

Maconse

MAQUINARIA CONSERVERA DEL SEGURA



**MÁS DE 40 AÑOS A LA VANGUARDIA EN
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN**

**OVER 40 YEARS AT THE FOREFRONT OF
MANUFACTURING MACHINERY FOR THE FOOD INDUSTRY**



"Especialistas en diseño y fabricación de maquinaria de calidad para diversos procesos de la industria de la alimentación"

En Maconse somos líderes en el desarrollo de equipos como autoclaves, pasteurizadores, cocedores, marmitas y otros, destinados al tratamiento y conservación de los alimentos. Nuestro compromiso con los clientes y la adaptación a las nuevas demandas de la industria alimentaria nos permiten desarrollar proyectos llave en mano, dando una solución global a sus necesidades.

Disponemos de modernas instalaciones con una superficie de 5.000 m² y contamos con un equipo de profesionales altamente capacitados que posibilita la solución de todos los requerimientos específicos planteados en cada uno de los proyectos que llevamos a cabo, desde la propia concepción y diseño hasta la fabricación en nuestro taller.

Somos una empresa con visión de futuro y gran proyección internacional. Por ello, nuestra filosofía corporativa ha estado enfocada siempre a permanecer en la vanguardia del sector de la industria de la alimentación, desarrollando nuevas tecnologías y realizando para ello las inversiones necesarias a tal fin, siendo esto avalado por nuestros clientes en España y países como Portugal, Italia, Francia, Turquía, Irlanda, Madagascar, Costa de Marfil, Angola, Marruecos, Islas Mauricio, Ecuador, Chile y México, entre otros.

Cabe resaltar, además, que aplicamos un estricto sistema de verificación de la calidad en la maquinaria y aparatos a presión para la industria alimentaria, colaborando con organismos de certificación, como Eurocontrol, CTC (Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación), FREMM y CTMETAL.

"We are experts in designing and manufacturing quality machinery for different processes in the food industry"

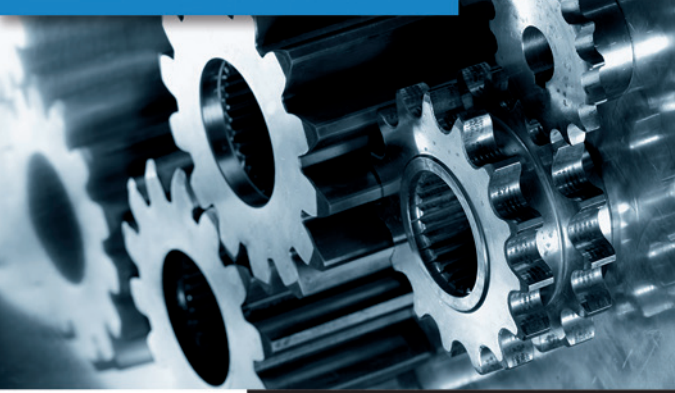
Maconse is a market leader in the development of equipment such as autoclaves, pasteurisers, cookers, kettles, and other devices for food treatment and preserving. Our commitment to customers and ability to adapt to the new demands of the food industry allows us to develop turnkey projects, providing comprehensive solutions to your needs.

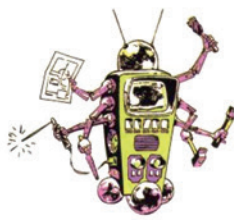
We have modern facilities with an area of 5,000 m² staffed by a team of highly qualified professionals capable of resolving all the specific requirements outlined in each of the projects we undertake, from conception and design to final manufacturing in our workshop.

Our company has a forward-looking outlook and great international projection. For this reason, our corporate philosophy has been always focused to remain at the cutting-edge of the food processing industry, developing new technologies and performing the necessary investments to achieve our goal, as vouched for by our many customers in Spain and other countries including Portugal, Italy, France, Turkey, Ireland, Madagascar, Côte d'Ivoire, Angola, Morocco, Mauritius, Ecuador, Chile and Mexico, among others.

