

tedmaq®



www.tedmaq.com



Bienvenido al catálogo de nuestra línea de **PRODUCCIÓN de TEDMAQ**. Con nuestra experiencia desde 1986 en la industria, nos enorgullecemos en ofrecer maquinaria de vanguardia que garantiza eficiencia, precisión y durabilidad. Nuestro compromiso con la innovación y la calidad nos ha permitido desarrollar soluciones que se adaptan a las necesidades específicas de cada cliente, optimizando sus procesos productivos y maximizando su rendimiento.

En **TEDMAQ**, entendemos que cada fase de la producción es crucial para el éxito de su negocio. Por eso, nuestra línea de maquinaria está diseñada para ofrecer el mejor desempeño, desde la manipulación de materias primas hasta la fabricación de productos terminados. Explore nuestro catálogo y descubra cómo nuestras soluciones pueden transformar su producción, incrementando su capacidad y asegurando la excelencia en cada etapa del proceso.

EMBUTIDORA AUTOMÁTICA CONTINUA

La embutidora continua TEDMAQ, es la única embutidora continua fabricada en Colombia; está orientada a grandes industrias que buscan máxima calidad en sus productos mediante un embutido continuo.

REF:
5T/HR
1T/HR



EMBUTIDORA HIDRÁULICA

La embutidora TEDMAQ de pistón accionamiento manual horizontal o Vertical de gran solidez, y duración de vida. Le permiten un funcionamiento versátil y sencillo, con sus tres velocidades se requiere de poco esfuerzo.

REF:
3L
5L
7L
10L
15L



EMBUTIDORA HIDRÁULICA

La embutidora hidráulica de pistón para pequeñas y medianas industrias con capacidades de 20 a 60 litros. Excelente apariencia del producto con tanque de aceite independiente. Velocidades y presiones de trabajo ajustables, accionamiento mediante un control rodillera.

REF:
20L
25L
30L
35L
50L
60L



FORMADORA DE HAMBURGUESAS

El formador de hamburguesas automático TEDMAQ con conexión a embutidora es capaz de formar hamburguesas de 80 mm hasta 130 mm y grosor ajustable.



FORMADORA DE SALCHICHAS

Este retorcerdor de salchicha marca Tedmaq, es una maquina que esta orientada a grandes industrias que buscan máxima calidad en sus productos mediante un embutido continuo.



MOLINO MANUAL MUEBLE AL PISO

La línea de molinos manuales e industriales de sistema Unger de TEDMAQ son contruidos 100% en acero inoxidable, se caracterizan porque conservan la máxima calidad en sus productos además le garantizamos picado con buena presentación conservando colores vivos y sin magullados de la carne. Son ideales también para picar carne, verdura y demás.

REF:
114L
130L
160L



MOLINO AUTOMÁTICO MUEBLE AL PISO

La línea de Molinos automáticos de alta capacidad productiva de TEDMAQ, Dirigidos a medianas y grandes industrias cárnicas que busca un proceso de picado superior, totalmente automático, garantizando picado con buena presentación conservando colores vivos y sin magullado de la carne.

REF:
130L
160L



MOLINO MANUAL 32, 22 SOBRE MESA

La línea de molinos manuales e industriales de sistema Unger de TEDMAQ son contruidos 100% en acero inoxidable, se caracterizan porque conservan la máxima calidad en sus productos además le garantizamos picado con buena presentación conservando colores vivos y sin magullados de la carne. Son ideales también para picar carne, verdura y demás.



SIERRA PARA CARNE

79, 98, 110

Sierra sinfín Fabricada 100% en acero inoxidable calidad 304, con un modo de uso muy práctico, Diseñada para corte de carne Fresca, congelada con o sin hueso en carnicerías y pescaderías.



FLAKER

Los flaker marca TEDMAQ son máquinas para el troceado de productos solidos alimenticios, dejando porciones listas para ser procesadas posteriormente en cutters y molinos con placa de pequeño diámetro, consiguiendo así la reducción del esfuerzo y el tiempo de trabajo.



DESMECHADOR DE CARNE

La trituradora o Des-mechadora de carne de TEDMAQ está diseñada para triturar eficientemente carne de res, pollo o cerdo previamente cocinada; fabricada para acelerar procesos productivos en el proceso de alimentos, construida 100% acero inoxidable manteniendo la inocuidad en sus productos y su planta productiva, máquina de fácil uso operacional y limpieza.



SEPARADOR DE HUESO

El Equipo W-SH para la recuperación de carne a partir de hueso de pollo. Están diseñados para aplicaciones de alto rendimiento y calidad del producto inigualable.



INYECTORA DE SALMUERAS

Equipo diseñado para inyección de salmueras para diferentes tipos de productos cárnicos por medio del efecto “spray” diseñada para medianas y grandes industrias, Máquina de accionamiento automático de gran versatilidad.

