



# tedmaq®



@tedmaq



@tedmaq\_sas

[www.tedmaq.com](http://www.tedmaq.com)

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



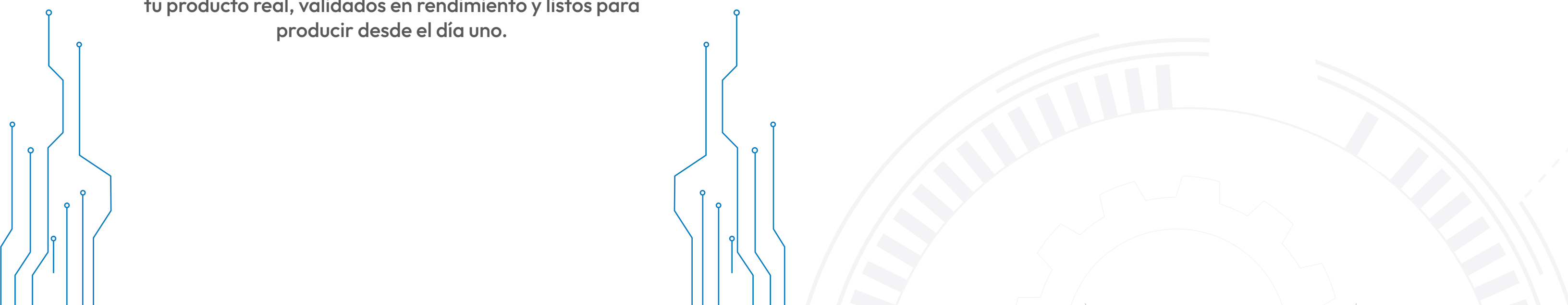
En TEDMAQ diseñamos e integramos **líneas de producción** que convierten la operación diaria en una ventaja competitiva.

**Partimos de tu realidad** —producto, capacidad, layout y estándares de inocuidad— para configurar sistemas que conectan desde la recepción de materia prima y el preprocesamiento, el formado y la cocción, con automatización y control.

**Cada proyecto se construye a la medida**, priorizando eficiencia, menor desperdicio y tiempos de cambio reducidos. Nuestros equipos se entregan probados con tu producto real, validados en rendimiento y listos para producir desde el día uno.

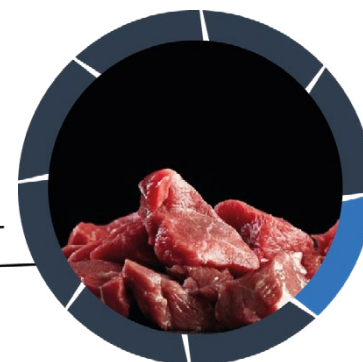
# INDICE

CUTTER	4
EMBUTIDORAS	8
INYECTORAS	16
MEZCLADORAS	20
FORMADORES	28
MOLINOS Y SEPARADOR DE HUESO	34
TAJADORAS	40
TOMBLERS	46
COCCIÓN	48
CARROS Y CLIPADORAS	58
AMARRADORAS	62
MOLDES	68





# CUTTER

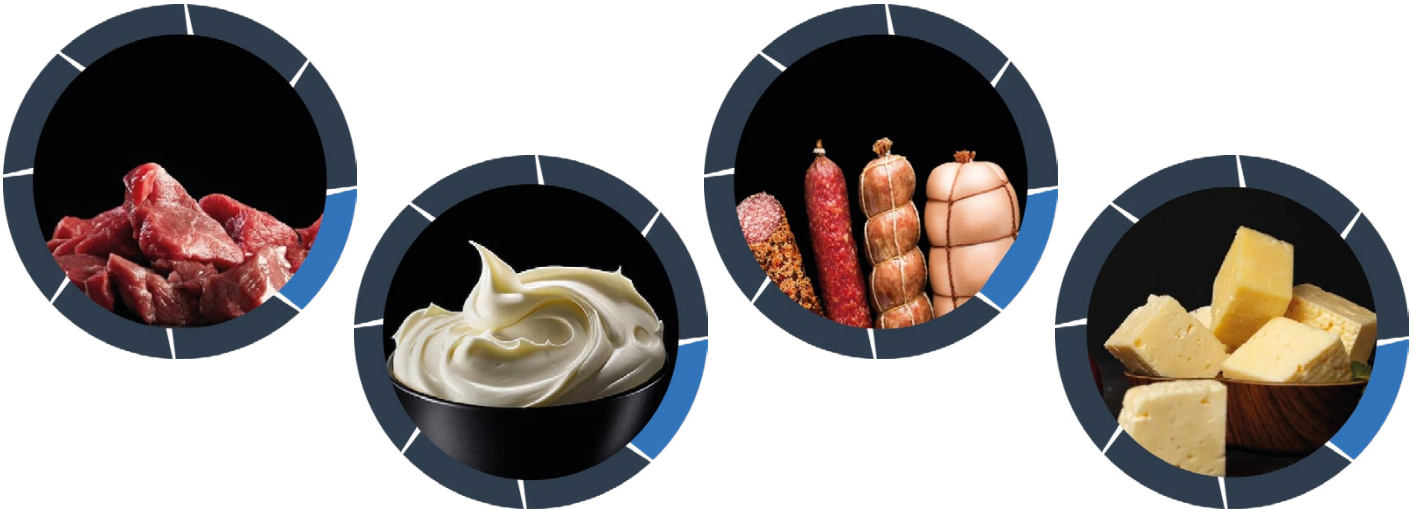




# CUTTER

Los Cutters de 20, 25, 40, 75, 100 litros están diseñados para ofrecer máxima precisión y rendimiento en el corte y mezclado de alimentos. Su estructura de gran resistencia garantiza una operación libre de vibraciones, evitando la pérdida de sabor y reduciendo el calentamiento del producto. Su tecnología permite trabajar con todos los niveles de finura, asegurando una textura homogénea en pastas frescas o congeladas.

Equipados con velocidades independientes en la tolva y las cuchillas, brindan un control total del proceso, optimizando la producción sin comprometer la calidad.



## ¿Para qué productos sirven los Cutters?

Estos equipos son ideales para el corte y procesamiento de alimentos, tales como:

- Embutidos (mortadelas, salchichas, patés)
- Productos cárnicos (mezclas para hamburguesas, albóndigas)
- Alimentos procesados (pastas, cremas, rellenos)
- Vegetales y productos vegetarianos
- Quesos y otros derivados lácteos

CARACTERISTICA	DATO				
MODELO	CUTTERS 20 LITROS REF.W-CT20	CUTTERS 25 LITROS REF.W-CT25	CUTTERS 40 LITROS REF.W-CT40	CUTTERS 75 LITROS REF.W-CT75	CUTTERS 100 LITROS REF.W-CT100
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 305	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304
MOTORES	1 motor de 7 HP	2 motor de 7 HP	1 motor de 12 HP	1 motor de 7 HP	1 motor de 12 HP
VOLTAJE	220 V / 60 Hz	221 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz
VELOCIDADES DE LA CUBETA	1	2	2	2	2
VELOCIDADES DE LAS CUCHILLAS	1	2	2	2	2
NÚMERO DE CUCHILLAS	Seis, desmontables	Seis, desmontables	Seis, desmontables	Seis, desmontables	Seis, desmontables
ACCIONAMIENTO	Pulsadores	Pulsadores	Pulsadores	PULSADORES	Pulsadores
TAPA CUCHILLAS	Interruptor de seguridad	Interruptor de seguridad	Interruptor de seguridad	Interruptor de seguridad	Interruptor de seguridad
PESO	100 – 120 kg aprox.	240 – 260 kg aprox.	260 – 290 kg aprox.	270 – 300 kg aprox.	290 – 320 kg aprox.
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



# EMBUTIDORAS



# EMBUTIDORA AUTOMATICA CONTINUA

## REF. W-ECV200



CARACTERISTICA	DATO
MODELO	EMBUTIDORA AUTOMATICA CONTINUA REF. W-ECV200
CONSTRUCCIÓN	100% acero inoxidable 304
PRODUCCIÓN POR HORA	Hasta 5000 kg en funcionamiento continuo
CAPACIDAD DE LA TOLVA	200 litros
CAPACIDAD DEL CARRO	200 litros
UNIDAD DE VACÍO	20 m³
DIMENSIONES INTERNAS DE LA CÁMARA (mm)	2500 mm (alto) x 800 mm (ancho) x 900 mm (largo)
VELOCIDAD	Programable
PANEL PC	Pantalla táctil de 7" con PLC Atom 2510 Fanless, sistema operativo WES, 1 GB de RAM y capacidad para almacenar hasta 20 programas o recetas
OPCIONAL	Retorcedor y elevador
PRESIÓN DE AIRE	0,4 – 0,6 MPa
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ
BOQUILLAS (ADICIONAL)	Boquilla de llenado en acero inoxidable, seleccionada según el calibre del producto a embutir

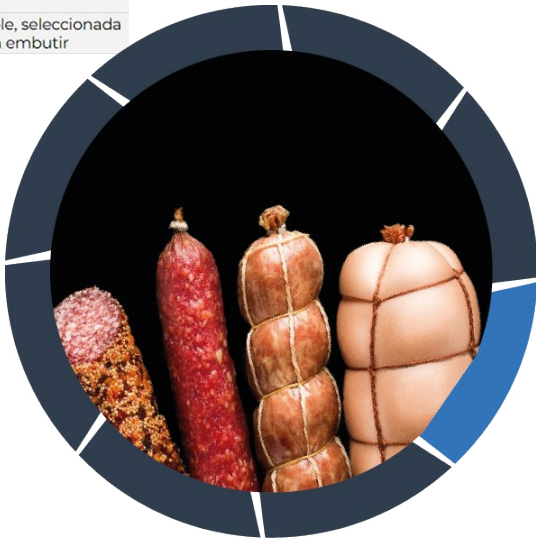
### ¿Para qué productos sirve la Embutidora Automática Continua?

Es ideal para la producción continua de:

- Salchichas
- Chorizos industriales
- Embutidos cocidos y crudos
- Productos cárnicos procesados
- Embutidos vegetales o veganos

La Embutidora Automática Continua es la solución definitiva para procesos industriales exigentes que requieren embutido continuo con resultados uniformes y de alta calidad. Fabricada con tecnología avanzada, garantiza un embutido preciso, eficiente y constante, convirtiéndose en la opción ideal para industrias que buscan optimizar al máximo su producción.

Esta embutidora destaca por ser la única fabricada 100% en acero inoxidable, ofreciendo máxima higiene, durabilidad y fácil mantenimiento. Su sistema automático proporciona una producción continua, reduciendo tiempos y costos operativos.



# EMBUTIDORA HIDRÁULICA

La Embutidora Hidráulica TEDMAQ está diseñada para pequeñas y medianas industrias o empresas que buscan optimizar el proceso de embutido con máxima eficiencia y control. Su sistema de pistón hidráulico permite un llenado uniforme y de alta calidad, asegurando una excelente apariencia del producto final.

Con capacidades de 20 a 60 litros, esta máquina cuenta con un tanque de aceite independiente, velocidades y presiones de trabajo ajustables, y un accionamiento mediante control de rodillera, brindando mayor precisión y comodidad operativa.



### ¿Para qué productos sirve la Embutidora Hidráulica?

Este equipo es ideal para la producción de:

- Chorizos
- Salchichones
- Butifarras
- Longanizas

Otros embutidos cárnicos y vegetales

CARACTERISTICA	DATO				
MODELO	CUTTERS 20 LITROS REF.W-CT20	CUTTERS 25 LITROS REF.W-CT25	CUTTERS 40 LITROS REF.W-CT40	CUTTERS 75 LITROS REF.W-CT75	CUTTERS 100 LITROS REF.W-CT100
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 305	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304
MOTORES	1 motor de 7 HP	2 motor de 7 HP	1 motor de 12 HP	1 motor de 7 HP	1 motor de 12 HP
VOLTAJE	220 V / 60 Hz	221 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz
VELOCIDADES DE LA CUBETA	1	2	2	2	2
VELOCIDADES DE LAS CUCHILLAS	1	2	2	2	2
NÚMERO DE CUCHILLAS	Seis, desmontables	Seis, desmontables	Seis, desmontables	Seis, desmontables	Seis, desmontables
ACCIONAMIENTO	Pulsadores	Pulsadores	Pulsadores	PULSADORES	Pulsadores
TAPA CUCHILLAS	Interruptor de seguridad	Interruptor de seguridad	Interruptor de seguridad	Interruptor de seguridad	Interruptor de seguridad
PESO	100 – 120 kg aprox.	240 – 260 kg aprox.	260 – 290 kg aprox.	270 – 300 kg aprox.	290 – 320 kg aprox.
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



## CLIPADORA NEUMÁTICA MANUAL REF.C-CLNM

El Carro Canastillero está diseñado para facilitar la manipulación, cargue y descargue de canastillas en procesos industriales, garantizando agilidad, seguridad y organización en las áreas de producción, almacenamiento o logística.

CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	CLIPADORA NEUMÁTICA MANUAL REF.C-CLNM
ACCIONAMIENTO	Sistema neumático activado por sensor de presión
CONSTRUCCIÓN	Fabricada en acero inoxidable
PRESIÓN	5 bar
GRAPA	Compatible con grapas S632 T (ajustable según el tipo de material a clipear)
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	28 cm (largo) x 17 cm (ancho) x 46 cm (alto)
PESO	20 kg
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ
OPCIONAL	Sistema de corte
ACCESORIOS	Unidad de mantenimiento, filtro, regulador de aire y juego de llaves tipo Bristol



## CLIPADORA AUTOMÁTICA DOBLE GRAPA REF.C-CLA2G

CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	CLIPADORA AUTOMÁTICA DOBLE GRAPA REF.C-CLA2G
ACCIONAMIENTO	Neumático por sensor de presión
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304
PRESIÓN	5 bar
SISTEMA DE CORTE	Incluido
GRAPA	Sugerida, S632 T, variable según material a clipear
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	28 cm (largo) x 17 cm (ancho) x 46 cm (alto)
PESO	20 kg
INCLUIDO	Sistema de corte
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ
ACCESORIOS	Unidad de mantenimiento, filtro, regulador de aire, juego de llaves bristol

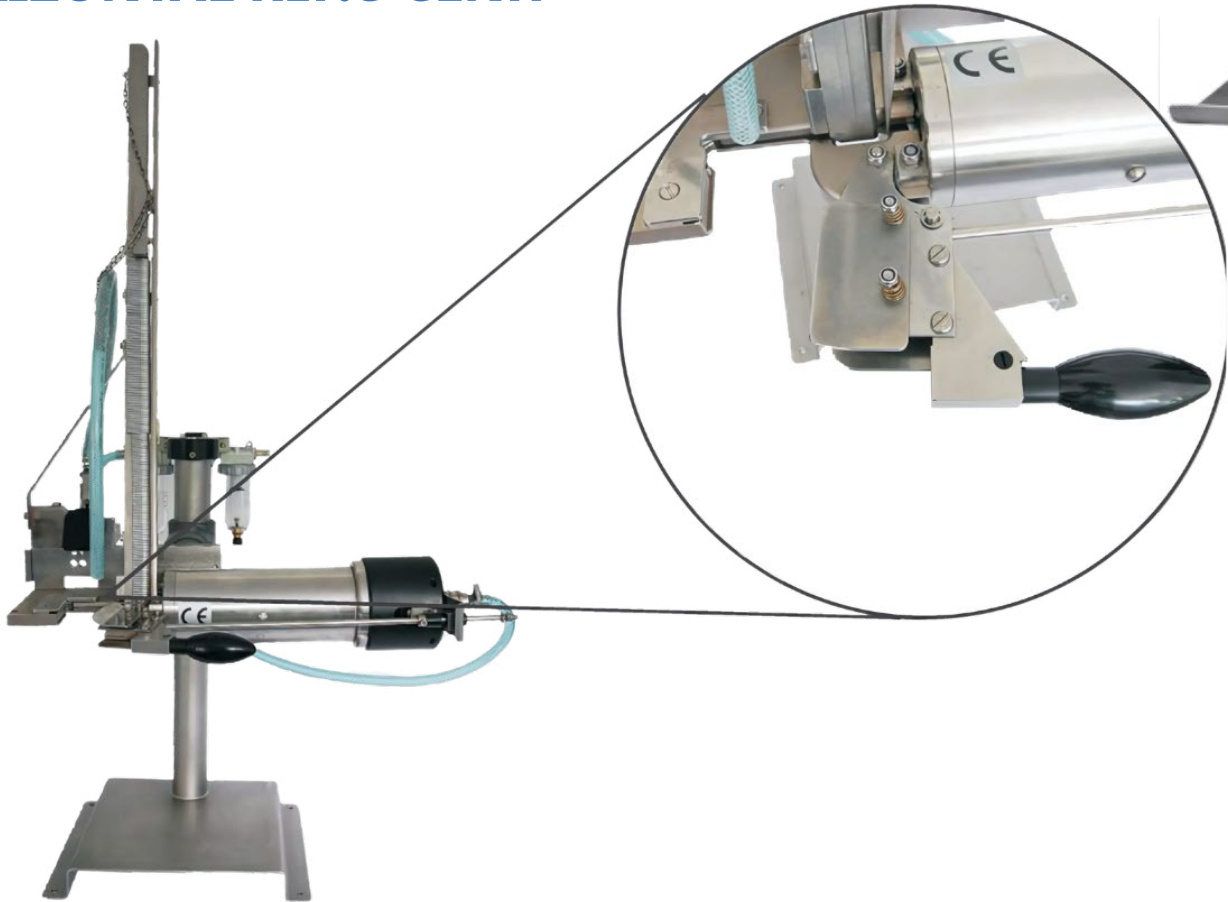
La Clipadora Automática Doble Grapa está diseñada para ofrecer un sellado rápido, seguro y uniforme en todo tipo de tripas artificiales, fibrosas, de colágeno y naturales, garantizando una presentación profesional en productos cárnicos y alimenticio



## CLIPADORA NEUMÁTICA HORIZONTAL REF.C-CLNH

CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	CLIPADORA NEUMÁTICA HORIZONTAL REF.C-CLNH
ACCIONAMIENTO	Activación neumática mediante sensor de presión
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304
PRESIÓN	5 bar
GRAPA	Sugerida: S632 T (variable según el tipo de material a clipear)
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	28 cm (largo) x 17 cm (ancho) x 46 cm (alto)
PESO	20 kg
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ
OPCIONAL	Sistema de corte
ACCESORIOS	Unidad de mantenimiento, filtro, regulador de aire y juego de llaves tipo Bristol

La Clipadora Neumática Horizontal está diseñada para sellar de manera rápida y eficiente embutidos en tripas naturales o artificiales, así como mallas y bolsas, utilizando clips de aluminio.