Furthermore, we have implemented a strict quality control system for our pressurised machinery and equipment for the food industry, collaborating with certification bodies such as Eurocontrol, CTC (National Food and Canning Technology Centre), FREMM and CTMETAL.







Nº 1 en piñones

Pol. ind. El tapiado
C/ Cañada Morcillo S/N
Autovia A30 Salida 126
TLF. 968 389 401
FAX.
Admon. 968 386 579
Pedidos 968 389 394

- Fabricación de piñones (Cadena, Especiales, Charnela, Modulares).
- Fabricación de Cremalleras.
- Fabricación de: Volteadores de Botes, Estrellas y Husillos para Llenadoras ... etc.
- Acoplamiento de Piñones y Mecanizado en general.
- Trabajamos bajo pedido con plano o muestra y especificaciones técnicas del cliente
- Presupuestos sin compromiso

www.luanfra.com



SteriMAC



Disponemos de los Autoclaves de esterilización más avanzados, versátiles y calculados para cada aplicación concreta, configurando nuestro sistema de manipulación y tratamiento térmico según las necesidades de cada tipo de envase: botes de hojalata, tarros de vidrio, barquetas y tarrinas termoselladas, bolsas doypack y almohadilla; con la finalidad de optimizar el ciclo de esterilizado/pasteurizado y enfriamiento. La reducción de los tiempos de tratamiento térmico y la estabilidad dimensional del envase son nuestras premisas.

Adaptamos el proceso de esterilización a cada producto para conseguir la eficiente eliminación de la carga bacteriana mediante el calentamiento del producto y el posterior enfriamiento, con el objetivo de conservar las propiedades organolépticas. Para esta adaptación a las necesidades particulares de cada cliente, disponemos de un software donde el control de las variables tiempo, temperatura y presión se ejecuta con absoluta precisión.

Autoclaves SteriMAC, garantía en esterilización:

- Diseño y cálculo personalizado para cada producto concreto.
- Distribución térmica homogénea garantizada.
- Fases de calentamiento, mantenimiento y enfriamiento regulables.
- Optimización del tiempo de duración del ciclo.
- Conservación de las propiedades organolépticas y de la estabilidad dimensional del envase.
- Ahorro en consumo energético.

We manufacture the most advanced and versatile range of sterilising Autoclaves, with models adaptable to specific applications thanks to our handling and heat treatment systems that can be configured according to the needs of each type of container: tin cans, glass jars, sealed trays and containers, doypack bags and soft packs; all with the aim of optimising the sterilising/pasteurising and cooling cycles. Our goal is to reduce heat treatment times and ensure the dimensional stability of the containers.

We adapt the sterilisation process to each product to achieve the efficient removal of any bacteria by heating the product and subsequently cooling it, with the aim of preserving its organoleptic properties. To adapt to the needs of each customer, our software controls the time, temperature and pressure variables to operate with absolute precision.

SteriMAC autoclaves, your guarantee in sterilisation processes:

- Customised design and calculation of each specific product.
- Guaranteed homogeneous heat distribution.
- Adjustable heating, holding and cooling phases.
- Optimisation of cycle length.
- Preservation of organoleptic properties and dimensional stability of the container.
- Energy savings.



CookerMAC

En Maconse fabricamos cocedores estáticos y continuos de gran calidad para diferentes tipos de productos, tales como atún, vegetales y cárnicos, entre otros.

At Maconse we manufacture high quality static and continuous cookers for different types of products, such as tuna, vegetables and meat products, among others.

Variables del proceso de cocción:

- Vacío para mejora de la transmisión térmica y de la penetración del calor en los alimentos.
- Inyección de vapor directa.
- Enfriamiento interior por atomización de agua.



Cooking process variables:

- Vacuum for improving of thermal transmission and penetration of heat in food.
- Direct steam injection.
- Water atomisation for internal cooling.