REF:
13AG
25AG
36AG
52AG
104AG



INYECTORA DE SALMUERAS CON AIRE

Equipo diseñado para inyección de salmueras para diferentes tipos de productos cárnicos diseñada para pequeñas empresas, Máquina de accionamiento manual de gran versatilidad y bajo costo.

REF:
13AG
25AG
36AG
52AG
104AG



CUTTER

Maquina sólida y resistente, libre de vibraciones. Diseñada para corte ligazón en todos los granos de finura sin pérdida de sabor, sin calentamiento de la carne o producto. De gran capacidad de absorción, textura homogénea de las pastas, frescas o congeladas.

REF:
0L
15L
20L
25L
40L
75L
100L



CUTTER SENCILLO

Maquina sólida y resistente, libre de vibraciones. Diseñada para corte ligazón en todos los granos de finura sin pérdida de sabor, sin calentamiento de la carne o producto. De gran capacidad de absorción, textura homogénea de las pastas, frescas o congeladas.



EMULSIFICADOR

Equipo diseñado para preparar emulsiones cárnicas con una mayor extracción de proteína e incremento en la retención de humedad, obteniendo uniformidad y continuidad de la producción. También se pueden fabricar emulsiones para mayonesas y salsas.



MEZCLADORA DOBLE EJE AL VACÍO

Mezclar diferentes tipos de materias para la elaboración de productos, cárnicos y demás emulsiones, obteniendo mezclas homogéneas desplazando la carga a lo largo de la cubeta por el movimiento de las palas.

REF:
500L
1000L
2000L



MEZCLADORA DOBLE EJE AL VACÍO

Mezclar diferentes tipos de materias para la elaboración de productos, cárnicos y demás emulsiones, obteniendo mezclas homogéneas desplazando la carga a lo largo de la cubeta por el movimiento de las palas.

REF:
500L
1000L
2000L



MEZCLADOR

Mezclar diferentes tipos de materias para la elaboración de productos, cárnicos y demás emulsiones, obteniendo mezclas homogéneas desplazando la carga a lo largo de la cubeta por el movimiento de las palas.

REF:
50L
100L
150L
200L
300L



TOMBLER

El Tombler al vacío de TEDMAQ posee un sistema de masaje de gran calidad y variabilidad facilitando la inyección y absorción de piezas grandes o troceadas, de músculos con o sin hueso, garantizando una distribución homogénea de salmueras en jamones, paletas, chuletas, pechugas de aves, también ideal para salar, adobar y marinar productos crudos, curados, cecinas, dejando una linda apariencia en el color e hidratación.

REF:

50L

100L

200L

300L

500L

1000L



HORNO COCCIÓN, AHUMADO Y SECADO DE UN CARRO

Con los hornos de secado, cocción y ahumado de Tedmaq, se elige la máxima calidad del mercado. Son multifuncionales y cumplen con las normas y requisitos más rigurosos.



HORNO AHUMADOR

Con los hornos ahumadores de Tedmaq se elige la máxima calidad del mercado ya que tiene la función de secar, ahumar y precocer diferentes tipos de productos sin pérdida de peso, mejorando en gran escala el producto, color sabor y presentación final.



HORNO COCCIÓN, AHUMADO Y SECADO DE DOS CARRO

Con los hornos de secado, cocción y ahumado de Tedmaq, se elige la máxima calidad del mercado. Son multifuncionales y cumplen con las normas y requisitos más rigurosos.



TANQUE DE COCCIÓN

Los tanques de cocción a gas de TEDMAQ son diseñados para cocer alimentos por medio de agua o medio acuoso; son utilizados principalmente para la cocción de productos sumergidos tales como embutidos o de mortadela, jamón, tocineta entre otros.



MOLDE ESPECIAL PARA JAMÓN

Moldes especiales 100% en acero inoxidable para moldear jamón por medio de prensas recortadas de forma elástica el cual va presionando o cediendo de acuerdo al producto.



FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL



MOLDE TRADICIONAL DE PERNIL



MOLDE DE JAMÓN HORIZONTAL



MOLDE ESPECIAL PARA PERNIL

Moldes especiales 100% en acero inoxidable para moldear jamón por medio de prensas recortadas de forma elástica el cual va presionando o cediendo de acuerdo al producto.



TORRE PRENSA



TAJADORA CONTINUA AUTOMÁTICA

La tajadora automática marca Tedmaq es ideal para la industria de alimentos ya que es de alto rendimiento y calidad de rebanado para jamón, mortadela, pavo, quesos, salami, salchichas, tocino y entre otros.



MOLDE ESPECIAL PARA TOCINETA

Moldes especiales 100% en acero inoxidable para moldear tocineta por medio de prensas resortadas de forma elástica el cual va presionando o cediendo de acuerdo al producto.



