

BALCAMI

A close-up photograph of a stainless steel cheese grater. A thick roll of white cheese is being grated, with a stream of fine shreds falling onto a metal grate. The machine has several adjustment knobs and screws. The background is a plain, light-colored surface.

CATÁLOGO 2024

“

*En **Balcami**, nos enorgullece ser líderes en el diseño y fabricación de máquinas de vanguardia para la industria. Impulsados por la aplicación de ingeniería de precisión y herramientas de diseño avanzadas, nos encontramos en una constante evolución para ofrecer al mercado soluciones competitivas que encuentran el equilibrio perfecto entre costo y calidad.*

Índice

Línea emprendedora de milanesas y rebozados	4
Fileteadora FIL-250.....	5
Bombo BMP-20.....	8
Empanadora EM-60.....	10
Línea industrial de milanesas	13
Fileteadora FIL-600.....	14
Bombo BMA-40	16
Empanadora EM-100	18
Línea industrial de hamburguesas	19
Picadora de carne P-32	21
Mezcladora de carne MC-65	22
Hamburguesera automática FHA-700	24
¡Visita nuestra web!	26

Línea emprendedora de milanesas y rebozados

Fileteadora FIL-250



Bombo BMP-20



Empanadora EM-60



Esta línea comprende una solución integral que garantiza una **producción constante de milanesas o alimentos rebozados**, optimizando eficientemente el espacio disponible.

Con máquinas especializadas, los emprendedores pueden alcanzar niveles significativos de productividad sin comprometer la calidad del producto final, logrando **un negocio eficaz y rentable**.

“

Nuestro compromiso va más allá de proporcionar máquinas, trabajamos para brindarte un apoyo integral y asegurarnos que tu negocio crezca y prospere en el tiempo

Fileteadora FIL-250

Esta máquina de **diseño ergonómico** puede filetear uniformemente hasta **50 Kg de carne en tan solo 10 minutos**, ahorrándote tiempo y esfuerzo.

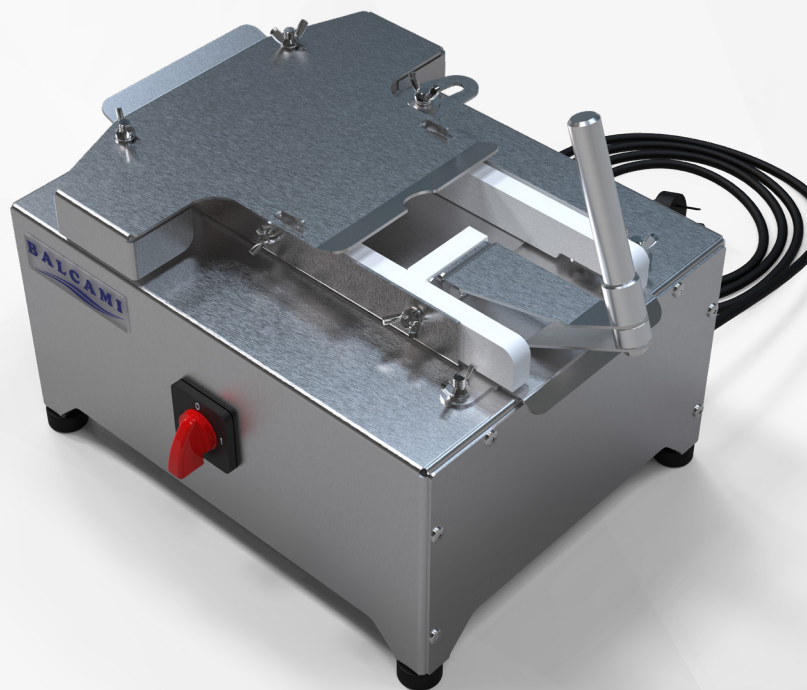
Nuestra fileteadora es **liviana y compacta**, lo que la hace fácil de almacenar y transportar según sus necesidades.

