

**BALCAMI**

A close-up photograph of a stainless steel cheese grater. A roll of white cheese is being grated, with the shreds falling onto a metal grate. The machine has various 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

---

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

# 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.

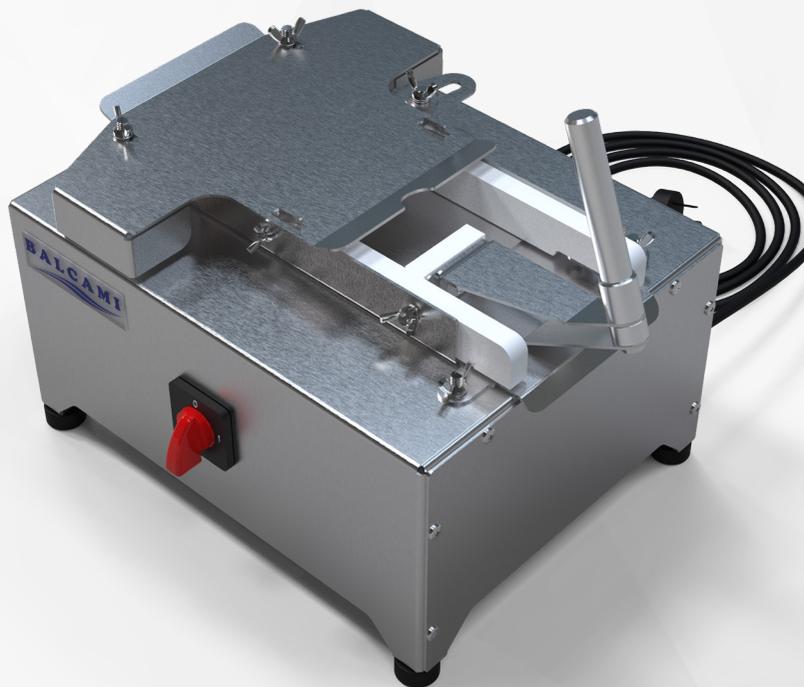
Nuestra fileteadora es **liviana y compacta**, lo que la hace fácil de almacenar y transportar según sus necesidades.

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

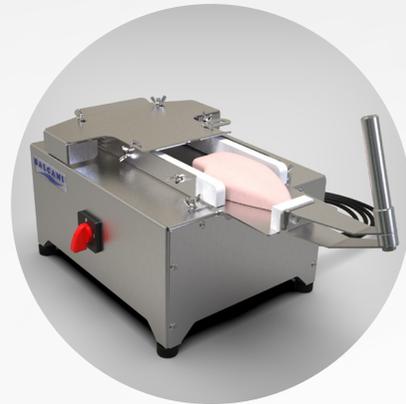
Sus cuchillas están diseñadas para soportar hasta **40.000 kg de carne de pollo** y **30.000 kg de carne vacuna**.

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



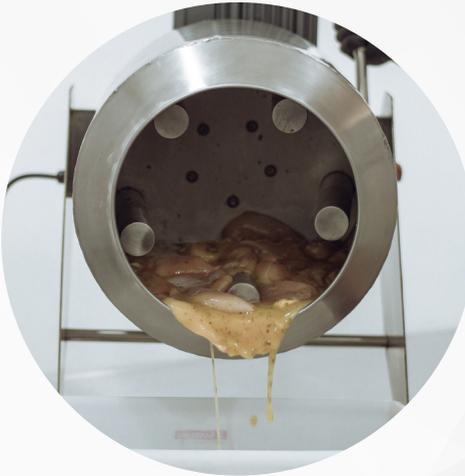
Presas de pollo

# 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.



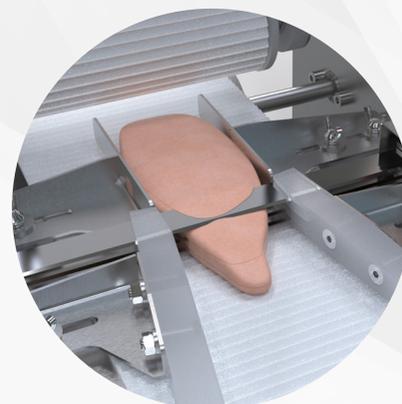
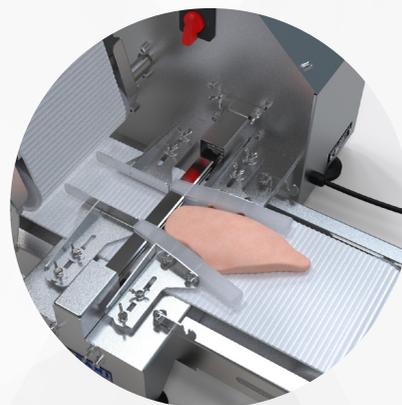
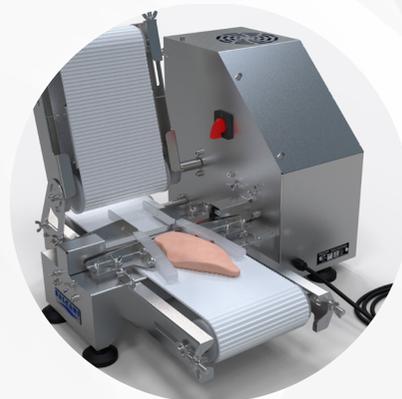
*La reducción del tiempo de fileteado alcanza un alto porcentaje, permitiendo una producción de alta calidad.*

[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

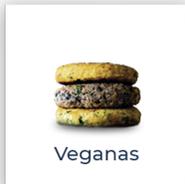
[VER VIDEO](#)

## 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!