# HILADORA MAXILADORA

## ¿Para qué productos sirve la Hiladora Maxiladora?

Este equipo es ideal para la producción de:

- Queso mozzarella
- Queso para pizza
- Queso provolone
- Quesos fundidos y procesados
- Quesos untables y elásticos



# TROMPO HILADOR PARA QUESO REF.L-THQ

El Trompo Hilador para Queso es la solución ideal para la industria quesera, diseñado para garantizar un procesamiento eficiente y homogéneo en la producción de quesos hilados.

Fabricado en acero inoxidable calidad 304, este equipo asegura durabilidad, higiene y resistencia, cumpliendo con los más altos estándares sanitarios para la producción de alimentos. Su diseño optimiza el proceso de hilado, facilitando la manipulación del queso y mejorando la calidad del producto final.

La máquina Hiladora Maxiladora de TEDMAQ, disponible en capacidades de 60, 500, 800 y 1000 litros, está diseñada para el procesamiento eficiente de quesos fundidos y untables, garantizando textura homogénea, elasticidad y calidad óptima en cada producción.

Este equipo permite optimizar el amasado y la temperatura, asegurando un proceso uniforme y preciso, ideal para la producción industrial de quesos con alta plasticidad y excelente capacidad de fusión.

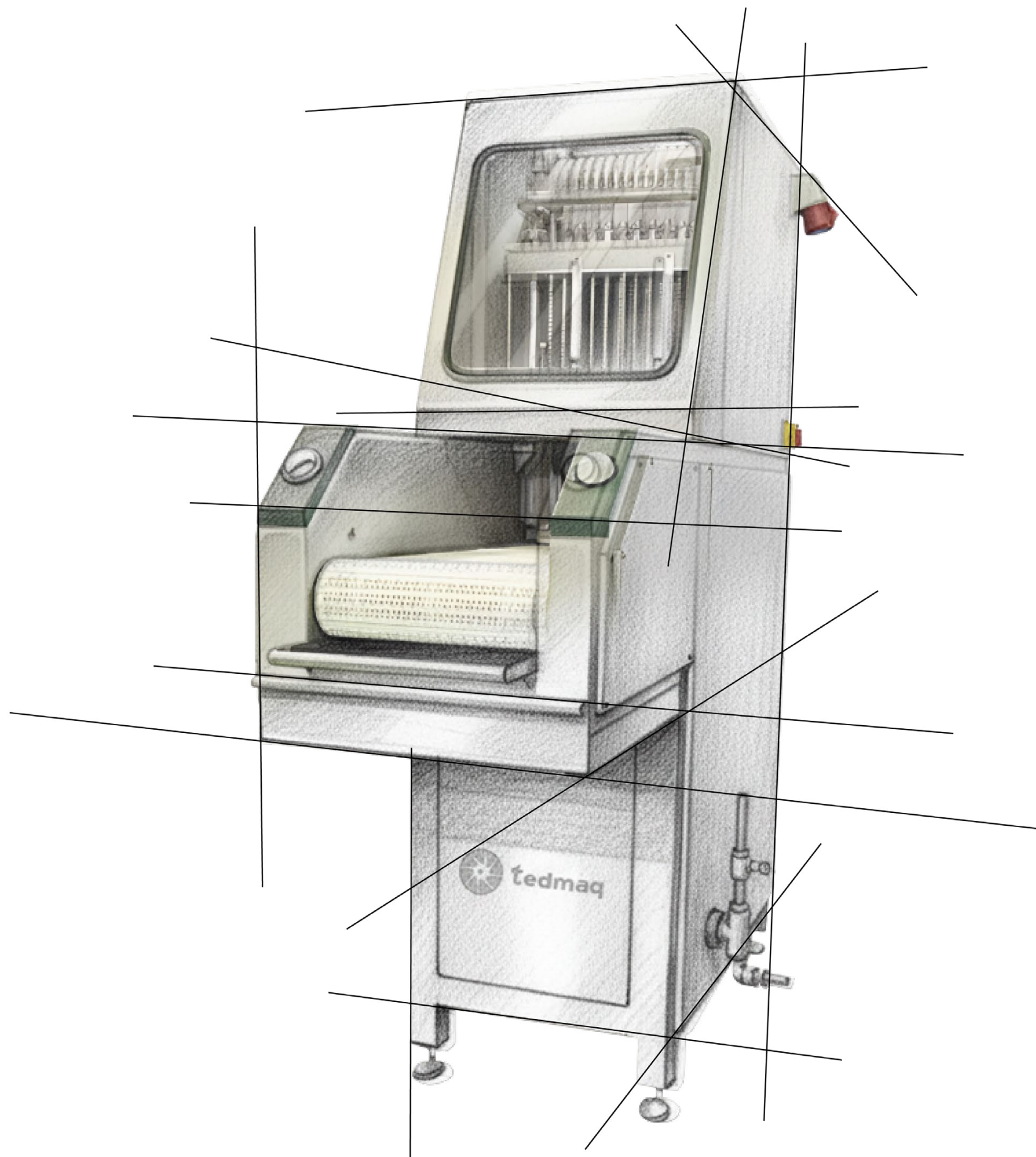
CARACTERISTICA	DATO			
MODELO	HILADORA MAXILADORA 60 REF.L-HM60	HILADORA MAXILADORA 500 REF.L-HM500	HILADORA MAXILADORA 800 REF.L-HM800	HILADORA MAXILADORA 1000 REF.L-HM1000
CAPACIDAD (LITROS)	60 Litros	500 Litros	800 Litros	1000 Litros
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304
VOLTAJE	220V a 60 Hz	220V a 60 Hz	220V a 60 Hz	220V a 60 Hz
GIROS DE LAS PALAS	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro
VELOCIDADES	3 velocidades programables mediante variadores de frecuencia (accionamiento automático)	3 velocidades programables mediante variadores de frecuencia (accionamiento automático)	3 velocidades programables mediante variadores de frecuencia (accionamiento automático)	3 velocidades programables mediante variadores de frecuencia (accionamiento automático)
SISTEMAS DE CALEFACCIÓN	A Vapor	A Vapor	A Vapor	A Vapor
CONTROL DE TEMPERATURA	Automático	Automático	Automático	Automático
TAPA	Rejilla o tapa de seguridad con accionamiento manual	Rejilla o tapa de seguridad con accionamiento manual	Rejilla o tapa de seguridad con accionamiento manual	Rejilla o tapa de seguridad con accionamiento manual
DESCARGA	Mediante compuertas frontales	Mediante compuertas frontales	Mediante compuertas frontales	Mediante compuertas frontales
ACCIONAMIENTO	Por medio de pulsadores y/o pantalla touch screen	Por medio de pulsadores y/o pantalla touch screen	Por medio de pulsadores y/o pantalla touch screen	Por medio de pulsadores y/o pantalla touch screen
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



CARACTERISTICA	DATO
MODELO	TROMPO HILADOR PARA QUESO REF.L-THQ
COCCIÓN	Quemador a gas
SISTEMA DE PALAS	Sistema estático con tres velocidades seleccionables desde la caja de control
CONSTRUCCIÓN	Totalmente acero inoxidable calidad 304
CAMISA	• 1 camisa para calentamiento a vapor • 2 camisas de aislamiento térmico
ESTRUCTURA	Estructura reforzada en tubo SCH calibre 10
MEDIDOR DE NIVEL	Medidor de nivel incorporado
CONTROL DE TEMPERATURA	Control digital desde tablero, con regulación precisa de temperatura del trompo
ENCENDIDO	Encendido automático por chispa de alta frecuencia (desde la caja de mando)
DESCARGA	Descarga inferior mediante compuerta de 5" de diámetro, fabricada en acero inoxidable
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ



# INYECTORAS





# INYECTORA DE SALMUERAS AUTOMÁTICA

La Inyectora de Salmueras Automática de Agujas está diseñada para inyectar salmueras de forma precisa y homogénea en diferentes tipos de productos cárnicos, utilizando el sistema de inyección por efecto “spray”.

Este equipo es ideal para medianas y grandes industrias que buscan optimizar la jugosidad, textura y calidad de sus productos. Su accionamiento automático y su estructura de gran versatilidad permiten adaptarse a distintas necesidades de producción, garantizando un proceso continuo, uniforme y de alta eficiencia.

La inyectora está disponible en varias configuraciones de agujas de 25, 36, 52, 104 para ajustarse al volumen y tipo de producto procesado.



¿Para qué productos sirve la Inyectora de Salmueras Automática de Agujas?

Este equipo es ideal para la inyección de salmuera en:

- Jamones y lomos
- Pechugas, muslos y alas de pollo
- Cortes de res (brisket, costillas, etc.)
- Pescados y productos marinos
- Productos cárnicos especiales para marinado o curado



CARACTERÍSTICA	DATO			
MODELO	INYECTORA DE SALMUERAS AUTOMÁTICA 25 AGUJAS REF.W-IA25	INYECTORA DE SALMUERAS AUTOMÁTICA 36 AGUJAS REF.W-IA36	INYECTORA DE SALMUERAS AUTOMÁTICA 52 AGUJAS REF.W-IA52	INYECTORA DE SALMUERAS AUTOMÁTICA 104 AGUJAS REF.W-IA104
# DE AGUJAS	Matriz para 25 agujas	Matriz para 36 agujas	Matriz para 52 agujas	Matriz para 104 agujas
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 305	Acero inoxidable 306	Acero inoxidable 307
BANDA	Avance paso a paso con regulador de distancia. Espacio de progresión ajustable entre 10 y 80	Avance paso a paso con regulador de distancia. Espacio de progresión ajustable entre 10 y 81	Avance paso a paso con regulador de distancia. Espacio de progresión ajustable entre 10 y 82	Avance paso a paso con regulador de distancia. Espacio de progresión ajustable entre 10 y 83
BANDA TRANSPORTADORA	Desarmable para fácil limpieza, fabricada en polipropileno blanco, grado alimenticio	Desarmable para fácil limpieza, fabricada en polipropileno blanco, grado alimenticio	Desarmable para fácil limpieza, fabricada en polipropileno blanco, grado alimenticio	Desarmable para fácil limpieza, fabricada en polipropileno blanco, grado alimenticio
AGUJAS	Retráctiles y desmontables para fácil limpieza y cambio. Operan continuamente para garantizar una inyección óptima	Retráctiles y desmontables para fácil limpieza y cambio. Operan continuamente para garantizar una inyección óptima	Retráctiles y desmontables para fácil limpieza y cambio. Operan continuamente para garantizar una inyección óptima	Retráctiles y desmontables para fácil limpieza y cambio. Operan continuamente para garantizar una inyección óptima
% DE INYECCIÓN	Ajustable entre 60% y 80% según el producto a inyectar	Ajustable entre 60% y 80% según el producto a inyectar	Ajustable entre 60% y 80% según el producto a inyectar	Ajustable entre 60% y 80% según el producto a inyectar
SUMINISTRO DE SALMUERA	Externo, mediante motobomba grado alimenticio	Externo, mediante motobomba grado alimenticio	Externo, mediante motobomba grado alimenticio	Externo, mediante motobomba grado alimenticio
SISTEMA DE RECIRCULACIÓN DE SALMUERA	Sistema dividido en tres etapas: filtro tambor en la línea de inyección, dos filtros purificadores para recirculación automática. Ahorra salmuera y previene taponamiento de agujas	Sistema dividido en tres etapas: filtro tambor en la línea de inyección, dos filtros purificadores para recirculación automática. Ahorra salmuera y previene taponamiento de agujas	Sistema dividido en tres etapas: filtro tambor en la línea de inyección, dos filtros purificadores para recirculación automática. Ahorra salmuera y previene taponamiento de agujas	Sistema dividido en tres etapas: filtro tambor en la línea de inyección, dos filtros purificadores para recirculación automática. Ahorra salmuera y previene taponamiento de agujas
ACCIONAMIENTO	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores
BOMBA DE AGUA	De alta presión en acero inoxidable grado alimenticio, con presión de inyección regulable	De alta presión en acero inoxidable grado alimenticio, con presión de inyección regulable	De alta presión en acero inoxidable grado alimenticio, con presión de inyección regulable	De alta presión en acero inoxidable grado alimenticio, con presión de inyección regulable
PESO	170 a 175 kg aprox.	180 a 185 kg aprox.	190 a 200 kg aprox.	210 a 220 kg aprox.
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ

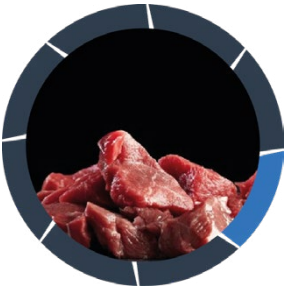
# INYECTORA DE SALMUERAS 3 AGUJAS MANUAL DE TANQUE REF.W-MCT

La Inyectora de Salmueras 3 Agujas Manual con Tanque es un equipo compacto, práctico y altamente funcional, diseñado para procesos de marinado e inyección de salmuera en productos cárnicos. Fabricada para atender las necesidades de pequeñas y medianas empresas del sector alimentario, esta máquina opera de forma manual, brindando mayor control sobre el proceso y excelente rendimiento a bajo costo.

Cuenta con tres agujas de inyección, lo que permite distribuir la salmuera de manera uniforme dentro del producto, mejorando su sabor, textura y conservación.

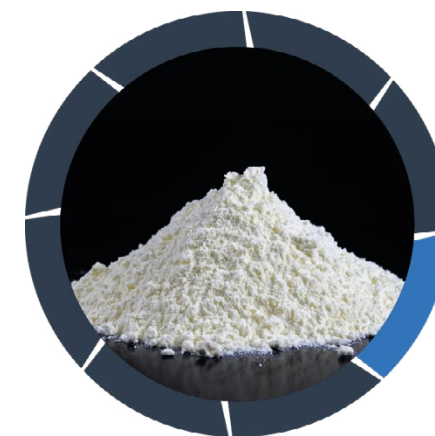
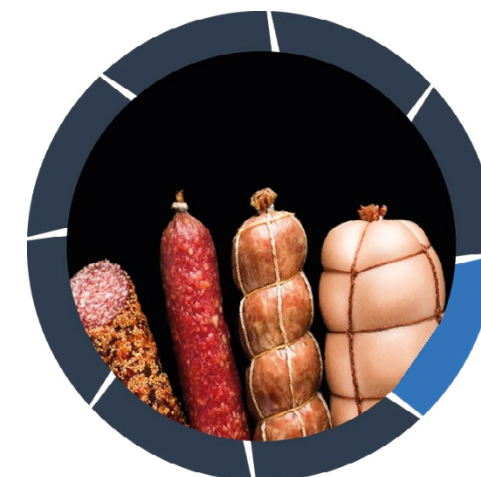
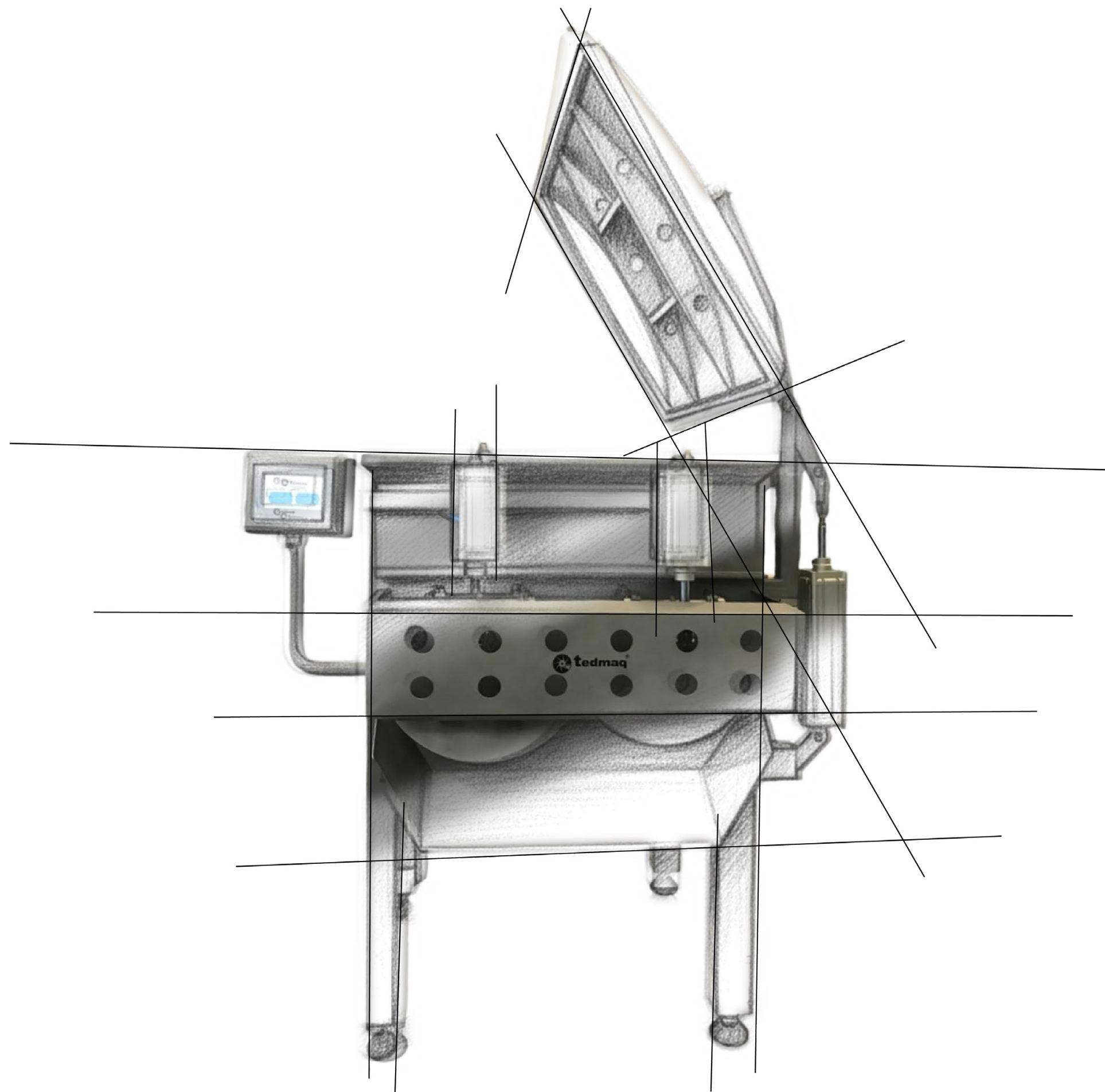


CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	INYECTORA DE SALMUERAS 3 AGUJAS MANUAL DE TANQUE REF.W-ISA3A
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304
INYECCIÓN	Mediante aire a presión o conexión a compresor externo (no incluido)
ACCIONAMIENTO	Manual
NÚMERO DE AGUJAS	Matriz de 3 agujas
PRESIÓN AL COMPRESOR DE AIRE	De 50 a 70 psi
CAPACIDAD DEL TANQUE CONTENEDOR DE SALMUERAS	40 litros
PESO	30 a 40 kg
OPCIONAL	Agitador para mezcla homogénea de salmuera (disponible como accesorio adicional)
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ





# MEZCLADORAS

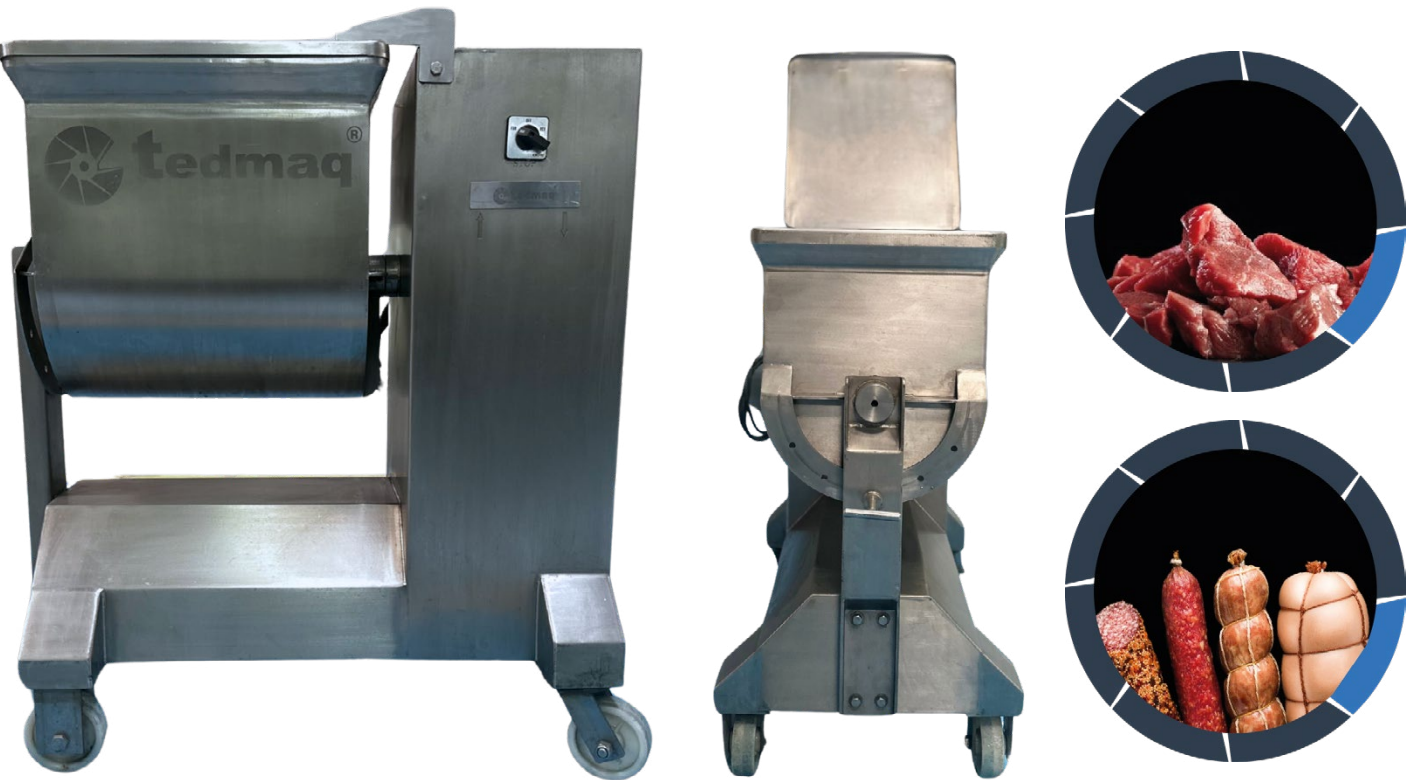




MEZCLADORA DE PALAS VOLCABLE

La Mezcladora de Palas Volcable está diseñada para mezclar de forma eficiente diferentes tipos de materias primas, asegurando una homogeneidad óptima en la producción de productos cárnicos, vegetales, embutidos y emulsiones.

Gracias al movimiento continuo y cruzado de sus palas, esta máquina desplaza la carga a lo largo de la cubeta, logrando una mezcla uniforme y sin grumos. Además, su sistema volcable facilita el vaciado del producto de forma rápida y segura, optimizando tiempos de producción y reduciendo desperdicios.



CARACTERISTICA	DATO				
MODELO	MEZCLADORA DE PALAS VOLCABLE 50 LITROS REF.W-MZPV50	MEZCLADORA DE PALAS VOLCABLE 100 LITROS REF.W-MZPV100	MEZCLADORA DE PALAS VOLCABLE 150 LITROS REF.W-MZPV150	MEZCLADORA DE PALAS VOLCABLE 200 LITROS REF.W-MZPV200	MEZCLADORA DE PALAS VOLCABLE 300 LITROS REF.W-MZPV300
CAPACIDAD	50 Litros	100 Litros	150 Litros	200 Litros	300 Litros
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304
GIRO DE LAS PALAS	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro
TAPAS	Incluida en acero inoxidable, opcional tapa en acrílico	Incluida en acero inoxidable, opcional tapa en acrílico	Incluida en acero inoxidable, opcional tapa en acrílico	Incluida en acero inoxidable, opcional tapa en acrílico	Incluida en acero inoxidable, opcional tapa en acrílico
RUEDAS	Acero inoxidable y poliamida de 4"	Acero inoxidable y poliamida de 4"	Acero inoxidable y poliamida de 4"	Acero inoxidable y poliamida de 4"	Acero inoxidable y poliamida de 4"
DESCARGA	Cubeta volcable	Cubeta volcable	Cubeta volcable	Cubeta volcable	Cubeta volcable
ACCIONAMIENTO	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ

MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL

La Mezcladora de Cintas con Descarga Frontal está diseñada para mezclar polvos, granulados y partículas secas de manera uniforme y continua. Su sistema de cintas helicoidales de doble dirección genera un movimiento cruzado que garantiza una mezcla homogénea en menos tiempo, desplazando el producto a lo largo de toda la cubeta.

Su sistema de descarga frontal facilita el vaciado rápido y limpio del material, optimizando el flujo de producción y reduciendo tiempos de espera en el proceso de transferencia o empaque.



¿Para qué productos sirve la Mezcladora de Cintas con Descarga Frontal?

- Mezcla de polvos alimenticios, como harinas, féculas, especias, ingredientes secos, suplementos en polvo
- Productos químicos en polvo, detergentes, aditivos o fertilizantes
- Polvos cosméticos o farmacéuticos, como cremas secas, bases, suplementos
- Industria plástica o pigmentos, donde se requieren mezclas consistentes

Es perfecta para procesos que requieren mezclas rápidas, uniformes y controladas, sin romper la estructura del material.

CARACTERISTICA	DATO				
MODELO	MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL 50 LITROS REF.W-MZCV50	MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL 100 LITROS REF.W-MZCD100	MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL 150 LITROS REF.W-MZCD150	MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL 200 LITROS REF.W-MZCD200	MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL 300 LITROS REF.W-MZCD300
CAPACIDAD	50 Litros	100 Litros	150 Litros	200 Litros	300 Litros
APLICACIÓN	Para mezclas de polvos	Para mezclas de polvos	Para mezclas de polvos	Para mezclas de polvos	Para mezclas de polvos
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304
VOLTAJE	220V a 60 Hz	220V a 60 Hz	220V a 60 Hz	220V a 60 Hz	220V a 60 Hz
PESO	S/D	100 a 120 kg aprox.	S/D	S/D	S/D
GIRO DE LAS CINTAS	Dos sentidos	Dos sentidos	Dos sentidos	Dos sentidos	Dos sentidos
TAPAS	Acero inoxidable (acrílico opcional)	Acero inoxidable (acrílico opcional)	Acero inoxidable (acrílico opcional)	Acero inoxidable (acrílico opcional)	Acero inoxidable (acrílico opcional)
RUEDAS	Acero inoxidable y poliamida de 4"	Acero inoxidable y poliamida de 4"	Acero inoxidable y poliamida de 4"	Acero inoxidable y poliamida de 4"	Acero inoxidable y poliamida de 4"
DESCARGA	Cubeta volcable	Cubeta volcable	Cubeta volcable	Cubeta volcable	Cubeta volcable
ACCIONAMIENTO	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



# MEZCLADORA DE PALAS DESCARGA FRONTAL DOBLE EJE

La Mezcladora de Palas con Descarga Frontal Doble Eje está diseñada para mezclar ingredientes sólidos, pastosos o cárnicos con máxima eficiencia, gracias a su sistema de doble eje sincronizado con palas contrarrotativas. Esta acción genera una mezcla rápida, uniforme y sin compactaciones, ideal para emulsiones cárnicas, masas alimenticias, rellenos o mezclas con distintos grados de viscosidad o humedad.

Fabricada con componentes robustos y estructura en acero inoxidable AISI 304, esta máquina está diseñada para operaciones industriales continuas.

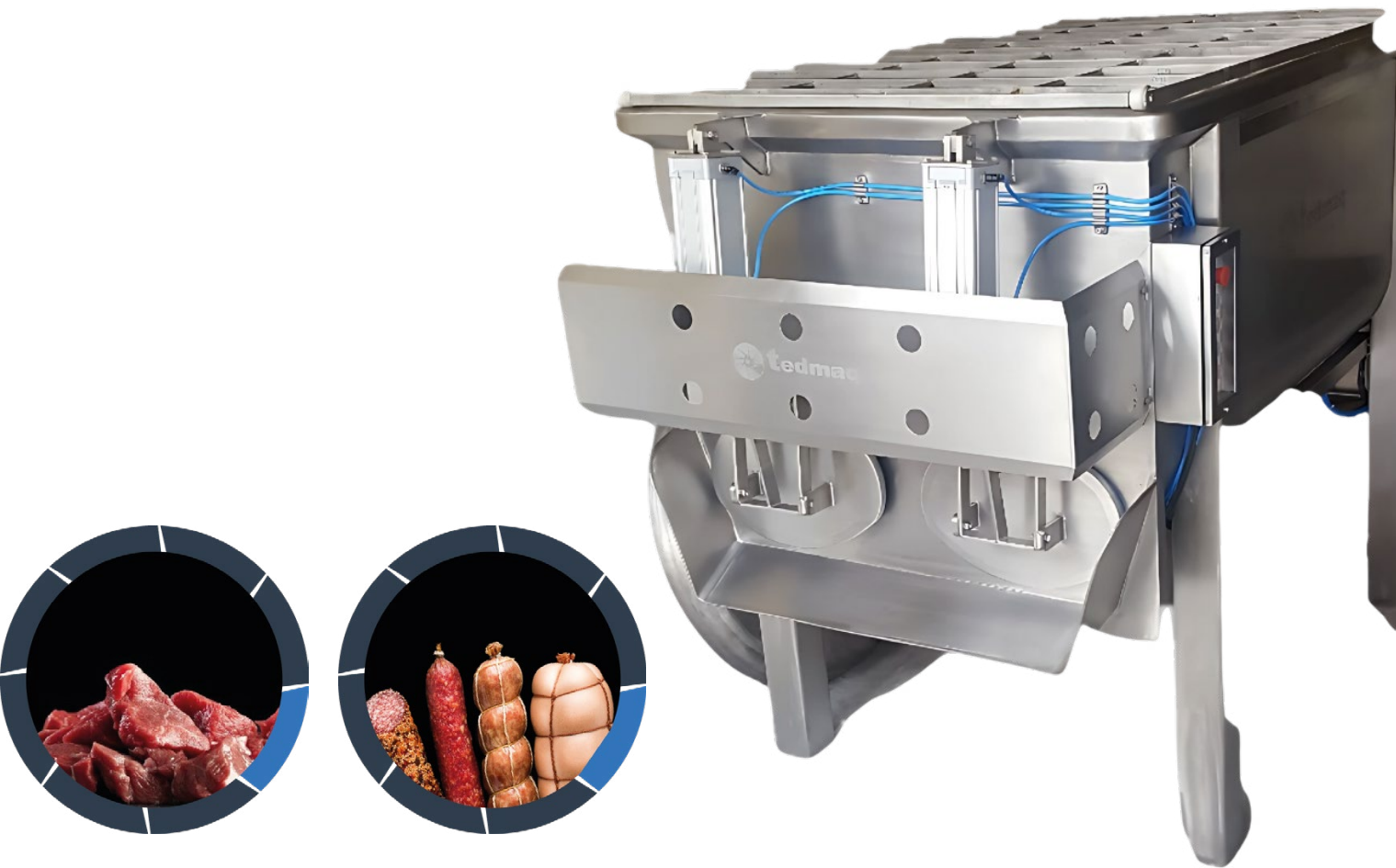


## ¿Para qué productos sirve la Mezcladora de Palas con Descarga Frontal Doble Eje?

- Mezclas de carne molida, embutidos, salchichas, mortadelas o jamones
- Ideal para industrias cárnicas, alimentarias, panificadoras o precocidos
- Compatible con líneas automatizadas de producción o dosificación

CARACTERISTICA	DATO	
MODELO	MEZCLADORA DE PALAS DESCARGA FRONTAL 300 LITROS DOBLE EJE	MEZCLADORA DE PALAS DESCARGA FRONTAL 500 LITROS DOBLE EJE
CAPACIDAD	300 Litros	500 Litros
APLICACIÓN	Para carnes, verduras, emulsiones	Para mezclas de polvos
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304
PESO	S/D	100 a 120 kg aprox.
GIRO DE LAS PALAS	Dos sentidos	Dos sentidos
TAPAS	Acero inoxidable (acrílico opcional)	Acero inoxidable (acrílico opcional)
RUEDAS	Acero inoxidable y poliamida de 4"	Acero inoxidable y poliamida de 4"
DESCARGA	Cubeta volcable	Cubeta volcable
ACCIONAMIENTO	Por pulsadores	Por pulsadores
GARANTÍA	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ

# MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL DOBLE EJE



CARACTERISTICA	DATO			
MODELO	MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL 300 LITROS DOBLE EJE REF.W-MZCDE300	MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL 500 LITROS DOBLE EJE REF.W-MZCDE500	MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL 1000 LITROS DOBLE EJE REF.W-MZCDE1000	MEZCLADORA DE CINTAS DESCARGA FRONTAL 2000 LITROS DOBLE EJE REF.W-MZCDE2000
APLICACIÓN	Para mezclas de polvos	Para mezclas de polvos	Para mezclas de polvos	Para mezclas de polvos
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304
CAPACIDAD	300 Litros	500 Litros	1000 Litros	2000 Litros
VOLTAJE	220V - 60 Hz	220V - 60 Hz	220V - 60 Hz	220V - 60 Hz
GIROS DE LAS CINTAS	2 sentidos	2 sentidos	2 sentidos	2 sentidos
VELOCIDADES	Velocidad ajustable	Velocidad ajustable	Velocidad ajustable	Velocidad ajustable
ACCIONAMIENTO	Mediante pulsadores	Mediante pulsadores	Mediante pulsadores	Mediante pulsadores
TIPOS DE MEZCLAS	8 programas graduables con capacidad de hasta 50 programas	8 programas graduables con capacidad de hasta 50 programas	8 programas graduables con capacidad de hasta 50 programas	8 programas graduables con capacidad de hasta 50 programas
DESCARGA	Descarga frontal, dos compuertas accionadas mediante cilindros neumáticos	Descarga frontal, dos compuertas accionadas mediante cilindros neumáticos	Descarga frontal, dos compuertas accionadas mediante cilindros neumáticos	Descarga frontal, dos compuertas accionadas mediante cilindros neumáticos
PESO	300 a 350 kg aprox	S/D	1500 a 1580 kg	S/D
PANTALLA	Pantalla táctil HMI con interfaz intuitiva (aplica en versiones con pantalla)	Pantalla táctil HMI con interfaz intuitiva (aplica en versiones con pantalla)	Pantalla táctil HMI con interfaz intuitiva (aplica en versiones con pantalla)	Pantalla táctil HMI con interfaz intuitiva (aplica en versiones con pantalla)
TAPAS	Incluida en acero inoxidable	Incluida en acero inoxidable	Incluida en acero inoxidable	Incluida en acero inoxidable
ACCESORIOS	Llaves de servicio, catálogo	Llaves de servicio, catálogo	Llaves de servicio, catálogo	Llaves de servicio, catálogo
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



MEZCLADORA DOBLE EJE ELITE

La Mezcladora Doble Eje ELITE de TEDMAQ está diseñada para ofrecer mezclas homogéneas y de alta calidad, especialmente en procesos que requieren emulsiones consistentes y uniformes. Su tecnología de doble eje con palas contrarrotantes garantiza una distribución eficiente de los ingredientes, reduciendo tiempos de mezcla y mejorando la textura final del producto.