Es una máquina **muy fácil de operar**, y su sistema de desarmado está diseñado para permitir una **limpieza rápida en pocos minutos**.

[VER VIDEO](#)

Información técnica:

- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Potencia: 0,16 HP.
- Motor: monofásico.
- Productividad: 250 kg/hs.
- Full acero inoxidable apto grado alimenticio.
- Llave de encendido protegida contra agua y polvo.
- Ancho: 37 cm. | Alto: 36 cm. | Largo: 40 cm. | Peso: 14 Kg.





Cuchillas, cortes y filetes

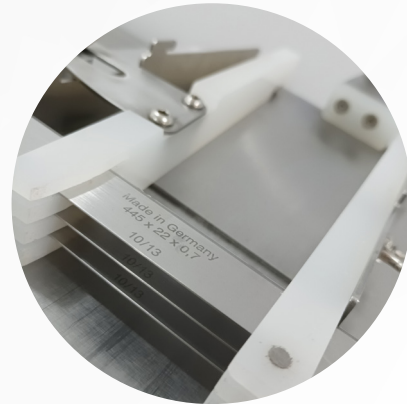
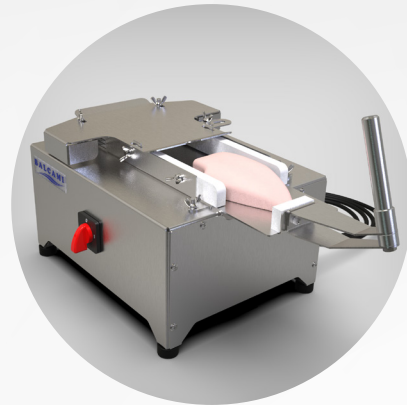
Sus cuchillas están diseñadas para soportar hasta **40.000 kg de carne de pollo** y **30.000 kg de carne vacuna**.

Tenes la posibilidad de elegir el grosor que desees gracias a sus dos cabezales intercambiables:

- Del **cabezal estandar** de dos cuchillas se obtienen tres filetes uniformes de 8 mm de espesor.
- Del **cabezal premium** de tres cuchillas, se obtienen 4 filetes de 6 mm de espesor.



Las cuchillas no son intercambiables, ni regulables, la posibilidad de intercambio es entre los dos tipos de cabezales.





Calidad en

presentación

Bombo BMP-20

Diseñado con el objetivo de maximizar la absorción de líquidos en la carne mediante un proceso de masaje cuidadoso.

Como resultado, **los filetes o trozos de carne experimentarán un incremento de hasta el 45% en su peso**, lo cual contribuirá a aumentar la producción y el rendimiento en tu negocio.

¿Querés saber cómo?

[VER VIDEO](#)



Su cilindro de acero inoxidable tiene una capacidad de **20 litros** y es fácilmente desmontable permite una limpieza rápida y sencilla.

Información técnica:

- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Potencia: 0,25 HP.
- Motor: monofásico.
- Productividad: 80 kg/hs.
- Llave de encendido protegida contra agua y polvo.
- Full acero inoxidable.
- Ancho: 40 cm. | Alto: 50 cm. | Largo: 64 cm. | Peso: 21 Kg.

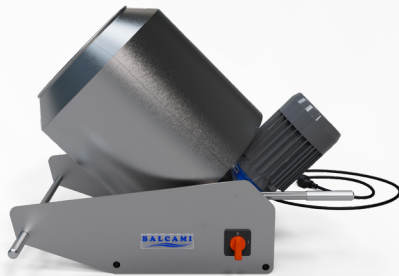


1 Kg. carne con
método convencional

+ Rebozador
+ Bater
+ Condimentos



1,300 Kg. de milanesas



1 Kg. carne con
método BMP-20

+ Rebozador
+ Bater
+ Condimentos



1,900 Kg. de milanesas

*Estos porcentajes son aproximados y pueden variar debido a distintos factores:
tipo de proteína, calidad del bater, tiempo de mezclado, entre otros.*

Disminuye el tiempo de adobo de 8hs a sólo 15 minutos.

