

CATALOGO

EQUIPOS AGROINDUSTRIA

Abril 2025





Agroindustria

Soluciones para empresas - Nebo Agroindustrial

La agroindustria no se limita a la agricultura. Abarca un espectro más amplio a través del sistema de agronegocios que incluye suministros de insumos, valor agregado , mercadeo , emprendimiento , microfinanciamiento y extensión agrícola.

Brindamos soluciones para facilitar la durabilidad y disponibilidad de tus productos de una época a otra o de un lugar a otro, sobre todo para esos productos que son particularmente perecederos.

Puesta en marcha - Diseño de líneas de transformación - Intalación -
Entrenamiento - Garantía de fábrica





Liofilizado

Freeze Drying / Sublimation Drying

La tecnología del Liofilizado - deshidratado permite conservar los aromas delicados en el momento de secar el producto congelado al vacío produciendo una calidad premium en el producto. El hielo contenido en el producto se sublima y se atrapa dentro del sistema de condensación. Las propiedades sensoriales del producto terminado son absolutamente indistinguibles de los productos frescos.

En la finalización del proceso el producto retendrá su forma, volumen y estructura original, así como sus características organolépticas físicas y biológicas. Una vez empaquetado apropiadamente se puede almacenar por un periodo de tiempo casi indefinido.

Liofilizado



EFD

La tecnología de liofilización – deshidratación permite conservar los aromas delicados mientras se seca el producto congelado al vacío, obteniendo un producto de calidad superior. El hielo contenido en el producto se sublima, transformándose de sólido a gas y luego queda atrapado dentro del sistema de condensación. Propiedades sensoriales premium para el producto terminado, absolutamente superponibles a las del producto fresco.

EFD5 - EFD15

- Área de la bandeja: 3,6 m² - 14 m²
- Rango de capacidad de carga por batche (kg): 30 – 165 kg

EFD15 - EFD250

- Área de la bandeja: 14 m² - 250 m²
- Rango de capacidad de carga por batche (kg): 165 – 4500 kg



Equipos de Ultra Congelación / IQF

IQF Freezing

La congelación rápida individual, generalmente abreviada IQF , es un término para los métodos de congelación utilizados en la industria de procesamiento de alimentos. La comida está en piezas individuales y se congela rápidamente. Los productos comúnmente congelados con tecnologías IQF suelen ser piezas de alimentos más pequeñas y pueden incluir bayas , frutas y verduras , tanto en cubos como en rodajas, mariscos como camarones y pescados pequeños , carne , aves , pasta , queso y granos.

Ultra Congelación / IQF

Pequeñas producciones



Abastecedores Hiber de Ultra Congelado

- También tenemos la solución adecuada para gestionar grandes cantidades de producto, permitiéndole planificar su trabajo, ahorrando tiempo, recursos y dinero.
- Todos los modelos están equipados con parachoques internos robustos para facilitar la inserción de los carros, resistencia en la descarga del agua de descongelación para evitar bloqueos por hielo, rampa con rejilla de descarga integrada, cuadro eléctrico y electrónico insertado en un tablero frontal de fácil acceso, 7"
- Pantalla táctil completa configurada para conexión a Internet y función HACCP. Versiones disponibles con una o dos puertas de paso para introducir y recuperar carros por ambos lados
- Los datos en tiempo real sobre el funcionamiento de la máquina (programa, temperatura, humedad) se pueden consultar en línea en cualquier momento. e teglie minimiza las grietas y los puntos donde puede acechar la suciedad, lo que hace que las operaciones de limpieza sean más rápidas y efectivas.

Ultra Congelación / IQF

Grandes producciones



Ultra congelador de tunel EASY Freeze - IQF

- Estos equipos de ultra congelación han mejorado sus procesos de limpieza haciendo que las áreas del ultra congelador sean fácilmente accesibles para limpieza y la inspección siguiendo el diseño sanitario GMP.
- Todas las superficies son fácilmente limpiables, particularmente el área de flujo de productos, todas son visualmente y físicamente accesibles para inspección y limpieza gracias al diseño abierto de maquinarias.
- Estas maquinas tienen la posibilidad de ser bloqueadas (Neutralizadas energéticamente) para cualquier intervención.
- Todos los accionamientos se pueden colocar en el exterior que se encuentra aislado.
- Adicionalmente estos equipos se han fabricado siguiendo los requerimientos regulatorios de destino (UL / CSA, etc).

EF 5M - Capacidad kg/h (Arvejas): 500

EF 240ASR - Capacidad kg/h (Arvejas): 24000

Ultra Congelación / IQF

Grandes producciones



Ultra congelador de espiral EASY Freeze – SPYRO

- Solución ideal para todas sus necesidades en carne, pescado, panadería, pastelería, hielo, congelación o refrigeración.
- Trabajando igualmente con productos crudos, fritos, horneados o cocidos con entrada a muy alta temperatura.
- Es capaz de manejar capacidades de trabajo desde 100 kg hasta 12000 kg / h, diseñado por ingenieros expertos para especificaciones exactas basadas en las características de su producto, capacidades, espacio de instalación y diseño de línea.
- Se entrega con varios anchos de banda y pasos de nivel, como tambor simple o doble, además de numerosas opciones para capacidades pequeñas, medianas y altas.

