoxidable 12,20 y 30 mm de diámetro. Robusto depósito. Tapa de cierre rápido sin volantes. Manómetro.

Mod.	Capacidad l.	Ref.	P.V.P.
H-15	15	1427	
H-20	20	1428	
H-26	26	1429	
H-31	31	1430	

HAMBURGUESERAS

HAMBURGUESERA MODELO MH-100



Con plato para hamburguesas. Totalmente manuales. Prácticas, económicas y por su simplicidad de muy fácil manejo. El plato siempre gira en el sentido de las agujas del reloj. Reducen el tiempo de elaboración a mano. Son la solución puente entre la fabricación a mano y la automática. Se desmontan completamente sin herramientas para facilitar su limpieza. El grosor de la hamburguesa, albóndiga y croqueta es regulable hasta 40 mm como máximo. Dispone de dispensador de papel. Construcción: en aluminio anticorrosivo anodizado

Capacidad Kg	Ø hamburguesa	Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
2.1	100, 120 ó 130	490x380x520	1417	
Opcional plato para 5 albóndigas de Ø 38 mm			1417-1	
Opcional plato para 10 albóndigas de Ø 25 mm			1417-2	

DOSIFICADORA DE HAMBURGUESAS



Chasis en acero inoxidable. Disco dosificador en polietileno alimentario. Micro de seguridad en tapa y plato alimentario. Maniobra en baja tensión (24 v) Disco hamburguesas de 100 mm. Disco hamburguesas ovaladas. Peso regulable hamburguesas de 60 a 200 grs. Peso regulable albóndigas de 10 a 40 grs. Producción hora: 1200 hamburguesas / 2400 albóndigas. Con variador de velocidad. Capacidad depósito: 11 lts. Desmontaje para fácil limpieza. Motor: 1/4 HP. Peso neto: 40 kgs. Certificado según normativas CE

Capacidad L.	Producción/hora	Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
11	1200 hamburguesas 1400 albóndigas	315x420x700	1453	
Opcional:				
Plato albóndigas de 40 mm			1454	
Plato croquetas de 50x25			1455	
Plato canelones de 75x20			1456	
Plato para cuadrados de 30x30			1457	
Plato espesor ajustable de 0 a 35 mm			1458	

FORMADORA DE HAMBURGUESAS SEMI-AUTOMÁTICA S-1100



Se acopla a cualquier embutidora (salida de 30 mm. de diámetro exterior). Coloca papel celofán por las dos caras automáticamente, y lo corta de la misma forma que la hamburguesa. Produce hamburguesas redondas de 108 mm. u ovaladas de 122 x 90 mm. según pedido. Montada sobre su mesa-soporte o sobremesa normal según pedido. Producción de 20 a 40 hamburguesas / minuto (según velocidad de la embutidora y la habilidad en su manejo). Consume bobinas de papel celofán. No necesita corriente eléctrica. Fácil de limpiar. Peso de 18 Kg. Construida en Acero Inoxidable.

Peso hambr.	Producción	Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
60 a 130 gr.	20 a 40 ham/min	600x200x450	2129	

PICADORAS

PICADORA DE CARNE PGM-70

Construcción: Totalmente en acero inoxidable.
 Diámetro boca: 70 mm.
 Sistema de corte:
 Enterprise 12 (simple corte).
 Unger 70 (simple y doble corte).
 Motores:
 • III: 230/400V, 50 Hz.
 • II: 230V, 50 Hz.
 Transmisión: Correa dentada.
 Dimensiones bandeja: 310x410 mm.
 Dimensiones base: 210x270 mm.
 Dimensiones totales: 310x460x410 mm

Modelo	Ø Boca mm	Producción Kg/h	Ref.	P.V.P.
PCM-70	70	±170	2099	

Novedad

PICADORAS DE CARNE PCM-82

PCM-82A: Acero inoxidable excepto tuerca y boca en aluminio anodizado.
 PCM-82: Totalmente en acero inoxidable.
 Diámetro boca: 82 mm.
 Sistema de corte:
 Enterprise 22 (simple corte).
 Unger 82 (simple, doble y triple corte).
 Motores:
 III: 230/400V, 50 Hz.
 II: 230V, 50 Hz.
 Producción: ± 350 Kg/h.
 Transmisión: Engranajes en aceite.
 Dimensiones bandeja: 310x410 mm.
 Dimensiones base: 310x410 mm.
 Dimensiones totales: 310x490x420 mm.

Modelo	Ø Boca mm	Producción Kg/h	Ref.	P.V.P.
PCM-82A	82	±350	1415	
PCM-82	82	±350	1416	

PICADORA DE CARNE PCB

Fácil de desmontar para una correcta limpieza.
 Construcción: Acero inoxidable 18/8.
 Motor:
 • III: 230/400V (Trifásico).
 • II: 230V (Monofásico).
 Ventilación forzada periférica, manteniendo una temperatura baja de funcionamiento.
 Boca fácilmente desmontable para su limpieza.
 • PCB-22/32: Grupo boca totalmente en acero inoxidable o boca y tuerca en aluminio anodizado, con sistema Enterprise.
 • PCB-82/98: Grupo boca totalmente en acero inoxidable, con sistema Unger.

Modelo	Ø Boca mm	Producción Kg/h	Ref.	P.V.P.
PCB-22 III	82.5 INOX	±300	2085	
PCB-32 III	100 INOX	±450	2085-1	
PCB-82 III	82 INOX	±300	2085-2	
PCB-98 III	98 INOX	±450	2085-3	



PICADORA DE CARNE PCM-98/114

Construcción: Totalmente en acero inoxidable.
 Diámetro boca: 98 mm/114 mm.
 Sistema de corte:
 Enterprise 32 (simple corte).
 Unger 98/114 (simple, doble y triple corte).
 Transmisión: Engranajes en aceite.
 Dimensiones bandeja: 410x610 mm.
 Dimensiones base: 280x430 mm.
 Dim. totales 410x700x580 (PCM-98) 410x730x580 (PCM-114)

Modelo	Ø Boca mm	Producción Kg/h	Ref.	P.V.P.
PCM-98 - 3CV	98	±700	1418	
PCM-114 - 5CV	114	±1000	1419	



PICADORAS DE CARNE PCM-98L/114L

Construcción: Totalmente en acero inoxidable.
 Sistema de corte:
 • Unger 98/114 (simple, doble y triple corte).
 Motores:
 • III: 230/400V, 50 Hz.
 • II: 230V, 50 Hz.
 Transmisión: Engranajes bañados en aceite.
 Dimensiones bandeja:
 • PCM-98L: 470x730 mm.
 • PCM-114L: 530x850 mm.
 Dimensiones base: 410x500 mm.
 Dim. totales: 470x800x1000 (PCM-98L) 530x950x1020 (PCM-114L)

Modelo	Ø Boca mm	Producción Kg/h	Ref.	P.V.P.
PCM-98L - 3CV	98	±700	2100	
PCM-114L - 5CV	114	±1000	2100-1	



PICADORA DE CARNE PCT-114

Industrial y de gran capacidad.
 Totalmente construida en acero inoxidable de alta calidad.
 Boca exterior desmontable microfusión.
 Alta producción: 900/1.200 Kg/h.
 Alta potencia: 5 CV
 Corte sencillo, doble o cuádruple.
 Protector térmico de motor.
 Reductor de engranajes de acero en baño de aceite.
 Interruptor de seguridad.
 Maza de empuje.
 Se suministra en inox: 1 placa agujeros ø5mm, 1 placa agujeros ø8mm y 1 cuchilla corte sencillo. Protector térmico de motor y maza de empuje incluidos.