Absorción: el huevo penetra en la carne ganando peso.

Masajeo: tierniza la carne y permite que se absorba mejor el líquido.

Marinado: estandariza los sabores de todos los filetes.



Disminuye el tiempo de adobo de 8 horas a sólo 15 minutos. Al acelerar la producción, se reduce la proliferación bacteriana, lo que extiende la vida útil del producto y cumpliendo altos estándares bromatológicos.

Empanadora EM-60

Tiene una **productividad de hasta 60 Kg.** de milanesas por hora. Su sistema de presión permite que el rodillo presione el filete garantizando una perfecta adherencia entre el pan rallado y la carne.

Su rodillo es regulable en altura, por lo que se adapta a diversos espesores de filetes.



Su sistema de extracción de pan rallado permite su limpieza en 5 minutos.

[VER VIDEO](#)

Información técnica:

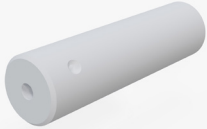
- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Potencia: 0,25 HP.
- Motor: monofásico.
- Rolo apisonador extraíble regulable en altura (máx. 33 mm).
- Llave de encendido protegida contra agua y polvo.
- Construida en acero inoxidable.
- Ancho: 50 cm. | Alto: 33 cm. | Largo: 73 cm. | Peso: 22 Kg.





Aumentá la velocidad
de tu producción

Convertila en una rebozadora profesional



Es la **única** empanadora del mercado que tiene la posibilidad de extraer su rodillo en un simple paso. Vas a tener la posibilidad de rebozar cualquier pieza de hasta 6 cm de altura.



Su rodillo garantiza una perfecta adherencia entre el pan rallado y la carne.

PRODUCTOS QUE PODRÁS REBOZAR



Nuggets



Albondiga



Quesos



Kebab



Falafel



Salchicha



Langostinos



Camarones



Bombas de papa



Croquetas



Medallones



Rabas



Aros de cebolla



Verduras



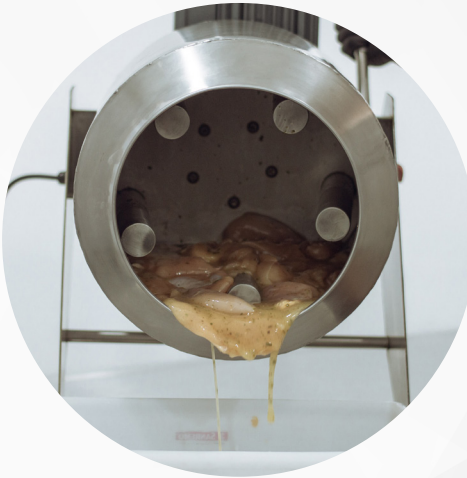
Presas de pollo

Línea industrial de milanesas

Fileteadora FIL-600



Bombo BMA-40



Empanadora EM-100



Cuando se trata de volúmenes de producción superiores a 100 kilogramos diarios, nuestra **línea Industrial de milanesas** emerge como la opción ideal para satisfacer las demandas de empresas que buscan maximizar su capacidad productiva.

“

Meticulosamente fabricadas para soportar la carga de trabajo constante y rigurosa de operaciones a gran escala.

Fileteadora FIL-600

Esta máquina fue especialmente diseñada para filetear de manera uniforme todo tipo de carnes: pollo, res, cerdo, logrando una producción de **600 Kg de filetes por hora**.

Durante la producción, se logra una mejora significativa en el proceso de fileteado gracias a su sistema de cuchillas que garantiza un **espesor uniforme en todos los filetes**. Esto se traduce en una presentación de producto final de mayor calidad.