Fabricada 100% en acero inoxidable de grado alimentario, esta máquina robusta y duradera es ideal para trabajar en condiciones de alta exigencia. Gracias a su diseño sanitario, permite una fácil limpieza, cumpliendo con los estándares más exigentes de higiene industrial.

¿Para qué productos sirve la Mezcladora Doble Eje ELITE TEDMAQ?

- Elaboración de productos cárnicos embutidos (chorizo, salchichón, mortadela)
- Mezcla de emulsiones alimenticias (arepas, masas, productos vegetales)
- Preparación de productos semi-líquidos o pastosos
- Formulaciones homogéneas en industrias alimentaria, cosmética o farmacéutica
- Ideal para líneas de producción continua con altos volúmenes



CARACTERISTICA	DATO				
MODELO	MEZCLADORA DOBLE EJE ELITE 300 LITROS REF.W-MZ300L	MEZCLADORA DOBLE EJE ELITE 500 LITROS REF.W-MZ500L	MEZCLADORA DOBLE EJE ELITE 600 LITROS REF.W-MZ600L	MEZCLADORA DOBLE EJE ELITE 1000 LITROS REF.W-MZ1000L	MEZCLADORA DOBLE EJE ELITE 2000 LITROS REF.W-MZ2000L
CAPACIDAD	300 LITROS	500 LITROS	600 LITROS	1000 LITROS	2000 kg
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304
DIMENSIONES EXTERNAS (cm) aprox.	S/D	170 cm (largo) x 140 cm (ancho) x 200 cm (alto)	S/D	275 cm (largo) x 134 cm (ancho) x 180 cm (alto)	320 cm (largo) x 134 cm (ancho) x 180 cm (alto)
MOTORES	2 motorreductores de 3 a 4 HP trifásicos	2 motorreductores de 5 HP trifásicos	2 motorreductores de 6 HP trifásicos	2 motorreductores de 7 HP trifásicos	2 motorreductores de 12 HP trifásicos
VOLTAJE	220V 60 Hz	220V 60 Hz	220V 60 Hz	220V 60 Hz	220V 60 Hz
PESO	S/D	550 kg	S/D	1500 kg	1500 kg
GIRO DE LAS PALAS	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro	2 sentidos de giro
VELOCIDADES	3 velocidades programables (opcional)	3 velocidades programables (opcional)	3 velocidades programables (opcional)	3 velocidades programables (opcional)	3 velocidades programables (opcional)
TAPA	Rejilla de seguridad de accionamiento manual	Rejilla de seguridad de accionamiento manual	Rejilla de seguridad de accionamiento manual	Rejilla de seguridad de accionamiento manual	Rejilla de seguridad de accionamiento manual
DESCARGA	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
ACCIONAMIENTO	Por medio de pulsadores y pantalla antalla marca DELTA, HMI color, Touch Screen con Ethernet de 7", resolución 800*400, almacenamiento 128M Flash + 64M SDRAM	Por medio de pulsadores y pantalla antalla marca DELTA, HMI color, Touch Screen con Ethernet de 7", resolución 800*400, almacenamiento 128M Flash + 64M SDRAM	Por medio de pulsadores y pantalla antalla marca DELTA, HMI color, Touch Screen con Ethernet de 7", resolución 800*400, almacenamiento 128M Flash + 64M SDRAM	Por medio de pulsadores y pantalla antalla marca DELTA, HMI color, Touch Screen con Ethernet de 7", resolución 800*400, almacenamiento 128M Flash + 64M SDRAM	Por medio de pulsadores y pantalla antalla marca DELTA, HMI color, Touch Screen con Ethernet de 7", resolución 800*400, almacenamiento 128M Flash + 64M SDRAM
PANTALLA					
TIPOS DE MEZCLAS	8 programas graduables con capacidad de hasta 50 programas	8 programas graduables con capacidad de hasta 50 programas	8 programas graduables con capacidad de hasta 50 programas	8 programas graduables con capacidad de hasta 50 programas	8 programas graduables con capacidad de hasta 50 programas
ACCESORIOS (ADICIONALES)	1. Elevador de columna 2. Carro cutter 3. Plataforma de acceso 4. Sistema de vacío	1. Elevador de columna 2. Carro cutter 3. Plataforma de acceso 4. Sistema de vacío	1. Elevador de columna 2. Carro cutter 3. Plataforma de acceso 4. Sistema de vacío	1. Elevador de columna 2. Carro cutter 3. Plataforma de acceso 4. Sistema de vacío	1. Elevador de columna 2. Carro cutter 3. Plataforma de acceso 4. Sistema de vacío
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ

MEZCLADOR DE POLVO EN V REF.W-MZPV



El Mezclador de Polvo en V está diseñado para mezclar de forma homogénea polvos, granulados y pigmentos, mediante un sistema de caída libre por difusión, ideal para industrias que requieren mezclas delicadas sin alteración de partículas.

Su funcionamiento permite una transferencia uniforme de partículas entre componentes, lo que asegura mezclas consistentes y de alta calidad. Su estructura en forma de "V" y su diseño móvil facilitan la descarga, limpieza y operación continua en ambientes de producción exigentes.

¿Para qué productos sirve el Mezclador de Polvo en V?

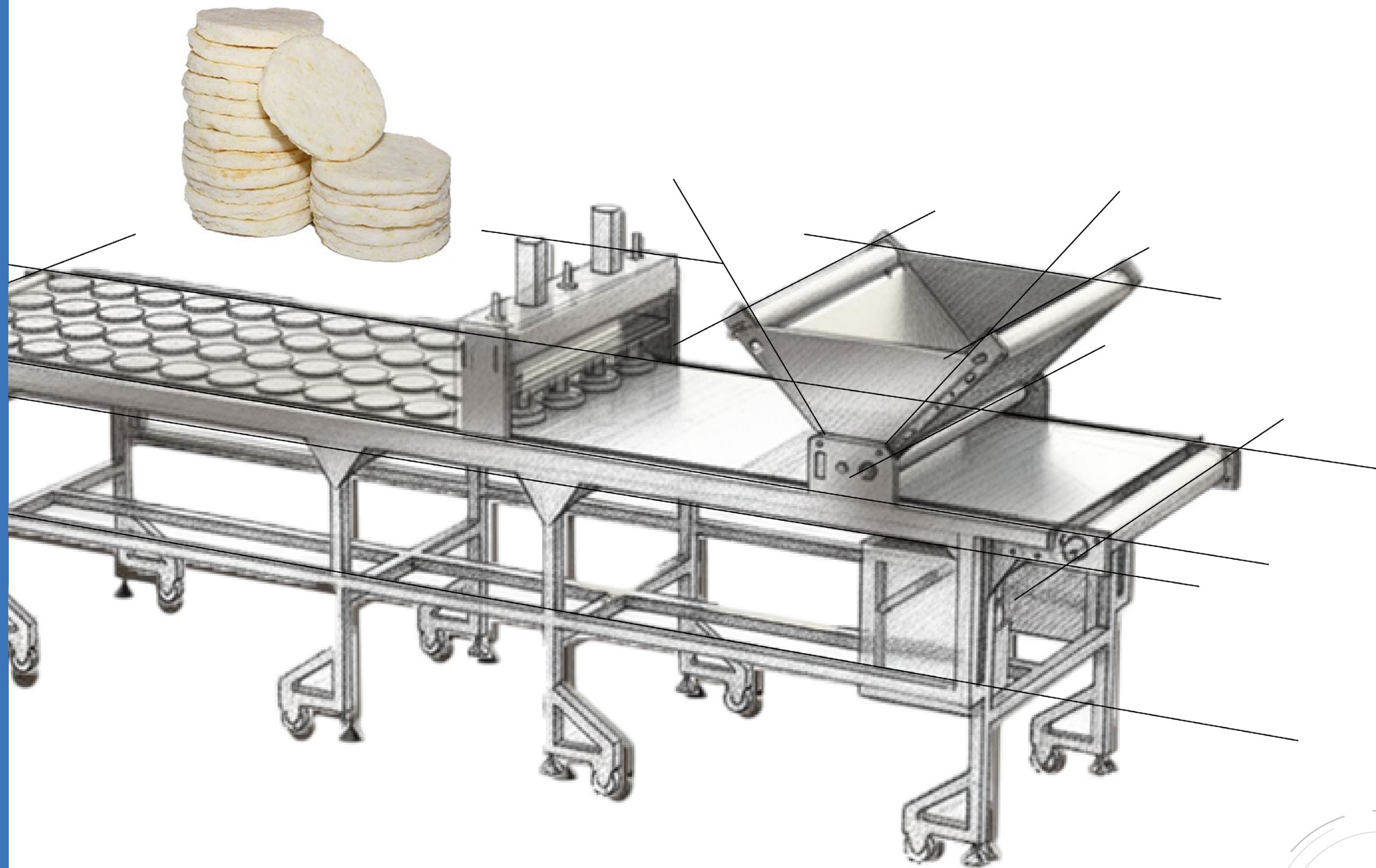
Este equipo es ideal para la mezcla de:

- Polvos alimenticios (harinas, saborizantes, suplementos)
- Pigmentos y colorantes
- Polvos farmacéuticos o nutraceuticos
- Ingredientes cosméticos en polvo
- Polvos químicos o granulados industriales

CARACTERISTICA	DATO
MODELO	MEZCLADOR DE POLVO EN V REF.W-MZPV
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304
CAPACIDAD	150 kg
TIEMPO DE MEZCLADO	20 a 30 minutos
DESCARGA	Por medio de válvula mariposa
SELLADO	Hermético
TIPO DE MEZCLA	100% homogénea
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	143 cm (largo) x 93 cm (ancho) x 148 cm (alto)
PESO	50 kg



# FORMADORES





# FORMADORA DE HAMBURGUESAS AUTOMÁTICA

Diseñada para conectarse a embutidoras, permite formar hamburguesas de 80 mm a 130 mm de diámetro, con grosor ajustable según las necesidades del cliente.

CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	FORMADORA DE HAMBURGUESAS AUTOMÁTICA REF.W-FMH
CAPACIDAD	De 1400 a 2000 porciones por hora
FABRICACIÓN	Estructura en acero inoxidable AISI 304
CICLOS POR MINUTO	10 a 20 ciclos/minuto
GROSOR	Ajustable entre 8 mm y 20 mm
DIÁMETRO DEL MOLDE (mm)	De 80 mm a 130 mm, ajustable según requerimiento del cliente
POTENCIA	1,5 kW
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	160 cm (largo) x 45 cm (ancho) x 130 cm (alto)
PESO APROXIMADO	300 kg a 400 kg aprox
INCLUYE	Banda de salida y dispensador automático de papel
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ



# FORMADOR DE ALIMENTOS CON VARIEDAD DE CORTES REF.P-FAVC

CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	FORMADOR DE ALIMENTOS CON VARIEDAD DE CORTES REF.P-FAVC
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	120 cm (largo) x 80 cm (ancho) x 150 cm (alto) (variables según el modelo)
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	Hasta 500 kg/h según el tipo de alimento y corte
VELOCIDAD	Ajustable según el tipo de corte
TIPOS DE CORTE	Cortes en cubos, rodajas, tiras y formatos personalizados
SISTEMA DE CONTROL	Panel digital con pantalla táctil (Touch Screen) para configuración de cortes
SEGURIDAD	Botón de paro de emergencia y sistema de cubiertas con protección
FACILIDAD DE LIMPIEZA	Componentes desmontables que facilitan una limpieza ágil y efectiva
CONSUMO DE ENERGÍA	Bajo consumo gracias a componentes eficientes en el uso energético
CERTIFICACIONES	Cumple con normativas de seguridad y sanidad para la industria alimentaria
ACCESORIOS	Bandejas recolectoras y set de cuchillas intercambiables incluidas
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ





FORMADORAS DE AREPAS REF.P-FDA

La Formadora de Arepas de TEDMAQ es la solución ideal para pequeños y medianos empresarios que buscan una máquina para hacer arepas industrializar su producción y ofrecer productos de alta calidad con plazos de entrega confiables. Equipada con un sistema de autoalimentación, esta máquina garantiza eficiencia, rapidez y uniformidad en cada arepa, permitiendo aumentar la capacidad de producción sin sacrificar la calidad del producto final.

CARACTERISTICA	DATO
MODELO	FORMADORAS DE AREPAS REF.P-MFA
CONSTRUCCIÓN	Fabricada en acero inoxidable 304
RODILLOS	1 rodillo de aplastamiento graduable (0,10 mm a 20 mm aprox.) y 5 rodillos de corte con diferentes diámetros. Todos en acero inoxidable de grado alimenticio.
BANDAS	Bandas transportadoras de material alimenticio, permiten la salida del producto sin tensión mediante perfil guía.
VOLTAJE	110 V o 220 V (según requerimiento del cliente)
VARIADORES DE VELOCIDAD	1 velocidad fija
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	150 cm (alto) x 300 cm (largo) x 100 cm (ancho)
PESO	300 kg a 400 kg
RODILLOS DE MOLDEO	Disponible en tres versiones: plain grande (17,5 cm), plain mediano (14,5 cm) y plain mini (9 cm)
RODILLOS DE CORTE	Disponibles en 12 cm y 8 cm
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ
ACCESORIOS (ADICIONALES)	Incluye rodachinas de alto rendimiento para facilitar su desplazamiento



FORMADORA DE SALCHICHAS REF.W-FS1500

La Formadora de salchichas marca Tedmaq, es una máquina que está orientada a grandes industrias que buscan máxima calidad en sus productos mediante un embutido continuo.

El peso, la longitud y la calidad del producto final están garantizados dentro del rango de requisitos altos. Es adecuado para envolturas de colágeno, envolturas de fibra, envolturas de plástico y envolturas de animales, etc.



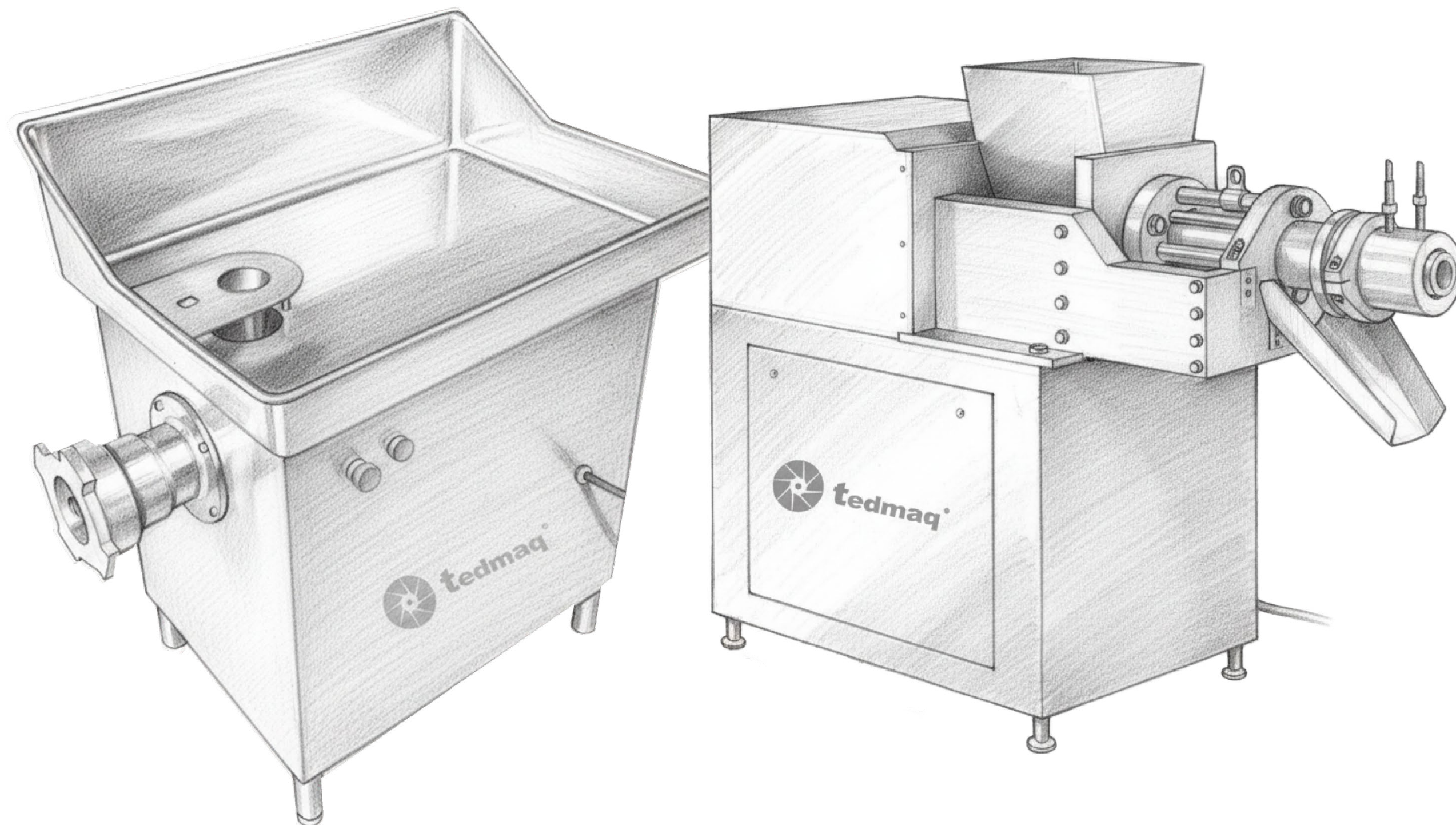
CARACTERISTICA	DATO
MODELO	FORMADORA DE SALCHICHAS REF.W-FS1500
POTENCIA	7 kW
VELOCIDAD DE TORCEDURA	Hasta 1600 nudos/minuto. Carcasa natural: hasta 600 nudos/min. Tripa de proteína: hasta 1500 nudos/min
LONGITUD DE TORCEDURA	Ajustable entre 30 mm y 320 mm
DIÁMETRO DE TORCEDURA	De 16 mm a 40 mm
CANTIDAD DE VUELTAS POR TORCEDURA	De 1.5 a 3.5 vueltas
PRECISIÓN CUANTITATIVA	±1,5 g en tripa natural ±1 g en tripa de proteína
PRECISIÓN DE LONGITUD	· Tripa natural: ±2 mm · Tripa de proteína: ±1 mm
LONGITUD DE SUSPENSIÓN	Varilla colgante con longitud máxima de 600 mm
DIMENSIONES (cm)	325 cm (largo) x 65 cm (ancho) x 116 cm (alto)
ACCESORIOS ADICIONALES	Colgador de salchichas
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ



La Formadora de Salchichas TEDMAQ está diseñada para grandes industrias que buscan un embutido continuo de alta calidad, garantizando precisión en peso, longitud y textura del producto final.