Modelo	Ø Boca mm	Producción Kg/h	Tipo	Bandeja	Ref.	P.V.P.
PCT-114K	114	900/1200	Sobremesa	23 l.	1433	
PCT-114L	114	900/1200	Bancada al suelo	52 l.	1433-1	

ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Y JAMÓN



PICADORA DE CARNE PCT-130

Picadora de carne PCT-130, industrial y de alta producción. Totalmente construida en acero inoxidable de alta calidad.

Boca exterior desmontable.

Alta producción: \pm 1.700 Kg/h.

Alta potencia: 7,5 CV

Boca Unger: 130 mm

Corte sencillo, doble o cuádruple.

Protector térmico de motor.

Reductor de engranajes de acero en baño de aceite.

Interruptor de seguridad.

Maza de empuje.

Se suministra en inox: 1 placa agujeros \varnothing 5 mm, 1 placa agujeros \varnothing 8 mm y una cuchilla de corte sencillo. Protector térmico de motor y maza de empuje incluidos

Modelo	\varnothing Boca mm	Producción Kg/h	Tipo	Bandeja	Ref.	P.V.P.
PCT-130	130	\pm 1700	Bancada al suelo	78 l.	2084	

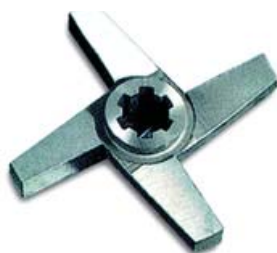


CUCHILLAS INOXIDABLES PULIDAS PARA PICADORAS

RAS

12-22-32

Ref.	\varnothing	P.V.P.
823-2	12 mm	
823-3	22 mm	
823-4	15 mm	



CUCHILLAS UNGER DE 4X4 Ó 4X8

82-98-106-114-130-160-180

Ref.	\varnothing	P.V.P.	Ref.	\varnothing	P.V.P.
826-1	82 mm		826-5	130 mm	
826-2	98 mm		826-6	160 mm	
826-3	106 mm		826-7	180 mm	
826-4	114 mm				



PLACA DE ACERO INOXIDABLE PARA PICADORA

22-32-82-98-106-114-130-160

Ref.	\varnothing	P.V.P.	Ref.	\varnothing	P.V.P.
824-1	12 mm		824-6	106 mm	
824-2	22 mm		824-7	114 mm	
824-3	32 mm		824-8	130 mm	
824-4	82 mm		824-9	160 mm	
824-5	98 mm				



PLACA 3 OJOS DE ACERO CARBONO PARA PICADORA

82-98-106-114-130-160

Ref.	\varnothing	P.V.P.
825-1	82 mm	
825-2	98 mm	
825-3	106 mm	
825-4	114 mm	
825-5	130 mm	
825-6	160 mm	

DEPÓSITO PARA SALMUERA



DEPÓSITO INOXIDABLE PARA SALMUERA

Fabricado a medida según aplicación y con desagüe inferior y visor.
 Opción:
 Plataforma suelo antideslizante con resalte y escalerilla.

Ref.	P.V.P.
1449	

ARMARIO SECADERO



ARMARIO ESPECIAL PARA SECADO DE EMBUTIDOS

Totalmente en acero inoxidable.
 Exterior en acero inox AISI 304. respaldo en chapa galvanizada
 Interior en acero inox AISI 304
 Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3
 Ciclo de secado discontinuo.
 Control electrónico de temperatura y humedad.
 Dotado de barra carnicera para colgar embutidos.
 Desagüe en el interior de la cámara.
 Control de temperatura final de desescarche.
 Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
 Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
 Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
 Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
 Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.
 Claro de puerta grande de 580x1345.
 Cerradura opcional para puertas.
 Patas regulables hasta 200 mm.

Dimensiones mm.	Nº puertas	Ref.	P.V.P.
687x700x2030	1	2120	
1385x700x2030	2	2120-1	

TRIPAS COLÁGENO



TRIPAS DE COLÁGENO

La tripa de colágeno ofrece a la industria cárnica una solución de calidad para la elaboración de sus productos, ofreciendo embutidos de gran calidad y apariencia. Disponibles en madejas de 20 mt. o cortados a medida.

Calibres: 36, 40, 50, 60, 70, 80, 90 ó 100.

Opciones: Plisado, atado, cosido.

Ref.	Calibre	P.V.P.	Ref.	Calibre	P.V.P.
881-1	40		881-5	80	
881-2	50		881-6	90	
881-3	60		881-7	100	
881-4	70				

MOLDES

MOLDE INOX



Molde de barra con tapa y cierre tipo cangrejo.
Fabricados en acero inox.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Molde de 85x85x250	860-1	
Molde de 100x100x250	860-2	
Molde de 110x110x250	860-3	

MALLA ASAR/COCER



MALLA ELÁSTICA PARA RUSTIR

Malla elástica para asar/cocer de color blanco.
Alta resistencia.
Rollo 50 metros.

Ancho cm.	Ref.	P.V.P.
16	877-1	
18	877-2	
20	877-3	

CORDELERÍA

OVILLOS PARA EL ATADO DE EMBUTIDOS

Fabricado con las mejores materias primas como algodón, poliéster, goma para uso alimentario...



Tipo	Ref.	P.V.P.
Ovillo blanco pequeño	869	
Ovillo rojo pequeño	870	
Ovillo para atadora blanco	871	
Ovillo para atadora color	872	
Ovillo para atadora bicolor	873	

NYLON Y CUERDAS PARA ATAR

Fabricado con las mejores materias primas como algodón, poliéster... hay disponible varios colores.



Tipo	Ref.	P.V.P.
Nylon cortado blanco	875-1	
Nylon cortado color	875-2	
Nylon cortado bicolor	875-3	
Cuerda jamón cortada	876	

ELABORACIÓN DEL JAMÓN

DEPÓSITOS

DEPÓSITOS APILABLES PARA SALAZÓN DE JAMONES



Todas las soldaduras son continuas.
 Fondo ondulado con sistema permanente de drenaje de líquidos.
 Su diseño impide el goteo de líquidos de un depósito a otro.
 El diseño del pie evita cualquier riesgo de contaminación cruzada al apilar los depósitos.
 Construcción: Acero Inox.
 Grosor: 2 mm.
 Capacidad: 700 litros (40 a 50 jamones, según tamaño).

Ref.	Inox.	P.V.P.
2115	304	
2115	316	

ENMALLADO

ENMALLADORA MANUAL PARA JAMONES Y EMBUTIDOS

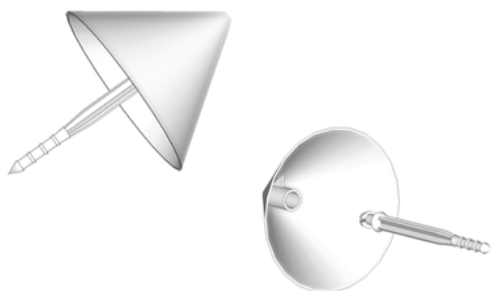


Enmalladora manual especial para jamones, paletas y todo tipo de embutidos, equipo compuesto por enmalladora, embudo y mesa para colocación de malla. Funcionamiento manual con pulsador a elección del operario.
 Dimensiones (mm): 1400 x 700 x 850
 Potencia: 6-7 Kg neumática (opcional eléctrica).
 Construcción: acero inoxidable.
 Producción aprox.: 900-1300 / hora
 Peso: 87 Kg.

Ref.	P.V.P.
2258	

ESCURREJAMONES

ESCURREJAMONES DESMONTABLE



El escurrejamón sirve para la recogida en su interior de grasas y aceites que el pernil produce en su secado, almacenamiento o exposición en los comercios. Se fija mediante el clavado de un pincho sobre la parte inferior del jamón. Su sistema desmontable en dos piezas, vaso y pincho, nos permite vaciar el contenido sin necesidad de desclavar la pieza.

Se pueden personalizar con el logotipo de la empresa en varias tintas.

