



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria



Compromiso y calidad
EN **REFRIGERACIÓN** Y EQUIPAMIENTO ALIMENTARIO
desde 1987

LA MÁXIMA CALIDAD

como identidad

José Bernad surge en los años 70 como empresa enfocada a la industria cárnica, aunque después fue expandiendo sus servicios hasta convertirse en una compañía de referencia en los sectores refrigeración y el equipamiento alimentario.

Nuestra experiencia de casi 40 años en el mercado constituye todo un aval de garantía para nuestros clientes. Una trayectoria de éxito en la que hemos seguido manteniendo el mismo compromiso de calidad y servicio que nos vio nacer.

EL MOTOR QUE NOS IMPULSA es el humano



El gran activo de Bernad son sus profesionales. Nuestro equipo no solo tiene la cualificación profesional que ha hecho crecer a la empresa, sino también los valores humanos que nos permiten alcanzar el éxito empresarial.

La especialización, el espíritu colaborativo y la vocación de servicio de cada uno de nuestros profesionales nos permiten afrontar los retos de innovación a los que nos enfrentamos diariamente, consiguiendo los más altos estándares de calidad y logrando superar las más altas expectativas de nuestros clientes.



La aplicación **GoZee** hace que tu catálogo cobre vida

GoZee: cómo empezar en tan solo 30 segundos

1. En App Store o Google Play, escribe "GoZee" en el campo de búsqueda y descarga la aplicación en tu Smartphone o tu tableta.
2. Abre la aplicación y utilízala en las páginas que contengan el icono de GoZee.


V·I·D·A·L
AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL S.L.

Ingeniería y Automatización de procesos

NUESTROS SERVICIOS	SUS SOLUCIONES
<ul style="list-style-type: none"> - Automatización y control de procesos - Diseño y desarrollo de ingeniería eléctrica - Programación de software industrial - Programación de PLC y HMI - Puesta en marcha 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuadro eléctrico de control y potencia - Cuadro eléctrico refrigeración - PLC: Controlador lógico programable - Cableados y premontajes - Software industrial

vidal-ac.es
Desde Valencia, Gandía y Madrid al mundo



Fiabilidad EN CIFRAS



- + 35 años de experiencia
- + 21.000 clientes
- + 2.600 proyectos
- En 10 países
- + 6.000 m² de instalaciones

DICK
Traditionsmarke der Profis

steelBlade
We do it for you

WE ARE DESIGNING
www.steelblade.com

MADE IN EUROPE
MADE IN SPAIN

PEFC
PERFORMANCE EXCELLENCE

SGS

SGS

REFRIGERACIÓN ALIMENTARIA

CÁMARAS FRIGORÍFICAS: *soluciones personalizadas*

Aportamos soluciones de refrigeración para la industria alimentaria, concebidas para mantener el producto en óptimas condiciones de conservación tanto en empresas cárnicas, como en charcuterías, pesqueras, hortofrutícolas, panaderas y pasteleras.

Asesoramos a cada cliente desde nuestra experiencia y le proponemos soluciones específicas en función de las peculiaridades de cada proyecto. Algunas

de las opciones que ofrecemos a las empresas agroalimentarias son cámaras de atmósfera controlada, cámaras frigoríficas, túneles de congelación, carrilería aérea, así como cámaras desmontables.

Fruto del compromiso que mantenemos con el sector, completamos nuestros servicios con trabajo de frío comercial, como vitrinas refrigeradas, armarios expositores de refrigeración y para congelados, y mesas centrales de refrigeración, entre otros.

CO₂ Y AMONIACO: *sostenibilidad inteligente*

Abiertos siempre a la innovación y bajo un firme compromiso medioambiental, estamos especializados en proyectos de cámaras de refrigeración con refrigerantes ecológicos como el dióxido de carbono, amoníaco y glicol.