# MOLINOS Y SEPARADOR DE HUESO





MOLINO AUTOMÁTICO



VENTAJAS AL ADQUIRIR EL MOLINO AUTOMÁTICO DE TEDMAQ

Nuestra experiencia de 30 años como fabricantes de molinos nos ha permitido tener un mejoramiento continuo de este, contamos con una amplia gama de molinos diseñados para todo tipo de industrias cárnicas, el molino 130 es una máquina de alta tecnología apto para todo tipo de productos frescos, congelados y ultra congelados.

La experiencia, la aplicación de tecnologías de punta, la innovación, el mejoramiento continuo, y nuestro eficaz servicio post venta ha convertido a los molinos de Tedmaq en los mejores a nivel nacional



CARACTERISTICA	DATO			
MODELO	MOLINO 114 AUTOMÁTICO REF.W-ML114A	MOLINO 130 AUTOMÁTICO REF.W-ML130A	MOLINO 160 AUTOMÁTICO REF.W-ML160A	MOLINO 200 AUTOMÁTICO REF.W-ML200A
SISTEMA	Unger	Unger	Unger	Unger
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 303	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 305
VOLTAJE	220V - 60 Hz	220V - 60 Hz	220V - 60 Hz	220V - 60 Hz
RENDIMIENTO MÁXIMO	800 kg/h (dependiente de la velocidad del operario)	1200 kg/h (dependiente de la velocidad del operario)	2500 kg/h (dependiente de la velocidad del operario)	(dependiente de la velocidad del operario)
DIÁMETRO DE BOCA (mm)	129 mm	130 mm	160 mm	200 mm
CAPACIDAD DE LA TOLVA	300 Litros	300 Litros	300 Litros	300 Litros
PESO	200 – 220 kg aprox.	680 – 720 kg aprox.	1150 – 1250 kg aprox.	1400 – 1600 kg aprox.
SISTEMA DE ELEVACIÓN (ADICIONAL)	Sistema de elevación para facilitar la alimentación de materia prima en la tolva.	Sistema de elevación para facilitar la alimentación de materia prima en la tolva.	Sistema de elevación para facilitar la alimentación de materia prima en la tolva.	Sistema de elevación para facilitar la alimentación de materia prima en la tolva.
ACCESORIOS	Llaves de servicio, catálogo, disco precortador, 1 cuchilla	Llaves de servicio, catálogo, disco precortador, 1 cuchilla	Llaves de servicio, catálogo, disco precortador, 1 cuchilla	Llaves de servicio, catálogo, disco precortador, 1 cuchilla
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ

MOLINO MANUAL



CARACTERISTICA	DATO		
MODELO	MOLINO 114 MANUAL REF.W-ML114	MOLINO 130 MANUAL REF.W-ML130M	MOLINO 160 MANUAL REF.W-ML160M
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304
CAPACIDAD DE LA TOLVA	50 litros	S/D	S/D
VOLTAJE	220 V – 60 Hz	220 V – 60 Hz	220 V – 60 Hz
RENDIMIENTO EN Kg/h	800 kg/h (dependiente de la velocidad del operario)	1000 kg/h (dependiente de la velocidad del operario)	3000 kg/h (dependiente de la velocidad del operario)
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	110 alto x 60 ancho x 80 largo cm	S/D	S/D
PESO	190 – 220 kg aprox	340 – 370 kg aprox.	470 – 510 kg aprox.
ACCESORIOS	Llaves de servicio, catalogo	Llaves de servicio, catalogo	Llaves de servicio, catalogo
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



SEPARADOR DE HUESOS

El Separador de Hueso está diseñado para la recuperación de carne a partir de huesos de pollo, ofreciendo alto rendimiento, calidad inigualable del producto y eficiencia en el proceso.



CARACTERISTICA	DATO		
MODELO	SEPARADOR DE HUESO 500 KG REF.W-SH500	SEPARADOR DE HUESO 1000 KG REF.W-SH1000	SEPARADOR DE HUESO 3000 KG REF.W-SH3000
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 305	Acero inoxidable 306
CAPACIDAD DE LA TOLVA	50 litros	50 litros	S/D
ACCIONAMIENTO	Por medio de pulsadores	Por medio de pulsadores	Por medio de pulsadores
CORTE	Carne con textura de 3 mm	Carne con textura de 3 mm	Carne con textura de 3 mm
ALIMENTADOR DE TRANSPORTE DE LA CARNE	Integrado para asegurar un flujo constante y eficiente del producto.	Integrado para asegurar un flujo constante y eficiente del producto.	Integrado para asegurar un flujo constante y eficiente del producto.
RENDIMIENTO	Hasta 250 kg/h	Hasta 1000 kg/h	Hasta 3000 kg/h
PRESIÓN	Mínima, preservando las características del producto	Mínima, preservando las características del producto	Mínima, preservando las características del producto
TEMPERATURA	Aumento progresivo leve	Aumento progresivo leve	Aumento progresivo leve
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ

DESMECHADORAS DE CARNE

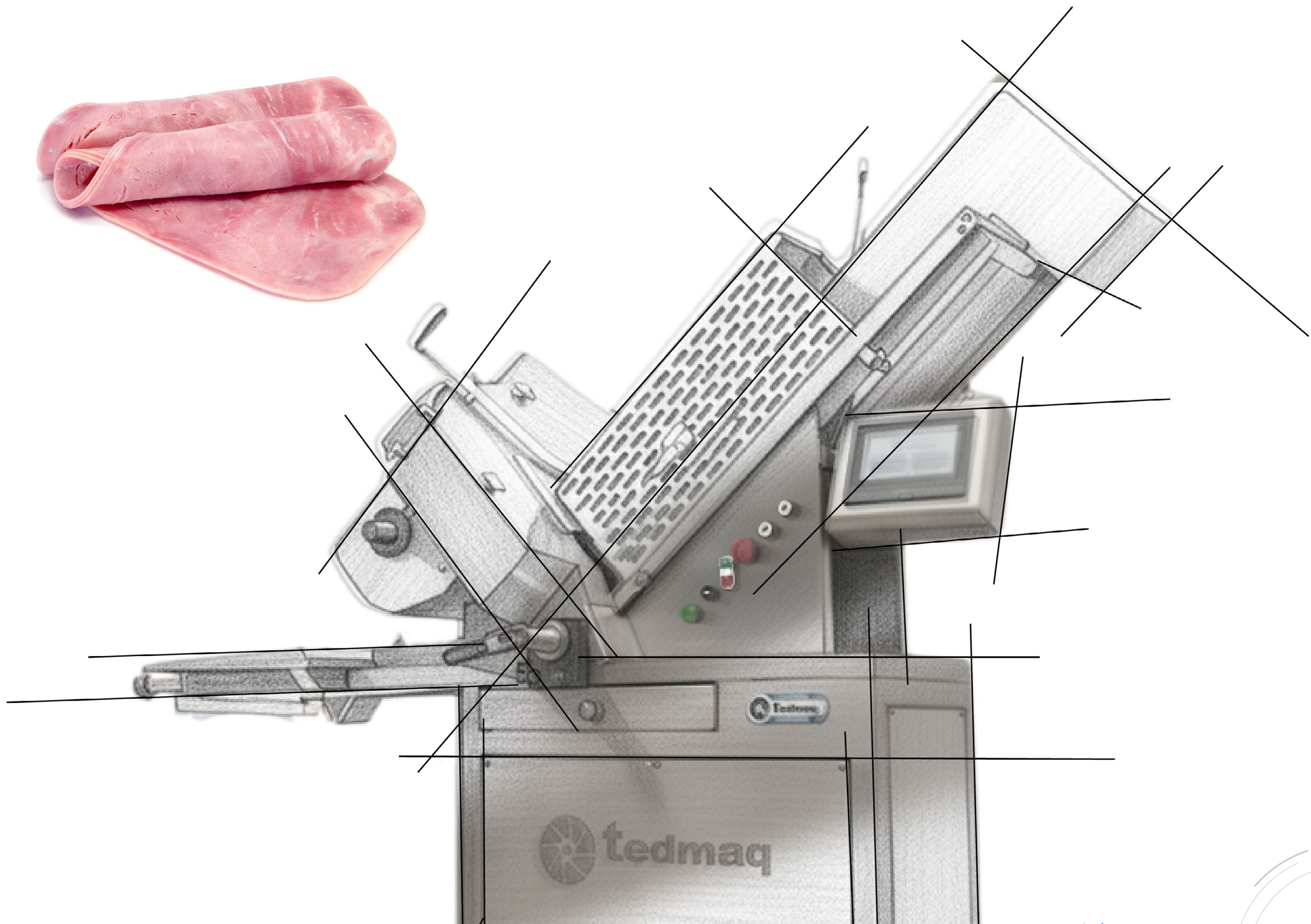
La máquina Desmechadora de Carne es un equipo industrial diseñado para procesar carne cocida (pollo, cerdo o res) de forma rápida, uniforme y sin comprometer su textura. Gracias a su sistema de trituration especializado y su construcción 100% en acero inoxidable grado alimenticio, esta máquina garantiza la inocuidad del producto, mejora los tiempos de producción y reduce el esfuerzo operativo en cocinas industriales y plantas de alimentos.



CARACTERISTICA	DATO		
MODELO	DESMECHADORA DE CARNE 100 KILOS REF.P-DC100	DESMECHADORA DE CARNE 200 KILOS REF.P-DC200	DESMECHADORA DE CARNE 300 KILOS REF.P-DC300
ACCIONAMIENTO	Manual mediante pulsadores	Manual mediante pulsadores	Manual mediante pulsadores
VOLTAJE	110 V – 60 Hz (monofásico) o 220 V (trifásico)	110 V – 60 Hz (monofásico) o 220 V (trifásico)	110 V – 60 Hz (monofásico) o 220 V (trifásico)
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable AISI 302	Acero inoxidable AISI 303	Acero inoxidable AISI 304
CAPACIDAD DE LA TOLVA	8 kg	8 kg	8 kg
PRODUCCIÓN POR HORA	Hasta 100 kg/h	Hasta 200 kg/h	Hasta 300 kg/h
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	90 cm (alto) x 120 cm (ancho) x 60 cm (profundidad)	90 cm (alto) x 125 cm (largo) x 65 cm (ancho)	90 cm (alto) x 150 cm (largo) x 80 cm (ancho)
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



# TAJADORAS





# TAJADORA MANUAL

La Tajadora Manual es una máquina versátil, eficiente y de fácil operación, diseñada para rebanar con precisión alimentos como jamón, quesos, carnes frías y otros productos blandos o medianamente firmes. Gracias a su diseño ergonómico y estructura robusta, permite un corte uniforme, limpio y ajustable en espesor, ideal para negocios de alimentos que requieren estética y consistencia en sus productos.



CARACTERISTICA	
MODELO	TAJADORA MANUAL 200 REF. W-TJ200
ACCIONAMIENTO	Manual
CONSTRUCCIÓN	Aluminio y Acero Inoxidable
DIMENSIONES (cm)	37 cm (alto) x 57 cm (ancho) x 33 cm (profundidad)
DIÁMETRO DEL DISCO	200 MM
PESO APROXIMADO	18 KG
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

# CORTADORA DE CUBOS REF.P-COC



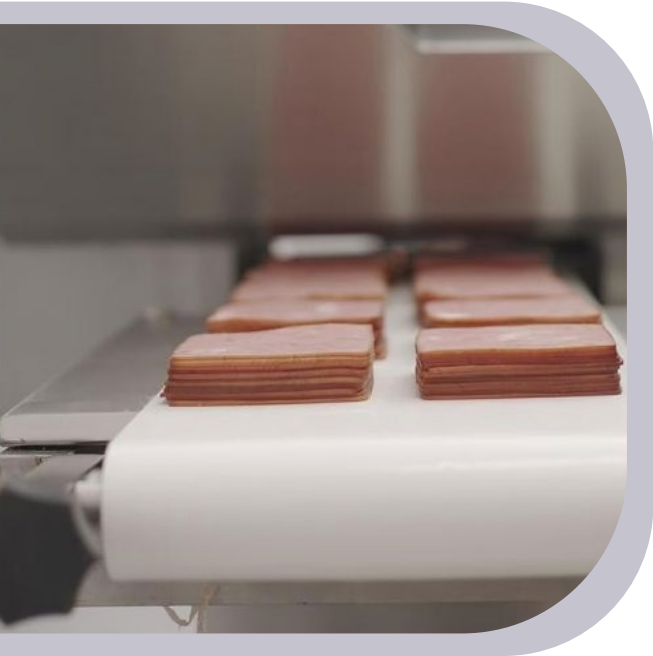
CARACTERISTICA	DATO
POTENCIA	3KW (0,75 KW + 1,5 KW + 0,75 KW)
RENDIMIENTO	800 KG/H (VARÍA SEGÚN EL TAMAÑO DE CORTE)
TAMAÑO DE CORTE	5 – 30 MM
CABLE	DE 5 HILOS
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	115 cm (largo) x 69 cm (ancho) x 151,5 cm (alto)
PESO DE LA MÁQUINA	500 a 550 Kg aprox.
TIPOS DE PROCESO	CORTADORA DE CARNE
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

La Cortadora de Cubos Cárnicos TEDMAQ está diseñada para realizar cortes precisos y uniformes en carne fresca, cocida o semi-congelada, optimizando el rendimiento y la presentación del producto final. Fabricada completamente en acero inoxidable, garantiza higiene, durabilidad y fácil limpieza, cumpliendo con los más altos estándares de la industria alimentaria.



TAJADORA AUTOMÁTICA

La tajadora automática Tedmaq es ideal para la industria alimentaria, ya que ofrece un alto rendimiento y cortes de excelente calidad. Es perfecta para rebanar productos como jamón, mortadela, pavo, quesos, salami, salchichas, tocino, entre otros. Además, permite un apilado versátil, ya sea en escama, en cojín, en lonchas finas o gruesas, en forma de abanico o en pilas, adaptándose a las necesidades de cada proceso.



CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	TAJADORA AUTOMÁTICA REF.W-TA200
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable AISI 304
DIÁMETRO DE LA CUCHILLA	350 mm
DIÁMETRO DEL DISCO	300 mm
PESO	290 kg
ACCIONAMIENTO	Automático
ROTACIÓN POR MINUTO	280
VELOCIDAD DE LA BANDA	Ajustable
OPCIONES DE TAJADO	Apilado o escama
ALTURA DE APILADO	15 cm
AFILADO	Incluido
GROSOR DE LA REBANADA	Ajustable desde la pantalla Touch Screen
RECOLECTOR DE RESIDUOS	Incluido
POTENCIA DEL MOTOR DE LA CUCHILLA	0.75 kW
POTENCIA DEL MOTOR DE LA ÓRBITA	0.25 kW
POTENCIA DEL MOTOR DE LA PINZA	0.15 kW
POTENCIA DEL MOTOR DE LA CINTA DE SALIDA	0.5 kW
ESPESOR MÁXIMO DE CORTE	20 mm
VELOCIDAD	200 – 280 rebanadas por minuto
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	166 cm (alto) x 195 cm (largo) x 87 cm (ancho)
SEPARADOR DE PAPEL (OPCIONAL)	Separador de papel para intercalar entre las rebanadas, ideal para procesos que requieren separación higiénica, presentación comercial o empaque personalizado. Mejora la manipulación del producto final.
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

TAJADORA AUTOMATICA LONGITUDINAL DE FILETES CRUDOS REF.W-TAFLC300

La Tajadora Automática Longitudinal de Filetes Crudos de TEDMAQ está diseñada para la industria cárnica y de procesamiento de alimentos, garantizando tajadas uniformes con el grosor especificado en cada corte.

Su sistema de banda transportadora de alimentación guía los bloques de producto hacia el sistema de cuchillas, permitiendo un corte preciso, homogéneo y continuo. Fabricada en acero inoxidable, esta máquina ofrece durabilidad, higiene y resistencia, asegurando el cumplimiento de los más altos estándares de calidad en la industria alimentaria.



CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	TAJADORA AUTOMATICA LONGITUDINAL DE FILETES CRUDOS REF. W-TAFLC300
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable AISI 304
MAXIMO ANCHO DE PRODUCTO	270 mm
DIAMETRO DE LA CUCHILLA	200 mm
TIPO DE CUCHILLA	Circular
CAPACIDAD	600 kg/h
ANCHO DE BANDA TRANSPORTADORA	300 mm
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	160 cm (largo) x 60 cm (ancho) x 90 cm (alto)
PESO	180 a 200 kg
APLICACIÓN	Procesamiento de carne cruda congelada
USO	Equipo para la industria alimentaria
FUNCIÓN	Corte longitudinal de carne congelada en filetes
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ



# TOMBLERS



El Tumbler, disponible en capacidades de 100, 200, 300, 400, 500, 600, 700, 1000 y 2500 litros, está diseñado para optimizar los procesos de masaje, marinado y absorción de salmueras en productos cárnicos, mediante un sistema de rotación controlada en vacío que mejora la textura, el color y el rendimiento del producto final.



CARACTERÍSTICA	DATO								
MODELO	TOMBLER 100 LITROS REF.W-TB100	TOMBLER 200 LITROS REF.W-TB200	TOMBLER 300 LITROS REF.W-TB300	TOMBLER 400 LITROS REF.W-TB400	TOMBLER 500 LITROS REF.W-TB500	TOMBLER 600 LITROS REF.W-TB600	TOMBLER 700 LITROS REF.W-TB700	TOMBLER 1000 LITROS REF.W-TB1000	TOMBLER 2500 LITROS REF.W-TB2500
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	220V - 60 Hz Trifásica	220V - 60 Hz Trifásica	220V - 60 Hz Trifásica	220V - 60 Hz Trifásica	220V - 60 Hz Trifásica	220V - 60 Hz Trifásica	220V - 60 Hz Trifásica	220V - 60 Hz Trifásica	220V - 60 Hz Trifásica
VELOCIDAD DEL TAMBOR	3 Velocidades programables	3 Velocidades programables	3 Velocidades programables	3 Velocidades programables	3 Velocidades programables	3 a 5 Velocidades programables	3 a 5 Velocidades programables	3 a 5 Velocidades programables	3 a 5 Velocidades programables
CARGA MÁXIMA	100 kg	200 kg	300 kg	400 kg	500 kg	600 Kg	700 Kg	1000 kg	2500 Kg
DESCARGA	Auto-descargable	Auto-descargable	Auto-descargable	Auto-descargable	Auto-descargable	Auto-descargable	Auto-descargable	Auto-descargable	Auto-descargable
PROGRAMAS	Hasta 50 programas	Hasta 50 programas	Hasta 50 programas	Hasta 50 programas	Hasta 50 programas	Hasta 50 programas	Hasta 50 programas	Hasta 50 programas	Hasta 50 programas
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	150 cm (largo) × 70 cm (ancho) × 160 cm (alto)	150 cm (largo) × 70 cm (ancho) × 160 cm (alto)	160 cm (largo) × 80 cm (ancho) × 160 cm (alto)	170 cm (largo) × 90 cm (ancho) × 160 cm (alto)	180 cm (largo) × 100 cm (ancho) × 160 cm (alto)	190 cm (largo) × 100 cm (ancho) × 160 cm (alto)	200 cm (largo) × 110 cm (ancho) × 160 cm (alto)	220 cm (largo) × 120 cm (ancho) × 160 cm (alto)	360 cm (largo) × 130 cm (ancho) × 185 cm (alto)
ACCIONAMIENTO	Controlado mediante PLC programable, operado a través de pantalla táctil	Controlado mediante PLC programable, operado a través de pantalla táctil	Controlado mediante PLC programable, operado a través de pantalla táctil	Controlado mediante PLC programable, operado a través de pantalla táctil	Controlado mediante PLC programable, operado a través de pantalla táctil	Controlado mediante PLC programable, operado a través de pantalla táctil	Controlado mediante PLC programable, operado a través de pantalla táctil	Controlado mediante PLC programable, operado a través de pantalla táctil	Controlado mediante PLC programable, operado a través de pantalla táctil
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



# COCCIÓN





# HORNO DE COCCIÓN AUTOMÁTICO (COCCION+ AHUMADO + SECADO + CHOQUETERMICO)



El horno de cocción, ahumado y secado TEDMAQ representa la máxima calidad del mercado. Diseñado con tecnología multifuncional, permite procesar una amplia variedad de productos según la receta requerida, garantizando resultados uniformes y de alto nivel. Cumple con los más exigentes estándares de calidad e inocuidad, ofreciendo una cocción precisa, un secado eficiente y un ahumado con sabor y apariencia homogénea gracias a su sistema de secado por turbinas.

CARACTERISTICA	DATO	
MODELO	HORNO DE COCCIÓN AUTOMÁTICO 1 CARRO (COCCION+ AHUMADO + SECADO + CHOQUETERMICO) REF.W-HCA1C	HORNO DE COCCIÓN AUTOMÁTICO 2 CARRO (COCCION+ AHUMADO + SECADO + CHOQUETERMICO)
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 305
PUERTAS	Sello hermético con empaques de alta eficiencia	Sello hermético con empaques de alta eficiencia
PAREDES	Aislamiento térmico con lana mineral de 3" para mantener temperatura estable	Aislamiento térmico con lana mineral de 3" para mantener temperatura estable
COCCIÓN	Inyección directa de vapor	Inyección directa de vapor
SISTEMA DE VAPOR (OPCIONAL)	Caldera vertical de vapor a baja presión (30-50 psi). Incluye válvula reguladora de presión.	Caldera vertical de vapor a baja presión (30-50 psi). Incluye válvula reguladora de presión.
SISTEMA DE SPRAY DE HUMO (OPCIONAL)	Sistema con concentrado de humo líquido grado alimenticio sin alquitrantes, inyectado por bomba de acero 304. Incluye tanque de recipiente	Sistema con concentrado de humo líquido grado alimenticio sin alquitrantes, inyectado por bomba de acero 304. Incluye tanque de recipiente
SISTEMA DE AHUMADO (OPCIONAL)	Generador de humo natural independiente a gas, con conducción hasta la cámara	Generador de humo natural independiente a gas, con conducción hasta la cámara
EXTRACCIÓN DE VAPORES	Mediante extractores con operación automática mediante cilindros neumáticos	Mediante extractores con operación automática mediante cilindros neumáticos
CONTROL	PLC marca funcional con medición de temperatura interna y del producto, temporizador y alarmas automáticas al finalizar el ciclo	PLC: Marca funciones de temperatura externa e interna del producto, controla tiempo y estado de cada proceso y activa una alarma al finalizar el proceso
PANTALLA	Sí, cuenta con pantalla táctil para una operación intuitiva, visualización de parámetros y control de funciones en tiempo real.	Sí, cuenta con pantalla táctil para una operación intuitiva, visualización de parámetros y control de funciones en tiempo real.
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	115 cm (largo) x 115 cm (ancho) x 300 cm (alto)	260 cm (largo) x 140 cm (ancho) x 325 cm (alto)
DIMENSIONES CÁMARA (cm)	100 cm (largo) x 100 cm (ancho) x 200 cm (alto)	S/D
OPCIONAL	1 Carro escaliladero de 5 módulos para bandejas	2 Carro escaliladero de 5 módulos para bandejas
GARANTÍA	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ



## TORRE PRENSA REF.W-TP

CARACTERISTICA	DATO
MODELO	TORRE PRENSA REF.W-TP
TIPOS DE MOLDES	Carnes, pollo y embutidos
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304
ACCIONAMIENTO	Manual
CAPACIDAD	50 moldes
NIVELES DE LA TORRE PRENSA	10 niveles verticales x 5 moldes por nivel
CAPACIDAD DE MOLDES POR NIVEL	5 moldes
DIMENSIONES DE MOLDES POR UNIDAD (mm)	100 (alto) x 100 (ancho) x 95 (largo) aprox. (Sujeto a modificación de acuerdo a necesidad)
DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	110 (largo) x 110 (ancho) x 110 (alto) aprox. (Sujeto a modificación de acuerdo a necesidad)
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ





MARMITA FIJA



¿Para qué productos sirve la Marmita Fija?

Este equipo es ideal para la producción de:

- Mermeladas y jaleas
- Chocolate y confitería
- Salsas y aderezos
- Bocadillos y dulces tradicionales
- Productos farmacéuticos y procesos de cocción especializados



Las Marmitas Fijas, disponibles en capacidades de 25, 50, 100, 200, 500 y 1000 litros, están diseñadas para transferencias de calor directas, optimizando procesos de cocción y producción en la industria de alimentos y farmacéutica.

Disponibles en versiones a gas y vapor, estas marmitas permiten un control eficiente de temperatura, asegurando homogeneidad en la cocción y máxima calidad en el producto final. Su diseño robusto y de fácil operación las convierte en una herramienta esencial para procesos industriales que requieren calentamiento continuo y uniforme.

CARACTERISTICA	DATO					
MODELO	MARMITA FIJA 25L REF.FMT25	MARMITA FIJA 50L REF.F-MT50	MARMITA FIJA 100L REF.F-MT100	MARMITA FIJA 200L REF.F-MT200	MARMITA FIJA 500L REF.F-MT500	MARMITA FIJA 1000L REF.F-MT1000
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304
COCCIÓN	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)
SISTEMA DE PALAS	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)
ESTRUCTURA	Tubo SCH calibre 10 a 14	Tubo SCH calibre 10 a 15	Tubo SCH calibre 10 a 16	Tubo SCH calibre 10 a 17	Tubo SCH calibre 10 a 18	Tubo SCH calibre 10 a 19
CAPACIDAD (LITROS)	25 Litros	50 Litros	100 Litros	200 Litros	500 Litros	1000 Litros
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	220V	220V	220V	220V	220V	220V
ACCIONAMIENTO	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores
CONTROL DE TEMPERATURA	Digital, con mandos desde el tablero	Digital, con mandos desde el tablero	Digital, con mandos desde el tablero	Digital, con mandos desde el tablero	Digital, con mandos desde el tablero	Digital, con mandos desde el tablero
PESO	120 kg aprox.	180 a 240 kg aprox.	360 a 480 kg aprox.	720 a 960 kg aprox.	1440 a 1920 kg aprox.	2880 a 3840 kg aprox.
CAMISA	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico
INCLUYE	Válvula de seguridad y manómetro	Válvula de seguridad y manómetro	Válvula de seguridad y manómetro	Válvula de seguridad y manómetro	Válvula de seguridad y manómetro	Válvula de seguridad y manómetro
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ

MARMITA VOLCABLE



Las Marmitas Volcables, disponibles en capacidades de 50, 100, 200, 500 y 1000 litros, están diseñadas para transferencias de calor directas, optimizando la cocción y producción industrial en la industria alimentaria y farmacéutica.

Su sistema volcable facilita el vaciado del producto sin esfuerzo, permitiendo una operación más rápida, segura y eficiente. Estas marmitas funcionan a gas, proporcionando un calentamiento uniforme y controlado, asegurando la homogeneidad del producto final.

CARACTERISTICA	DATO				
MODELO	MARMITA VOLCABLE 50 LITROS REF.F-MTV50	MARMITA VOLCABLE 100 LITROS REF.F-MTV100	MARMITA VOLCABLE 200 LITROS REF.F-MTV200	MARMITA VOLCABLE 500 LITROS REF.F-MTV500	MARMITA VOLCABLE 1000 LITROS REF.F-MTV1000
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304	100% Acero inoxidable 304
SISTEMA VOLCABLE	Sí, permite giro de hasta 90° para facilitar el vaciado del producto de forma segura y eficiente.	Sí, permite giro de hasta 90° para facilitar el vaciado del producto de forma segura y eficiente.	Sí, permite giro de hasta 90° para facilitar el vaciado del producto de forma segura y eficiente.	Sí, permite giro de hasta 90° para facilitar el vaciado del producto de forma segura y eficiente.	Sí, permite giro de hasta 90° para facilitar el vaciado del producto de forma segura y eficiente.
ENCENDIDO	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
COCCIÓN	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)	Gas o a vapor (según requerimiento del cliente)
SISTEMA DE PALAS	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)	Velocidad constante (opcional 3 velocidades)
ESTRUCTURA	Tubo SCH calibre 10 a 15	Tubo SCH calibre 10 a 16	Tubo SCH calibre 10 a 17	Tubo SCH calibre 10 a 18	Tubo SCH calibre 10 a 19
CAPACIDAD (LITROS)	50 Litros	100 Litros	200 Litros	500 Litros	1000 Litros
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	220V	220V	220V	220V	220V
ACCIONAMIENTO	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores	Por pulsadores
CONTROL DE TEMPERATURA	Digital, con mandos desde el tablero	Digital, con mandos desde el tablero	Digital, con mandos desde el tablero	Digital, con mandos desde el tablero	Digital, con mandos desde el tablero
PESO	210 a 290 Kg aprox.	360 a 540 Kg aprox.	640 a 990 Kg aprox.	1340 a 1940 Kg aprox.	2640 a 3840 Kg aprox.
CAMISA	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico	Camisa de ingreso de gas y camisa de aislamiento térmico
INCLUYE	Válvula de seguridad y manómetro	Válvula de seguridad y manómetro	Válvula de seguridad y manómetro	Válvula de seguridad y manómetro	Válvula de seguridad y manómetro
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



TINA QUESERA REF.L-TQ

La Tina Quesera está diseñada para facilitar y optimizar el proceso de elaboración de cuajada y quesos, garantizando higiene, precisión y calidad constante en cada etapa del proceso productivo.



CARACTERISTICA	DATO
MODELO	TINA QUESERA REF.L-TQ
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable calidad AISI 304
FORMA	Según la necesidad del cliente
DESAGÜE	En la parte inferior con inclinación para la evacuación del suero
CAMISA	1. Camisa para generar calentamiento 2. Camisa con aislamiento térmico
VÁLVULAS	De retorno y entrada de vapor
MANÓMETRO	De entrada de vapor
CAPACIDAD	Desde los 100 litros
MEDIDAS	Según requerimiento del cliente
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

TANQUE PASTEURIZADOR

El Tanque Pasteurizador está diseñado para realizar procesos térmicos de pasteurización mediante transferencia directa de calor, garantizando una cocción uniforme, controlada y segura.

CARACTERISTICA	DATO
MODELO	TANQUE PASTEURIZADOR
COCCIÓN	Calentamiento mediante quemador a gas
SISTEMA DE PALAS	Sistema extraíble con malacate externo, adaptable según diseño aprobado por el cliente. Incluye control de velocidad variable.
CONSTRUCCIÓN	Estructura completamente fabricada en acero inoxidable AISI 304, calidad alimentaria.
CAMISA	1. Camisa para calentamiento con vapor 2. Camisa secundaria con aislamiento térmico para conservación de temperatura
ESTRUCTURA	Tubo estructural tipo Scholl calibre 10, diseñado para alto rendimiento y durabilidad.
INCLUYE	- Válvula de seguridad - Manómetro de precisión
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ



TANQUE MADURADO

CARACTERISTICA	DATO
MODELO	TANQUE MADURADOR REF.L-TM1000
COCCIÓN	Entrada directa de vapor
SISTEMA DE PALAS	Palas estáticas con tres velocidades programables, controladas desde la caja de mando. Diseño adaptable según requerimiento del cliente.
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable calidad 304
CAMISA	1. Camisa para calentamiento a vapor 2. Camisa adicional con aislamiento térmico para mantener la temperatura constante.
ESTRUCTURA	Tubo estructural tipo Schedule calibre 10 para mayor resistencia y durabilidad.
MEDIDOR DE NIVEL	Incluido. Permite visualizar la cantidad de producto en el tanque.
CONTROL DE TEMPERATURA	Sistema digital con mandos al tablero. Permite control preciso de la temperatura interna del tanque.
ENCENDIDO	Sistema de encendido por chispa de alta frecuencia, operado desde la caja de control.
DESCARGA	Válvula tipo bola inferior de 2" de diámetro, en acero inoxidable 100%, para una evacuación rápida y sanitaria.
INCLUYE	- 1 válvula de seguridad - 1 manómetro de precisión
DIMENSIONES DEL TANQUE (cm)	Diámetro: 100 cm Profundidad: 80 cm
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ



TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE 100 A 1000 LITROS



CARACTERISTICA	DATO	DATO	DATO	DATO	DATO
MODELO	TANQUE DE ALMACENAMIENTO 100 LITROS REF.P-TA100L	TANQUE DE ALMACENAMIENTO 200 LITROS REF.P-TA200L	TANQUE DE ALMACENAMIENTO 300 LITROS REF.P-TA300L	TANQUE DE ALMACENAMIENTO 400 LITROS REF.P-TA400L	TANQUE DE ALMACENAMIENTO 500 LITROS REF.P-TA500L
CAPACIDAD	100 Litros	200 Litros	300 Litros	400 Litros	500 Litros
CONSTRUCCIÓN	Totalmente acero inoxidable calidad 304 grado 14	Totalmente acero inoxidable calidad 304 grado 14	Totalmente acero inoxidable calidad 304 grado 14	Totalmente acero inoxidable calidad 304 grado 14	Totalmente acero inoxidable calidad 304 grado 14
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	AL 60 x AN 60 del tanque / 110 cm altura total	N/A	N/A	N/A	N/A
DESCARGA	Inferior 2 pulgadas	Inferior 2 pulgadas	Inferior 2 pulgadas	Inferior 2 pulgadas	Inferior 2 pulgadas
PATAS	Tubo sch calibre 10 de 2 pulgadas	Tubo sch calibre 10 de 2 pulgadas	Tubo sch calibre 10 de 2 pulgadas	Tubo sch calibre 10 de 2 pulgadas	Tubo sch calibre 10 de 2 pulgadas
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



TANQUE DE COCCIÓN A GAS REF.W-TCG

CARACTERISTICA	DATO
CONSTRUCCIÓN	Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 16 (100% acero inoxidable de alta calidad).
CAPACIDAD	200 litros.
TEMPERATURA DE OPERACIÓN	Rango de 0 a 80 °C.
AISLANTE TÉRMICO	Lana mineral.
TAPA SUPERIOR	Con empaques de silicona y sistema de aislamiento.
FABRICACIÓN	Estructura en acero inoxidable AISI 304.
CALENTAMIENTO	Utiliza quemadores tipo soplete para gas natural o propano. Opcionalmente, puede incluir quemador de tiro forzado de tres etapas y/o serpentín a vapor.
CONTROL DE TEMPERATURA (OPCIONAL)	Sistema de control digital para monitorear tanto la temperatura del producto como la de la cámara. Se puede instalar en tablero integrado o en pared.
SISTEMA DE AISLAMIENTO (OPCIONAL)	Refuerzo térmico que optimiza la retención de calor, reduciendo pérdidas energéticas.
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

TANQUE DE COCCIÓN A VAPOR REF. W-TCV

CARACTERISTICA	DATO
MODELO	TANQUE DE COCCIÓN A VAPOR REF.W-TCV
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304
CAPACIDAD	1000 L o según necesidad del cliente
TEMPERATURA	0°C - 80°C
AISLANTE TÉRMICO	Lana mineral
TAPA SUPERIOR	Empaques de silicona y aislamiento
CONTROL DE TEMPERATURA	Controladores digitales que se pueden incorporar al tablero o la pared (opcional)
CALENTAMIENTO	Quemadores tipo soplete a gas o propano, quemador de tiro forzado de tres etapas y/o serpentín a vapor (caldera)
OPCIONAL	Sistema de control del temperatura, sistema de aislamiento, caldera
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

El Tanque de Cocción a Gas o a Vapor, está diseñado para cocer alimentos por inmersión en agua o medios acuosos, garantizando un proceso uniforme, controlado y de alta eficiencia térmica.