Ref.	P.V.P.
879	

DESHUESE

CUCHILLO NEUMÁTICO PARA DESHUESE DE JAMÓN

Ligero y de fácil manejo (500 gr)
Potente, corte rápido y sin esfuerzo.
Fácil aprendizaje, mayor rendimiento laboral.
Versatilidad, varios tipos de hoja de fácil cambio para diferentes trabajos:
Pelar, pulir, rallar, descortezar, descarnar, rapar, desmenuzar, triar, recortar, partir etc.

Ref.	P.V.P.
2259	

MESA DE DESHUESE NEUMÁTICA PARA JAMÓN

Gran estabilidad y perfecta sujeción. Accionada mediante un pedal con el fin de que puedan ser deshuesados o biselados correctamente, sin movimientos no deseados.

Incorpora dos casquillos de seguridad para evitar accidentes involuntarios.
Fijación neumática.
Altura regulable.
Perfecta sujeción.
Gran estabilidad.

Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
800x550x900	1462	
Kit filtros		

DESCORTEZADORAS

DESCORTEZADORA NEUMÁTICA MANUAL

Gran productividad y mínimas interrupciones.
Para jamones, canales y productos tanto curados como frescos.
Fácil uso, ligera, potente y resistente.
Gran productividad y mínima merma.
Dimensiones: 105x73x220 mm (peso 1.38 Kg)
Presión de trabajo: 6.3 Bars.
Consumo: 500 l/m.
Presión acústica: 77 dba.
Record entrada: 1/4 "



Tipo	Ref.	P.V.P.
Para productos frescos	1461	
Para productos curados	1461-1	
Kit filtros		

FUNDAS Y GRAPADO



FUNDA PARA JAMONES

Funda blanca para el vendado de jamones.

Ref.	P.V.P.
878	

878

GRAPADORA FUNDAS DE JAMONES

Grapadora para atar por los extremos la funda en la que se introduce los jamones y todo tipo de carnes. Fabricada en acero inoxidable y según normas CE.

También se puede utilizar las fundas para carne de vacuno y ovino.

Rapidez y seguridad a la hora de grapar la funda.

Importante ahorro de tiempo y de funda gracias a la posibilidad de ajuste en el corte y grapado.

Medidas (mm): 600 x 1.000 x 1.200

Funcionamiento: neumático.

Ref.	P.V.P.
2255	

2255

GUBIADORAS



GUBIADORA NEUMÁTICA MANUAL PARA JAMONES

Ideal para conseguir un gubiado rápido y sin esfuerzos.

Ligera y muy fácil de manejar.

Potente.

Mínima merma.

Medidas(mm): 510x110x110.

Peso: 1,7 Kg.

Ref.	P.V.P.
1463	

1463

GUBIADORA NEUMÁTICA MANUAL PARA PALETAS

Ideal para conseguir un gubiado rápido y sin esfuerzos.

Ligera y muy fácil de manejar.

Potente.

Mínima merma.

Medidas(mm): 510x70x70.

Peso: 1,6 Kg.

Ref.	P.V.P.
1463-1	

1463-1

JAMONEROS



MESA JAMONERA 4 JAMONES SOPORTE GIRATORIO

Mesa jamonera para cuatro piezas con soportes giratorios y cuatro cajones para guardar utensilios. Ideal para alternar el corte de varios jamones sin necesidad de moverse del sitio.

Realizada en madera de Pino Tea de primera calidad, se caracteriza por su gran dureza y durabilidad. Lacado con productos no tóxicos.

Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
850x1000x1450	2228-3	

850x1000x1450

2228-3

ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Y JAMÓN



MESA JAMONERA 3 JAMONES SOPORTE GIRATORIO

Mesa jamonera para tres piezas con soportes giratorios y tres cajones para guardar utensilios. Diseñada para poder cortar tres jamones a la vez, incluye "v" corredera para poder colocar jamones de diferentes tamaños. Fabricada en madera de Pino Tea de primera calidad, gran dureza y lacado con productos no tóxicos.

Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
1500x800x1200	2228-2	



MESA JAMONERA 2 JAMONES SOPORTE GIRATORIO

Mesa jamonera para dos piezas con soportes giratorios y dos cajones para guardar utensilios. Diseñada para cortar dos jamones a la vez en una posición óptima, incluye "v" corredera para poder colocar jamones de diferentes tamaños.

Realizada en madera de Pino Tea de primera calidad, se caracteriza por su gran dureza y durabilidad. Lacado con productos no tóxicos.

Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
1000x750x1360	2228-1	



MESA JAMONERA UNA PIEZA CON SOPORTE GIRATORIO Y RUEDAS

Su ligera movilidad y su reducido tamaño la convierten en un referente de las mesas jamoneras.

Realizada en madera de primera calidad de gran dureza y lacado en color oscuro con productos no tóxicos.

Alto mesa: 850 mm.

Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
600x500x1200	2228	



SOPORTE JAMONERO GIRATORIO BELLOTA

Soporte jamonero giratorio modelo Bellota.

Modelo con forma de bellota lacado en dos colores, soporte con forma de pata de jamón y sujeto a la base por una pletina cromada ovalada.

Incluye una "v" corredera que se puede fijar en varias posiciones, según el tamaño del jamón.

Realizada en madera de Pino Tea de primera calidad, gran dureza y lacado con productos no tóxicos.

Peso: 5 Kg.

Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
600x230x420	2229	



Un matadero es una instalación industrial donde se sacrifican animales de granja para su posterior procesamiento, almacenamiento y comercialización. Los animales son alojados en corrales a su llegada al matadero, donde tendrán que pasar unas rigurosas inspecciones sanitarias a cargo de veterinarios acreditados.

La finalidad de un matadero es producir carne preparada para el consumo humano de manera higiénica, para ello hay que emplear una serie de técnicas de higiene para el sacrificio de los animales y preparación de canales. Los mataderos pueden ser de varios tipos, municipales, cooperativas de productores, privados, etc.

Bernad® es una empresa líder en el equipamiento de industrias cárnicas, avalados por 40 años de experiencia en el montaje de sistemas para faenado de carnes rojas, desarrollando, fabricando e instalando líneas completas de sacrificio y faenado para porcino, bovino y ovino. Nuestra larga trayectoria en la industria cárnica nos ha permitido alcanzar los conocimientos necesarios para adecuar las instalaciones de tal manera que alcancemos los objetivos deseados de una matanza humanizada, higiénica y racional.

Adaptamos cada línea a las necesidades de nuestros clientes, cumpliendo los requerimientos de homologación sanitaria, apostando por la innovación y desarrollo de equipos que satisfagan los estándares más altos exigidos.

En esta sección encontrará una relación de productos relativos a maquinaria para matadero y salas de despiece, tales como equipo de aturrido eléctrico, brazos de carga, desolladoras, sierras de esquinado, peladora de cerdos, etc...

Maquinaria fiable, robusta, funcional y duradera.



	<u>PÁGINA</u>
• ATURDIDO ELÉCTRICO	159
• RESTRAINER	160
• BRAZOS DE CARGA	161
• CEPO INMOVILIZADOR	161
• PISTOLAS DE SACRIFICIO	162
• BOX DE ATURDIDO	163
• BATIDORA SANGRE	163
• PELADORA DE CERDOS	163
• DESOLLADORAS	164
• SIERRAS PARA DESPIECE Y ESQUINADO	165
• CUCHILLOS CIRCULARES	167
• MARCAJE	167
• TERMÓMETROS	168

ATURDIDO ELÉCTRICO *Equipos desarrollados y fabricados por BERNAD®*

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

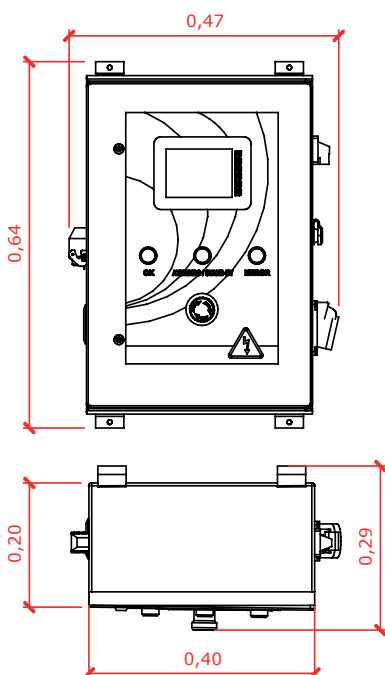
Equipo de aturrido eléctrico ADAPTADO A NORMATIVA (Reglamento (CE) N° 1099/2009) que es aplicable desde el 1 de Enero de 2013.