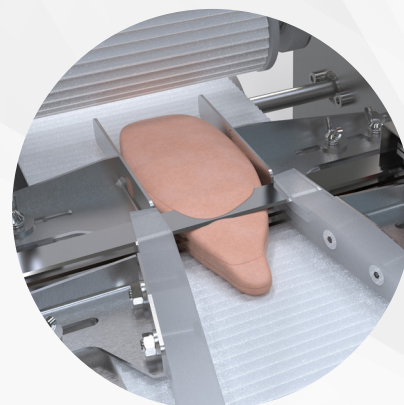
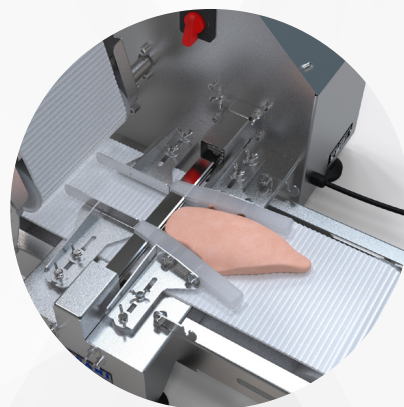
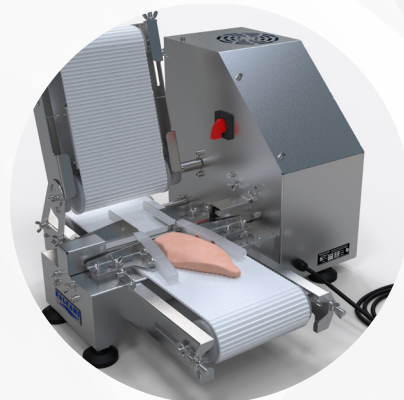
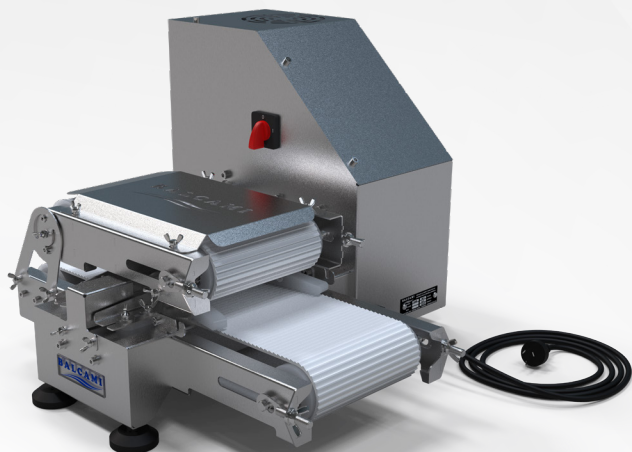
La reducción del tiempo de fileteado alcanza un alto porcentaje, permitiendo una producción de alta calidad.

[VER VIDEO](#)

Información técnica:

- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Potencia: 0,33 HP.
- Motor: monofásico.
- Completamente de acero inoxidable y plásticos de grado alimenticio.
- Llave de encendido protegida contra agua y polvo.
- Ancho: 37 cm. | Alto: 36 cm. | Largo: 40 cm. | Peso: 34 Kg.





Cuchillas, cortes y filetes

Sus cuchillas están diseñadas para soportar hasta **40.000 kg de carne de pollo** y **30.000 kg de carne vacuna**.

Tenes la posibilidad de elegir el grosor que desees gracias a sus **tres cabezales intercambiables**:

- Del **cabezal estandar** de dos cuchillas se obtienen tres filetes uniformes de 1 cm de espesor aprox.
- Del **cabezal medium** de tres cuchillas, se obtienen 4 filetes de 8 mm de espesor aprox.
- Del **cabezal premium** de cuatro cuchillas, se obtienen 5 filetes de 6 mm de espesor aprox.

Bombo BMA-40

El bombo BMA-40 fue diseñado con el objetivo de **maximizar la absorción de líquidos en la carne** mediante un proceso de masaje cuidadoso.

Como resultado, los filetes o trozos de carne experimentarán un **incremento de hasta el 45%** en su peso, lo cual contribuirá a aumentar la producción y el rendimiento en tu negocio.