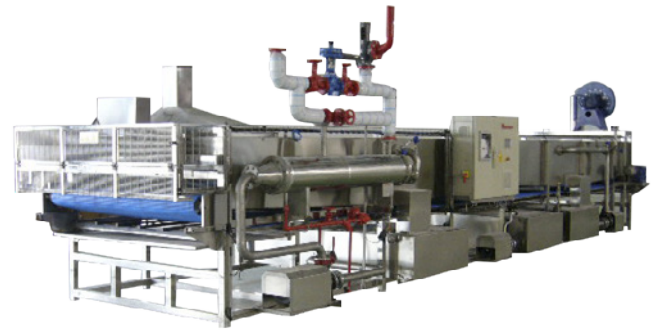
PasterMAC



El mejor túnel de pasteurizado y enfriamiento de envases mediante aspersión de duchas de agua a presión. Posee sistema de calentamiento a través de intercambiador de calor tubular y enfriamiento a través de intercambiador de placas o agua de torre directa. Las dimensiones del túnel se definen en función de la producción, del tamaño del envase y de los tiempos de tratamiento térmico.

Características y ventajas principales:

- Secciones de tratamiento: control automático para las diferentes secciones de precalentamiento, pasteurizado, preenfriado y enfriado.
- Control de temperatura: sistema de regulación de temperatura independiente para cada una de las secciones (control PID).
- Control de producción: regulación de velocidad de la banda modular (V.F) permitiendo modificar producciones y tiempos de tratamiento térmico.
- Formatos: diferentes sistemas de alimentación y descarga de envases en función de la geometría y estabilidad dimensional del envase.
 - Sistema de alimentación de piñones para botes, tarros...
 - Sistema con empujador neumático para botes, tarrinas...
 - Sistema de alimentación de bolsas (almohadilla, doypack, pouches...)



The best performing pasteurising and cooling tunnel for containers, equipped with pressurised water nozzles. Fitted with tubular heat exchanger system for heating and plate exchanger or direct water tower cooling options. The dimensions of the tunnel are defined according to the production, container size and heat treatment times.

Main features and advantages::

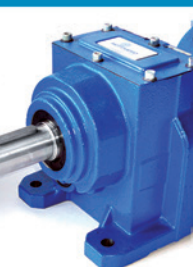
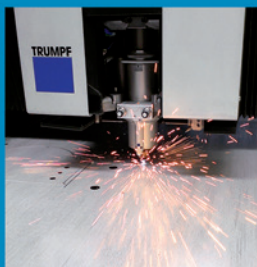
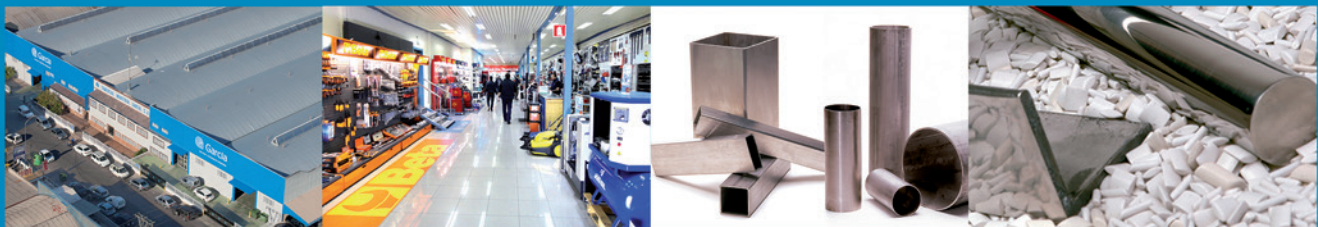
- Treatment sections: automatic control for the different sections of preheating, pasteurising, pre-cooling and cooling.
- Temperature control: independent temperature regulation system for each of the sections (PID control).
- Production control: adjustable modular belt speed (V.F) allowing production and heat treatment times to be modified.
- Formats: different feeding and unloading systems for containers according to the geometry and dimensional stability of the container.
 - Sprocket drive system for jars, tins...
 - Pneumatic drive system for cans, tubs...
 - Drive system for bags (soft pack, doypack, pouches...)



García

Servicios y Suministros Industriales

Desde 1962 al servicio de la industria



www.comercialgarcia.es
info@comercialgarcia.es

Telf.: 968.010.500
 Fax: 968.010.501



Soluciones llave en mano: Innovación y experiencia a su servicio

Dentro de nuestro catálogo de maquinaria, incluimos también marmitas, llenadoras volumétricas, enjauladores y desenjauladores, entre otros.

