

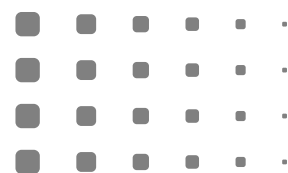


CATÁLOGO

Potencia que conecta industrias.

CONTÁCTENOS





SOBRE NOSOTROS



NUESTRA PRESENCIA

Somos una empresa **multinacional** fundada en 2011, dedicada a ofrecer soluciones integrales en los sectores industrial y comercial. Con sede principal en **Panamá** y filiales en **Honduras, Nicaragua, Costa Rica, Guatemala y El Salvador**, además de representantes comerciales en otros países de Hispanoamérica, nuestra presencia regional nos permite estar cerca de los mercados estratégicos y brindar innovación, eficiencia y confianza a nuestros clientes.



DE LA INDUSTRIA AL SERVICIO, **TE AYUDAMOS A AVANZAR.**

En **Nexius** ayudamos a empresas del sector **HO.RE.CA, retail e industria** a operar con exactitud, eficiencia y confianza, mediante soluciones de pesaje, metrología y automatización respaldadas por un servicio técnico de **excelencia** y un fuerte compromiso con la **calidad y la innovación**.



Sector Industrial

Impulsamos la productividad del sector industrial con soluciones seguras y eficientes que optimizan procesos y reducen costos.



Sector HORECA

Brindamos herramientas y suministros que elevan la calidad del servicio y mejoran la experiencia del cliente.



Mantenimiento

Un equipo experto brinda instalación, capacitación y soporte continuo, asegurando el máximo rendimiento de los equipos en operaciones de alto ritmo como plantas industriales, supermercados, hoteles, restaurantes y demás comercios.



DISTRIBUIDORES OFICIALES DE LAS MEJORES MARCAS

En **Nexius** nos enorgullece ser el distribuidor oficial de las marcas **líderes a nivel internacional**, reconocidas por su innovación, calidad y confiabilidad. Nuestro compromiso es poner al alcance de nuestros clientes equipos y soluciones que elevan la productividad, optimizan procesos y garantizan resultados profesionales en cada aplicación. Al trabajar con **fabricantes de prestigio**, aseguramos no solo productos de excelencia, sino también respaldo técnico y garantía de confianza. Con **Nexius**, tu negocio accede a lo mejor del **mercado global**, con la seguridad de contar con un aliado estratégico que entiende tus necesidades y te ofrece lo último en **tecnología y desempeño**.



Dir. de Expansión de Operaciones
Esteban Guerrero
Celular: 8873 5883
Correo: eguerrero@nexius.tools

Asesor Comercial
Ing. Melanie Ramos
Celular: 8584 2754
Correo: melramos@nexius.tools

INDICE DE CONTENIDOS

Produccion Industrial

A) Pesaje y Etiquetado.....	8
1) Balanzas de Supermercado.....	8
2) Básculas de Plataforma.....	12
3) Indicadores de Peso	14
4) Etiquetadoras automáticas.....	15
5) Etiquetadoras manuales táctiles	15
6) Detectores de metal	16
7) Controladoras automáticas de peso.....	17
B) Codificacion Y Procesamiento.....	20
1) Picadores de carne porcionada	20
2) Maquinas chuleteras.....	20
3) Embutidoras al vacio	21
4) Mezcladores de Carne.....	21
5) Impresoras de productos	22
C) Packaging y paletizado.....	25
1) Máquinas de envasado automático.....	25
2) Máquinas de envasado con campana.....	27
3) Enfardadoras automática de pallets	28
4) Robots envolvedores de pallets.....	30
5) Montacargas con báscula.....	30
6) Ensacadoras de peso neto	31
7) Tolvas móviles y fijas	35
8) Transportadores de banda.....	36
9) Máquinas rotativas de llenado y sellado	37



► *Soluciones integrales para la producción Industrial.*



Dir. de Expansión de Operaciones
Esteban Guerrero
Celular: 8873 5883
Correo: eguerrero@nexius.tools

Asesor Comercial
Ing. Melanie Ramos
Celular: 8584 2754
Correo: melramos@nexius.tools

ACERCA DE

DIBAL

Dibal, fundada en 1985, es líder en soluciones innovadoras de pesaje y etiquetado para comercio e industria, combinando precisión, conectividad y experiencia de cliente.



PESAJE Y ETIQUETADO

Ofrecemos soluciones orientadas a garantizar precisión, eficiencia y control en cada etapa del proceso. Nuestros equipos permiten optimizar operaciones de pesaje y etiquetado, facilitando el trabajo de los operarios y mejorando la gestión de la información en plantas de producción y entornos comerciales.

Balanzas de Supermercado

Soluciones diseñadas para el punto de venta que combinan precisión, rapidez y facilidad de uso, optimizando la experiencia del cliente y la gestión en tienda.



► G305

DIBAL



► BALANZAS SERIE WIND

Balanzas electrónicas con impresión de etiquetas y conexión a PC, prácticas y de altas prestaciones





► BALANZAS TÁCTILES D-900

Balanzas electrónicas con pantalla táctil, doble impresora, conexión a PC y display para el cliente.