EFS 400 .. : Capacidad kg/h (Hamburguesas): 400

EFS 1100 .. : Capacidad kg/h (Hamburguesas): 3000



Deshidratación

Soluciones completas de secado para todo tipo de productos.

El aire caliente circula a través del producto mediante potentes ventiladores en múltiples conductos de aire predeterminados, lo que proporciona una perfecta distribución del flujo de aire y un secado uniforme. Después de pasar por la sección de secado al aire, el aire “desaguado” se calienta nuevamente hasta la temperatura requerida pasando a través del intercambiador de calor.

Si Nebo suministra el sistema de condensación completo, es posible utilizar el calor producido por la unidad de secado de aire para calentar el aire seco y reducir drásticamente (hasta un 70-80%) la cantidad de vapor (u otra fuente de calor).

Deshidratación

Pequeñas producciones



Deshidratador DtY-70H

- Deshidratador, Sistema de control de temperatura digital, 3 kg por bandeja
- Diseños ergonómicos para el mejor ambiente de trabajo de cocina
- Bandeja de deshidratación de alimentos
- Capacidad por bandeja; 3kg / 7lb
- Dimensiones Exteriores: (A x L x H) 650 x 639 x 1283(mm)
- Peso neto: 64kg / 142lb
- Rango de temperatura: 20~70 °C / 68~158 °F
- Voltaje / Frecuencia: 220~240 V / 60 Hz
- Alimentación de entrada: (A/W, 220~240V 60Hz) 5.5 A / 1200 W
- Certificatción: CE

Deshidratación

Pequeñas producciones



Deshidratador DY-220H

Deshidratador de acero inoxidable

- Capacidad por bandeja: 4kg / 9lb
- Dimensiones exteriores: (W x D x H) 1260 x 811 x 1822(mm)
- Peso neto: 176kg / 391lb
- No. de bandejas: 22
- Puertas: 2
- Rango de temperatura: 20~70 °C / 68~158 °F
- Voltaje / Frecuencia: 220~240 V / 50 & 60 Hz
- Alimentación de entrada: (A/W, 220~240V 50Hz) 22.0 A / 4800 W
- Certificación: CE

Deshidratación

Grandes producciones



Secador continuo ES5

- El Secador Continuo ES5 es un equipo especializado para el secado de productos alimenticios, costillas y tabaco triturado, además de aplicaciones en la industria farmacéutica. Su funcionamiento se basa en la circulación forzada de aire caliente para eliminar la humedad de los productos. Cuenta con un módulo de tratamiento de aire que incluye baterías intercambiadoras de calor, ventiladores eléctricos y filtros. El módulo de secado está compuesto por carros de acero inoxidable y bandejas apilables. Equipado con un panel de control PLC y pantalla táctil para gestionar parámetros de procesamiento.
- Construcción total en acero AISI304
- Capacidad por ciclo: 500 kilos. (2-3 horas) **Varía según el producto**
- Alimentación: 220 v- 60 Hz- 1 Fase / caldera
- Medidas 2,5 x 3,5 x 4 m (h)
- Panel electrónico y sonda de control.

Deshidratación

Grandes producciones



Secador de banda multietapas adiabático - PG 135

- secado con aire de retorno continuo (mediante condensación de agua-humedad del aire) y control de secado por zonas individuales que brinda al usuario la posibilidad de secar el producto a temperaturas muy bajas con un tiempo de secado hasta 2 veces más corto, preservando el color y la calidad del producto.
- La elección de la temperatura de secado depende de los requisitos de la tecnología y del producto.

Deshidratación

Grandes producciones



Sistema de tunel de secado - PG 128

EL SISTEMA DE CONDUCTO DE AIRE CANALIZADO está habilitado para:

- Recirculación del mismo aire en el sistema (generador, cámara de secado y ventilador)
- Expulsión parcial de aire saturado y tomar aire fresco en la misma cantidad
- Expulsión total de aire saturado y tomar el fresco
- Capacidad por ciclo: 1500 - 12000 kg/día
- Medidas 5,5x1,7x4,1 m (L, B, H) - 12x3,2x4,1 m (L, B, H)



Concentrado

Procesamiento de Confituras, Salsas y mermeladas

Nuestras máquinas de concentrado de alimentos están diseñadas para optimizar la producción de concentrados de alta calidad a partir de una amplia variedad de materias primas. Son ideales para industrias alimentarias que buscan mejorar la eficiencia y calidad en el procesamiento de frutas, verduras y otros productos alimenticios.

