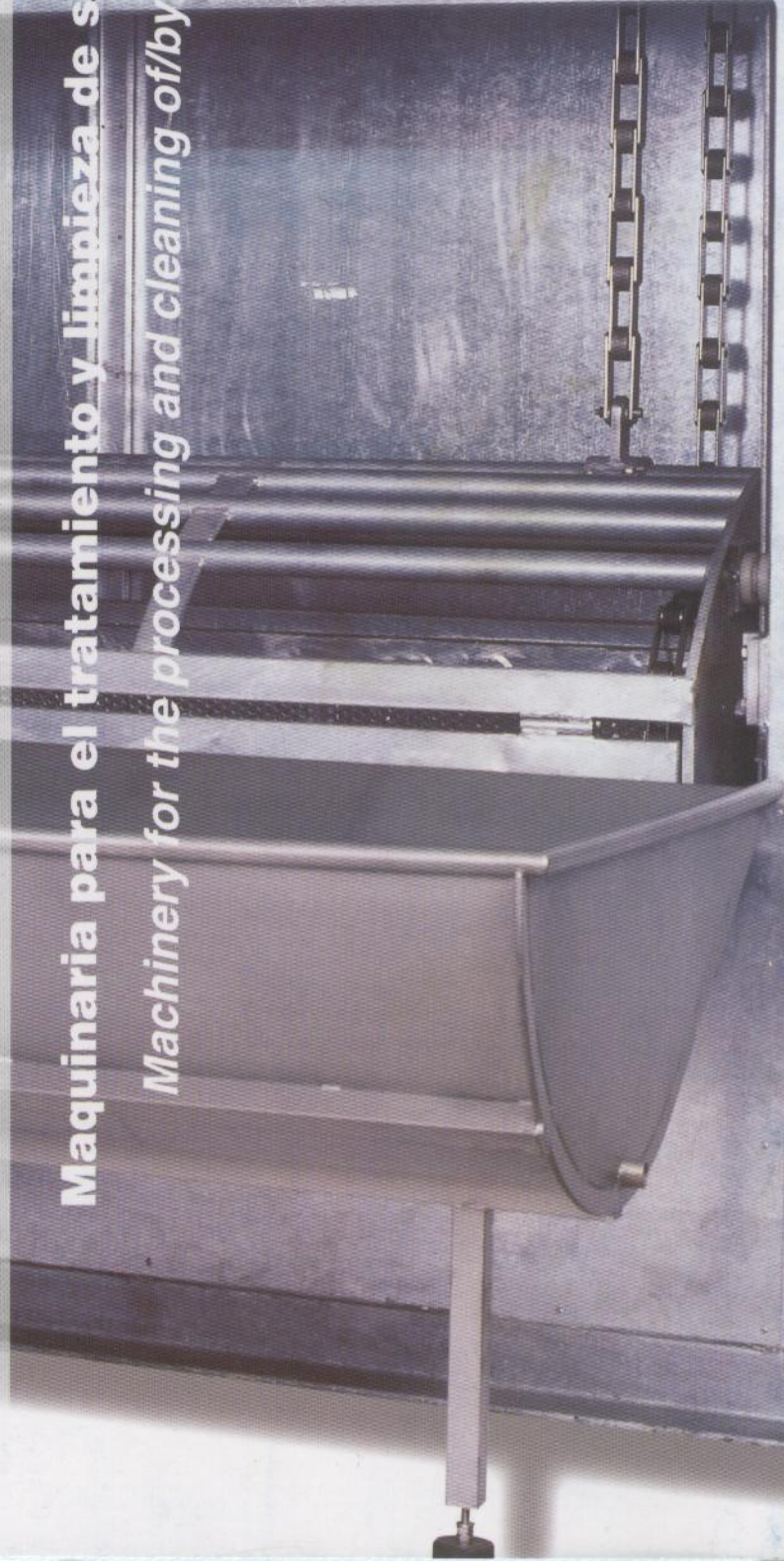




BOLIVAR

Maquinaria para el tratamiento y limpieza de subproductos

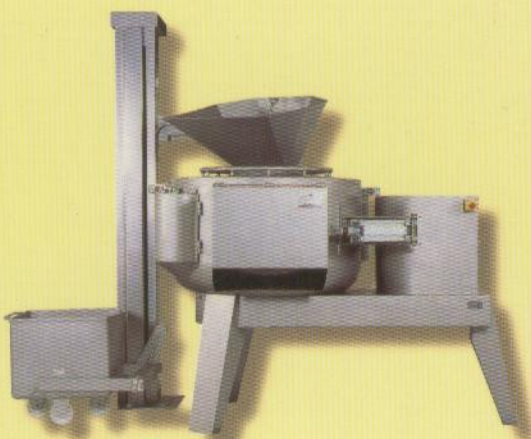
Machinery for the processing and cleaning of/by products





Máquina para el anestesiado mediante CO₂
CO₂ stunning machine

- Utilización de CO₂ para el anestesiado de animales porcinos
- Garantiza la ausencia de contusiones en los animales
- Mejora el sangrado de los animales, y de la calidad de la carne
- *Immobilization by means of CO₂ (carbon dioxide)*
- *Fewer internal bruises*
- *Best quality of the meat*



Vaciadora-limpiadora de intestinos con cuchillas
Large intestine emptying and cleaning with blades





- Trabaja con agua y vapor dando unos resultados excelentes
- Construida enteramente en acero inoxidable
- Reduce el volumen en un 60%
- La mejor solución para un producto tan altamente contaminante
- *It works with water or steam and provides excellent results*
- *All stainless steel construction*
- *Volume reduction by up to 60%*
- *The best solution for such a highly pollutant product*

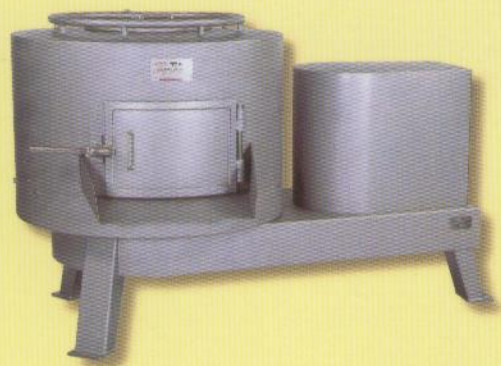
P-120 TH	120 VÍSCERAS / HORA
P-400 TH	400 Entrails / h
P-400 THA	400 Entrails / h
P-700 THA	700 Entrails / h