► BALANZAS PC SERIE CS2100

La Serie CS-2100 de Dibal son balanzas PC económicas y versátiles, con pantallas táctiles para el vendedor y TFT a color para el comprador. Incorporan impresoras de tickets o etiquetas de 2" y ofrecen distintos formatos plano, torre, doble cuerpo, autoservicio y colgante adaptándose a cualquier entorno comercial con conectividad a PC y diseño funcional.



► BALANZAS PC SERIE CS2100

La Serie CS-2200 de Dibal son balanzas PC avanzadas que integran todas las prestaciones de un ordenador en un equipo de uso intuitivo. Incorporan pantallas táctiles para el vendedor y TFT a color para el comprador, junto con impresoras de tickets o etiquetas (incluyendo opciones **linerless con autocutter**). Disponibles en formatos planos, doble cuerpo, autoservicio, torre y colgantes en acero inoxidable, se adaptan a cualquier entorno comercial. Su conectividad y funciones completas convierten a esta serie en una solución moderna y potente para la gestión de ventas.



HiWEIGH es un proveedor líder de módulos de pesaje y balanzas industriales, con presencia global en más de **50 países**. La marca se especializa en ofrecer soluciones de pesaje confiables y de alta precisión, diseñadas para aplicaciones comerciales e industriales exigentes. Su catálogo incluye plataformas, indicadores, celdas de carga y sistemas personalizados, todos desarrollados con enfoque en durabilidad, innovación y calidad internacional



▶ **BALANZA DE MESA HD6 MINI**

La **HD Mini** Table Weighing Scale de **HiWEIGH** es una balanza compacta, precisa y portátil, con bandeja de acero inoxidable y pantalla LCD retroiluminada, ideal para uso comercial, industrial o de laboratorio.

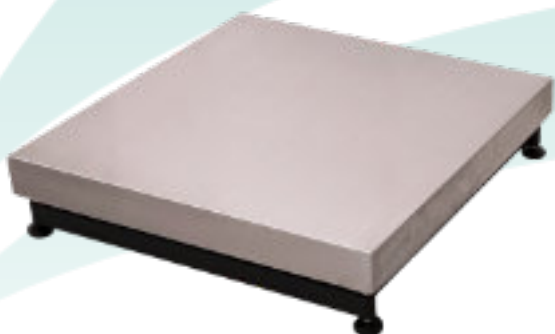


▶ **BALANZA A PRUEBA DE AGUA WSS**

La **báscula WSS** combina durabilidad de grado industrial con pesaje de precisión, lo que la convierte en la solución ideal para entornos exigentes de procesamiento de alimentos. La WSS cuenta con una carcasa de acero inoxidable de alta calidad y un plato de pesaje de acero inoxidable de 230 × 190 mm **resistente a la humedad, derrames y limpiezas rigurosas.**

Básculas de Plataforma

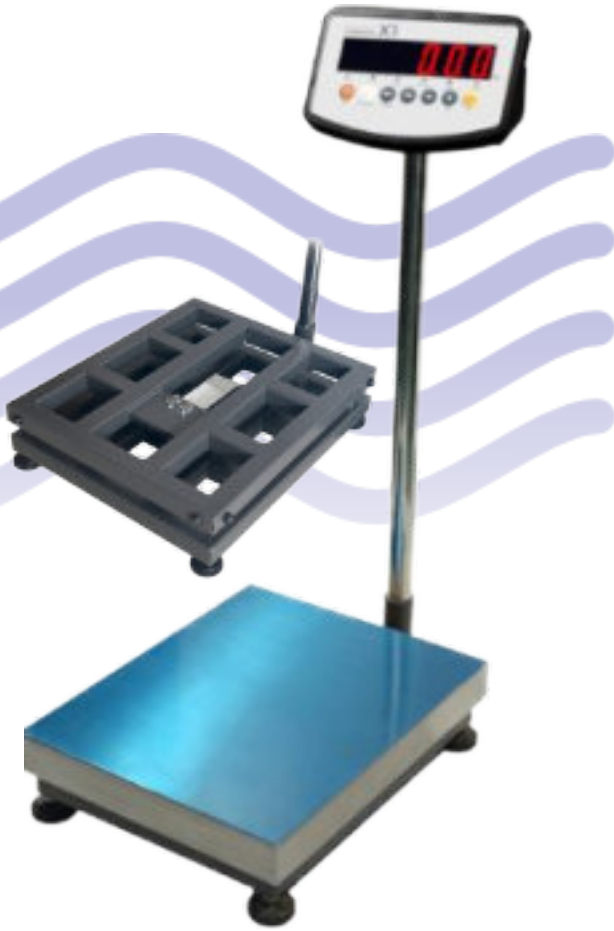
Las básculas de plataforma son equipos robustos diseñados para el pesaje de cargas medianas y pesadas en entornos industriales y comerciales. Ofrecen alta precisión, durabilidad y facilidad de uso, adaptándose a diferentes capacidades y tamaños de plataforma según la necesidad del cliente.