TAJADORA MANUAL 200, 250, 300, 350

La Tajadora manual TEDMAQ es una maquina versátil de gran facilidad de manejo; utilizada para tajar diferentes productos alimenticios principalmente jamones, quesos, y carnes frías en general.



AMARRADORA SIN CORTE

La Amarradora de embutidos manual TEDMAQ es fabricada 100% en acero inoxidable de diferentes calibres, está diseñada para facilitar el proceso de amarre de su producto, dando un margen de amarrado de 2 a 23 cm por medio de hilo no posee corte automático. Fácil operación, mantenimiento y limpieza.



AMARRADORA CON CORTE

La Amarradora de embutidos manual TEDMAQ es fabricada 100% en acero inoxidable de diferentes calibres, está diseñada para facilitar el proceso de amarre de su producto, dando un margen de amarrado de 2 a 23 cm por medio de hilo y corte automático. Fácil operación, mantenimiento y limpieza.



CLIPADORA DOBLE GRAPA

La Clipadora doble grapa TEDMAQ está diseñada para todo tipo de tripas artificiales, fibrosas, de colágeno y naturales. Cuenta con la posibilidad de complementarse con equipamiento opcional.



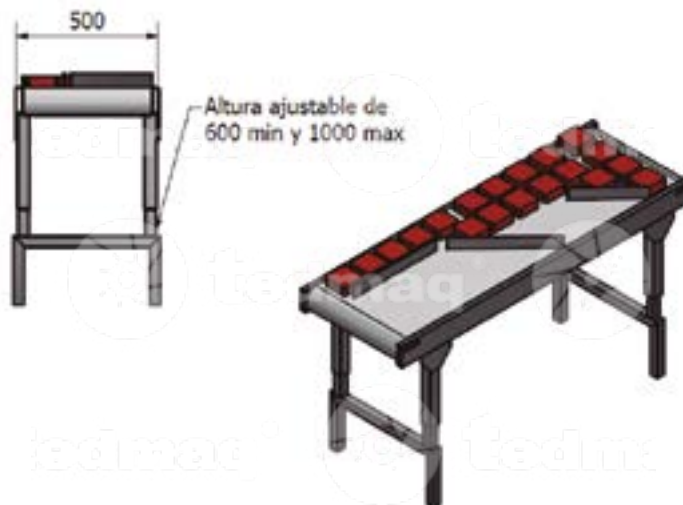
CLIPADORA MANUAL

La Amarradora de embutidos manual TEDMAQ es fabricada 100% en acero inoxidable de diferentes calibres, está diseñada para facilitar el proceso de amarre de su producto, dando un margen de amarrado de 2 a 23 cm por medio de hilo y corte automático. Fácil operación, mantenimiento y limpieza.



BANDA TRANSPORTADORA

La banda transportadora de alimentos es fabricada con una banda especial para el transporte de alimentos, se fabrica según la necesidad del cliente.



CLIPADORA NEUMÁTICA

Es una máquina de rápida acción para sellar embutidos de tripa natural o artificial, mallas y bolsas, llenas o vacías, con un clip de aluminio. Solamente presionando la palanca de puesta en marcha y sin necesidad de soltar el embutido con ninguna de las dos manos la sella con un clip.



CARRO CANASTILLERO

Carro para manipulación de carga y descargue de canastillas.



CARRO CUTTER

Carro para depósito, diseño para tener una larga duración, fabricado con todas las medidas necesarias para mantener la inocuidad en su planta de producción, 100% en acero inoxidable de diferentes calibres, con mucha versatilidad y fácil manejo por sus cuadro ruedas cruzadas. Capacidad de 200 litros.



CARRO ESCABILADERO

Carro escabiladero, Diseño para tener una larga duración, fabricado con todas las medidas necesarias para mantener la inocuidad en su planta de producción, 100% en acero inoxidable de diferentes calibres, con mucha versatilidad y fácil manejo por sus cuatro ruedas.



ELEVADOR DE COLUMNA

Elevador para carro estándar de 200 litros, hidráulico de columna ideal para embutidoras continuas, molinos, mezcladoras, transferencias de producción entre otros



“La **inteligencia**
la **emoción** y
el **conocimiento**
son recursos esenciales
pero únicamente la **efectividad**
los convierte en **resultados**”

SERVICIOS POSTVENTA

GARANTÍA



REPUESTOS



MANTENIMIENTO



DISEÑO



INNOVACIÓN



INSTALACIÓN



CAPACITACIÓN







@tedmaq



@tedmaq_sas

www.tedmaq.com

Tel: +57 (1) 731 6704
Dir: Calle. 21 #69b-27,
Zona Industrial Montevideo
Bogotá D. C - Colombia