Depiladora de patas
Feet depilating machine

- Fabricada con doble cámara de amortiguación para aislamiento acústico
- Sencilla y muy eficaz
- No daña el producto
- *Double skinned, insulated machine for low noise operation*
- *Simple and very efficient*
- *Very gentle and does not damage the product*

P-100 - POL	 80 PATAS / h	 500 PATAS / h
P-500 - POL	200 feet / h	800 feet / h
P-700 - POL	400 patas / h	1200 patas / h



Lavadora de estómagos automática
Stomach washing machine automatic

- Realiza el trabajo con agua a 65°C
- Sin ayuda de aditivos
- Rapidez y efectividad
- Sin ayuda de aditivos
- *Superb results with 65°C*
- *Does not need any additives*
- *Very fast operation*
- *No additives required*

P-70-V	150-200	ESTÓMAGOS / H
P-105-V	300-400	Stomach / h
P-505-V	600-800	Stomach / h
P-705-V		





Desgrasadora de estómagos
Stomach polishing machine

- Se utiliza después del blanqueado del estómago
- Complemento indispensable para desgrasar y refinar la cara externa de la panza
- *Used in conjunction with the stomach washer*
- *Removes excess fat from the inside or outside of the tripe*

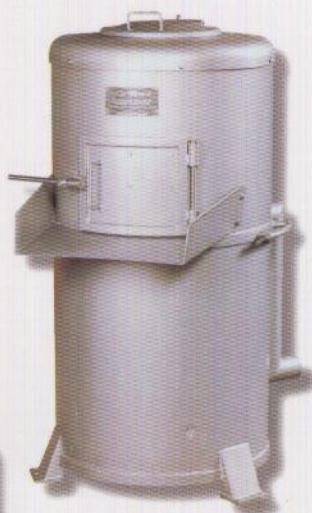
P-110 - DES	80	Estómagos / h
P-510 - DES	120	Stomach / h
P-710 - DES	160	Stomach / h