▶ PLATAFORMAS DE PESAJE DIBAL

▶ DIBAL MONOCÉLULA BEV

La báscula mono célula BEV de Dibal es una solución compacta y precisa para el pesaje en mostrador. Diseñada con una sola célula de carga, garantiza fiabilidad y facilidad de uso en aplicaciones comerciales. Su estructura robusta y versátil permite integrarla en distintos entornos de venta, ofreciendo una excelente relación entre economía, funcionalidad y durabilidad.

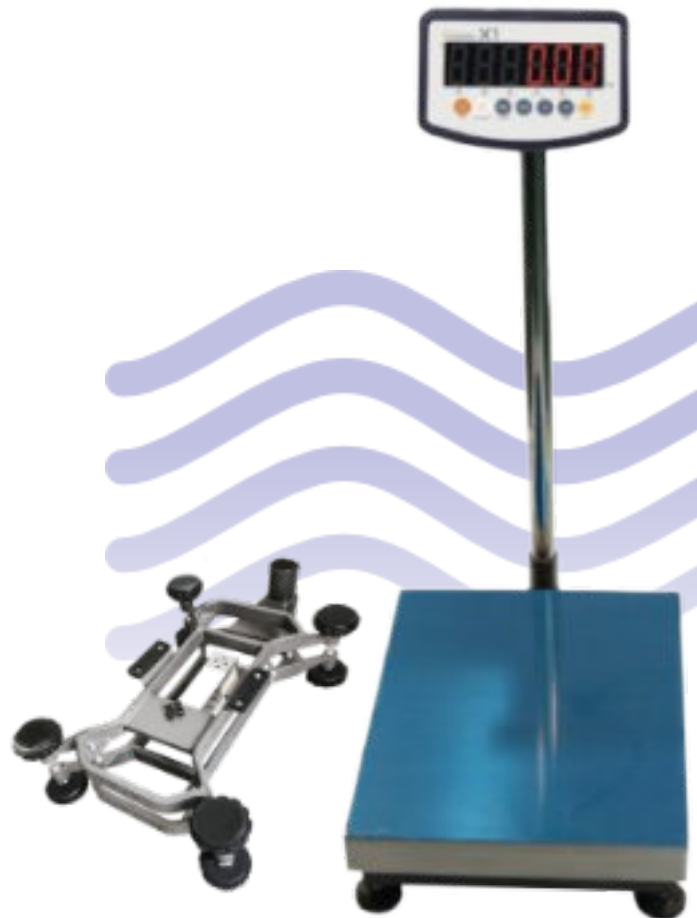


► BALANZA DE PLATAFORMA AKX 4060 (150KG)

La báscula de plataforma **AKX Economy** de **HiWEIGH** es la solución ideal para negocios y operaciones que requieren precisión y resistencia a un precio accesible. Con modelos variados, estructura de acero tubular y cubierta de acero inoxidable, garantiza durabilidad y fácil limpieza en entornos exigentes.

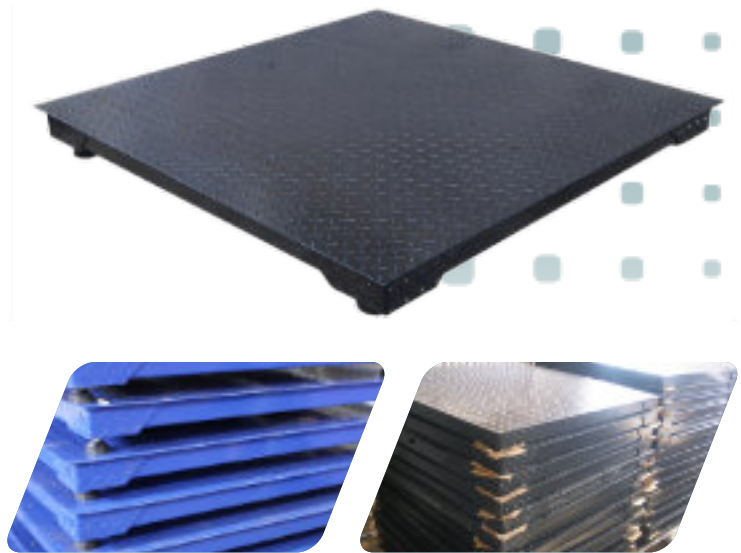
► BALANZA DE PLATAFORMA BSM 3030 (150KG)

La plataforma **BSM** de **HiWEIGH** ofrece pesaje confiable y duradero gracias a su estructura de acero inoxidable 304, resistente a la corrosión y fácil de limpiar. Con modelos variados, pantalla LED de alta visibilidad y funciones avanzadas como conteo y totalización, es ideal para retail, logística, industria alimentaria y uso agrícola



▶ PLATAFORMAS DE PESAJE HIWEIGH

HiWEIGH combina resistencia industrial y precisión, con capacidades de 1.5 a 5 toneladas y plataformas en distintos tamaños. Su construcción en acero al carbono con recubrimiento en polvo y celdas de carga IP67 garantizan durabilidad y fiabilidad en operaciones de logística, manufactura y agricultura.



