



**INDUSTRIAS
ALTEC S.A.S**

SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

¡Con Altec, tu empresa crece!

CATÁLOGO

MAQUINARIA PARA UN
MUNDO DE POSIBILIDADES



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR
PRODUCTIVIDAD



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

AMASADORA BH - 60SD

**MEZCLA, AMASA Y POTENCIA
TU PRODUCCIÓN**

Ideal para panaderías, pastelerías
y negocios gastronómicos que buscan
calidad, rendimiento y durabilidad.

CAPACIDAD

68L
LITROS

25KG
DE MASA
(2 @)



Apta para masas
livianas y pesadas.



CARACTERÍSTICAS

Amasadora de dos velocidades controlada por Variador de Frecuencia (lo que produce un bajo el consumo de energía, aumenta la eficiencia y prolonga la vida del motor), Función de Reversa, Paro de Emergencia, NO posee caja reductora de engranajes por lo que es totalmente silenciosa, disminuye costos de mantenimiento y reparación. Las partes que entran en contacto con la masa (Bowl, Barra Fija Agitadora y Gancho) son en acero inoxidable y cumple con los estándares de salubridad.



VARIADOR DE FRECUENCIA

Control de velocidad variable para mayor precisión.



ALTO RENDIMIENTO

Motor potente y eficiente para trabajos exigentes.



CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Estructura sólida en acero para mayor durabilidad.



TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE

Resistente, higiénico y de fácil limpieza.



SEGURIDAD GARANTIZADA

Protecciones de seguridad para un uso confiable.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Control del Motor:	Variador de Frecuencia (Sin Caja Reductora)
Sistema de Transmisión:	Correas y Cadena en "V"
Capacidad de Producción:	25 Kg – Masa (2 @)
Capacidad del Bowl:	68 Litros
Velocidad del Bowl:	20 / 13 r.p.m.
Velocidad de Gancho:	213 / 153 r.p.m.
Operación:	Manual / Automática (2 Velocidades y Reversa)
Temporizador Electrónico:	2 (uno para cada velocidad)
Potencia del Motor:	4,0 KW (5.0 H.P.)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Peso Neto:	180 Kg
Dimensiones:	920 x 550 x 1180 mm



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS, PIZZERÍAS
Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

AMASADORA BH - 50SD

**MEZCLA, AMASA Y POTENCIA
TU PRODUCCIÓN**

Ideal para panaderías, pastelerías
y negocios gastronómicos que buscan
calidad, rendimiento y durabilidad.

CAPACIDAD ✓

55L
LITROS

18KG
DE MASA
(1,5 @)



**Apta para masas
livianas y pesadas.**



CARACTERÍSTICAS

Amasadora de dos velocidades controlada por Variador de Frecuencia (lo que produce un bajo el consumo de energía, aumenta la eficiencia y prolonga la vida del motor), Función de Reversa, Paro de Emergencia, NO posee caja reductora de engranajes por lo que es totalmente silenciosa, disminuye costos de mantenimiento y reparación. Las partes que entran en contacto con la masa (Bowl, Barra Fija Agitadora y Gancho) son en acero inoxidable y cumple con los estándares de salubridad.



VARIADOR DE FRECUENCIA

Control de velocidad variable para mayor precisión.



ALTO RENDIMIENTO

Motor potente y eficiente para trabajos exigentes.



CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Estructura sólida en acero para mayor durabilidad.



TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE

Resistente, higiénico y de fácil limpieza.



SEGURIDAD GARANTIZADA

Protecciones de seguridad para un uso confiable.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Control del Motor:	Variador de Frecuencia (Sin Caja Reductora)
Sistema de Transmisión:	Correas y Cadena en "V"
Capacidad de Producción:	18 Kg – Masa (1,5 @)
Capacidad del Bowl:	55 Litros
Velocidad del Bowl:	20 / 13 r.p.m.
Velocidad de Gancho:	213 / 153 r.p.m.
Operación:	Manual / Automática (2 Velocidades y Reversa)
Temporizador Electrónico:	2 (uno para cada velocidad)
Potencia del Motor:	3,0 KW (4.0 H.P.)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Peso Neto:	150 Kg
Dimensiones:	880 x 500 x 1140 mm



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS, PIZZERÍAS
Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

AMASADORA BH - 30SD

**MEZCLA, AMASA Y POTENCIA
TU PRODUCCIÓN**

Ideal para panaderías, pastelerías
y negocios gastronómicos que buscan
calidad, rendimiento y durabilidad.

CAPACIDAD

35L
LITROS

12KG
DE MASA
(1 @)



Apta para masas
livianas y pesadas.



CARACTERÍSTICAS

Amasadora de dos velocidades controlada por Variador de Frecuencia (lo que produce un bajo el consumo de energía, aumenta la eficiencia y prolonga la vida del motor), Función de Reversa, Paro de Emergencia, NO posee caja reductora de engranajes por lo que es totalmente silenciosa, disminuye costos de mantenimiento y reparación. Las partes que entran en contacto con la masa (Bowl, Barra Fija Agitadora y Gancho) son en acero inoxidable y cumple con los estándares de salubridad.



VARIADOR DE FRECUENCIA

Control de velocidad variable
para mayor precisión.



ALTO RENDIMIENTO

Motor potente y eficiente para
trabajos exigentes.



CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Estructura sólida en acero para
mayor durabilidad.



TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE

Resistente, higiénico y de fácil limpieza.



SEGURIDAD GARANTIZADA

Protecciones de seguridad para
un uso confiable.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Control del Motor:	Variador de Frecuencia (Sin Caja Reductora)
Sistema de Transmisión:	Correas y Cadena en "V"
Capacidad de Producción:	12 Kg - Masa (1 @)
Capacidad del Bowl:	35 Litros
Velocidad del Bowl:	20 / 13 r.p.m.
Velocidad de Gancho:	213 / 153 r.p.m.
Operación:	Manual / Automática (2 Velocidades y Reversa)
Temporizador Electrónico:	2 (uno para cada velocidad)
Potencia del Motor:	2,2 KW (3.0 H.P.)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Peso Neto:	100 Kg
Dimensiones:	750 x 410 x 920 mm



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS, PIZZERÍAS
Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

*¡Con Altec, tu empresa **crece!***

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

AMASADORA BH - 20SD

**MEZCLA, AMASA Y POTENCIA
TU PRODUCCIÓN**

Ideal para panaderías, pastelerías
y negocios gastronómicos que buscan
calidad, rendimiento y durabilidad.

CAPACIDAD

20L
LITROS

8KG
DE MASA
(1/2 @)



Apta para masas
livianas y pesadas.