La refrigeración con CO₂ es una alternativa excelente como refrigerante secundario y en instalaciones en cascada, utilizándose en instalaciones pequeñas y medianas de congelación y en instalaciones frigoríficas de pescaderías, carnicerías o supermercados. El

CO₂ no daña la capa de ozono y reduce el impacto climático.

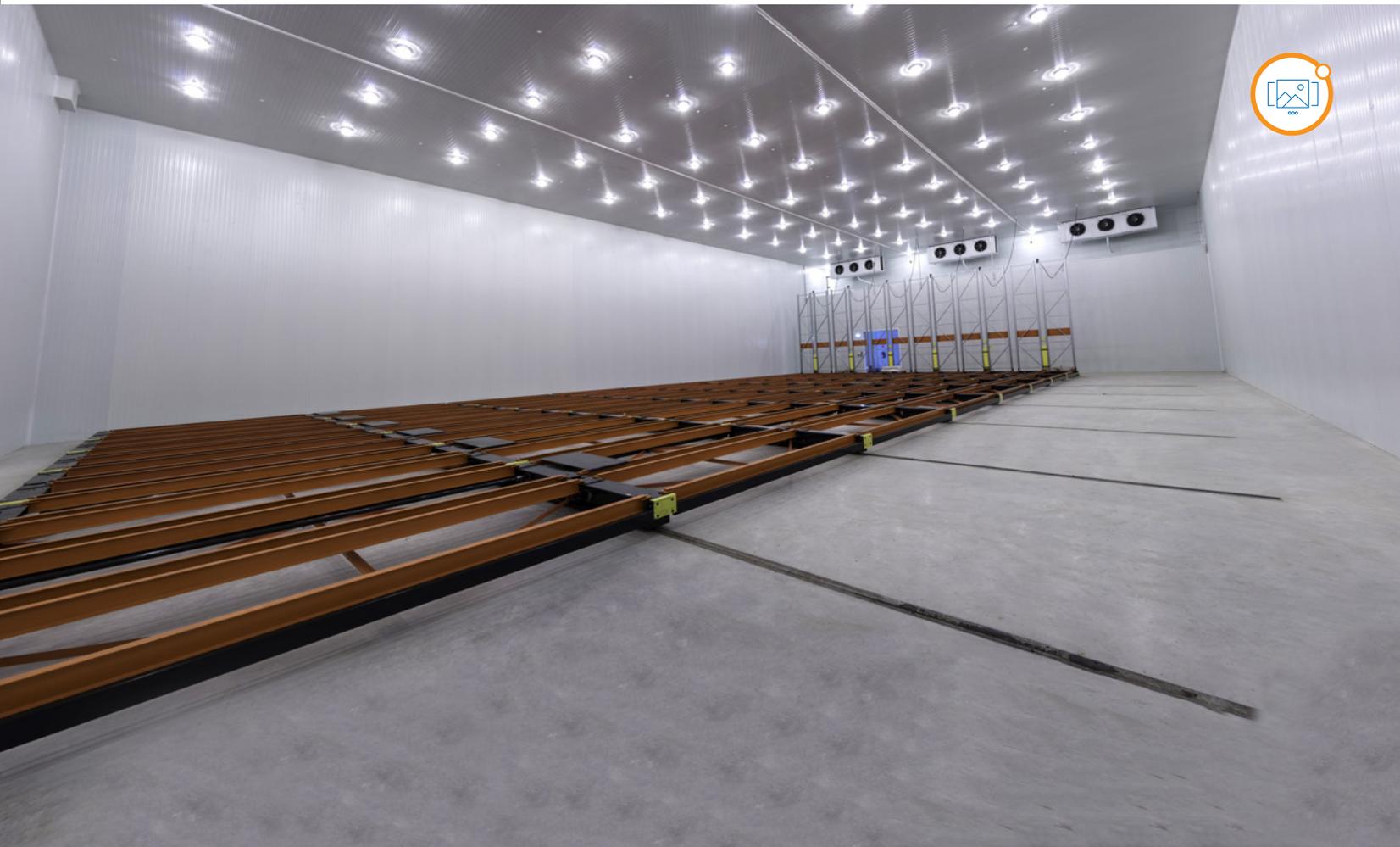
Por su parte, el NH₃ es un refrigerante mucho más eficiente que los CFC, por lo que un sistema con amoníaco consumirá menos electricidad y por tanto menos costos de operación. Es un refrigerante seguro para el medio ambiente y necesario para impulsar la sostenibilidad, con un potencial de agotamiento del ozono de 0 y un potencial calentamiento global (GWP) de 0.