Indicadores de peso

Los indicadores de peso complementan las balanzas al mostrar y gestionar la información de pesaje. Con pantallas claras y funciones avanzadas de conexión y registro, permiten un control eficiente y confiable en procesos de producción, logística y comercio.



▶ SERIES DMI 610

▶ NEW X1



Etiquetadoras manuales táctiles

Son equipos prácticos y versátiles para el etiquetado en entornos industriales y comerciales. Incorporan pantalla táctil intuitiva y opciones de impresión de etiquetas con información de peso, precio o código, ofreciendo rapidez y precisión en cada operación. Su diseño compacto y resistente las convierte en una solución confiable para procesos de identificación y marcaje de productos.

► LP 5000

Etiquetadoras automáticas

son equipos diseñados para aplicar etiquetas de manera rápida y precisa en productos, envases o embalajes.

Las etiquetadoras automáticas **LS-5000** de Dibal aplican etiquetas con rapidez y precisión, optimizando la identificación y trazabilidad de productos en distintos formatos y materiales.



► LS 5000

Detectores de metal

Son equipos diseñados para garantizar la seguridad y calidad en procesos industriales y comerciales. Permiten identificar la presencia de partículas metálicas en productos, evitando riesgos y asegurando el cumplimiento de estándares de control.



► DETECTOR
MD 5700

Controladoras automáticas de peso

aseguran que cada producto cumpla con el rango establecido, rechazando los que no corresponden. Son equipos precisos y confiables que optimizan la producción para garantizar la calidad en cada proceso.



▶ CONTROLADORA DE PESO
CW 5000

► *Procesamiento y codificación confiable para la industria alimentaria moderna.*



Dadaux fundada en Francia en 1975, fabrica maquinaria de acero inoxidable para carnicería y restauración, destacándose como referente internacional en equipos robustos para la industria alimentaria.



Dadaux

CODIFICACION Y PROCESAMIENTO

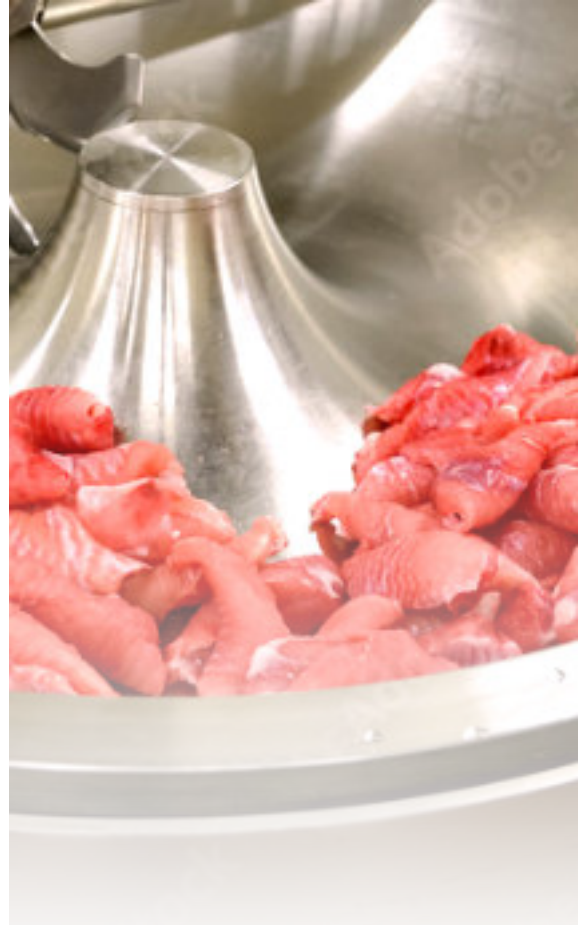
En **Multiroman** ofertamos equipos diseñados para marcar, identificar y tratar productos con precisión y eficiencia. Esta sección ofrece soluciones confiables que optimizan los procesos y aseguran la calidad en distintas industrias.

Picadores de carne porcionada

sirve para triturar y dividir la carne en porciones uniformes, garantizando precisión y rapidez en el proceso. Estos equipos optimizan la producción en carnicerías e industrias alimentarias, manteniendo la calidad del producto y facilitando su preparación para venta o procesamiento posterior



► **PICADOR PORCIONADOR PORTIO 140**



► **CHULETERA ICONE 700**



Maquinas chuleteras

también conocida como cortadora de tocino. Estas máquinas son versátiles y garantizan cortes precisos de carnes con o sin hueso, así como charcutería y algunos quesos.



Embutidoras al vacío

Sirve para llenar embutidos de forma uniforme, eliminando aire y mejorando su conservación.

La embutidora al vacío Dadaux DPV, que integra dosificador y porcionador automáticos. Es una máquina versátil diseñada para la producción de salchichas, merguez (salchicha picante), así como para llenar tarrinas y latas.

► EMBUTIDORA DPV

Mezcladores de Carne

Un mezclador de carne sirve para combinar carne y condimentos de forma homogénea, manteniendo su textura y calidad.

El Dadaux PMX 90 es un mezclador eficaz y práctico que asegura una mezcla homogénea, manteniendo intacta la textura de la carne para un resultado de máxima calidad.