CARACTERÍSTICAS

Amasadora de dos velocidades controlada por Variador de Frecuencia (lo que produce un bajo el consumo de energía, aumenta la eficiencia y prolonga la vida del motor), Función de Reversa, Paro de Emergencia, NO posee caja reductora de engranajes por lo que es totalmente silenciosa, disminuye costos de mantenimiento y reparación. Las partes que entran en contacto con la masa (Bowl, Barra Fija Agitadora y Gancho) son en acero inoxidable y cumple con los estándares de salubridad.



VARIADOR DE FRECUENCIA

Control de velocidad variable
para mayor precisión.



ALTO RENDIMIENTO

Motor potente y eficiente para
trabajos exigentes.



CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Estructura sólida en acero para
mayor durabilidad.



TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE

Resistente, higiénico y de fácil limpieza.



SEGURIDAD GARANTIZADA

Protecciones de seguridad para
un uso confiable.



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Control del Motor:	Variador de Frecuencia (Sin Caja Reductora)
Sistema de Transmisión:	Correas y Cadena en "V"
Capacidad de Producción:	8 Kg - Masa (1/2 @)
Capacidad del Bowl:	20 Litros
Velocidad del Bowl:	20 / 13 r.p.m.
Velocidad de Gancho:	213 / 153 r.p.m.
Operación:	Manual / Automática (2 Velocidades y Reversa)
Temporizador Electrónico:	2 (uno para cada velocidad)
Potencia del Motor:	1,5 KW (2.0 H.P.)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Peso Neto:	85 Kg
Dimensiones:	700 x 360 x 860 mm



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS, PIZZERÍAS
Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

AMASADORA BH - 10A

**MEZCLA, AMASA Y POTENCIA
TU PRODUCCIÓN**

Ideal para panaderías, pastelerías
y negocios gastronómicos que buscan
calidad, rendimiento y durabilidad.

CAPACIDAD

10L
LITROS

4KG
DE MASA
(1/4 @)



Apta para masas
livianas y pesadas.



CARACTERÍSTICAS

Amasadora de velocidad continua por Variador de Frecuencia (lo que produce un bajo el consumo de energía, aumenta la eficiencia y prolonga la vida del motor), Función de Reversa, Paro de Emergencia, NO posee caja reductora de engranajes por lo que es totalmente silenciosa, disminuye costos de mantenimiento y reparación. Las partes que entran en contacto con la masa (Bowl, Barra Fija Agitadora y Gancho) son en acero inoxidable y cumple con los estándares de salubridad.



VARIADOR DE FRECUENCIA

Control de velocidad variable
para mayor precisión.



ALTO RENDIMIENTO

Motor potente y eficiente para
trabajos exigentes.



CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Estructura sólida en acero para
mayor durabilidad.



TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE

Resistente, higiénico y de fácil limpieza.



SEGURIDAD GARANTIZADA

Protecciones de seguridad para
un uso confiable.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Control del Motor:	Variador de Frecuencia (Sin Caja Reductora)
Sistema de Transmisión:	Correas y Cadena en "V"
Capacidad de Producción:	4 Kg – Masa (1/4 @)
Capacidad del Bowl:	10 Litros
Velocidad del Bowl:	15 / 24 r.p.m.
Velocidad de Gancho:	153 / 286 r.p.m.
Operación:	Manual (Velocidad continua y Reversa)
Temporizador Electrónico:	NO TRAE
Potencia del Motor:	750 W (1.0 H.P.)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Peso Neto:	45 Kg
Dimensiones:	540 x 250 x 540 mm



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS, PIZZERÍAS
Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

*¡Con Altec, tu empresa **crece!***

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

AMASADORA GKL - 30A

**MEZCLA, AMASA Y POTENCIA
TU PRODUCCIÓN**

Ideal para panaderías, pastelerías
y negocios gastronómicos que buscan
calidad, rendimiento y durabilidad.

CAPACIDAD >

30L
LITROS

12KG
DE MASA
(1 @)



Apta para masas
livianas y pesadas.



CARACTERÍSTICAS

Amasadora de dos velocidades controlada por Variador de Frecuencia (lo que produce un bajo el consumo de energía, aumenta la eficiencia y prolonga la vida del motor), Función de Reversa, Paro de Emergencia, NO posee caja reductora de engranajes por lo que es totalmente silenciosa, disminuye costos de mantenimiento y reparación. Las partes que entran en contacto con la masa (Bowl, Barra Fija Agitadora y Gancho) son en acero inoxidable y cumple con los estándares de salubridad.



VARIADOR DE FRECUENCIA

Control de velocidad variable
para mayor precisión.



ALTO RENDIMIENTO

Motor potente y eficiente para
trabajos exigentes.



CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Estructura sólida en acero para
mayor durabilidad.



TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE

Resistente, higiénico y de fácil limpieza.



SEGURIDAD GARANTIZADA

Protecciones de seguridad para
un uso confiable.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Control del Motor:	Variador de Frecuencia (Sin Caja Reductora)
Sistema de Transmisión:	Correas y Cadena en "V"
Capacidad de Producción:	12 Kg - Masa (1 @)
Capacidad del Bowl:	30 Litros
Velocidad del Bowl:	12,5 / 25 r.p.m.
Velocidad de Gancho:	125 / 250 r.p.m.
Operación:	Manual / Automática (2 Velocidades y Reversa)
Temporizador Electrónico:	2 (uno para cada velocidad)
Potencia del Motor:	2 KW (2.5 H.P.)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Peso Neto:	115 Kg
Dimensiones:	760 x 520 x 920 mm



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS, PIZZERÍAS
Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

AMASADORA GKL - 20A

**MEZCLA, AMASA Y POTENCIA
TU PRODUCCIÓN**

Ideal para panaderías, pastelerías
y negocios gastronómicos que buscan
calidad, rendimiento y durabilidad.

CAPACIDAD

20L
LITROS

8KG
DE MASA
(1/2 @)



Apta para masas
livianas y pesadas.



CARACTERÍSTICAS

Amasadora de dos velocidades controlada por Variador de Frecuencia (lo que produce un bajo el consumo de energía, aumenta la eficiencia y prolonga la vida del motor), Función de Reversa, Paro de Emergencia, NO posee caja reductora de engranajes por lo que es totalmente silenciosa, disminuye costos de mantenimiento y reparación. Las partes que entran en contacto con la masa (Bowl, Barra Fija Agitadora y Gancho) son en acero inoxidable y cumple con los estándares de salubridad.



VARIADOR DE FRECUENCIA

Control de velocidad variable para mayor precisión.



ALTO RENDIMIENTO

Motor potente y eficiente para trabajos exigentes.



CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Estructura sólida en acero para mayor durabilidad.



TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE

Resistente, higiénico y de fácil limpieza.