- 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 aturrido aplicado a cada animal.
- Almacenamiento de datos en μ SD interna.
- Regulación de corriente por SSR.
- 2 tipos de animales: Porcino y Ovino-Caprino.
- 56 fichas distintas y programables para datos de aturrido según tipo de animal.
- Programación de tiempo e intensidad de aturrido.
- Mínimos de intensidad prefijados en fichas.
- Final de ciclo de aturrido 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	300	
Opción BALIZA	300-1	

Novedad



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



Descarga de datos a USB

MATADEROS

Novedad



PINZAS DE ATURRIDO OVINO

Pinzas de aturrido 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 sienes 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 ATURRIDO PORCINO

Pinzas de aturrido 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 sienes 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 ATURRIDO OVINO-PORCINO

Pinzas de aturrido 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 sienes 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	

RESTRAINER



RESTRAINER PARA EL TRANSPORTE CONTINUO

Restrainer para el transporte continuo de cerdos desde el pasillo de entrada hasta la zona de aturrido.

De construcción robusta con bastidor totalmente galvanizado por inmersión en baño caliente.

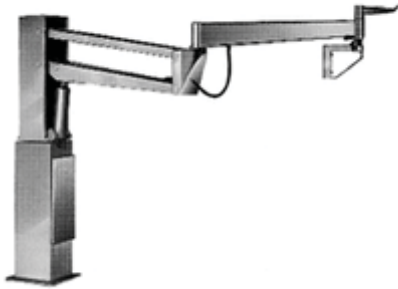
Regulación del ancho de las guías.

Rendimiento aproximado: 120-400 res/hora.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Porcino	2227	
Ovino	2227-1	

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. La fijación del brazo se realiza mediante una placa-base con anclajes de apoyo (se suministra junto al brazo) que debe ser empotrada y anclada firmemente en el piso del muelle.

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-base 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.

Ref.	P.V.P.
2104	

BRAZO HIDRÁULICO PARA CARGA DE CANALES MOD.SCF



Este modelo está previsto para ser instalado directamente en el interior del camión, con una mínima ocupación del espacio de carga del mismo. Accionado por un grupo hidráulico completo, incluyendo todos los accesorios necesarios.

Características Técnicas.

- Capacidad de carga con el brazo extendido: 150 Kg.
- Longitud del brazo extendido: 2.300 mm.
- Carrera útil del brazo: 2.000 mm.
- Columna del brazo adaptable a la altura del camión en base a extremo superior telescópico.
- Dimensiones placa-base apoyo inferior columna: 200x200 mm.
- Dimensiones placa-base apoyo superior : 180x140 mm.
- Dimensión superficial columna: 130x130 mm.
- Material constructivo: Aluminio.
- Peso total del aparato: 60 Kg.
- Tensión de acometida: Corriente continua 12 ó 24 v.

Opcional: El brazo, si se desea, puede instalarse o conectarse en muelle de expedición, en cuyo caso es necesario incorporar rectificador de corriente de 220 v alterna II a 12 ó 24 v continua II.

Modelo	Ref.	P.V.P.
Brazo mod. SCF	2105	
Rectificador de corriente	2105-1	

CEPO INMOVILIZADOR



CEPO INMOVILIZADOR PARA ATURDIDO PORCINO

Sistema giratorio y retornable en vacío. Fondo basculante para provocar la pérdida de apoyo de las patas de las res en el momento de su introducción. Acceso a través de rampa inclinada en forma de embudo. Accionamiento manual. Medidas(mm): 3.000x1.000x800 Referencia: 2235

Dimensiones mm	Ref.	P.V.P.
3000x1000x800	2235	

PISTOLAS DE SACRIFICIO



PISTOLA NEUMÁTICA SACRIFICIO BOVINO Q-10K1

Pistola neumática para aturdimiento de ganado bovino, ligera y fácil de usar. Completa el proceso de noqueo en pocos segundos. Mecanismo de tiro doble para una máxima seguridad. De construcción robusta, garantiza una larga vida útil de la máquina. Fácil manejo.
Peso: 8,8 Kg.

Ref.	P.V.P.
2252	



PISTOLA NEUMÁTICA SACRIFICIO BOVINO Q-S1

Pistola neumática para sacrificio de ganado bovino, dejando al animal insensible al dolor. Sólo dispara una vez, no necesita múltiples disparos. Mejor noqueo para una mejor calidad de carne. Funcionamiento neumático sin inyección de aire al animal. Control bi-manual para un mejor uso y más seguro. Fácil manejo.
Peso: 13,6 Kg.

Ref.	P.V.P.
2253	



PISTOLA NEUMÁTICA ATURDIDO BOVINO Q-S2

Pistola neumática para aturdimiento de ganado bovino, sin penetrar en el cráneo lo hace especial para el sacrificio ritual. Sólo dispara una vez, no necesita múltiples disparos. Mejor noqueo para una mejor calidad de carne. Funcionamiento neumático sin inyección de aire al animal. Control bi-manual para un mejor uso y más seguro. Fácil manejo.
Peso: 12,7 Kg.

Ref.	P.V.P.
2254	

PISTOLA CARTUCHOS PARA ATURDIDO BOVINO

Pistola para el aturdimiento, especial para el ganado bovino, accionada por cartuchos, debido a su forma ergonómica reduce las posibles lesiones de muñeca. Sistema efectivo de gatillo. Expulsión automática del casquillo. Fabricación robusta. Fácil manejo. Bajo costo de casquillos. Gran efectividad.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Pistola para bovino	2226	
Pistola para búfalos o grandes toros	2226-1	
Pistola para bovino especial sacrificio ritual	2226-2	

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	

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.

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

MATADEROS

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	

LATIGUILLOS PARA FLAGELADORA



Latiguillos termoplásticos. Alta resistencia al desgaste.
No se agrieta, impidiendo la incrustación de pelos.
No absorbe humedad. Diámetro de eje 10 mm.
En ausencia de agua en el trabajo, no deja huellas en la epidermis.
Higiénico y de fácil limpieza. No tóxico. Larga duración.
Con casquillo autolubricado de plástico de muy alta resistencia al desgaste.

Ref.	P.V.P.
839-5 termoplástico blanco	
839-5 goma negra	

DESOLLADORAS

DESOLLADORA ELÉCTRICA DE CORDEROS



Está diseñada y fabricada por Bernad, 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. Construida en acero inoxidable, de fácil limpieza y sin ningún tipo de mantenimiento.

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.

Potencia: 1.5 Kw. Maniobra: 24 Voltios
FÁCIL OPERACIÓN Y ALTA EFICIENCIA

Ref.	P.V.P.
1465	

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	



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.
2188	

SIERRAS PARA DESPIECE Y ESQUINADO



SIERRA CIRCULAR NEUMÁTICA SCN165

Sierra circular de disco neumática para despiece y cuarteo, fabricada completamente en acero inoxidable, ligera y flexible, permite a los operarios utilizar la máquina con dos manos. Engranajes de gran dureza. La máquina cumple con los requisitos de seguridad e higiene. Control preciso en la profundidad de corte.