► MEZCLADOR PMX-90



CODIFICACION Y PROCESAMIENTO

Impresoras de productos

Son equipos diseñados para marcar y codificar envases, empaques o piezas con información esencial como fechas, lotes, códigos de barras y logotipos. Su función es garantizar trazabilidad y presentación profesional, ofreciendo precisión y rapidez en distintos procesos industriales.



► IMPRESORAS DE PRODUCTOS

Impresora de inyección de tinta industrial de secado rápido, Impresora de marcado y codificación de caracteres pequeños.

ACERCA DE



RN Mark es una empresa canadiense con más de 20 años de experiencia en sistemas de codificación y marcaje industrial.



► CODIFICADORA DE HUEVOS

Pantalla táctil LCD de 7" alta resolución, imprime hasta 108,000 huevos/hora (30 por segundo)

EJEMPLO



Tinta avanzada capaz de imprimir en múltiples materiales, desde vidrio y plástico hasta metal, cartón, madera y superficies flexibles.



► *Donde el embalaje
se convierte en logística eficiente.*

Italdibipack Group, fundado en Italia en 1975, es uno de los fabricantes más reconocidos de máquinas para embalaje termoretráctil, considerado su core business, y ha desarrollado la gama más amplia de soluciones de embalaje a nivel mundial



ITALDIBIPACK

PACKAGING Y PALETIZADO

Los sistemas de **packaging y paletizado** que ofertamos, garantizan protección, eficiencia y orden en cada etapa del proceso. Desde el embalaje seguro hasta la preparación de cargas listas para transporte, ofrecemos soluciones confiables que optimizan la logística y aseguran la integridad del producto.

Máquinas de envasado automático

Están diseñadas para envolver productos de manera rápida y segura, utilizando una película plástica que se ajusta al contorno mediante calor. Este proceso garantiza una presentación limpia y profesional, además de proteger el contenido frente a polvo, humedad y manipulación.

La **Mecpack Fivestars** de Italdibipack es una máquina de envasado automático con film termorretráctil. Forma parte de las líneas de packaging compactas y eficientes para su transporte o exhibición.



► MECPACK FIVE STARS





La **Unique XK EV** de Italdibipack es un envolvedor automático tipo flowpack, diseñada para empaquetar productos en una película plástica continua que se sella y corta de forma precisa. Este tipo de máquina destaca por su versatilidad y eficiencia, ya que se adapta a diferentes tamaños y formatos, ofreciendo una presentación profesional y una protección confiable frente a agentes externos.

► **FLOWPACK
UNIQUE XK**

La **línea Dibiflow** de Italdibipack es una serie de envolvedores automáticos tipo flowpack, compactas y versátiles, que ofrecen rapidez y precisión en el envasado, garantizando protección y presentación profesional para producciones medianas y grandes.



► **SERIES
DIBIFLOW**



► **DIBIPACK
4255 SA EV**

EMPACA TUS PRODUCTOS CON
RAPIDEZ Y CALIDAD

**Máquinas de envasado con
campana**

están diseñadas para envolver productos con film plástico que se ajusta mediante calor, ofreciendo una presentación atractiva y una protección eficaz contra polvo, humedad y manipulación. Son compactas, fáciles de usar y resultan ideales para producciones pequeñas y medianas que buscan un embalaje práctico, seguro y profesional.

La Dibipack 4255 SA EV es una solución práctica y confiable para empresas que buscan un embalaje seguro, atractivo y eficiente, sin necesidad de una línea automática completa



► **DIBIPACK
4255 EV**

Enfardadoras automática de pallets

Asegura un embalaje rápido y uniforme, optimizando consumo de film y garantizando estabilidad en cada carga. Gracias a su sistema de plataforma giratoria y funciones como el preestiraje del film.

La **ECOSPIR LINE** ofrece velocidad, ahorro y seguridad: hasta 50 pallets por hora con preestiraje que reduce más del 70% de film. La solución práctica y eficiente para modernizar tu logística.



► SISTEMAS A PLATAFORMA GIRATORIA ECOSPIR LINE



Esta **enfundadora de pallets** tiene todas las ventajas de los varios modelos de la **línea Ecospir**, pero además no necesita la presencia de un operario para funcionar, se puede controlar a través de un mando a distancia mientras el operario hace otras acciones. Todas las fases de envoltura, desde el enganche del film hasta el corte del mismo a, son todas automáticas. Ideal para realidades industriales con un muy elevado número de paletas a envolver.

► SISTEMAS A PLATAFORMA GIRATORIA ECOSPIR FA

Para ampliar aún más su gama de sistemas envolventes, **Italdibipack Group** ha presentado una nueva paletizadora con funcionamiento completamente eléctrico (sin aire comprimido) y está equipado con un sistema exclusivo para acoplar y cortar la **película PAT**, de modo que el ciclo de envoltura es completamente automático.

► SISTEMAS A PLATAFORMA GIRATORIA ECOSPIR MATIC





Robots envolvedores de pallets

es una máquina autónoma diseñada para embalar cargas con film estirable de manera eficiente y segura. A diferencia de los sistemas fijos, este robot se desplaza alrededor del pallet, adaptándose a diferentes tamaños y formas, lo que lo convierte en una solución flexible y práctica para optimizar la logística.