SEGURIDAD GARANTIZADA

Protecciones de seguridad para un uso confiable.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Control del Motor:	Variador de Frecuencia (Sin Caja Reductora)
Sistema de Transmisión:	Correas y Cadena en "V"
Capacidad de Producción:	8 Kg – Masa (1/2 @)
Capacidad del Bowl:	25 Litros
Velocidad del Bowl:	12,5 / 25 r.p.m.
Velocidad de Gancho:	125 / 250 r.p.m.
Operación:	Manual / Automática (2 Velocidades y Reversa)
Temporizador Electrónico:	2 (uno para cada velocidad)
Potencia del Motor:	1.5 KW (2.0 H.P.)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Peso Neto:	92 Kg
Dimensiones:	660 x 490 x 840 mm



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

MEZCLADOR PLANETARIO MODELO B 50

**VERSATILIDAD Y PRECISIÓN
EN CADA MEZCLA**

Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras. Mezclador planetario de 3 velocidades, con rejilla de seguridad y sistema para subir o bajar el bowl mediante palanca.

10kg
DE MASA

40L
EN S.S.



Bowl, Globo, Pala y Gancho en acero inoxidable y cumplen estándares de salubridad.



OPCIONAL

Carro para transporte de Bowl



CARACTERÍSTICAS



3 VELOCIDADES

Mayor control y precisión en cada mezcla.



REJILLA DE SEGURIDAD

Protección total durante el proceso.



MANIVELA GIRATORIA

Sistema para subir o bajar el bowl mediante palanca.



ACERO INOXIDABLE

Bowl, Globo, Pala y Gancho. Cumple con los estándares de salubridad.



PEDESTAL Y CUBIERTA EN HIERRO COLADO

Sistema de refrigeración posterior y lateral.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Amase:	10 Kg – Masa
Capacidad del Bowl:	40 Litros en S. S.
Operación:	Manual (3 Velocidades + Rejilla de Seguridad)
Sistema de transmisión:	Correa y Volante
Potencia del Motor:	2.2 KW (3.0 H.P.), con paro de emergencia
Velocidad de Rotación:	74 / 141 / 277 r.p.m.
Vel 1:	Gancho (para masas y alimentos de baja densidad)
Vel 2:	Pala (alimentos en forma de polvo, pastas y troceados)
Vel 3:	Globo (mezcla de huevos, mantequilla y alimentos líquidos)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Dimensiones:	610 x 650 x 1350 mm
Peso Neto:	170 Kg



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS Y NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**MAYOR
PRODUCTIVIDAD**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



¡STOCK DISPONIBLE!



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

MEZCLADOR PLANETARIO MODELO B 40

VERSATILIDAD Y PRECISIÓN EN CADA MEZCLA

Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras. Mezclador planetario de 3 velocidades, con rejilla de seguridad y sistema para subir o bajar el bowl mediante manivela giratoria.

CAPACIDAD

8KG
DE MASA

40L
EN S.S.



Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras.



OPCIONAL

Carro para transporte de Bowl



CARACTERÍSTICAS



3 VELOCIDADES

Mayor control y precisión en cada mezcla.



REJILLA DE SEGURIDAD

Protección total durante el proceso.



MANIVELA GIRATORIA

Sistema para subir o bajar el bowl.



ACERO INOXIDABLE

Bowl, Globo, Pala y Gancho. Cumple con los estándares de salubridad.



PEDESTAL Y CUBIERTA EN HIERRO COLADO

Robustez y durabilidad.



REFRIGERACIÓN

Sistema de refrigeración posterior y lateral.



PARO DE EMERGENCIA

Mayor seguridad en la operación.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Amase:	8 Kg – Masa
Capacidad del Bowl:	40 Litros en S.S.
Operación:	Manual (3 Velocidades + Rejilla de Seguridad)
Sistema de transmisión:	Correa y Volante
Potencia del Motor:	2.0 KW (2.7 H.P.), con paro de emergencia
Velocidad de Rotación:	65 / 102 / 296 r.p.m.
Vel 1:	Gancho (para masas y alimentos de baja densidad)
Vel 2:	Pala (alimentos en forma de polvo, pastas y troceados)
Vel 3:	Globo (mezcla de huevos, mantequilla y alimentos líquidos)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Dimensiones:	550 x 650 x 1060 mm
Peso Neto:	150 Kg



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS Y NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

MEZCLADOR PLANETARIO MODELO B 30F

**VERSATILIDAD Y PRECISIÓN
EN CADA MEZCLA**

Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras. Mezclador planetario de 3 velocidades, con rejilla de seguridad y sistema para subir o bajar el bowl mediante palanca.

CAPACIDAD

6KG
DE MASA

30L
EN S.S.



Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras.



CARACTERÍSTICAS



3 VELOCIDADES

Mayor control y precisión en cada mezcla.



REJILLA DE SEGURIDAD

Protección total durante el proceso.



SISTEMA DE ELEVACIÓN

Sube o baja el bowl mediante palanca.



ACERO INOXIDABLE

Bowl, Globo, Pala y Gancho. Cumple con los estándares de salubridad.



PEDESTAL Y CUBIERTA EN HIERRO COLADO

Mayor resistencia y durabilidad.



REFRIGERACIÓN

Sistema de refrigeración posterior y lateral.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Amase:	6 Kg – Masa
Capacidad del Bowl:	30 Litros en S. S.
Operación:	Manual (3 Velocidades + Rejilla de Seguridad)
Sistema de transmisión:	Correa y Volante
Potencia del Motor:	1.5 KW (2.0 H.P.)
Velocidad de Rotación:	110 / 200 / 420 r.p.m.
Vel 1:	Gancho (para masas y alimentos de baja densidad)
Vel 2:	Pala (alimentos en forma de polvo, pastas y troceados)
Vel 3:	Globo (mezcla de huevos, mantequilla y alimentos líquidos)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Dimensiones:	405 x 510 x 820 mm
Peso Neto:	90 Kg



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS Y NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

MEZCLADOR PLANETARIO MODELO B 20B

**VERSATILIDAD Y PRECISIÓN
EN CADA MEZCLA**

Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras. Mezclador planetario de 3 velocidades, con rejilla de seguridad y sistema para subir o bajar el bowl mediante palanca.

CAPACIDAD

3KG
DE MASA

20L
EN S.S.



Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras.



CARACTERÍSTICAS



3 VELOCIDADES

Mayor control y precisión en cada mezcla.



REJILLA DE SEGURIDAD

Protección total durante el proceso.



SISTEMA DE ELEVACIÓN

Sube o baja el bowl mediante palanca.



ACERO INOXIDABLE

Bowl, Globo, Pala y Gancho. Cumple con los estándares de salubridad.



PEDESTAL Y CUBIERTA EN HIERRO COLADO

Mayor resistencia y durabilidad.