Concentrado

Pequeñas producciones



Pastochef

- Ideal para producir crema bávara, mermelada, chocolate, ganache y bollos de crema por ciclo.
- Máquina para la preparación de especialidades del arte dulce., prepara en forma automática productos como: mermelada, salsa de frutas, chutney, fruta pochee, gomas de fruta y otros productos para pastelería, cocina y chocolatería.
- programación electrónica, garantiza calidad de altísimo nivel, con cocción a baja temperatura,
- Importante reducción de costos de funcionamiento.
- Agitación con varias velocidades y palas que garantizan perfecta mezcla de ingredientes.
- Capacidad: 30 – 50 kilos Por ciclo.
- Alimentación eléctrica: 220 V – 60 Hz – 3Fases
- Alimentación eléctrica: 220 V – 60 Hz – 3Fases

Concentrado

Grandes producciones



Concentrador de vacío Inox Fer

- La hervidor de vacío industrial es la solución óptima para la producción de salsas, mermeladas, marquetas y condimentos.
- El procesamiento de vacío permite concentrar, cocinar y deshidratar el producto a bajas temperaturas y en menos tiempo, asegurando un producto final de excelente calidad que conserva las características organolépticas en comparación con el uso de una olla tradicional.
- Diametro: 60 cm - 130 cm
- Volumen calentado por ciclo: 60 - 600 L

Concentrado

Grandes producciones



Concentrador Inox Fer

- Una de las máquinas más extendidas utilizadas para la mezcla de la mezcla en la presión atmosférica de diferentes tipos de productos como puré de tomate, salsas, ragout y aderezos. La forma del recipiente es generalmente vertical mientras que la cocción se realiza por vapor. La máquina está equipada con raspado de paletas con el fin de evitar quemaduras del producto en la parte inferior.
- Este hervidor de cocina Inox-Fer está equipado con una capacidad de calefacción y aislamiento para calentar el producto dentro del tiempo deseado.

Diametro: 60 cm - 130 cm

Volumen calentado por ciclo: 80 - 600 L



Tecnologías para procesamiento de frutas y verduras

Alta tecnología en lavado, pelado, corte y despulpado de
frutas y verduras

Equipos para procesamiento de frutas y verduras

Pequeñas producciones



Despulpador y cortador de Frutas

Despulpador

La despulpadora de fruta es un equipo esencial para la extracción de pulpas de alta calidad, ideal para la industria alimentaria y procesadoras de frutas. Con una capacidad de 700 - 1000 kg/h, dependiendo del tipo de fruta, esta máquina optimiza el proceso de eliminación de semillas, cáscaras y otros residuos no deseados.

- Capacidad: 700 - 1000 kg/h (dependiendo del tipo de fruta).
- Funcionalidad: Extracción eficiente de pulpas de frutas.
- Eficiencia: Elimina semillas, cáscaras y otros residuos para obtener una pulpa pura y de alta calidad.

Este equipo es perfecto para productores que buscan mejorar la eficiencia y calidad en la producción de pulpas de frutas, asegurando un producto final limpio y listo para su procesamiento o consumo.

Cortador

- Procesador de alta precisión para obtener un corte uniforme y de excelente calidad.
- Puede equiparse con una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte
- Combinando estos accesorios entre sí para obtener más de 70 tipos diferentes de cortes y grados de rallado.
- Fabricado en acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable y cabeza de aluminio alimentario.
- Motor asíncrono de alta potencia.
- Diseño ergonómico: producto loncheado en un solo movimiento.
- Salida lateral del producto: ocupa menos espacio en la encimera y guía el producto evitando salpicaduras.
- Palanca y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.

Equipos para procesamiento de frutas y verduras

Grandes producciones



Maquinas especializadas

- Descascaradoras de Coco
- Descorazonadora de Pimiento
- Deshuesadora de Mangos
- Lavadora de fruta
- Rebanadoras de Piña

Cada máquina de ABL está diseñada para establecer nuevos estándares de rendimiento y eficiencia. Desde la seguridad del operador y la automatización del proceso hasta el control de la contaminación y la protección de la calidad de la fruta, nuestras máquinas están diseñadas para mejorar los elementos que más importan a nuestros clientes.

Peladoras

- Piña y melon
- Clabaza
- Mango
- Citricos
- Kiwi
- Manzanas

Cortadoras

- Piña y melon
- Manzana
- Nectarina
- Tomate
- Mango
- Kiwi
- Sandia

Equipos para procesamiento de frutas y verduras

Grandes producciones



Producción de Aceite de Aguacate

Las prensas de la serie FORMA para aguacate están diseñadas para procesar en modo continuo y discontinuo. Este equipo está compuesto por un triturador, un grupo de batido equipado con un agitador único, un decantador, una bomba para la descarga de residuos y un grupo de calefacción.

Esta máquina seleccionadora es ideal para la producción eficiente y continua de aceite de aguacate, asegurando una alta calidad del producto final.



Contacto: 313 8513415

Correo: comercial@nebococina.com

www.nebococina.com/agroindustrial