El **Robot COSMO** de **ITALDIBIPACK** es la opción inteligente para empresas que buscan rapidez y versatilidad en su embalaje. Con su sistema móvil de envoltura, batería recargable y programas personalizables

► ROBOT ENVOLVEDOR COSMO



Montacargas con báscula

combina transporte y pesaje en un solo equipo, agilizando la logística y reduciendo tiempos.

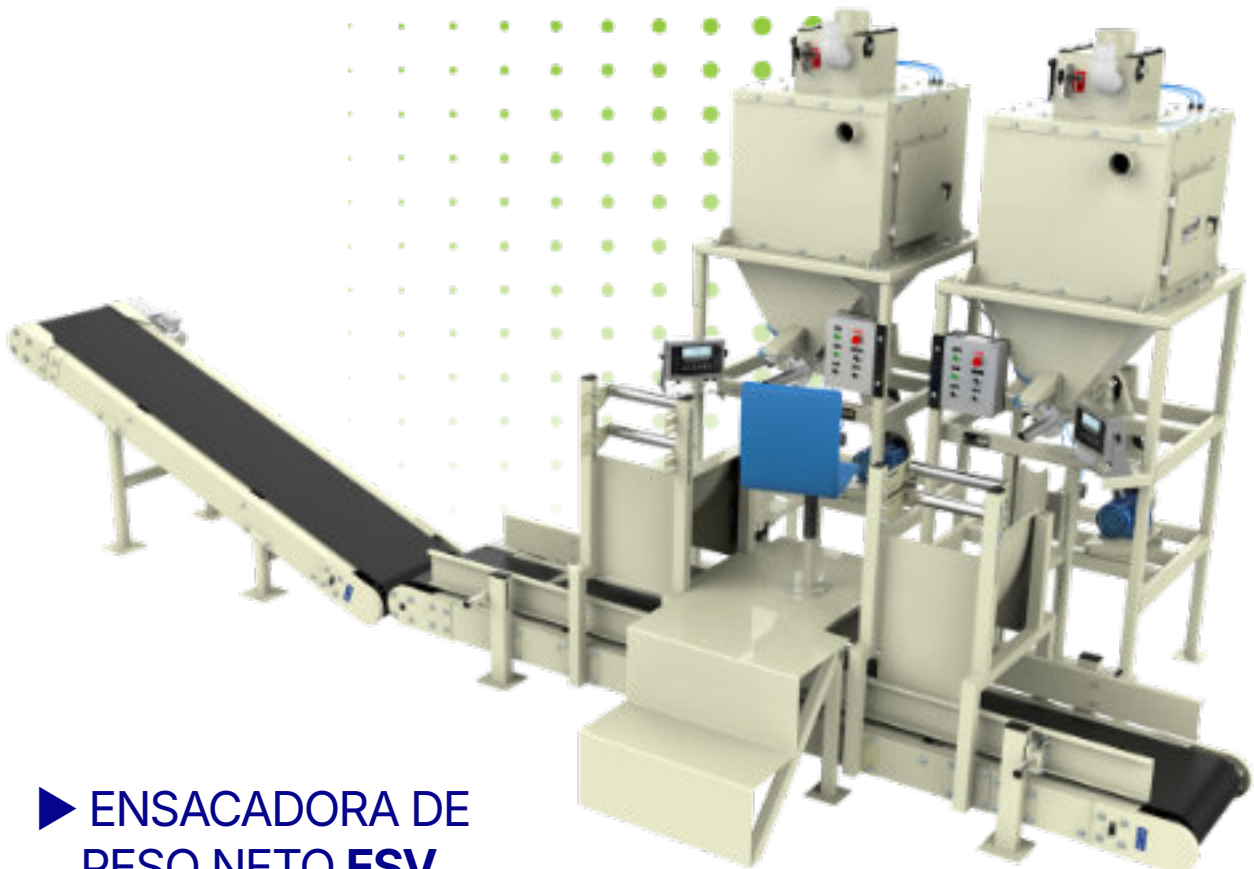
El **PHA Transpallet Scale** de **HiWeigh** soporta hasta 3000 kg y ofrece pesaje preciso mientras mueve la carga, una solución práctica y resistente para maximizar productividad

► PALLETE CON BASCULA PHAS





Empresa orgullosamente mexicana, con más de **40 años** de experiencia en el diseño y fabricación de sistemas para llenado, cerrado y transporte de sacos para distintos sectores de la industria.



► ENSACADORA DE PESO NETO **ESV**

Ensacadoras de peso neto

son equipos diseñados para llenar sacos con precisión, garantizando que cada unidad contenga la cantidad exacta de producto.

Con las ensacadoras de peso neto marca **VICTOR** además de simplificar significativamente su proceso de ensacado se logra una excelente precisión en cada pesada.

Su diseño permite pesar y llenar en sacos valvulados materiales como: polvos, materias primas granulares, etc. Disponible en acero al carbón o acero inoxidable.