REFRIGERACIÓN

Sistema de refrigeración posterior y lateral.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Amase:	3 Kg – Masa
Capacidad del Bowl:	20 Litros en S. S.
Operación:	Manual (3 Velocidades + Rejilla de Seguridad)
Sistema de transmisión:	Piñones en hierro y Corona Helicoidal en Br
Potencia del Motor:	1.1 KW (1.5 H.P.)
Velocidad de Rotación:	105 / 180 / 425 r.p.m.
Vel 1:	Gancho (para masas y alimentos de baja densidad)
Vel 2:	Pala (alimentos en forma de polvo, pastas y troceados)
Vel 3:	Globo (mezcla de huevos, mantequilla y alimentos líquidos)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Dimensiones:	360 x 440 x 650 mm
Peso Neto:	60 Kg



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS Y NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

MEZCLADOR PLANETARIO MODELO B 10

**VERSATILIDAD Y PRECISIÓN
EN CADA MEZCLA**

Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras. Mezclador planetario de 3 velocidades, con rejilla de seguridad y sistema para subir o bajar el bowl mediante palanca.

CAPACIDAD

1KG
DE MASA

10L
EN S.S.



Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras.



CARACTERÍSTICAS



3 VELOCIDADES

Mayor control y precisión en cada mezcla.



REJILLA DE SEGURIDAD

Protección total durante el proceso.



SISTEMA DE ELEVACIÓN

Sube o baja el bowl mediante palanca.



ACERO INOXIDABLE

Bowl, Globo, Pala y Gancho. Cumple con los estándares de salubridad.



ESTRUCTURA ROBUSTA

Pedestal y cubierta de motor en hierro colado.



REFRIGERACIÓN

Sistema de refrigeración posterior y lateral.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Amase:	1 Kg – Masa
Capacidad del Bowl:	10 Litros en S.S.
Operación:	Manual (3 Velocidades + Rejilla de Seguridad)
Sistema de transmisión:	Piñones en hierro y Corona Helicoidal en Br
Potencia del Motor:	370 W (1/2 H.P.)
Velocidad de Rotación:	110 / 170 / 340 r.p.m.
Vel 1:	Gancho (para masas y alimentos de baja densidad)
Vel 2:	Pala (alimentos en forma de polvo, pastas y troceados)
Vel 3:	Globo (mezcla de huevos, mantequilla y alimentos líquidos)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Dimensiones:	360 x 440 x 650 mm
Peso Neto:	60 Kg



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS Y NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

MEZCLADOR PLANETARIO MODELO B 7

**VERSATILIDAD Y PRECISIÓN
EN CADA MEZCLA**

Ideal para cremas, salsas, tortas y masas ligeras. Mezclador planetario de 12 velocidades con tarjeta electrónica, diseñado para brindar un mezclado uniforme, eficiente y seguro.

CAPACIDAD

7L
EN S.S.

0,5kg
DE MASA



Ideal para cremas, salsas,
tortas y masas ligeras.



CARACTERÍSTICAS



12 VELOCIDADES

Controlada por tarjeta electrónica para un mezclado perfecto.



CABEZAL ABATIBLE

Facilita el cambio de accesorios y la limpieza.



SENSOR DE SEGURIDAD

Mayor protección en su operación.



TAPA PROTECTORA

Brinda seguridad durante el mezclado.



PARTES EN ACERO INOXIDABLE

Bowl, Globo, Pala y Gancho.
Cumple con los estándares de salubridad.



PEDESTAL EN HIERRO COLADO

Robustez y estabilidad.



TAPA DEL MOTOR EN ACRÍLICO

De alta resistencia.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Amase:	0.5 Kg – Masa
Capacidad del Bowl:	7 Litros en S. S.
Operación:	Manual (12 Velocidades – Tarjeta Electrónica)
Sistema de transmisión:	Piñones en Teflón
Potencia del Motor:	370 W (1/2 H.P.)
Velocidad de Rotación:	115 – 650 r.p.m.
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Dimensiones:	350 x 230 x 430 mm
Peso Neto:	18 Kg



**IDEAL PARA PANADERÍAS,
PASTELERÍAS Y NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

MOLINO DE CARNE MODELO DQ-32B

POTENCIA, HIGIENE Y RENDIMIENTO EN CADA CORTE

Molino SIN reversa diseñado para el procesamiento de cárnicos en famas, frigoríficos, restaurantes, salsamentarias y plantas de procesamiento. Fabricado con materiales aptos para la industria alimentaria, garantiza higiene, durabilidad y un corte limpio que preserva la textura de la carne.

Su cabezal removable facilita el desmonte sin herramientas para una limpieza profunda y desinfección.



Incluye 2 cuchillas, 1 disco #6, 1 disco #8, 1 empujador de polietileno y 1 embutidor para chorizos.



2 CUCHILLAS



DISCO #6



DISCO #8



EMPUJADOR
DE POLIETILENO



EMBUTIDOR
PARA CHORIZOS



CARACTERÍSTICAS



IDEAL PARA

Procesamiento de cárnicos en famas, frigoríficos, restaurantes, salsamentarias y plantas de procesamiento.



MATERIALES DE ALTA CALIDAD

Tolva, tubo moedor, cuchillas, discos y sin fin en S.S., Cuerpo en aleación de aluminio.



CABEZAL REMOVIBLE

Facilita el desmonte sin herramientas para una limpieza profunda y desinfección.



FUNCIÓN DE REVERSA

Sin reversa.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Producción:	320 Kg / Hora
Potencia del Motor:	1.5 KW (2.0 H.P.)
Transmisión:	Acople Directo (NO USA PIÑONES, NO USA ACEITE)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 HZ
Materiales:	Tolva, tubo moedor, cuchillas, discos y sin fin en S.S., Cuerpo en aleación de aluminio
Dimensiones:	530 x 320 x 540 mm
Peso Neto:	27 Kg



**IDEAL PARA CÁRNICOS,
FRIGORÍFICOS, RESTAURANTES
Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

MOLINO DE CARNE MODELO DQ-32

POTENCIA, HIGIENE Y RENDIMIENTO EN CADA CORTE

Molino con reversa diseñado para el procesamiento de cárnicos en famas, frigoríficos, restaurantes, salsamentarias y plantas de procesamiento. Fabricado con materiales aptos para la industria alimentaria, garantiza higiene, durabilidad y un corte limpio que preserva la textura de la carne.

Su cabezal removible facilita el desmonte sin herramientas para una limpieza profunda y desinfección.



Incluye 2 cuchillas, 1 disco #6, 1 disco #8 y 1 empujador de polietileno.



2 CUCHILLAS



DISCO #6



DISCO #8



EMPUJADOR
DE POLIETILENO



CARACTERÍSTICAS



IDEAL PARA

Procesamiento de cárnicos en famas, frigoríficos, restaurantes, salsamentarias y plantas de procesamiento.