Vacuno: Corte de cuartos delanteros, placas de vacuno y costillas.

Porcino: Marcaje de jamón y espalda, costillas y extracción de huesos.

Profundidad de corte: 51 mm.

Ref.	P.V.P.
835-1	



SIERRA CIRCULAR NEUMÁTICA SCN300

Sierra circular de disco neumática para despiece y cuarteo, con un motor completo de 2 CV, es la herramienta ideal para realizar el corte en vacuno y porcino.

Vacuno: cuartos, bistecs, lomo, espaldas.

Porcino: huesos y marcaje de jamones.

Engranajes de gran dureza y fabricación en acero inoxidable pulido para una higiene óptima.

Tres medidas de hoja para una mejor adaptación.

Profundidad de corte máxima de 112 mm.

Ref.	P.V.P.
835-2	



SIERRA CIRCULAR ELÉCTRICA COLT

Sierra para despiece primario mod. COLT.

Para efectuar todo tipo de operaciones de despiece.

Accionamiento eléctrico.

Gatillo de mando situado en la empuñadura.

Construida con materiales anticorrosivos.

Completamente cerrada y a prueba de humedad.

Utilizable a mano izquierda y derecha.

Motor de 2,8 CV corriente alterna 220 voltios, 50/60 ciclos, 13 amperios, monofásica.

Giro 4300 rpm

Peso 7 Kgs. Debido al poco peso es utilizable, si se desea, sin equilibrador-suspensor.

Modelo	Disco de sierra	Ref.	P.V.P.
COLT 8"	Ø 203 mm	835-3	
COLT 9"	Ø 228.6 mm	835-4	
COLT 10"	Ø 254 mm	835-5	

MATADEROS

SIERRA ESPADA ELÉCTRICA SE203-SE406



Sierra espada eléctrica para despiece y cuarteo de ternera, porcino y ovino. Alta velocidad para conseguir una calidad excelente de carne, especial para corte de huesos delanteros, huesos de caña, cortes primarios, apertura de falda de buey y división.

Peso: 7,3 Kg.

Modelo	Longitud hoja mm.	Ref.	P.V.P.
SE203	203	836-1	
SE406	406	836-2	

SIERRA ESPADA ELÉCTRICA SE400



Sierra espada eléctrica, ideal para despiece y cuarteo, es un elemento fundamental en mataderos y salas de despiece, sus aplicaciones más comunes son: corte de cuartos delanteros, huesos patas delanteras, cortes primarios, hueso puente y corte de pecho. Aprobado por la UE.

Gran velocidad de corte y precisión.

Longitud hoja: 400 mm.

Peso: 4,5 Kg.

Ref.	P.V.P.
836-3	

SIERRA CINTA ESQUINADO VACUNO



Sierra esquinado para alta producción de vacuno, potente y rápida.

Accionamiento eléctrico.

Sistema cinta continua.

Cumple perfectamente los requerimientos más estrictos de seguridad e higiene.

Duración esperada de la hoja de corte: Hasta 750 carcasas.

Longitud útil de corte: 483 mm.

Modelo	Motor	Ref.	P.V.P.
BM-V-SD	3 CV	837	
BM-V-S	2 CV	838	

SUSPENSOR (EQUILIBRADOR)



Construcción robusta, cuerpo en aluminio de fundición.

Cable de acero inoxidable.

Capacidad ajustable.

Dispositivo de seguridad contra la caída de carga debido a la rotura de cable.

Cable guía en material antifricción.

VARIAS CAPACIDADES.

Ref.	P.V.P.
2273	

CUCHILLOS CIRCULARES



CUCHILLOS CIRCULARES ELÉCTRICOS O NEUMÁTICOS

Diseñados para realizar trabajos de alta producción y ahorrar tiempo y mermas gracias a su sistema de corte, los cuchillos son fabricados según la normativa CE.

Ligereza.

Bajo coste de mantenimiento.

Adaptabilidad.

Ahorro tiempo y mermas.

Tipo	Ø mm	Ref.	P.V.P.
Descarnado de carcasas de pollo	35.5	2251	
Descarnado de carcasas de espina-zos	50	2251-1	
Corte de filetes	70	2251-2	
Pulir jamón	88.9	2251-3	
Pulir zonas de carne magra	127	2251-4	

MARCAJE



TINTA DE CONTACTO ROJO ALLURA FCF E-129

Tintas de contacto para marcar carne, homologadas y patentadas cumplen todas las normativas alimentarias y con Registro General Sanitario Comunitario Nº 39.04720/CAT - 39.05053/B. Estas tintas garantizan un marcaje perfecto sobre las carnes aunque después tengan un proceso de salado, ahumado o congelado.

Tinta de contacto para marcar carnes, XC 325 Rojo Allura FCF E-129, en envases de 1 litro y de 5 litros, garantizan un marcaje perfecto sobre las carnes aunque después sean sometidas a procesos de congelado o ahumado.

Modelo	Capacidad l.	Ref.	P.V.P.
Rojo Allura FCF E-129	1	840	
Rojo Allura FCF E-129	5	840-1	
Marrón HT E-155	1	840-2	
Marrón HT E-155	5	840-3	
Azul brillante FCF E-133	1	841	
Azul brillante FCF E-133	5	841-1	

SELLOS Y MARCADORES A TINTA

Marcadores y sellos a tinta, a butano o eléctricos.

Varios modelos disponibles.



Ref.	P.V.P.
843	

JUEGO ROTULADORES

Juego de 3 rotuladores para tinta alimentaria.



Artículo	Ref.	P.V.P.
Juego 3 rotuladores	865	
Botella de tinta (1 litro)	866	

TERMÓMETROS



TERMÓMETRO DE PINCHO MINI DE ACCIÓN RÁPIDA

Rango de - 50°C a +150 °C.
Longitud de la sonda: 120 mm.
Con funda de protección.
Inmersión o penetración.

Ref.	P.V.P.
852	



TERMÓMETRO ROSCA

Termómetro de rosca especial para el control de productos ultra-congelados.

-Rango: -40°C a +230°C.
-Longitud de la sonda: 90 mm.

Ref.	P.V.P.
853	



TERMÓMETRO DE INFRARROJOS

Termómetro para congelados de rosca.
Control de productos ultra-congelados.
Rango: - 40°C a +230°C.
Longitud de la sonda: 90 mm.

Ref.	P.V.P.
854	



TERMÓMETRO SONDA

Kit de medición compuesto por:
Instrumento de medición.
Funda de protección indeformable.
Sonda de inmersión/penetración.
Rango: -50°C a +350°C.

Ref.	P.V.P.
855	



TERMO-HIGRÓMETRO

El Termo-higrómetro mide temperatura y humedad, con un cabezal giratorio que facilita su lectura.

Rango: -20 ° C a +70 ° C (Temperatura) y de 5 a 95% HR (Humedad).
Longitud de la sonda: 125 mm.

Ref.	P.V.P.
856	



En Bernad® llevamos más de cuatro décadas dando servicio al mundo de la carne, diseñando, instalando y dando servicio a carnicerías. Convertimos su establecimiento en un lugar operativo para trabajar, poniendo a su alcance una amplia gama de servicios de calidad por personal cualificado y experimentado.

Nos encargamos tanto de la realización de proyectos o instalaciones, como del suministro de cualquier producto que pueda ser necesario para el desarrollo de la actividad en estos establecimientos.