El bombo BMA-40 también resulta **ideal para la marinar y tiernizar de las carnes**, obteniendo un producto de mayor calidad al proporcionarles una textura suave y un sabor uniforme y homogéneo.

[VER VIDEO](#)

Información técnica:

- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Potencia: 0,25 HP.
- Motor: monofásico.
- Productividad: 160kg/hs
- Capacidad de tanque: 40 L.
- Llave de encendido protegida contra agua y polvo.
- Cilindro: acero inoxidable apto grado alimenticio.
- Base: acero inoxidable apto grado alimenticio.
- Ancho: 82 cm. | Alto: 100 cm. | Largo: 70 cm. ! Peso: 38 Kg.



Milanesas perfectas para
clientes exigentes



Empanadora EM-100

Especialmente diseñada para rebozar **hasta 100 kg de milanesas por hora**, gracias a su innovador sinfín recolector automático de pan rallado.

Su sistema de presión permite que el rodillo presione el filete **garantizando una perfecta adherencia** entre el pan rallado y la carne.

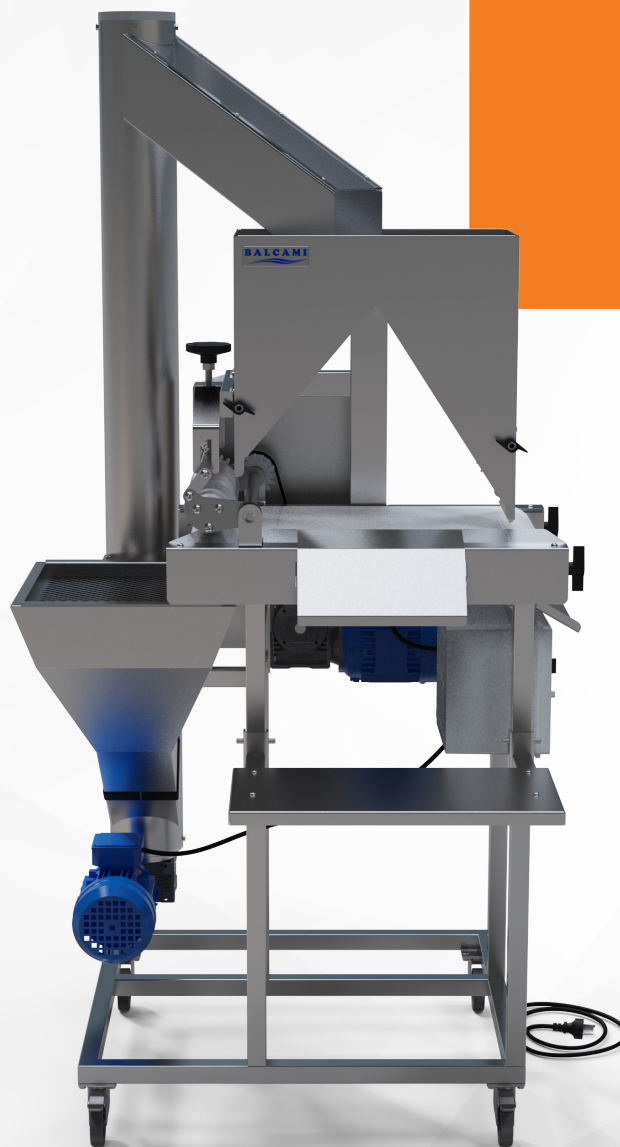
Es la **única del mercado** construída en acero inoxidable, garantizando la durabilidad de la máquina, así como su resistencia a la corrosión y a condiciones de trabajo exigentes.

Permite que un solo operario, sin experiencia ni especialización, pueda utilizarlo de manera efectiva. Esto reduce **los tiempos de producción**.