MATERIALES DE ALTA CALIDAD

Apto para la industria alimentaria. Higiene, durabilidad y corte limpio.



CABEZAL REMOVIBLE

Desmonte sin herramientas para una limpieza profunda y desinfección.



FUNCIÓN DE REVERSA

Mayor control y seguridad en el proceso.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Producción:	320 Kg / Hora
Potencia del Motor:	1.5 KW (2.0 H.P.)
Transmisión:	Por engranajes helicoidales en baño de aceite
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Materiales:	Cuerpo, tolva, tubo molidor, cuchillas, discos y sin fin en S.S.
Dimensiones:	530 x 320 x 540 mm
Peso Neto:	45 Kg



**IDEAL PARA CÁRNICOS,
FRIGORÍFICOS, RESTAURANTES
Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

MOLINO DE CARNE MODELO DQ-22

**POTENCIA, HIGIENE Y
RENDIMIENTO EN CADA CORTE**

Molino con reversa diseñado para el procesamiento de cárnicos en famas, restaurantes, salsamentarias y cocinas comerciales. Fabricado con materiales aptos para la industria alimentaria, garantiza higiene, durabilidad y un corte limpio que preserva la textura de la carne.

Su cabezal removable facilita el desmonte sin herramientas para una limpieza profunda y desinfección.



Incluye 2 cuchillas, 1 disco #6, 1 disco #8 y 1 empujador de polietileno.



2 CUCHILLAS



DISCO #6



DISCO #8



EMPUJADOR
DE POLIETILENO



CARACTERÍSTICAS



IDEAL PARA

Procesamiento de cárnicos en famas, restaurantes, salsamentarias y cocinas comerciales.



MATERIALES DE ALTA CALIDAD

Apta para la industria alimentaria. Higiene, durabilidad y corte limpio.



CABEZAL REMOVIBLE

Desmonte sin herramientas para una limpieza profunda y desinfección.



FUNCIÓN DE REVERSA

Mayor control y seguridad en el proceso.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Producción:	220 Kg / Hora
Potencia del Motor:	1.1 KW (1.5 H.P.)
Transmisión:	Por engranajes helicoidales en baño de aceite
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Materiales:	Cuerpo, tolva, tubo molidor, cuchillas, discos y sin fin en S.S.
Dimensiones:	480 x 280 x 500 mm
Peso Neto:	32 Kg



**IDEAL PARA TU NEGOCIO
CÁRNICO**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

MOLINO DE CARNE MODELO DQ-12

**POTENCIA, HIGIENE Y
RENDIMIENTO EN CADA CORTE**

Molino con reversa diseñado para el procesamiento de cárnicos en famas, restaurantes, salsamentarias y cocinas comerciales. Fabricado con materiales aptos para la industria alimentaria, garantiza higiene, durabilidad y un corte limpio que preserva la textura de la carne.

Su cabezal removible facilita el desmonte sin herramientas para una limpieza profunda y desinfección.



Incluye 2 cuchillas, 1 disco #6, 1 disco #8 y 1 empujador de polietileno.



2 CUCHILLAS



DISCO #6



DISCO #8



EMPUJADOR
DE POLIETILENO



CARACTERÍSTICAS



IDEAL PARA

Procesamiento de cárnicos en famas, restaurantes, salsamentarias y cocinas comerciales.



MATERIALES DE ALTA CALIDAD

Apta para la industria alimentaria. Higiene, durabilidad y corte limpio.



CABEZAL REMOVIBLE

Desmonte sin herramientas para una limpieza profunda y desinfección.



FUNCIÓN DE REVERSA

Mayor control y seguridad en el proceso.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Producción:	120 Kg / Hora
Potencia del Motor:	800 W (1.0 H.P.)
Transmisión:	Por engranajes helicoidales en baño de aceite
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
Materiales:	Cuerpo, tolva, tubo molidor, cuchillas, discos y sin fin en S.S.
Dimensiones:	400 x 240 x 450 mm
Peso Neto:	22 Kg



**LA ELECCIÓN PERFECTA PARA
TU NEGOCIO CÁRNICO**



CALIDAD
GARANTIZADA



TECNOLOGÍA
AVANZADA



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA



FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

LAMINADORA INDUSTRIAL MODELO LSP – 680E



CARACTERÍSTICAS



Laminadora de masa de piso (con base/patas) construida en acero y pintura epóxica de alta resistencia, rodillos en acero cromado duro. Genera alto rendimiento y está diseñado para el estirado y laminado uniforme de masas en pastelerías, panaderías, reposterías y plantas de producción de alimentos.



Su sistema de rodillos de alta precisión y bandas transportadoras reversibles facilita la elaboración de hojaldres, masas quebradas, croissants y empanadas con un grosor constante y sin esfuerzo manual.



Diseño plegable (brazo/mesas laterales abatibles para reducir el espacio ocupado cuando el equipo no está en uso). Rejillas de protección de acero sobre los rodillos con microswitchs de apagado automático al levantarlas.



ESPECIFICACIONES TECNICAS



Ancho de Banda: 680 mm



Apertura de Rodillo (Grosor de Masa): 1 – 40 mm



Velocidad de Rodillo: 133 rpm



Longitud Banda Transportadora: 1400 mm (Por cada lado)



Capacidad Máxima de Laminado: 7,5 Kg (incluyendo empaste)



Sistema de transmisión: Mando por bandas y cadenas reforzadas de alto torque para un desplazamiento suave e ininterrumpido.



Control de dirección: Palanca manual y pedal de pie para alternar la dirección de giro de la masa de forma cómoda e higiénica.



Mecanismo de ajuste: Palanca de calibración graduada para definir el grosor exacto de la masa paso a paso.



Potencia del Motor: 750 W (1.0 H.P.)



Voltaje de Operación: 110 V, 60 Hz



Peso Neto: 300 Kg



Dimensiones: 3480 x 1610 x 1280 mm



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

LAMINADORA INDUSTRIAL MODELO LSP – 630E

ESTIRADO Y LAMINADO UNIFORME DE MASAS

Laminadora de masa de piso (con base/patas) construida en acero y pintura epóxica de alta resistencia, rodillos en acero cromado duro. Genera alto rendimiento y está diseñado para el estirado y laminado uniforme de masas en pastelerías, panaderías, reposterías y plantas de producción de alimentos.

Su sistema de rodillos de alta precisión y bandas transportadoras reversibles facilita la elaboración de hojaldres, masas quebradas, croissants y empanadas con un grosor constante y sin esfuerzo manual.