Este equipo es ideal para la cocción de productos sumergidos como embutidos, moldes de mortadela, jamón y tocineta, su estructura está completamente soldada y equipada con aislamiento térmico, lo que evita pérdidas de calor y mejora la eficiencia energética.



SARTEN BASCULANTE

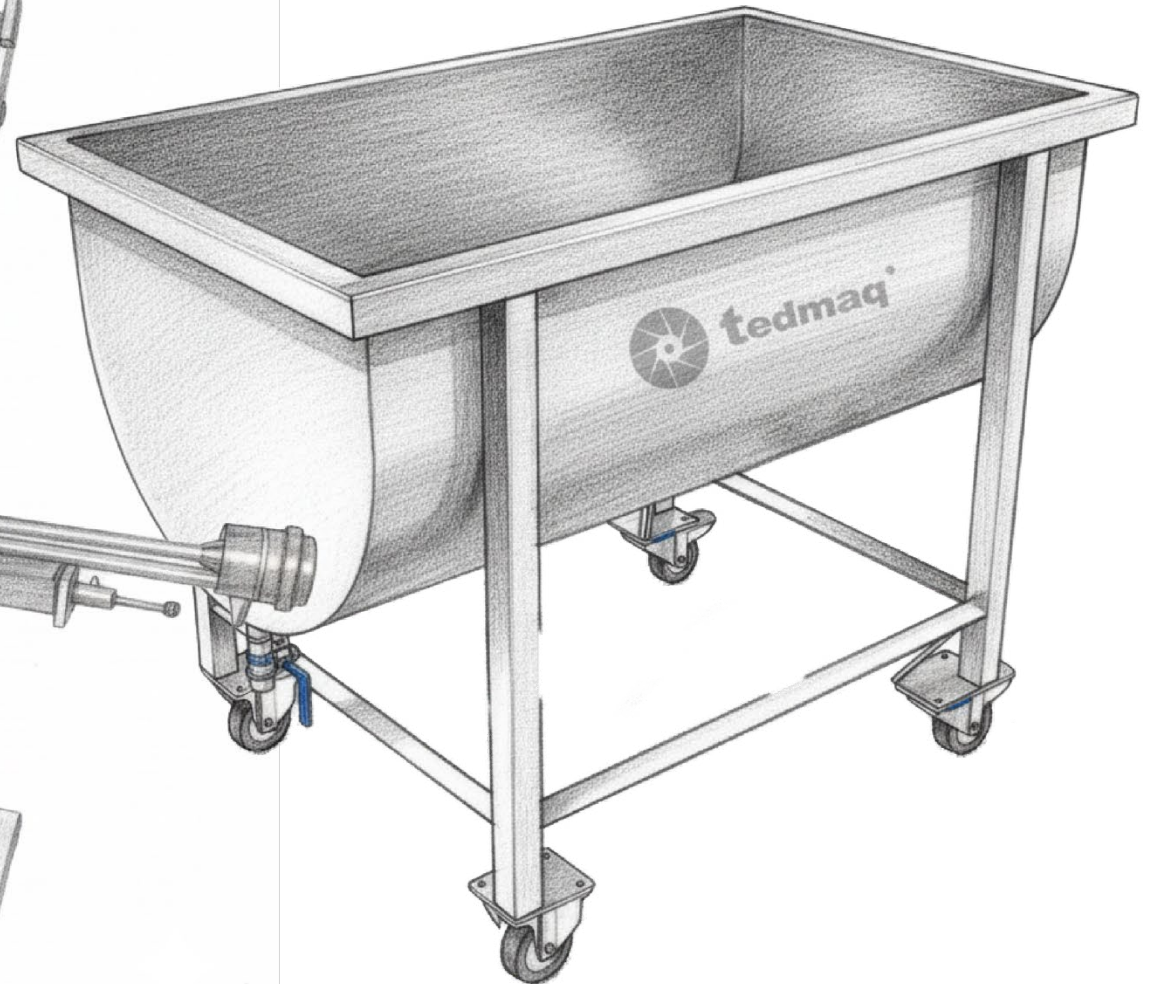
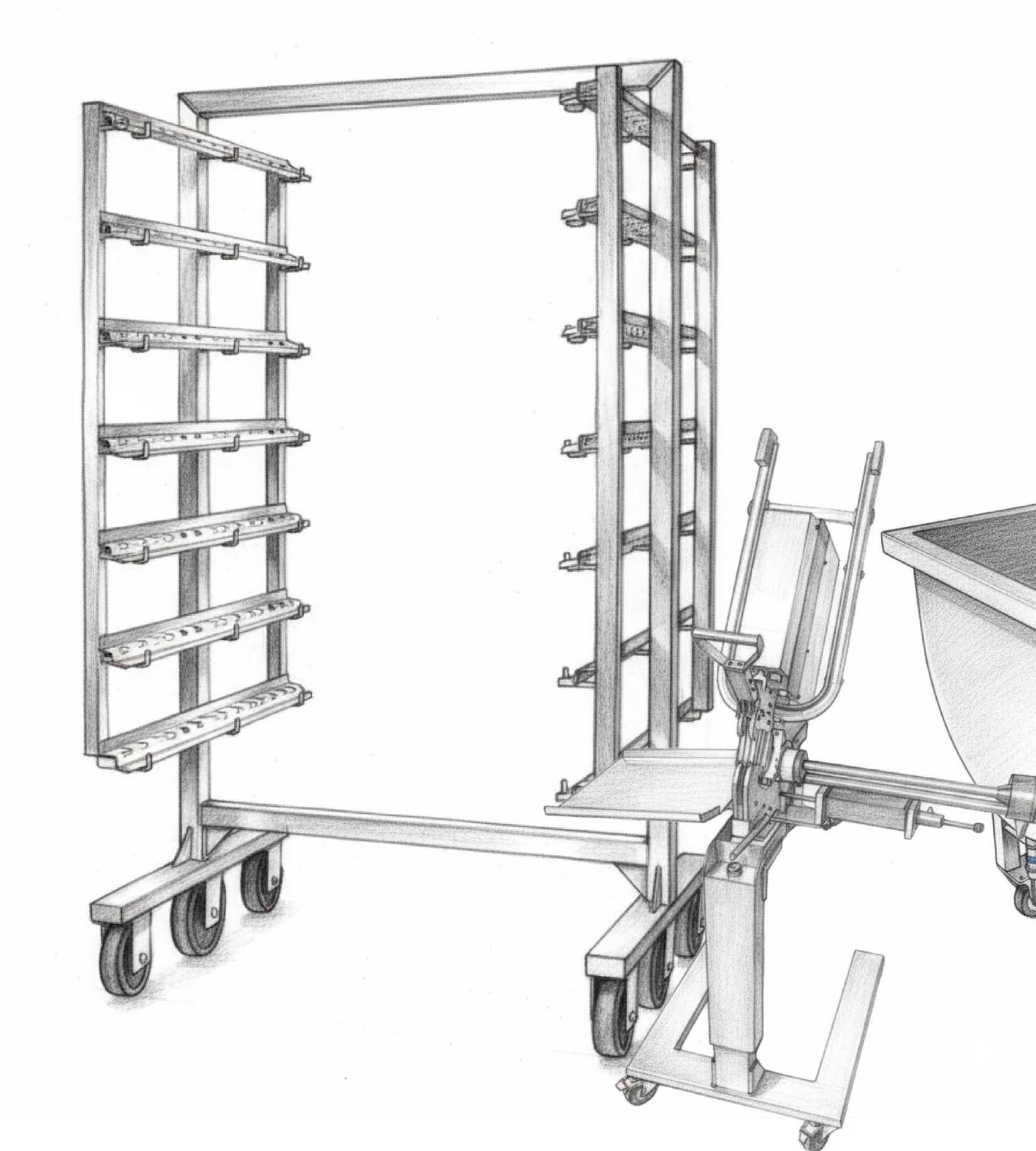
El Sartén Basculante es un equipo industrial diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos con eficiencia, rapidez y una excelente presentación final. Su sistema de cocción a gas garantiza un bajo consumo energético, al tiempo que reduce considerablemente los tiempos de preparación en comparación con métodos tradicionales. Está disponible en capacidades de 50, 100, 150, 200, 250 y 300 litros.



CARACTERISTICA	DATO					
MODELO	SARTEN BASCULANTE 50 LITROS REF. P-SB50	SARTEN BASCULANTE 100 LITROS REF. P-SB100	SARTEN BASCULANTE 150 LITROS REF. P-SB150	SARTEN BASCULANTE 200 LITROS REF. P-SB200	SARTEN BASCULANTE 250 LITROS REF. P-SB250	SARTEN BASCULANTE 300 LITROS REF. P-SB300
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304
CAPACIDAD (Litros)	50 Litros	100 Litros	150 Litros	200 Litros	250 Litros	300 Litros
POCETA	Acero inoxidable con fondo difusor de 10 mm de espesor	Acero inoxidable con fondo difusor de 10 mm de espesor	Acero inoxidable con fondo difusor de 10 mm de espesor	Acero inoxidable con fondo difusor de 10 mm de espesor	Acero inoxidable con fondo difusor de 10 mm de espesor	Acero inoxidable con fondo difusor de 10 mm de espesor
MECANISMO	Elevación mediante manivela	Elevación mediante manivela	Elevación mediante manivela	Elevación mediante manivela	Elevación mediante manivela	Elevación mediante manivela
ENCENDIDO	Válvula UNITROL con termostato para control de temperatura	Válvula UNITROL con termostato para control de temperatura	Válvula UNITROL con termostato para control de temperatura	Válvula UNITROL con termostato para control de temperatura	Válvula UNITROL con termostato para control de temperatura	Válvula UNITROL con termostato para control de temperatura
QUEMADORES	Alto rendimiento	Alto rendimiento	Alto rendimiento	Alto rendimiento	Alto rendimiento	Alto rendimiento
SISTEMA DE VOLCADO	Mecanismo manual de la poceta	Mecanismo manual de la poceta	Mecanismo manual de la poceta	Mecanismo manual de la poceta	Mecanismo manual de la poceta	Mecanismo manual de la poceta
POTENCIA	180.000 BTU	180.000 BTU	180.000 BTU	180.000 BTU	180.000 BTU	180.000 BTU
GARANTÍA	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ	TEDMAQ



# CARROS Y CLIPADORAS





## CARRO CANASTILLERO REF.P-CCO

El Carro Canastillero está diseñado para facilitar la manipulación, cargue y descargue de canastillas en procesos industriales, garantizando agilidad, seguridad y organización en las áreas de producción, almacenamiento o logística.



CARACTERISTICA	DATO
MODELO	CARRO CANASTILLERO REF.P-CCO
FABRICACIÓN	Estructura en acero inoxidable 304
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	41 cm (alto) × 65 cm (ancho) × 16 cm (largo)
SOPORTES	6 ruedas de poliamida de 4", ideales para movimiento suave y silencioso
GIRO	Rotación de 360° en estado estático, que permite maniobrabilidad en espacios reducidos
MANIPULACIÓN	Equipada con varilla ergonómica para facilitar el agarre y manejo seguro del equipo
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

## CARRO CUTTER REF.A-CC200

El Carro Escabiladero está diseñado para ofrecer movilidad, resistencia y cumplimiento de normas de inocuidad en plantas de producción alimentaria, farmacéutica y química.



CARACTERISTICA	DATO
MODELO	CARRO CUTTER REF.A-CC200
CAPACIDAD	200 Litros
EMPUÑADORA	Asa de 20 mm soldada en la parte superior para facilitar el manejo
FABRICACIÓN	Estructura en acero inoxidable aisi 304
FONDO DEL DEPÓSITO	3 mm
SOPORTE	En forma de V
DESCARGA	Equipada con pico vertedor para descarga eficiente, compatible con elevadores de columna
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	67.5 cm (alto) × 63.4 cm (ancho) × 68.7 cm (largo)
PATAS	4 ruedas de poliamida de alta resistencia con estructura en acero inoxidable y diámetro de 6
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

## CARRO ESCABILADERO REF.P-CES

El Carro Escabiladero está diseñado para ofrecer movilidad, resistencia y cumplimiento de normas de inocuidad en plantas de producción alimentaria, farmacéutica y química.

CARACTERISTICA	DATOS
MODELO	CARRO ESCABILADERO REF.P-CES
FABRICACIÓN	Estructura en tubo cuadrado de 1" y ángulo de 3/4" × 1/8", fabricado en acero inoxidable aisi 304.
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	100 cm (largo) × 100 cm (ancho) × 190 cm (alto)
PATAS	Equipado con 6 ruedas de poliamida de 5", que facilitan su movilidad y resistencia.
MANIJA	Estructura 100% en acero inoxidable aisi 304 para fácil manipulación y durabilidad.
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ



## CARRO MEDIA CAÑA

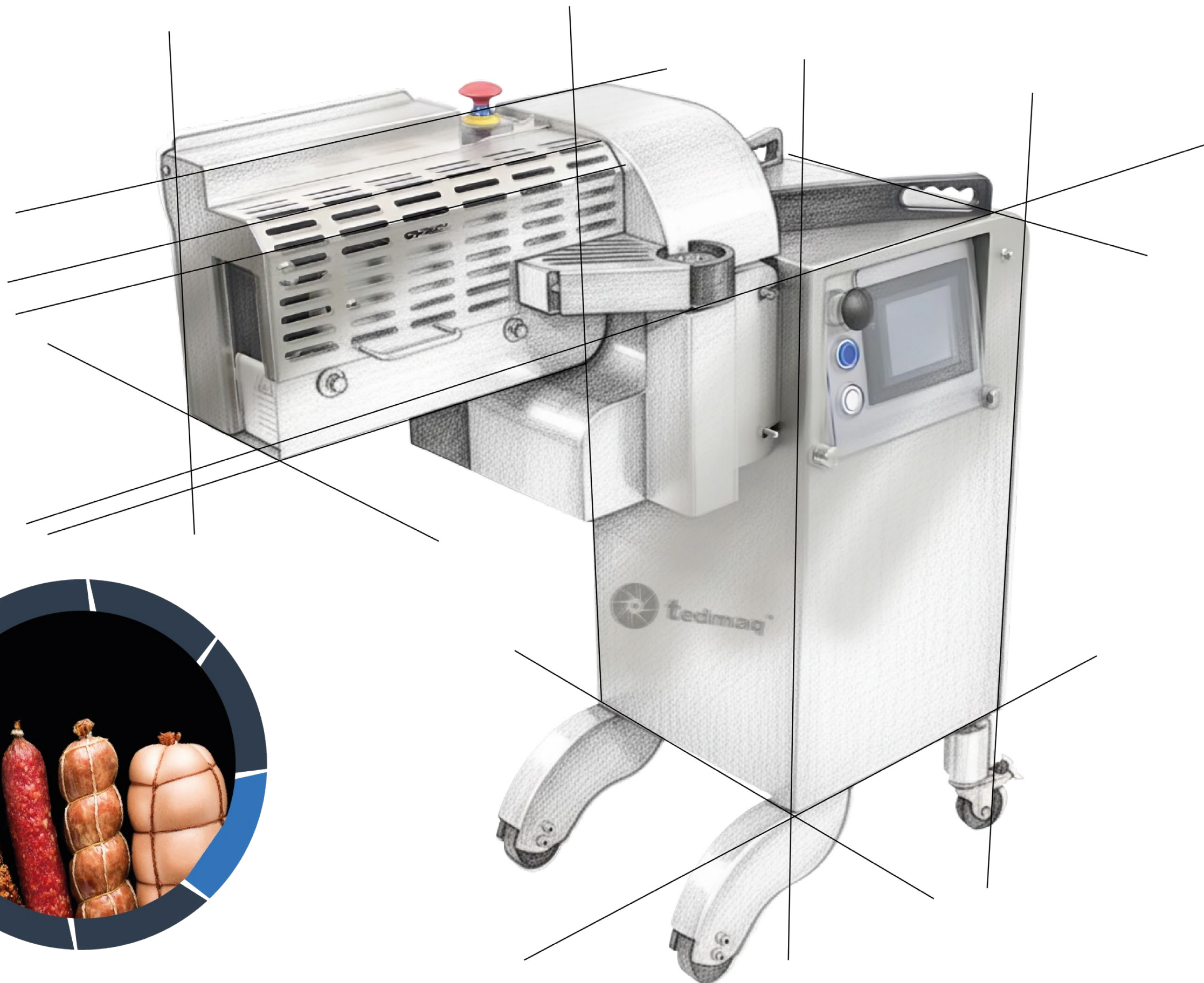
El Carro Media Caña es un recipiente semicilíndrico de alta calidad, diseñado especialmente para la coagulación de cuajada y la elaboración de quesos blandos. Su estructura con doble pared permite conectar agua fría o caliente, lo que facilita mantener el producto a la temperatura adecuada durante cada etapa del proceso.