[VER VIDEO](#)

Información técnica:

- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Potencia: 0.5 HP + 0.25 HP.
- Motor: trifásicos.
- Tablero de comandos certificada con normas IP-65.
- Full acero inoxidable apto grado alimenticio.
- Capacidad de carga mínima de rebozador 8 kg aprox.
- Capacidad de carga máxima de rebozador 15 kg aprox.
- Ancho: 96 cm. | Alto: 176 cm. | Largo: 86 cm. | Peso: 55 Kg.



Línea industrial de hamburguesas

Picadora de carne
P-32



Mezcladora de carne
MC-65



Formadora automática de medallones y nuggets
FHA-700



Esta línea de industrial no solo se enfoca en la capacidad de producción, sino que también **se destaca por su durabilidad y eficiencia**, convirtiéndola en la opción preferida para empresas que buscan llevar su producción de medallones de hamburguesas a niveles industriales sin comprometer la calidad.

“

*Línea idónea para empresas que buscan alcanzar niveles sobresalientes en la fabricación de **medallones, nuggets, patynesas y más.***



Picadora de carne P-32

Diseñada específicamente para **uso comercial o industrial**, opción ideal para la fabricación de una amplia variedad de productos como salchichas, jamón, albóndigas, hamburguesas, BARF y muchos otros más.

Además, la limpieza de esta picadora de carne es sumamente sencilla, lo que la convierte en una opción **práctica y conveniente**.

Información técnica:

- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Cuerpo y bandeja de acero inoxidable.
- Motor: 1,5 HP trifásico o monofásico.
- Cabezal, gusano y volante en hierro estañado.
- Disco y cuchilla de fundición de hierro.
- Bandeja de gran capacidad.
- Productividad: 400 Kg/h.
- Ancho: 30 cm. | Alto: 40 cm. | Largo: 68 cm. | Peso: 45 kg



Mezcladora de carne MC-65

Ha sido diseñada para soportar un **funcionamiento intenso**, con el objetivo de obtener masas homogéneas de alta calidad.

La destacan de otras mezcladoras de carne algunas características exclusivas como su **inversor de marcha y hongo de protección**, aportándole una mayor seguridad y funcionalidad.

“

Es altamente versátil y se adapta a diferentes tipos de carnes, especias y vegetales.

[VER VIDEO](#)

Información técnica:

- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Motor: 0.5 HP Monofásico (50 Hz.)
- Capacidad de tacho: 65 litros.
- Construida en acero inoxidable.
- Posee variador de velocidad e inversor de marcha.
- Alto: 89 cm. | Ancho: 59 cm. | Largo: 84 cm. | Peso: 36 Kg.





- Poseé **variador de velocidad e inversor de marcha.**

- La cubierta superior permite realizar las mezclas en un entorno cerrado e independiente.

- Posee **manija de volteo** para control total del proceso de mezclado.

- Su volta se reclina hasta 95° permitiendo la descarga total

Optimización

La posición de las paletas **se ajustan individualmente** para maximizar la eficiencia y calidad de la mezcla.

Limpieza eficiente

El eje principal **se desmonta fácilmente** para mantenerla impecable.



Hamburguesera automática FHA-700

Especialmente diseñada para crear medallones de excelente calidad a una gran velocidad, permitiendo una producción de **150 medallones** por ciclo de carga.