Diseño plegable (brazos/mesas laterales abatibles para reducir el espacio ocupado cuando el equipo no está en uso). Rejillas de protección de acero sobre los rodillos con microswitchs de apagado automático al levantarlas.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Ancho de Banda:	630 mm
	Apertura de Rodillo (Grosor de Masa):	1 – 40 mm
	Velocidad de Rodillo:	133 rpm
	Longitud Banda Transportadora:	1400 mm (Por cada lado)
	Capacidad Máxima Para Extender Masa:	6,5 Kg
	Sistema de transmisión:	Mando por bandas y cadenas reforzadas de alto torque para un desplazamiento suave e ininterrumpido.
	Control de dirección:	Palanca manual y pedal de pie para alternar la dirección de giro de la masa de forma cómoda e higiénica.
	Mecanismo de ajuste:	Palanca de calibración graduada para definir el grosor exacto de la masa paso a paso.
	Potencia del Motor:	750 W (1.0 H.P.)
	Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
	Peso Neto:	260 Kg
	Dimensiones:	3480 x 1110 x 1280 mm



CARACTERÍSTICAS



BANDA DE TRANSPORTE REVERSIBLE
Facilita el estirado y laminado uniforme de la masa.



REJILLAS DE PROTECCIÓN
De acero sobre los rodillos con microswitchs de apagado automático al levantarlas.



DISEÑO PLEGABLE
Brazos/mesas laterales abatibles para reducir el espacio ocupado.



RODILLOS DE ALTA PRECISIÓN
En acero cromado duro, para un grosor constante y sin esfuerzo manual.



IDEAL PARA
Pastelerías, panaderías, reposterías y plantas de producción de alimentos.



ACCESORIOS OPCIONALES



Corte 2 mm
(tallarines finos)



Corte 6 mm
(fettuccine / cintas)



**IDEAL PARA PANADERÍAS, PASTELERÍAS,
REPOSTERÍAS Y PLANTAS DE ALIMENTOS.**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

LAMINADORA / FABRICADORA DE PASTA MODELO FKRD-300

ESTIRADO DE MASA Y PRODUCCIÓN DE PASTA FRESCA

Equipo industrial diseñado para el estirado continuo de masa y la producción automatizada de fideos, tallarines, láminas para lasaña, empanadas y raviolos. Construida para un trabajo pesado y continuo en restaurantes de pasta, fábricas de alimentos, rotiserías y cocinas comerciales, destaca por su potente motor, rodillos de gran amplitud y sistema de corte integrado. Rodillos de alta precisión en acero tratado para evitar que la masa se adhiera y garantizar un grosor uniforme en cada pasada.

Cabezal de corte integrado/intercambiable:
Incluye peines/cuchillas para corte de fideos en diferentes anchos estándar (p. ej., 2 mm para tallarines finos y 6 mm para fettuccine/cintas).



CARACTERÍSTICAS



ESTIRADO CONTINUO DE MASA

Ideal para fideos, tallarines, láminas para lasaña, empanadas y raviolos.



RODILLOS DE ALTA PRECISIÓN

En acero tratado para evitar que la masa se adhiera y garantizar un grosor uniforme.



CABEZAL DE CORTE INTEGRADO / INTERCAMBIABLE

Incluye peines/cuchillas para diferentes anchos de fideos (2 mm y 6 mm).



CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Diseñada para trabajo pesado y continuo.



IDEAL PARA

Restaurantes de pasta, fábricas de alimentos, rotiserías y cocinas comerciales.



ACCESORIOS OPCIONALES



Corte 2 mm
(tallarines finos)



Corte 6 mm
(fettuccine / cintas)



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Ancho de Rodillo:	300 mm
	Apertura de Rodillo (Grosor de Masa):	0.1 – 20 mm
	Ajuste Rodillo:	Unilateral
	Velocidad de Rodillo:	50 – 60 r.p.m.
	Diámetro de Rodillo:	76 mm
	Potencia del Motor:	2.2 KW (3.0 H.P.)
	Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
	Accesorios Opcionales:	Cortadores de Pasta
	Peso Neto:	40 Kg
	Dimensiones:	570 x 470 x 505 mm



**IDEAL PARA RESTAURANTES, FÁBRICAS
DE ALIMENTOS Y COCINAS COMERCIALES.**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

TRITURADORES DE GRANOS MODELO RRH – 1000A(K)

PULVERIZACIÓN RÁPIDA Y DE ALTO RENDIMIENTO

Pulverizador de alta velocidad tipo molino de oscilación, diseñado para reducir a polvo fino una gran variedad de ingredientes secos. Su potente motor de alta frecuencia permite procesar granos de café, cereales, especias, hierbas deshidratadas, semillas y productos farmacológicos en cuestión de segundos. Fabricado en acero inoxidable, es ideal para laboratorios, farmacias, tiendas de especias, reposterías y cocinas profesionales.

Mecanismo basculante (Oscilante) que permite inclinar la vasija durante la pulverización para un molido homogéneo y facilitar el vaciado del polvo sin cargar el equipo completo. Cuchilla triple de S.S., temporizador analógico de 0 – 5 min. Sistema de protección por sobrecarga. Tapas con empaques de silicona y cierres de presión.



CARACTERÍSTICAS



MOLINO DE OSCILACIÓN

Permite inclinar la vasija para un molido homogéneo y un vaciado fácil del polvo.



CUCHILLA TRIPLE DE S.S.

Mayor eficiencia y mejor resultado de pulverización.



PROTECCIÓN POR SOBRECARGA

Mayor seguridad y vida útil del equipo.



TEMPORIZADOR ANALÓGICO

De 0 – 5 min.



TAPAS CON EMPAQUES DE SILICONA

Cierres de presión para mayor hermeticidad.



IDEAL PARA

Laboratorios, farmacias, tiendas de especias, reposterías y cocinas profesionales.



CAFÉ



CEREALES



ESPECIAS



HIERBAS



SEMILLAS



PRODUCTOS FARMACÉUTICOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Capacidad de Carga:

1.000 g / ciclo



Potencia del Motor:

2.800 W (30.000 r.p.m.)



Tiempo de Ciclo Recomendado:

1 – 3 min.



Tiempo de Descanso:

5 – 10 min. Entre ciclos continuos



Voltaje de Operación:

110 V, 60 Hz



Peso Neto:

10 Kg



Dimensiones:

235 x 235 x 360 mm



**IDEAL PARA GRANOS, ESPECIAS,
HIERBAS Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS.**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

TRITURADORES DE GRANOS MODELO RRH - 400A(K)

PULVERIZACIÓN RÁPIDA Y DE ALTO RENDIMIENTO

Pulverizador de alta velocidad tipo molino de oscilación, diseñado para reducir a polvo fino una gran variedad de ingredientes secos. Su potente motor de alta frecuencia permite procesar granos de café, cereales, especias, hierbas deshidratadas, semillas y productos farmacológicos en cuestión de segundos. Fabricado en acero inoxidable, es ideal para laboratorios, farmacias, tiendas de especias, reposterías y cocinas profesionales.