CARACTERISTICAS	DATO
MODELO	CARRO MEDIA CAÑA REF.W-CMC
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304
CAPACIDAD	Desde 150 a 500 litros
RUEDAS	Ruedas giratorias de alta resistencia con freno, para mayor estabilidad y maniobrabilidad.
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ





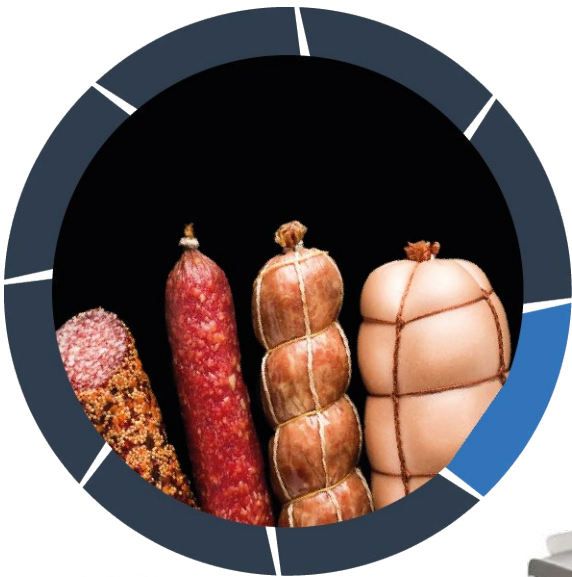
# AMARRADORAS





# AMARRADORA SEMIAUTOMÁTICA REF. C-AMSA

La Amarradora Semiautomática TEDMAQ es la solución ideal para el amarre de embutidos en procesos industriales y artesanales. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta máquina optimiza el cierre de productos con un sistema de hilo continuo, permitiendo un margen de amarrado de 2 a 23 cm. Su diseño garantiza higiene, durabilidad y fácil mantenimiento, cumpliendo con los estándares de la industria alimentaria.



CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	AMARRADORA SEMIAUTOMÁTICA REF.C-AMSA
ACCIONAMIENTO	Operación manual
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304
CAPACIDAD MÁXIMA DE AMARRADO	Hasta 180 piezas por minuto
DIÁMETRO MÁXIMO DE LA TRIPA (mm)	45 mm
MEDIDAS (cm)	Alto 115 cm × Ancho 106 cm × Largo 50.5 cm
POTENCIA	0,4 kW
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

# AMARRADORA AUTOMÁTICA REF.C-AMA

La Amarradora Automática TEDMAQ está diseñada para optimizar el amarre de embutidos en líneas de producción de alto rendimiento. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad, higiene y fácil mantenimiento. Su sistema de hilo continuo permite un margen de amarrado de hasta 240 mm, asegurando un proceso rápido, eficiente y homogéneo.



CARACTERÍSTICA	DATO
MODELO	AMARRADORA AUTOMÁTICA REF.C-AMA
CONSTRUCCIÓN	Fabricada en acero inoxidable 304
ACCIONAMIENTO	Automático
DIMENSIONES (cm)	102.8 cm (largo) × 48.3 cm (ancho) × 104.6 cm (alto)
PRODUCCIÓN	Hasta 300 piezas por minuto
TRIPA	Hasta Ø 54 mm
PESO APROXIMADO	115 a 130 kg
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ



## AMARRADORA MANUAL REF. C-AM

La Amarradora Manual TEDMAQ es la herramienta ideal para el amarre preciso de embutidos, ofreciendo máxima eficiencia y facilidad de uso. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad, higiene y fácil mantenimiento. Su sistema de hilo con corte automático permite un margen de amarrado de 2 a 23 cm, asegurando un acabado uniforme y profesional en cada producto.

CARACTERISTICA	DATO
MODELO	AMARRADORA MANUAL REF.C-AM
ACCIONAMIENTO	Operación manual
CONSTRUCCIÓN	Fabricada en acero inoxidable aisi 304
CORTE DE HILO	Sistema de corte integrado mediante cuchilla
VELOCIDAD	Hasta 80 amarres por minuto (Dependiendo el operario)
MÁRGEN DE AMARRADO	Desde 2 cm hasta 23 cm
MEDIDAS (cm)	32 cm (alto) × 26 cm (ancho) × 64 cm (largo)
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ
ACCESORIOS	Incluye herramientas de mantenimiento y manual de instrucciones



## AMARRADORA AUTOMÁTICA REF.C-AMA

La Amarradora de Embutidos Automática TEDMAQ está fabricada completamente en acero inoxidable de alta calidad, garantizando durabilidad, higiene y resistencia en entornos de producción intensiva.

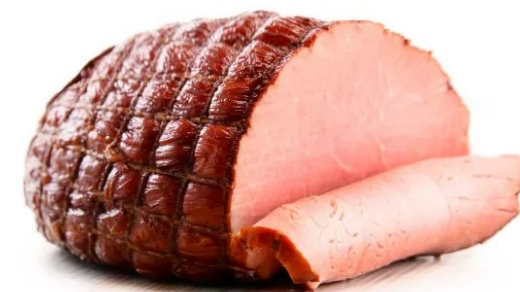
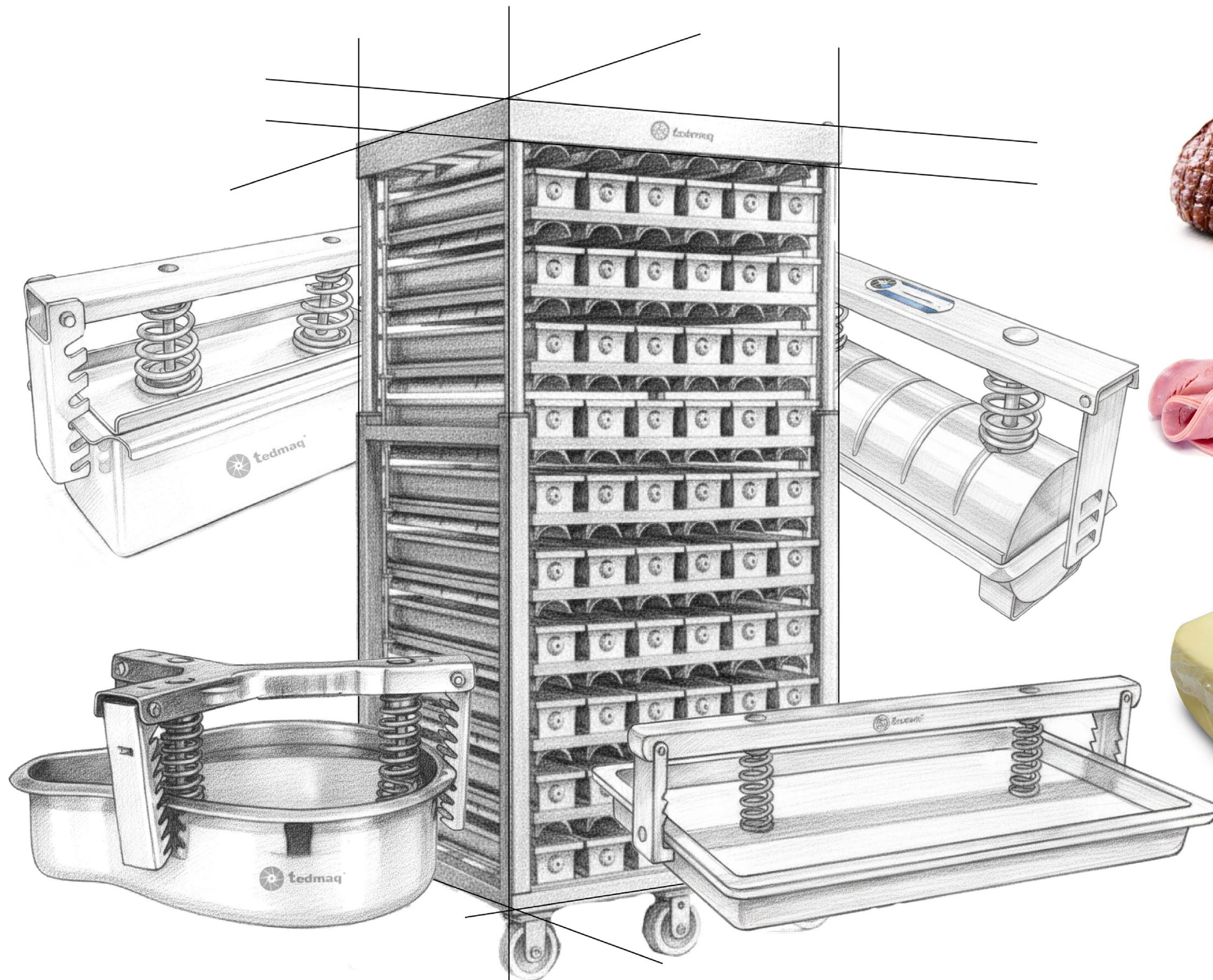
Diseñada para optimizar el proceso de amarre, obteniendo una fácil operación, mantenimiento y limpieza, lo que la convierte en una solución práctica y eficiente para líneas de producción de embutidos de diferentes calibres.



CARACTERISTICA	DATO
MODELO	AMARRADORA MANUAL SIN CORTE REF.C-AMSC
ACCIONAMIENTO	Operación manual
CONSTRUCCIÓN	Fabricada en acero inoxidable 304
CORTE DE HILO	Sin sistema de corte
VELOCIDAD	Hasta 15 amarres por minuto
MÁRGEN DE AMARRADO	Desde 2 cm hasta 23 cm
MEDIDAS (cm)	32 cm (alto) × 26 cm (ancho) × 64 cm (largo)
ACCESORIOS	Incluye herramientas de mantenimiento y manual de instrucciones
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ



# MOLDES





## MOLDE ESPECIAL JAMÓN HORIZONTAL

CARACTERISTICA	DATOS
MODELO	MOLDE ESPECIAL JAMON HORIZONTAL REF.W-MJHS
ACCIONAMIENTO	Manual
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304 calibre 16 reforzado
TAPA O PRENSA	con preforma, resorte de ajuste. Calibre de 2 a 4 mm
MEDIDAS MOLDE	(10x10x30), (10x10x40), (10x10x70) tras dimensiones disponibles bajo solicitud del cliente

El Molde Especial para Jamón Horizontal está diseñado para moldear y compactar jamones de forma horizontal, garantizando una estructura firme, homogénea y estandarizada, ideal para procesos industriales que requieren calidad, eficiencia y presentación impecable.



## MOLDE ESPECIAL JAMÓN VERTICAL

El Molde Especial para Jamón Vertical está diseñado para dar forma y compactar jamones de manera eficiente, garantizando una estructura homogénea, firme y estandarizada en el producto final.

CARACTERISTICA	DATO
MODELO	MOLDE ESPECIAL JAMON VERTICAL REF.W-MJVS
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304 CI 16 reforzado
ACCIONAMIENTO	Manual
TAPA O PRENSA	Con preforma, resorte de ajuste calibres de 2 mm a 4 mm
MEDIDAS (cm)	(10x10x30 cm), (10x10x40 cm), (10x10x60 cm), (10x10x80 cm), otras dimensiones disponibles bajo solicitud del cliente



## MOLDE ESPECIAL PERNIL CÚBICO REF.W-MP

El Molde Especial para Pernil Cúbico está diseñado para moldear y compactar pernils y productos cárnicos en formato cúbico, brindando una presentación uniforme, profesional y estandarizada ideal para procesos industriales.

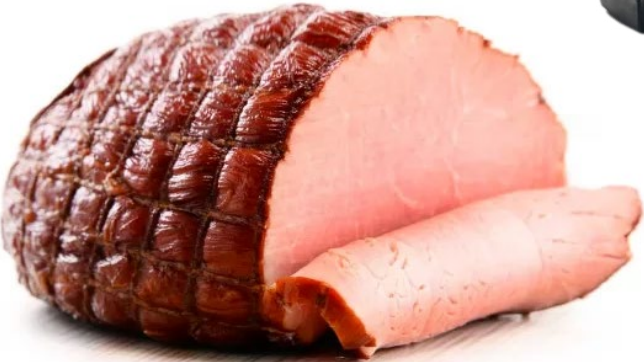


CARACTERISTICA	DATOS
MODELO	MOLDE ESPECIAL PERNIL REDONDO REF.W-MEP
ACCIONAMIENTO	Manual
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304 CI 16 reforzado



## MOLDE ESPECIAL PERNIL REDONDO REF.W-MEP

CARACTERISTICA	DATOS
MODELO	MOLDE ESPECIAL PERNIL REDONDO REF.W-MEP
ACCIONAMIENTO	Manual
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304 CI 16 reforzado
TAPA O PRENSA	Con preforma, resorte de ajuste calibre de 2 a 4 mm
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	275 (ancho) x 220 (largo) x 90 (alto)





# TORRE PRENSA REF.W-TP

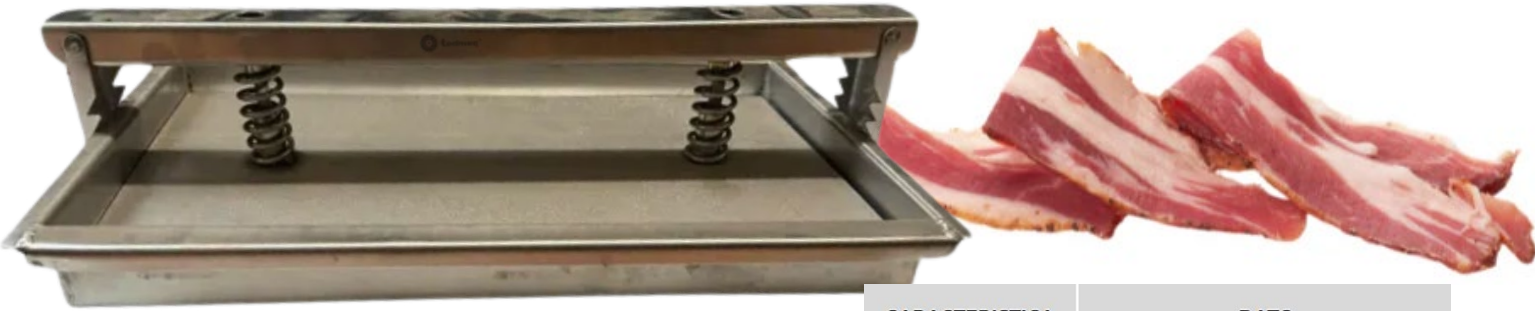
La Torre Prensa está diseñada para optimizar el proceso de prensado y compactado de jamones y otros productos cárnicos, mejorando la productividad, la presentación final y asegurando la inocuidad en cada etapa del proceso.



CARACTERISTICA	DATO
MODELO	TORRE PRENSA REF.W-TP
TIPOS DE MOLDES	Carnes, pollo y embutidos
CONSTRUCCIÓN	Acero inoxidable 304
ACCIONAMIENTO	Manual
CAPACIDAD	50 moldes
NIVELES DE LA TORRE PRENSA	10 niveles verticales x 5 moldes por nivel
CAPACIDAD DE MOLDES POR NIVEL	5 moldes
DIMENSIONES DE MOLDES POR UNIDAD (mm)	100 (alto) x 100 (ancho) x 95 (largo) aprox. (Sujeto a modificación de acuerdo a necesidad)
DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	110 (largo) x 110 (ancho) x 110 (alto) aprox. (Sujeto a modificación de acuerdo a necesidad)
GARANTÍA	1 año
LUGAR DEL ORIGEN	Bogotá D.C., Colombia
MARCA	TEDMAQ

# MOLDE PARA TOCINETA

El Molde para Tocineta TEDMAQ está diseñado para dar forma, compactar y estandarizar piezas de tocineta durante su procesamiento, utilizando prensas resortadas de forma elástica que presionan o ceden de acuerdo al producto, garantizando uniformidad y presentación profesional.



CARACTERISTICA	DATO
MODELO	MOLDE ESPECIAL PARA TOCINETA REF.W-MTS
ACCIONAMIENTO	Manual
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304 calibre 16 reforzado
MEDIDAS MOLDE	21 x 50 x 5 cm, 10 cm, 5 cm, (Se puede fabricar según las necesidades)
CAPACIDAD	S/D
ADICIONAL	Las medidas pueden ajustarse según la necesidad del cliente
ACCESORIOS	Tapa con preforma, resorte de ajuste

# MOLDE PARA QUESO

El Molde para Queso está diseñado para moldear y compactar quesos de forma controlada, garantizando una estructura firme, homogénea y con excelente presentación comercial.



MODELO	MOLDE ESPECIAL PARA QUESO REF.W-MTQS
CONSTRUCCIÓN	100% Acero inoxidable 304 CI 16 reforzado
ACCIONAMIENTO	Manual
MEDIDAS (cm)	(10X10X30), (21X50X5) Otras dimensiones disponibles bajo solicitud del cliente



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

## SERVICIOS POSTVENTA

GARANTÍA



REPUESTOS



MANTENIMIENTO



DISEÑO



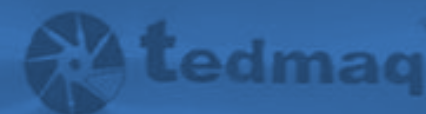
INNOVACIÓN



INSTALACIÓN



CAPACITACIÓN







@tedmaq



@tedmaq\_sas

[www.tedmaq.com](http://www.tedmaq.com)

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