Asimismo, aportamos soluciones globales a proyectos integrales, definiendo líneas de producción completas "llave en mano".

- 1- Diseño.
- 2- Fabricación.
- 3- Instalación.
- 4- Puesta en marcha.
- 5- Mantenimiento correctivo y preventivo.

Nuestro Departamento Técnico desarrolla diseños de instalaciones o fábricas completas, incluyendo desde los equipos externos o servicios auxiliares (calderas, compresores, torres de refrigeración, etc.) hasta la implantación de la maquinaria, y desde la recepción del envase vacío hasta su envasado, esterilizado y almacenamiento final.

Esta capacidad de diseño y fabricación nos permite abarcar un amplio rango de proyectos pequeños o plantas piloto, así como también líneas completas de alta capacidad productiva.

Líneas completas llave en mano:

- Línea de conserva de pescado, atún, sardina y marisco.
- Línea de conserva de tomate (concentrado).
- Línea de mermeladas.
- Línea de potitos (alimentación infantil).
- Línea de caldos.
- Línea de platos preparados, arroz...
- Línea de encurtidos, aceitunas.
- Línea de legumbres.
- Línea de conserva vegetal, pimiento, alcachofa...
- Otras...

Turnkey solutions: Innovation and experience at your service

Our catalogue of machinery also includes boiling pans, volumetric fillers, caging/unloading units, among others.

We also provide comprehensive solutions to integrated projects, defining complete "turnkey" production lines.

1. Design.
2. Manufacturing.
3. Installation.
4. Commissioning
5. Corrective and preventive maintenance.

Our technical department undertakes the design of complete facilities or factories, from the inclusion of third-party equipment or auxiliary services (boilers, compressors, refrigeration towers, etc.) to the implementation of the machinery, and from the reception of the empty container to its packaging, sterilising and final storage.

This ability to design and manufacture allows us to cover a wide range of small projects or pilot plants as well as complete lines with high production capacities.

Complete turnkey lines:

- Line for canned fish, tuna, sardines and shellfish.
- Line for canned tomatoes (concentrate)
- Line for jam and marmalade
- Line for jars (baby food).
- Line for stock.
- Line for prepared dishes, rice...
- Line for pickles, olives.
- Line for pulses.
- Line for canned vegetables, pepper, artichoke...
- Others...

Este Catálogo MultiMedia
ha sido diseñado y producido
por **JS España**



JS/ESPAÑA
www.jsespana.es



- monarch -
- weishaupt -
S. A. T

MECÁNICA INDUSTRIAL ABELLÁN, N.C.R.
SUMINISTROS INDUSTRIALES

CALDERERÍA
GENERADORES DE CALOR
ACCESORIOS DE QUEMADORES
CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN

COMBUSTIÓN
EQUIPOS DE BOMBEO
REGULACIÓN Y CONTROL
RESISTENCIAS ELÉCTRICAS

CALEFACCIÓN Y A.C.S.
TRATAMIENTO DE AGUAS
VALVULERÍA Y ACCESORIOS
AISLAMIENTO Y REFRACTARIOS

Pol. Ind. La Serreta. C./ África, s/n. Apdo. 85 - 30500 - MOLINA DE SEGURA (Murcia)
Telf.: 968 68 77 57 - Fax: 968 68 75 43 - E-mail: miancr@miancr.com - www.miancr.com

PRESENCIA EN:
4 Continentes
20 Países
+ 1.000 empresas

PRESENCE IN:
4 Continents
20 Countries
+ 1,000 companies



Maconse

MAQUINARIA CONSERVERA DEL SEGURA

Ctra. Madrid, km 381
Pol. Ind. El Tapiado
C/ Jake, s/n
30500 Molina de Segura - Murcia
España / Spain

Tel.: (+34) 968 38 60 30
Fax: (+34) 968 38 60 62
E-mail: maconse@maconse.com



www.maconse.com