Mecanismo basculante (Oscilante) que permite inclinar la vasija durante la pulverización para un molido homogéneo y facilitar el vaciado del polvo sin cargar el equipo completo. Cuchilla triple de S.S., temporizador analógico de 0 - 5 min. Sistema de protección por sobrecarga. Tapas con empaques de silicona y cierres de presión.



CAFÉ



CEREALES



ESPECIAS



HIERBAS



SEMILLAS



PRODUCTOS
FARMACÉUTICOS



CARACTERÍSTICAS



MOLINO DE OSCILACIÓN

Permite inclinar la vasija para un molido homogéneo y un vaciado fácil del polvo.



CUCHILLA TRIPLE DE S.S.

Mayor eficiencia y mejor resultado de pulverización.



PROTECCIÓN POR SOBRECARGA

Mayor seguridad y vida útil del equipo.



TEMPORIZADOR ANALÓGICO

De 0 - 5 min.



TAPAS CON EMPAQUES DE SILICONA

Cierres de presión para mayor hermeticidad.



IDEAL PARA

Laboratorios, farmacias, tiendas de especias, reposterías y cocinas profesionales.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Capacidad de Carga:

400 g / ciclo



Potencia del Motor:

1.800 W (28.000 r.p.m.)



Tiempo de Ciclo Recomendado:

1 - 3 min.



Tiempo de Descanso:

5 - 10 min. Entre ciclos continuos



Voltaje de Operación:

110 V, 60 Hz



Peso Neto:

7 Kg



Dimensiones:

170 x 170 x 360 mm



**IDEAL PARA GRANOS, ESPECIAS,
HIERBAS Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS.**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

DOSIFICADOR MANUAL MODELO A3-100

PRECISIÓN Y EFICIENCIA EN CADA DOSIS

Dosificador manual de líquidos y viscosos con llenado por pistón, operado mediante palanca, diseñado para la dosificación precisa de productos líquidos, cremosos y semi-viscosos en pequeñas y medianas escalas de producción.

Es ideal para industrias cosméticas, farmacéuticas, químicas y alimentarias (miel, salsas, cremas, champú, aceites, esmaltes y lubricantes), destacándose por su operación económica, mantenimiento sencillo y no requerir energía eléctrica ni aire comprimido.

Dispone de perilla con escala graduada que regula la carrera del pistón para fijar el volumen exacto de descarga deseado. Boquilla antigoteo que evita desperdicios de producto y manteniendo limpios los envases.



Perilla con escala graduada para regular el volumen de descarga.



CARACTERÍSTICAS



DOSIFICADOR MANUAL

De líquidos y viscosos con llenado por pistón y palanca.



APLICACIONES

Para líquidos, cremosos y semi-viscosos.



IDEAL PARA

Industrias cosméticas, farmacéuticas, químicas y alimentarias.



OPERACIÓN ECONÓMICA

Mantenimiento sencillo y sin energía eléctrica ni aire comprimido.



PERILLA GRADUADA

Para regular la carrera del pistón.



BOQUILLA ANTIGOTEO

Para un llenado limpio y preciso.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Operación:	Manual
	Capacidad de Producción:	5 – 100 ml / min.
	Capacidad de Tolla y Material:	10 Litros – Acero Inoxidable con tapa
	Precisión de Llenado:	±1%
	Material de Sellos y Empaques:	Silicona grado alimenticio
	Velocidad de Llenado:	20 – 30 llenados/min. (depende de la agilidad del operador y viscosidad)
	Boquillas Incluidas:	4 mm y 8 mm
	Peso Neto:	12 Kg
	Dimensiones:	340 x 340 x 740 mm



**IDEAL PARA INDUSTRIAS COSMÉTICAS,
FARMACÉUTICAS, QUÍMICAS Y ALIMENTARIAS.**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

DOSIFICADOR MANUAL MODELO A3-50

PRECISIÓN Y EFICIENCIA EN CADA DOSIS

Dosificador manual de líquidos y viscosos con llenado por pistón y palanca. Ideal para líquidos, cremosos y semi-viscosos, con aplicaciones en industrias cosméticas, farmacéuticas, químicas y alimentarias.

Ofrece una operación económica, mantenimiento sencillo y funciona sin energía eléctrica ni aire comprimido. Cuenta con perilla graduada para regular la carrera del pistón y boquilla antigoteo.



CARACTERÍSTICAS



DOSIFICADOR MANUAL

De líquidos y viscosos con llenado por pistón y palanca.



APLICACIONES

Para líquidos, cremosos y semi-viscosos.



IDEAL PARA

Industrias cosméticas, farmacéuticas, químicas y alimentarias.



OPERACIÓN ECONÓMICA

Mantenimiento sencillo y sin energía eléctrica ni aire comprimido.



PERILLA GRADUADA

Para regular la carrera del pistón.



BOQUILLA ANTIGOTEO

Para un llenado limpio y preciso.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Operación:

Manual



Capacidad de Producción:

5 – 50 ml / min.



Capacidad de Tolva y Material:

10 Litros – Acero Inoxidable con tapa



Precisión de Llenado:

±1%



Material de Sellos y Empaques:

Silicona grado alimenticio



Velocidad de Llenado:

20 – 30 llenados/min.
(depende de la agilidad del operador y viscosidad)



Boquillas Incluidas:

4 mm y 8 mm



Peso Neto:

10 Kg



Dimensiones:

270 x 270 x 710 mm



**IDEAL PARA INDUSTRIAS COSMÉTICAS,
FARMACÉUTICAS, QUÍMICAS Y ALIMENTARIAS.**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

PROCESADOR DE VEGETALES MODELO HLC-300

**REBANA, RALLA, PICA EN JULIANA
Y CORTA EN CUBOS O BASTONES**

Equipo multifuncional de alto rendimiento diseñado para rebanar, rallar, picar en juliana y cortar en cubos o bastones una gran variedad de verduras, frutas y quesos. Fabricado en aleación de aluminio anodizado de grado alimenticio y acero inoxidable, resulta imprescindible en cocinas comerciales, restaurantes, catering y plantas de procesamiento por su durabilidad, fácil limpieza y rapidez operativa.

Cuenta con sensores magnéticos que permiten detener el funcionamiento cuando se accione la palanca de prensado o cuando se levante la tapa protectora para mayor seguridad.



P4

Disco de corte
2 mm



P2

Disco de corte
4 mm



H7

Disco rayador
3 mm



H4

Disco rayador
4 mm



H3

Disco rayador
7 mm



CARACTERÍSTICAS



IDEAL PARA

Rebanar, rallar, picar en juliana y cortar en cubos o bastones una gran variedad de verduras, frutas y quesos.



MATERIALES DE ALTA CALIDAD

Aluminio anodizado de grado alimenticio y acero inoxidable.