AUTRIAL

Transformando Energía
en soluciones





SOLUCIONES INTELIGENTES

Desarrollamos soluciones totales e innovadoras para todo el proceso de manipulación, almacenamiento, procesamiento y envasado de productos agrícolas.



SECADEROS INDUSTRIALES

*Máxima eficiencia.
Proyectos personalizados.
Óptimos resultados.*

Diseñamos e instalamos una amplia gama de secaderos especialmente indicados para la industria cárnica y láctea, con unidades de estufaje, curado y maduración de jamones y embutidos, y unidades de maduración y secado de quesos.

El proceso de secado es fundamental para garantizar la correcta maduración del producto. En Bernad ofrecemos soluciones de secaderos adaptadas a las características esenciales de control de temperatura, humedad relativa y movimiento del aire para este tipo de productos, entre otros.

SECADEROS DE JAMONES

Unidades compactas de bajo consumo con desescarche por gas caliente y diseñadas para aprovechar el calor de compresión, obteniendo un importante ahorro de energía, bajo costes de mantenimiento y un producto final de inmejorable calidad.

SECADEROS DE EMBUTIDOS

Unidades de estufaje, curado y maduración de embutidos, capacitadas para realizar ciclos completos de secado o etapas concretas del proceso, consiguiendo un producto de primera calidad en un tiempo menor.

SECADEROS DE QUESOS

Unidades de secado y maduración de quesos con la más avanzada tecnología, mínimo gasto en mantenimiento y un considerable ahorro energético, consiguiendo un producto inmejorable en cualquier época del año y situación geográfica.



LENNOX
EUROPE MIDDLE-EAST AFRICA
REFRIGERATION & HVAC

www.lennoxemea.com FRIGA-BOHN HK REFRIGERATION LENNOX



ANDHER®
TECNOLOGIA ALIMENTACION

Polígono Industrial Alces - Fase 3 · C/ Airén B5 - B7
13600, Alcázar de San Juan · Ciudad Real · T. 926 562 473

info@andher.com
www.andher.com

MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA



MAQUINARIA PARA MATADERO: ESPECIALISTAS EN PORCINO, BOVINO Y OVINO.

Somos especialistas en sistemas de sacrificio porcino, bovino y ovino. Aportamos los equipos más innovadores y con la más alta calidad, adaptándolos a las necesidades de cada cliente, bajo los requerimientos de homologación sanitaria. Maquinaria fiable, robusta, funcional y duradera para matadero y salas de despiece.

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO EN CARNICERÍAS: SOLUCIONES PARA EL COMERCIO

Disponemos de una amplia experiencia a la hora de convertir las carnicerías en un lugar óptimo para trabajar. Nos encargamos tanto de la realización de proyectos e instalaciones, como del suministro de cualquier producto necesario en la actividad de los establecimientos, con servicio técnico y talleres de reparación propios, y un stock permanente de recambios.

Innovación y experiencia

**TURBO
TRIM**
SUHNER

*Cortadores de carne de alta calidad
y alto rendimiento.*



www.suhner-abrasive.com



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

JOSÉ BERNAD, S.L.

Parque Empresarial Campollano
Avenida Adeca, 17
02007 Albacete (España)
Tel. (+34) **967 219 649**
info@josebernad.com
www.josebernad.com