► ENSACADORA DE PESO NETO EPN-S

Cuenta una **excelente precisión** en cada pesada además de simplificar enormemente su proceso de ensacado.

Esta ensacadora está diseñada para pesar materiales de **flujo libre** tales como: maíz, frijol, soya, fertilizantes, materias primas industriales granuladas, etc.

► ENSACADORA DE PESO NETO EPN-D

Diseñada para envasar materiales de **flujo libre** como: granos, fertilizantes, materias primas granuladas, etc.

Está disponible en **acero al carbón** o **acero inoxidable**.



▶ ENSACADORA ELECTRÓNICA EET-60

este modelo esta diseñado para envasar materiales de flujo libre como: granos, fertilizantes, materias primas granuladas.

Cuando se requiere trabajar con productos de difícil flujo como lo son: forrajes con melaza, polvos o productos húmedos, es tambien recomendable alimentar la ensacadora con un dosificador de banda o un alimentador helicoidal

Está disponible en **acero al carbón** o **acero inoxidable**.



▶ ENSACADORA ELECTROMECAÁNICA EEM-60

Como sistema de pesaje, este equipo utiliza una celda de carga electrónica que ayuda a reducir la cantidad de partes móviles, simplificando su mantenimiento a la vez que aumenta significativamente la precisión. Está diseñada para envasar materiales de flujo libre como: granos, fertilizantes y materias primas granulares.

Está disponible en **acero al carbón** o **acero inoxidable**.





► ENSACADORA ELECTROMECAÁNICA EEMP-60

Version a prueba de polvo de la ensacadora EEM-60 se usa para trabajar con productos de difícil flujo tales como: forrajes con melaza, polvos o productos húmedos.

Está disponible en **acero al carbón** o **acero inoxidable**.

► ENSACADORA MANUAL MECÁNICA SERIES EMM-60

La **serie EMM-60** de ensacadoras manuales mecánicas está pensada para procesos de envasado sencillos, versátiles y de bajo costo. Son equipos **100% manuales**, lo que significa que no requieren instalación eléctrica ni neumática, haciéndolas ideales para entornos donde se busca practicidad y autonomía.



EMMP-60 ENSACADORA MANUAL MECÁNICA A PRUEBA DE POLVOS



EME-60 ENSACADORA MANUAL ELECTRÓNICA



EMM-60 ENSACADORA MANUAL MECÁNICA



TM-DS TOLVA MÓVIL
DE DOBLE SALIDA

Tolvas móviles y fijas

Es un tipo de equipo de almacenamiento y dosificación diseñado para contener materiales a granel (como granos, polvos o productos granulados) y facilitar su descarga controlada. A diferencia de las tolvas fijas, estas cuentan con ruedas o estructura desplazable, lo que permite moverlas dentro de la planta según las necesidades de producción o envasado.

Están disponible en **acero al carbón** o **acero inoxidable**.

► TOLVAS MÓVILES/FIJAS SERIES TM-TF



TM-US TOLVA MÓVIL
DE UNA SALIDA



TF-US TOLVA FIJA
DE UNA SALIDA

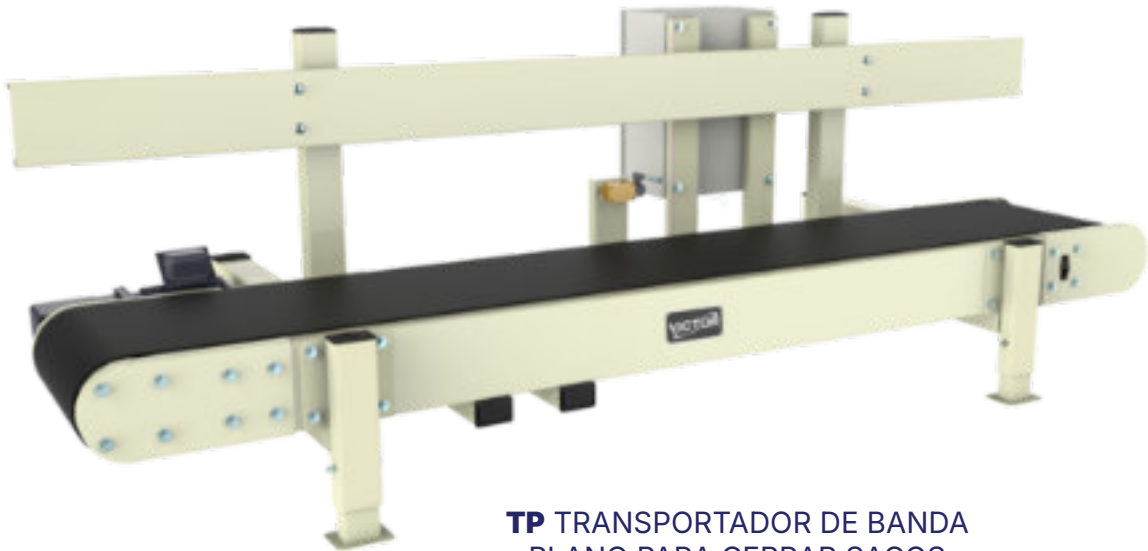


TF-DS TOLVA FIJA
DOBLE SALIDA

Transportadores de banda

Equipo rápido y eficiente. Puede ajustarse la altura del transportador para aplicaciones con diferentes equipos dentro de su línea de producción. Gracias a la versatilidad de su diseño permite conectarlos en serie, evita el uso de montacargas y/o personal excesivo en operaciones. Trabaja con todo tipo de sacos como: papel, polipropileno, polietileno, rafia, yute, etc.