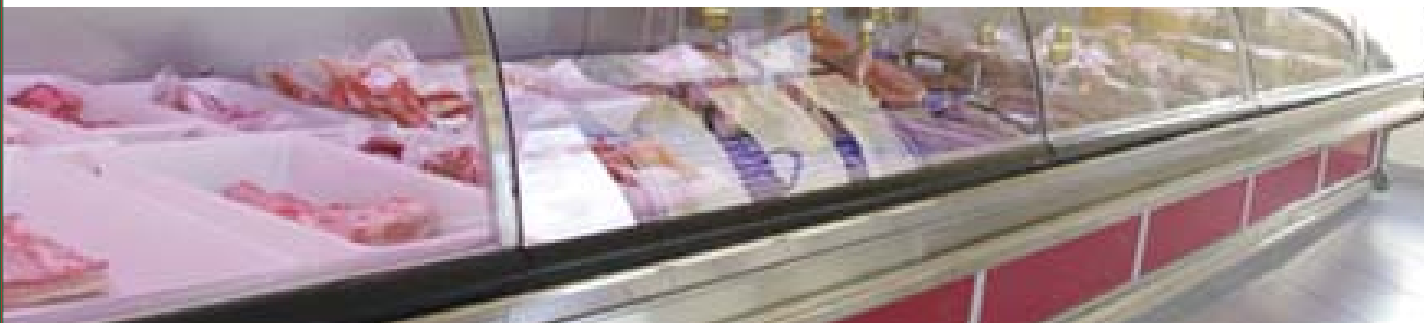
Somos distribuidores oficiales de primeras marcas de maquinaria cárnica a nivel nacional e internacional.

Ventajas obtenidas por nuestros clientes

- Contamos con nuestro propio servicio técnico y un stock permanente en recambios con más de 800 referencias, lo que nos hace dar un servicio de reparación con plazos de entrega inmejorables.
- Servicio y eficacia en nuestras reparaciones, contando con talleres propios de reparación y personal especializado en cada departamento (electrónica, mecánica, chapa, frío, etc...), sin necesidad de depender de empresas externas en la reparación de nuestras máquinas, con el consiguiente riesgo que tendrá que asumir el comercio al no disponer de su máquina en un largo período de tiempo.
- Mantenimiento profesional especializado, preventivo, predictivo y correctivo.

En esta categoría podrás encontrar una amplia gama de maquinaria y complementos para carnicerías, tales como cortadoras de fiambre, sierras de cinta, vitrinas frigoríficas, etiquetadoras, bandejas expositoras, ganchos, etc...

Ponemos a su alcance una gran variedad de soluciones de calidad para su comercio



	<u>PÁGINA</u>
• PINCHOS	171
• CORTADORAS FIAMBRE	172
• SIERRAS DE CINTA	174
• VITRINAS FRIGORÍFICAS	176
• VITRINAS MURALES	178
• ARMARIOS FRÍOS	178
• ENVOLVEDORA DE FILM	179
• PRENSA HAMBURGUESAS	179
• FIBRAS DE CORTE	180
• CARTELERÍA	180
• ETIQUETADORAS	181
• SISTEMA DE TURNOS	181
• ACCESORIOS	182

PINCHOS



COMPACT



SEMI-INDUSTRIAL

MÁQUINA DE BROCHETAS

Máquina de brochetas especialmente diseñadas para:

- carnicerías
- proveedores de alimentos y comidas
- actividades de catering
- grandes cocinas
- cadenas de restaurantes

La carne o pescado se distribuye de la misma manera, pero con distancias ajustables

El producto final tiene un aspecto artesanal: la separación se puede elegir fácilmente, al igual que el número de bloques (de 2 a 8)

También se pueden añadir frutas y verduras

Se pueden utilizar diversos tipos y tamaños de palitos

Construida ergonómicamente

Se cambia rápidamente

Higiénica

Disponemos de 2 modelos

PINTRO SEMI-INDUSTRIAL

Construida en acero inoxidable y PE

PINTRO COMPACT

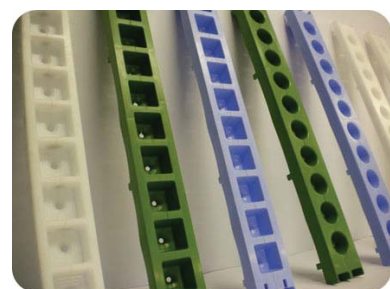
Construida en acero inoxidable y HMPE1000

Modelo	Producción (brochetas/hora)	Piezas (gramos)	Palitos (mm)	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Ref.	P.V.P.
Pintro SEMI-INDUSTRIAL	400 a 1200	10 a 60	150 a 300 (longitud) 3 a 6 (diámetro)	685x640x540	26	2192	
Pintro COMPACT	500 a 600	10 a 100	120 a 400 (longitud) 3 a 7 (diámetro)	410x420x470	18	2192-1	



Puede adaptar la máquina a sus deseos, de una manera sencilla y completamente flexible.

Tenemos una amplia gama de soportes, que varían desde bandejas para piezas de 10gr a 100gr, con una altura de 20 mm a 40 mm.

PALOS PARA PINCHOS

Se suministran en bolsas de 200 ó 500 unidades.



Artículo	Longitud mm.	Ref.	P.V.P.
Palos de bambú	250	882	
Pincho de aluminio	250	883	

CARNICERÍAS

CORTADORAS DE FIAMBRE

**CORTADORA DE FIAMBRE MOD. SEP**

Cortadoras de fiambre, adecuada para una gran cantidad de productos desde jamón cocido a embutidos y todo tipo de quesos, la cortadora es compacta y se instala también en locales con espacios limitados. De fácil limpieza.

CALIDAD, EFICIENCIA Y FIABILIDAD

Modelo	Ø cuchilla mm.	Peso Kg	Potencia CV.	Prof. corte.mm.	Corte máximo mm.	Ref.	P.V.P.
SEP-250	250	16	0.2	185	13	1401	
SEP-275	275	23	0.25	200	13	1402	
SEP-300	300	24	0.25	210	13	1403	
SEP-330	330	33	0.50	220	11	1404	

**CORTADORA DE FIAMBRE MOD. MG**

Cortadoras de fiambre, precisión y comodidad son algunas de las muchas ventajas que ofrecen las cortadoras MG.

Características
 Cuchilla protegida por aro.
 Cubre-cuchilla con dispositivo de seguridad.
 Sistema eléctrico baja tensión 24 V.
 Transmisión sin fin corona.
 Índice de protección IP65.
 Cortadora integrada de acero inoxidable 18/8
 Cuchilla alemana G+B..
 Afilador incorporado automático.

Modelo	Ø cuchilla mm.	Peso Kg	Potencia CV.	Prof. corte.mm.	Corte máximo mm.	Ref.	P.V.P.
MG-300	292	62	0.4	195	25	1405	
MG-350	350	68	0.4	250	25	1406	

**CORTADORA DE FIAMBRE MOD. KOLOSSAL**

Adecuada para el corte de una gran cantidad de productos, desde el jamón cocido a embutidos y todo tipo de quesos. Es precisa, robusta y fácil de limpiar. Máquina tecnológicamente muy avanzada, consiguiendo un corte preciso y sin apenas esfuerzo, reduciendo considerablemente la fatiga del operario.

GRAN CAPACIDAD
 MOD.350 IK
 Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
 Afilador: Incorporado.
 Transmisión: Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.
 Instalación eléctrica: IPx3
 Tensión: 220 V.II ó 380 V.III
 Recorrido del carro: 345 mm
 Medidas totales: 745x565x500 mm.
 Medidas base de apoyo: 559x453 mm

Modelo	Ø cuchilla mm.	Peso Kg	Potencia CV.	Prof. corte.mm.	Corte máximo mm.	Ref.	P.V.P.
350-IK	350	50	-	-	24	1407	



CORTADORA AUTOMÁTICA

Cortadora de fiambre construida en aluminio anodizado.
 Motores II: 230V 50Hz.
 Ø Disco: 35 cm.
 Espesor de corte: 13 mm.
 Potencia: 450 W.
 Capacidad de corte: 280x210 mm
 Afilador incorporado.
 Dos motores, ventilador independientes.