SENSORES DE SEGURIDAD

Detienen el funcionamiento al accionar la palanca de prensado o al levantar la tapa protectora.



ALTO RENDIMIENTO

Diseño robusto, fácil limpieza y operación rápida.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Producción:	100 - 300 Kg / Hora
Potencia del Motor:	550 W (3/4 H.P.)
Transmisión:	Por Poleas y Correa
Voltaje de Operación:	110 V
Material del Cuerpo:	Aluminio Anodizado
Discos Incluidos:	1 disco de corte de 2 mm; 1 disco de corte de 4 mm; 1 disco rayador de 3mm, 4mm y 7 mm
Peso Neto:	23 Kg
Dimensiones:	565 x 295 x 565 mm



**IDEAL PARA COCINAS COMERCIALES,
RESTAURANTES, CATERING Y PLANTAS
DE PROCESAMIENTO**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

EXPRIMIDOR DE NARANJAS MODELO XC-2000

**JUGO FRESCO, PURO Y
DE EXCELENTE SABOR**

El exprimidor de cítricos modelo XC-2000 es un equipo comercial e industrial de extracción automática de jugo, diseñado para hoteles, cafeterías, juguerías, supermercados y restaurantes. Su sistema mecánico de presión exprime el fruto sin aplastar la cáscara ni la semilla, evitando la liberación de aceites amargos y garantizando un jugo fresco, puro y de excelente sabor.

De fácil desarme para mantenimiento y limpieza, cuenta con canastilla para suministro por gravedad de la fruta a exprimir.



CARACTERÍSTICAS



EXTRACCIÓN AUTOMÁTICA DE JUGO

Sistema mecánico de presión que exprime el fruto sin aplastar la cáscara ni la semilla.



JUGO PURO Y NATURAL

Evita la liberación de aceites amargos, garantizando un sabor excepcional.



FÁCIL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Diseño desmontable para una limpieza rápida y eficiente.



CANASTILLA DE SUMINISTRO

Permite la alimentación por gravedad de la fruta a exprimir.



IDEAL PARA

Hoteles, cafeterías, juguerías, supermercados y restaurantes.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Capacidad de Producción:	22 – 25 unidades / min.
	Potencia del Motor:	500 W (1/2 H.P.)
	Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
	Transmisión:	Por Piñones
	Tamaño de Naranja:	40 – 80 mm
	Partes en Acero Inoxidable:	Cuerpo, Cuchilla, Canastilla, Rejilla
	Material de tambores y Copas:	Plástico grado alimenticio (ABS / PP)
	Peso Neto:	40 Kg
	Dimensiones:	400 x 330 x 780 mm



**IDEAL PARA NEGOCIOS DE ALIMENTOS,
RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y JUGUERÍAS**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

PELADORA DE PAPAS MODELO PP-10

EFICIENCIA Y RENDIMIENTO EN EL PROCESO DE PELADO

Equipo de alta eficiencia diseñado para automatizar el proceso de pelado de tubérculos y hortalizas duras (papas, zanahorias, remolachas) en restaurantes, casinos de alimentos, hoteles y plantas de procesamiento. Su sistema abrasivo de disco rotatorio permite remover la cáscara de forma rápida y uniforme con una mínima pérdida de mermas de producto.

Los desperdicios se evacuan mediante un ducto gracias al suministro de agua mediante llave incorporada.



CARACTERÍSTICAS



PROCESO AUTOMATIZADO

Mayor eficiencia en el pelado de tubérculos y hortalizas duras.



SISTEMA ABRASIVO

Disco rotatorio que remueve la cáscara de forma rápida y uniforme.



EVACUACIÓN DE DESECHOS

Mediante ducto con suministro de agua y llave incorporada.



IDEAL PARA

Restaurantes, casinos de alimentos, hoteles y plantas de procesamiento.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Capacidad de Producción:	200 Kg / Hora (8 Kg / ciclo)
	Capacidad del Bowl:	10 L en S. S.
	Cuerpo de Batidora:	Hierro Colado
	Potencia del Motor:	750 W (1.0 H.P.)
	Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz
	Transmisión:	Por Poleas y Correa
	Sistema de Pelado:	Abrasivo Intercambiable
	Peso Neto:	40 Kg
	Dimensiones:	460 x 450 x 750 mm



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**



INDUSTRIAS ALTEC S.A.S

¡Con Altec, tu empresa crece!

**SOLUCIONES EN
EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

EMPACADORA AL VACÍO MODELO DZ - 400 2R

**PRESERVA LA FRESCURA,
PROLONGA LA VIDA ÚTIL**

Equipo con alta calidad para el proceso de extracción de aire y sellado de productos para evitar el crecimiento de bacterias aerobias, de fácil operación, fácil mantenimiento y una elevada producción. Es ideal para empacar materiales blandos y sólidos, polvos, pastas, frutas, medicamentos, productos químicos y electrónicos, instrumentos de precisión y metales raros.

La temperatura y tiempo de sellado es configurable de forma flexible para adaptarse a bolsas de diferentes materiales y especificaciones. Está equipada con paro de emergencia para detener el proceso de empaque inmediatamente si surge una emergencia durante el proceso de vacío.



CARACTERÍSTICAS



ALTA CALIDAD

Evita el crecimiento de bacterias aerobias y conserva la frescura de los productos.



FÁCIL OPERACIÓN

Interfaz intuitiva y configuración flexible de temperatura y tiempo de sellado.



BAJO MANTENIMIENTO

Diseñada para un funcionamiento confiable y duradero.



USO MULTIFUNCIONAL

Ideal para alimentos, polvos, pastas, frutas, medicamentos, químicos, electrónicos, instrumentos de precisión y metales raros.



PARO DE EMERGENCIA

Detiene el proceso de empaque inmediatamente si surge una emergencia.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de Sellado:	2 barras de 40 cm cada una
Potencia del Motor:	740 W (1.0 H.P.)
Voltaje de Operación:	110 V, 60 Hz.
Capacidad de la Bomba:	2 m ³ / h
Presión Máxima:	1.5 mbar
Barras de Sellado:	2 con dimensiones 8 x 400 mm
Dimensiones de la Cámara:	420 x 370 x 145 mm
Peso Neto: 60 Kg	Dimensiones Externas: 485 x 475 x 555 mm



**IDEAL PARA EMPAQUES DE ALIMENTOS,
PRODUCTOS INDUSTRIALES Y MÁS.**



**CALIDAD
GARANTIZADA**



**TECNOLOGÍA
AVANZADA**



**MAYOR PRODUCTIVIDAD
Y EFICIENCIA**



**FÁCIL USO Y
MANTENIMIENTO**



**¡STOCK DISPONIBLE!
NO TE QUEDES SIN EL TUYO**