Escaldadora-depiladora de cochinitos
Piglets scalding and skinning machine

- Construidas enteramente en acero inoxidable
- Realizan su trabajo sin ayuda de productos
- Equipadas con aislamiento acústico
- *Completely made of stainless-steel*
- *They work without any chemical products help*
- *Equipped with accustic isolation*

P-100 - POL	70 COCHINITOS/hora
P-500 - POL	150 Piglets/h
P-700 - POL	240 Piglets/h



Limpiadora-depiladora de subproductos
Offal cleaning and depilating machine

- Para: patas, corazones, caretas, estómagos y lenguas
- Trabaja con agua caliente o fría
- *For: Trotters, hearts, snouts, stomachs and tongues*
- *It works with hot or cold water*

P-50	300 kg / h
P-70	600 kg / h
P-100	1000 kg / h
P-500	1800 kg / h
P-700	1800 kg / h
P-700	2500 kg / h



Cocedor de sangre
Blood cooker



- Reduce este producto tan altamente contaminante en un 55%
- Producto resultante apto para abono o harina de piensos



- *It reduces this such a highly pollutant product up to 55%*
- *End product has a high value for animal feed or fertilizer*

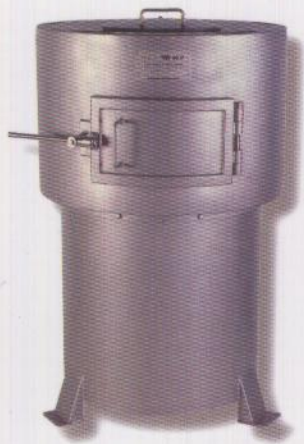
1000 LITROS / h
2000 litres / h
3000 litres / h



Cizalla para el corte de patas y cuernos
Shearing machine for feet and horns

- Accionamiento de seguridad para evitar accidentes
- Rápida y efectiva
- *Safetely drive for accident prevention*
- *Fast and efficient*

MZ1	1 CORTE CADA 5 SEG.
MZ2	1 cut every 5s.
	1 cur every 5 s.



Depiladora de morros
Feet scalding & depilating machine

- Eficaz para la cara interna y externa
- Aptos para el consumo humano
- *Suitable for the inner and outer face*
- *Removes all hair from the muzzle*

P-85	130 MORROS / h
P-115	160 muzzle / h
P-515	200 muzzle / h



Guillotina para el corte de cabezas porcino y lanar
Head splitter



- Accionamiento de seguridad. Garantiza la obtención del seso entero. No daña el seso. Cuchilla de corte en acero inoxidable especial
- *Safetely drive built in. No damage to brain. Splits head without demaging the brain. Strong, with blade from specially hardened stainless steel*

G.P.	120 CABEZAS / h
------	-----------------



Guillotina para el corte de cabezas
Head splitter

- Doble sistema de seguridad para la máxima protección del usuario
- *Equiped with double safety system for operator safety*

G.V.	120 CABEZAS / h
------	-----------------



Despezuñadora de patas
Toe nail remover



- Facilita el trabajo. Sistemas de seguridad únicos
- *More efficient removal of toe nails*
- *Equiped with unique safety features*

D-100	500 PATAS (feets) / h. Patas de porcino
D-500	500 patas (feets) / h. Patas de vacuno

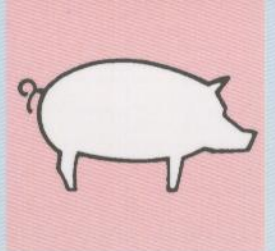


Desliadora de intestino delgado
Small intestine disentagling machine



- Fabricada en acero inoxidable y material plástico alimentario
- Velocidad regulable según producciones
- *Made from food grade polythylene and high quality stailoss steel*
- *Vitesse réglable selon production*