Modelo	Ø cuchilla mm.	Peso Kg	Potencia CV.	Prof. corte.mm.	Corte máximo mm.	Ref.	P.V.P.
Automática	350	-	0.6	280	13	1408	



CORTADORA DE FIAMBRE MOD. TI

Cortadora de fiambre construida en aluminio anodizado.
 Motores II: 230V 50Hz.
 Ø Disco: 22 cm.
 Espesor de corte: 14 mm.
 Transmisión: Por correa dentada, con afilador incorporado.
 Dimensiones base: 41x33 cm.
 Dimensiones Totales: 49x43x36cm.

Modelo	Ø cuchilla mm.	Peso Kg	Potencia CV.	Prof. corte.mm.	Corte máximo mm.	Ref.	P.V.P.
TI-220	220	-	-	-	14	2124	



CORTADORA DE FIAMBRE Y FILETES MOD. TB

Cortadora de fiambre y filetes con disco vertical.
 -Maquinas de gran precisión totalmente silenciosas.
 -La calidad de sus hojas garantizan un perfecto corte.
 -Con afilador incorporado de doble acción: afilar y pulir el corte.
 -Suave deslizamiento de los carros.
 -Dispositivos de seguridad en el disco de corte.
 -Construcción en aluminio anodizado (inoxidable).

Construcción: en aluminio anodizado.
 Transmisión: por correa dentada con afilador incorporado.
 Dimensiones Totales: 63x63x49cm(TB-300) y 82x72x59 cm(TB-350).

Modelo	Ø cuchilla mm.	Peso Kg	Potencia CV.	Prof. corte.mm.	Corte máximo mm.	Ref.	P.V.P.
TB-300	300	-	0.4	-	15	2125	
TB-350	350	-	0.6	-	15	2125-1	

CARNICERÍAS

CUCHILLAS CORTADORA

Cuchillas para cortadoras:
MAINCA, KOLOSSAL, ORTEGA, BRAHER, SANNIC, BOSTON, ABO, SAFIG, DE-
FOR, IFFACO, MOBBA, BERKEL, BIZERBA...



Ref.	P.V.P.
827	

SIERRAS DE CINTA

SIERRAS DE CINTA MOD. SMA



Sierras de cinta SMA con corte limpio y máxima seguridad.

- Construidas con chasis compactos indeformables.
- Indicadas para cortar carne fresca con hueso o congelado.
- Efectúa unos cortes limpios gracias a los dispositivos de limpieza de la cinta.
- Se elimina el problema de astillas de los cortes a mano.
- Reduce casi al 50% la merma respecto al corte manual.
- Superficie interior lisa y muy fácil de limpiar puesto que los elementos mecánicos están separados de los elementos de corte.
- Dotadas de la máxima seguridad (freno motor con parada en > 4 segundos al accionar botón paro o al intentar abrir la puerta).
- Equipadas con apretador basculante.
- Construcción: totalmente en acero inoxidable

OPCIONAL.

- Tensor automático de la cinta y cajetín recolector de merma.
- Mesa de corte móvil.
- Pie soporte al suelo

Modelo	Dim. totales mm.	Motor CV.	Ø Rueda mm.	Long. cinta mm.	Altura corte mm.	Espesor corte mm.	Ref.	P.V.P.
SMA20R	590x600x1030	1.5 Trif.	275	2040	300	230	1409	
SMA20L	590x600x1030	1.7 Trif.	275	2040	300	230	1410	
SMA20A	590x600x1030	1.5 Mono.	275	2040	300	230	1411	

SIERRAS DE CINTA MOD. SBR



Sierra de cinta SBR para la industria cárnica y pesquera. Gran robustez, especial para todo tipo de grandes instalaciones.

- Diseñada para facilitar su integración en diferentes líneas de procesado de corte.
- Sierra integrada de acero inoxidable 18/10.
- Poleas con tratamiento especial.
- Tensado de cinta de proceso automático.
- Dispositivo de parada de cinta en 4 segundos.
- Pulsadores de marcha-paro, seta de emergencia, IP65.
- Dispositivo de seguridad en apertura puerta.
- No puesta en marcha involuntaria de la máquina.
- Fabricación corte mano derecha y mano izquierda.
- Fácil limpieza con agua a presión.
- Cuerpo de una sola pieza facilitando la limpieza sobre una capa uniforme.
- Limpiadores desmontables sin herramienta, para su fácil limpieza.
- Raspadores para la limpieza de poleas durante todo el proceso de corte.

Modelo	Motor CV.	Ø Rueda mm.	Long. cinta mm.	Ref.	P.V.P.
SBR300 - STL350	3 Trif.	300	2500	1412	
SBR360 - STL390	4 Trif.	360	2910	1413	
SBR400 - STL430	4 Trif.	400	3155	1414	

SIERRAS DE CINTA MOD. SMC



Sierra de cinta de gran robustez y fiabilidad.

- Construcción en acero inoxidable 18/8.
- Gran robustez y fiabilidad de la máquina.
- Tensado de cinta de proceso automático.
- Fácil limpieza con agua a presión.
- Desmontaje de limpiadores sin herramientas.
- Índice de protección IP65.
- Conforme a la Directiva 98/37/CE.
- Disponible en motor trifásico III (400V) y monofásico II (230V).

Modelo	Motor CV.	Ø Rueda mm.	Long. cinta mm.	Ref.	P.V.P.
SMC200	1	200	1600	2185	
SMC220	1	220	1740	2185-1	
SMC250	1.5	250	1985	2185-2	
SMC300	2	300	2340	2185-3	



HOJAS SIERRA DE CINTA

Sierra de acero al carbono laminado.

Diente especial perlado (doble duración). Corte limpio, sin residuos. Alto rendimiento.

Longitud mm	Máquina	Ref. CARNE	P.V.P.	Ref. HUESO	P.V.P.	Ref. CONGELADO	P.V.P.
1600	Sega-20	897-1		897-13		897-25	
1625	Mobba SC-162	897-2		897-14		897-26	
1670	Bizerba FK-22	897-3		897-15		897-27	
1736	Beta-220	897-4		897-16		897-28	
1820	Mainca CCH-1000 o CCH-1500	897-5		897-17		897-29	
1836	Ade F-1	897-6		897-18		897-30	
1975	Sega-25	897-7		897-19		897-31	
2040	CCH-2000	897-8		897-20		897-32	
2200	Ade F-2	897-9		897-21		897-33	
2330	Sega-30	897-10		897-22		897-34	
2810	Siena-360	897-11		897-23		897-35	
3055	Siena-400	897-12		897-24		897-36	

VITRINAS FRIGORÍFICAS

VITRINA MODELO MD CRISTAL CURVO

Especial para charcutería, disponible con frío estático.

CARACTERÍSTICAS

Exterior en chapa plastificada
Interior en chapa plastificada
Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
Costados en ABS
Perfilería en aluminio anodizado
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
Bandeja evaporativa en acero inoxidable
Burlete triple cámara fácilmente sustituible
Cristales curvos securizados abatibles
Bancada en tubo de acero esmaltado
Iluminación en el perfil superior, estante y en el frente
Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
Línea modular

*Color parte superior**Color parte inferior*

Modelo	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
MD1000 Curvo	945x1183x1298	2063	
MD1500 Curvo	1416x1183x1298	2063-1	
MD2000 Curvo	1888x1183x1298	2063-2	
MD2500 Curvo	2360x1183x1298	2063-3	

VITRINA MODELO MD CRISTAL PLANO

Vitrina Modelo Madrid MD con cristal plano, disponible con frío estático o ventilado.