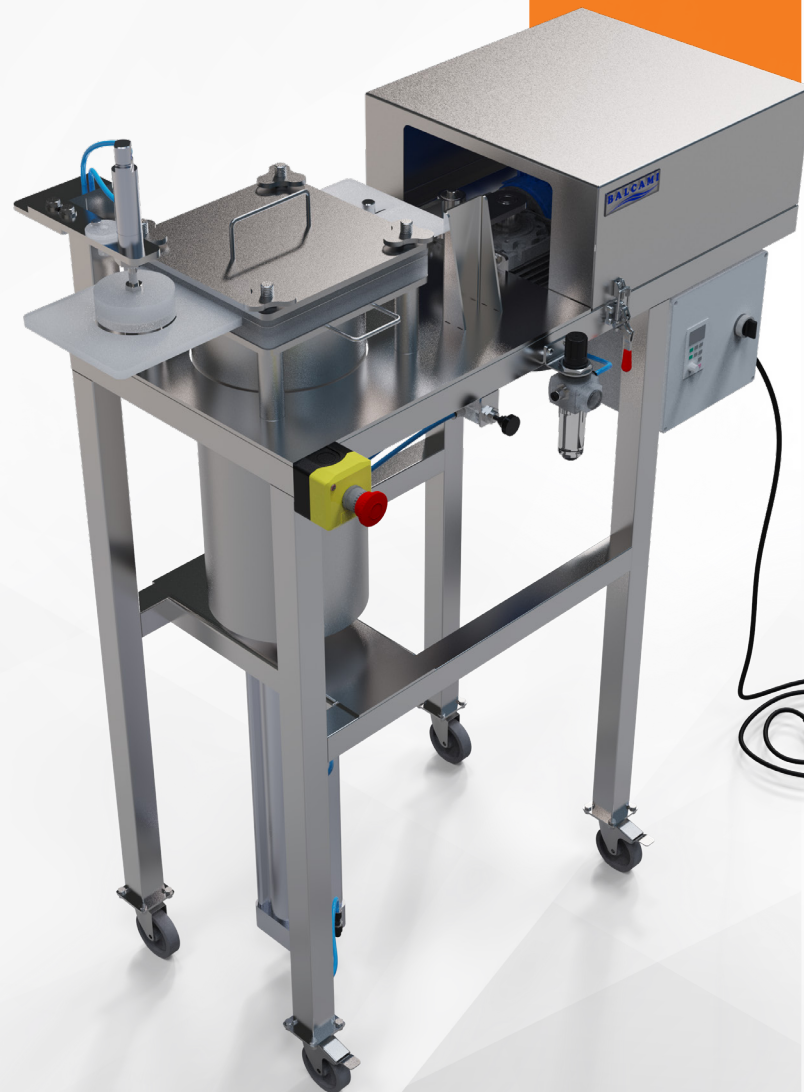
Requiere **un mínimo mantenimiento y su proceso de producción** reduce el tiempo necesario.

Es elegida por distintos negocios: carnicerías, pollerías, fábricas de hamburguesas, comercios veganos, food trucks, dietéticas, supermercados, cafeterías de especialidad, etc

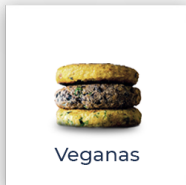
[VER VIDEO](#)

Información técnica:

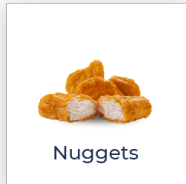
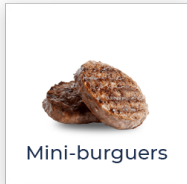
- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Potencia: 0.5 HP.
- Motor: trifásico.
- Capacidad de carga: 15 Kg. aproximadamente.
- Full acero inoxidable apto grado alimenticio.
- Ancho: 51 cm. | Alto: 132 cm. | Largo: 100 cm. | Peso: 75 Kg.



PODRÁS CREAR DIVERSAS RECETAS



INTERCAMBIANDO SUS MOLDES PODRAS LOGRAR



Es sumamente versátil ya que puede crear medallones de **todo tipo de carnes**: vaca, cerdo, pollo, cordero, pescado, entre otros.

Además funciona para distintos tipos de legumbres, logrando también **medallones vegetarianos o veganos** de excelente calidad

“

Tiene la posibilidad de intercambiar los moldes para lograr medallones de distintas formas y grosores.



NUEVA WEB BALCAMI

- ✓ Entorno más dinámico y organizado
- ✓ Nuevas secciones
- ✓ Navegación intuitiva
- ✓ Nuevas fotos y videos

INGRESAR



¡Enterate de mucho más!