300 CERDOS (pigs) / h



Líneas automatizadas a medida de cada necesidad
Automated lines adapted to very need

Maquinaria para el tratamiento de limpieza de subproductos

Especialización

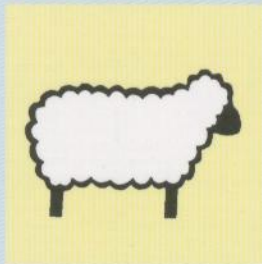
TB BOLIVAR está exclusivamente dedicada a la investigación, diseño y construcción de maquinaria para el tratamiento completo de subproductos de porcino, vacuno y ovino. Esta concentración de recursos profesionales y tecnológicos, más los 35 años de experiencia acumulada, le permite ofrecer la gama más amplia y competitiva de máquinas para la especialidad, así como soluciones específicas para necesidades concretas.

Fiabilidad

La propia especialización de TB BOLIVAR y su sólido conocimiento del sector, garantizan el desarrollo de máquinas perfectamente adaptadas para el trabajo industrial duro y intensivo. La utilización de materiales de alta calidad, el riguroso proceso de producción y notable dimensionado y robustez de los componentes, avalan la total ausencia de incidencias y una extraordinaria larga duración de los elementos consumibles.

Eficiencia

Cada máquina TB BOLIVAR para cada fase del tratamiento, es especialmente estudiada y evolucionada para cumplir su función con la máxima eficacia, tanto en rendimiento como en características del producto final, destacando la aplicación de alta tecnología propia (patentes internacionales). También la disponibilidad de diversas versiones de cada modelo facilita la elección más adecuada a las exigencias industriales de cada cliente.



Rentabilidad

Como especialista TB BOLIVAR sabe que para sus clientes el beneficio es el margen entre la suma de costes y el valor comercial resultante. Por ello, dota a sus máquinas con un correcto equilibrio entre prestaciones (alta producción continua y ausencia de paros), bajo coste de explotación (mínimo mantenimiento, ahorro de energía, sin aditivos) y elevado valor agregado del producto obtenido: Calidad y precios más competitivos.

Responsabilidad

TB Bolivar interpreta que, como especialista del sector, comparte con sus clientes la responsabilidad del respeto a las personas, el entorno y las normas. En consecuencia, las máquinas son proyectadas para consolidar la máxima higiene del producto y medio ambiente, protección pasiva de los operadores (dispositivos, ergonomía e insonorización) y exceden ampliamente las rigurosas homologaciones CE de seguridad.

Machinery for the processing and cleaning of by/ products

Speciality

TB BOLIVAR is exclusively dedicated to the research, design and construction of machinery for the complete processing of porcine, bovine and ovine by/products. The concentration of professional and technological resources plus the 35 years of accumulated experience allows TB BOLIVAR to offer the widest and more competitive range of machines on this speciality as well as specific solutions for particular needs.

Reliability

The TB BOLIVAR speciality itself and its strong knowledge of the sector guarantee the development of perfectly fitted machines for the hard and intensive industrial work. The use of high quality materials, the accurate process of production, remarkable large dimension and toughness of its components guarantee the total absence of incidents and an extraordinary long lasting of the usable elements.

Efficiency

Each TB BOLIVAR machine has been specially studied and evolved to fulfil its function with the maximum of efficiency on ever processing stage, in its performance as well as in the quality of the finished product, pointing up the application of the high technology of its own (international patents). The availability of the different versions of each model enables the choice of the most adequate to the industrial requirements of each customer.



Profitability

As a specialist TB BOLIVAR is aware that for his customers the benefit is the margin between the sum of cost and the resultant commercial value. Therefore, its machines have a correct balance in their service (continous high production without stopping) low cost in the operation (minimum maintenance, energy saving without additives) and high added value in the finished product. Quality and more competitive prices.

Responsability

TB Bolivar, as a specialist in the sector thinks that it shares with its customers the responsibility of respect for the people, the surrounding and the rules. Therefore, the machines are designed to consolidate the maximum of hygiene in the product and the environment, passive protection of the operators (mechanisms, ergonomics and soundproofing) and largely exceed the strict CE safety homologations.