CARACTERÍSTICAS

Exterior en chapa plastificada
Interior en chapa plastificada
Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
Costados en ABS
Perfilería en aluminio anodizado
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
Bandeja evaporativa en acero inoxidable
Burlete triple cámara fácilmente sustituible
Bancada en tubo de acero esmaltado
Iluminación en el perfil superior, estante y en el frente
Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
Línea modular

*Color parte superior**Color parte inferior*

Modelo	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
MD1000 Plano	945x1183x1286	2064	
MD1500 Plano	1416x1183x1286	2064-1	
MD2000 Plano	1888x1183x1286	2064-2	
MD2500 Plano	2360x1183x1286	2064-3	

VITRINAS A MEDIDA

Vitrinas a medida fabricadas por Bernad® en acero inoxidable.

- Decoración y construcción 100% personalizable.
- Diferentes sistemas de frio para cada producto.
- Construcción en sandwich de poliéster inyectado con poliuretano.
- Frio constante y homogéneo en cualquier punto de la vitrina.
- Control de la humedad y velocidad del aire.



Ref. P.V.P.








2106

VITRINA MODELO GD CRISTAL CURVO



Exterior en chapa plastificada.
 Interior en chapa plastificada.
 Plano de exposición en acero esmaltado al horno.
 Costados en HIPS.
 Perfilería en aluminio anodizado.
 Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m3.
 Burlete de puertas fácilmente sustituible.
 Bancada en acero esmaltado.
 Iluminación en el perfil superior.
 Claro de puerta de acceso a la reserva de 445x265.
 Cristal curvo securizado.

Colores disponibles

	Naranja		Granate		Azul oscuro
	Verde oscuro		Rojo		Blanco
	Amarillo				

Modelo	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
GD 1000	945x955x1240	2138	
GD 1500	1445x955x1240	2139	
GD 2000	1888x955x1240	2140	
GD 2500	2488x955x1240	2141	
GD 3000	2888x955x1240	2142	

CARNICERÍAS

VITRINAS MURALES

VITRINA MURAL EXPOSITORA



Exterior en chapa plastificada.
Interior en chapa plastificada.
Plano de exposición en acero esmaltado al horno.
Costados en HIPS.
Perfilería en aluminio anodizado.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m3.
Burlete de puertas fácilmente sustituible.
Bancada en acero esmaltado.
Iluminación en el perfil superior.
Claro de puerta de acceso a la reserva de 445x265.
Cristal curvo securizado.

Modelo	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
M6	625x670x2000	2234	
M9	938x670x2000	2234-1	
M12	1250x670x2000	2234-2	
M18	1875x670x2000	2234-3	
M25	2500x670x2000	2234-4	
M31	3125x670x2000	2234-5	

ARMARIOS FRIOS

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERACIÓN



Mod. AEC330R

Mod. ARB330

Exterior en chapa plastificada
Interior en chapa plastificada. Fondo en AISI 304
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con Densidad 40 Kg/m3
Desagüe en el interior de la cámara
Control de temperatura final de desescarche
Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
Bandeja evaporativa en acero inoxidable
Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
Puerta con doble acristalamiento (6-15-5)
Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
Iluminación interior incorporada
Parrillas interiores de 340x500
Claro de puerta de 550x1480

Modelo	Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
AEC330R	660x590x2030	2071	
ARB330	660x623x2030	2072	

ENVOLVEDORA DE FILM



MÁQUINA ENVOLVEDORA DE FILM

Máquina manual para bandejear de una manera cómoda y rápida.

Corte de film limpio y sólida fabricación en chapa de acero inoxidable.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Máquina para bandejear	889-1	
Rollo film de 30x300	889-2	
Rollo film de 45x1500	889-3	

PRENSA HAMBURGUESAS



HAMBURGUESERA MANUAL REDONDA

Hamburguesera manual para hamburguesas redondas, disponible en acero inoxidable. Ideal para una pequeña producción de hamburguesas, cómodo y tamaño reducido, pudiéndose colocar en cualquier lugar sin dificultades.

Ref.	P.V.P.
2186	



HAMBURGUESERA MANUAL OVALADA

Hamburguesera manual para hamburguesas ovaladas, disponible en acero inoxidable. Ideal para una pequeña producción de hamburguesas, cómodo y tamaño reducido, pudiéndose colocar en cualquier lugar sin dificultades.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Hamb. manual ovalada doble	2187	
Hamb. manual ovalada cuadruple	2187-1	

CARNICERÍAS

FIBRAS DE CORTE

FIBRAS DE CORTE DE POLIETILENO

Ref.

Fibra de corte de polietileno en color rojo o blanco.
Calidad P-500.

842

Espesores: 1, 2, 3, 4, 5, 8 ó 10 cm.

CORTADAS A MEDIDA

Espesor P.V.P.

1 cm**2 cm****3 cm****4 cm****5 cm**

CARTELERÍA



Ref. 890



Ref. 891

CARTEL PORTAPRECIOS

Artículo	Ref.	P.V.P.
Cartel de frutas	890	
Cartel mod. Bamby	891	
Cartel mod. Óvalo	892	
Cartel mod. Pescado	893	



Ref. 893



Ref. 892

LISTAS OFICIALES EN €

Artículo	Ref.	P.V.P.
Lista para ternera	894-1	
Lista para pollo	894-2	
Lista para cerdo	894-3	
Lista para cordero	894-4	



Ref. 894-1



Ref. 894-2



Ref. 894-3



Ref. 894-4

ETIQUETADORAS



MÁQUINA ETIQUETADORA MANUAL 1 LÍNEA

Máquina etiquetadora manual 1 línea y 6 dígitos, para un correcto etiquetado de producto.

Fácil manejo y resistente.

Ref.	P.V.P.
895	



MÁQUINA ETIQUETADORA 2 LÍNEAS

Máquina etiquetadora manual 2 línea y 8+8 dígitos, para un correcto etiquetado de producto.

Fácil manejo y resistente.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Etiquetadora 2 líneas 8+8 dígitos	896	
Rollo etiqueta 26x12	895-1	
Rollo etiqueta 26x16	896-1	

SISTEMA DE TURNOS



EXPENDEDOR DE TICKETS

Pantalla "Su Turno" de dos dígitos Turnomatic con leds rojas visibles y con mando a distancia inalámbrico.

Ref.	P.V.P.
884-1	



EXPENDEDOR DE TICKETS

Expendedores de tickets con nuevo sistema de extracción compacto.

Instalación en pared o sobre pie.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Expendedor	884-2	
Rollo de tickets 2000 números	884-3	

CARNICERÍAS

ACCESORIOS

**BANDEJAS CON TAPA**

Bandeja transparente en PET ó OPS, con tapa de bisagra.
En 250, 500, 750 c.c.

Ref.	Capacidad	P.V.P.
887-1	250 c.c.	
887-2	500 c.c.	
887-3	750 c.c.	

**TARRINAS CON TAPA**

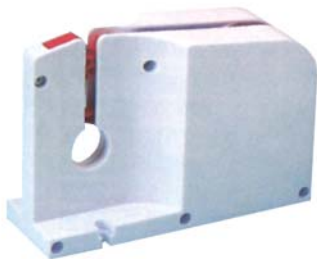
Tarrinas polipropileno con tapa transparente.
En 250, 500, 750 c.c.

Ref.	P.V.P.
886	

**CAJÓN DE COBROS**

Cajón en acero inoxidable.
4 departamentos para billetes y 8 para monedas.
Cerradura con llave

Dimensiones mm.	Ref.	P.V.P.
380x380x90	885	

**CIERRA BOLSAS**

Máquina para cerrar bolsas.
Colores: rojo, azul, verde, blanco.

Artículo	Ref.	P.V.P.
Cierra bolsas plástico	888-1	
Rollo adhesivo en PVC	888-2	



Bernad[®]



José Bernad, S.L.
Parque Empresarial Campollano Avenida 4^a esquina C/I
02007 Albacete Tlf: (+34) 967 219 649
www.josebernad.com