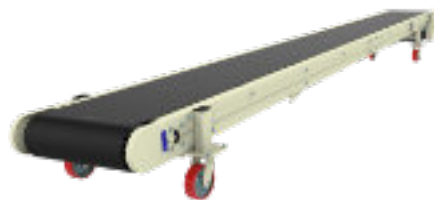
▶ TRANSPORTADOR DE BANDA SERIES TP



TP TRANSPORTADOR DE BANDA
PLANO PARA CERRAR SACOS



TAV-DS TRANSPORTADOR
DE BANDA DE DOBLE SECCIÓN



THP TRANSPORTADOR
DE BANDA TIPO PATIN



TCH-10 TRANSPORTADOR
DE BANDA INCLINADO
PARA CARGA AL HOMBRO

Empresa radicada en la ciudad de San Carlos Centro (Provincia de Santa Fé – **República Argentina**), que desde el **año 1978** diseña, fabrica y comercializa maquinaria de envasado y finales de línea aplicable a las industrias alimenticias, farmacéuticas, cosméticas y químicas con especialidad en la **industria láctea**.



EJEMPLO DE ENVASADO

► **SELLADORA
AT 5000**

Máquinas rotativas de llenado y sellado

Las máquinas rotativas de la **serie AT** son equipos automáticos diseñados para llenar, sellar y tapar vasos o tarrinas plásticas mediante un sistema de disco rotativo.

Su diseño es **sanitario y versátil**, permitiendo dosificar distintos tipos de productos (líquidos, semilíquidos, pastas, viscosos, polvos y granulados). Además, su construcción se adapta a cada cliente según los envases que utilice.



▶ **SELLADORA
AT 2500**

N.º DE LÍNEAS: 1
PRODUCCIÓN: hasta
2.400 potes por hora.



▶ **SELLADORA
AT 5000 BMC**

N.º DE LÍNEAS: 2
PRODUCCIÓN: hasta 4.800
potes por hora con balanza
multicabezales.



EJEMPLO DE ENVASADO

► *Soluciones industriales,
siempre a tu alcance.*





CONTACTA A NUESTROS COMERCIALES EN COSTA RICA

CONTÁCTENOS



TAMBIEN, ENCUENTRANOS EN TU PAIS

- **Multiromanas Panamá**
Nayla Abrego
nayla.abrego@multiromanas.com
[+507 6628-7272](tel:+50766287272)
- **Multi Industrial Honduras**
Deyni Herrera
deyniherrera@multiromanas.com
[+504 9256-2927](tel:+50492562927)
- **MRNicaragua / MRSalvador**
Bayron Chamorro
bchamorro@multiromanas.com
[+505 7725-5174](tel:+50577255174)
- **GMR Costa Rica / Nexius**
Esteban Guerrero
eguerrero@nexius.tool
[+506 8873-5883](tel:+50688735883)

► *De la cocina al salón
distribuimos confianza.*



The image shows a large, dark blue building facade with the 'mychef' logo mounted on it. The logo is in a white, lowercase, sans-serif font, with a red dot above the 'f'. The building is set against a clear blue sky. In the foreground, there are several trees, including a large, leafy tree on the left and a smaller, topiary-style tree on the right. A metal railing is visible in the lower right corner of the image.

mychef

Con presencia en más de 55 países y una red de distribuidores a nivel global, comprometidos con la excelencia y con el apoyo a los profesionales de la hostelería y alimentación. Ofrecen equipos eficientes, fáciles de usar, compactos y adaptados a las necesidades de cada negocio.

INDICE DE CONTENIDOS

Sector HORECA

A) Hornos & Preparación de alimentos	44
1) Hornos de acción rápida	44
2) Hornos de función combinada	45
3) Freidoras a gas	47
4) Freidoras eléctricas	49
5) Freidoras industriales a gas	50
6) Amasadoras de espiral	52
7) Despulpadoras de frutas	54
B) Cortes y porciones	57
1) Picadoras de Carne	57
2) Empanadoras Rebozadoras	59
3) Máquinas filetadoras	60
4) Mezcladoras de carne	61
5) Bombos masajeadores	62
6) Tiernizador de carne	63
7) Sierras & Cortadoras de carne	64
8) Embutidoras de chorizo	69
9) Clipeadoras	69
C) Higiene & Sellado Profesional	72
1) Termoselladoras Manuales	72
2) Termoselladoras Semiautomáticas	75
3) Termoselladoras automáticas	77

Soporte y servicios

A) Mantenimiento técnico	80
B) Maquinaria especializada	81
C) Capacitación técnica	82
D) Insumos & accesorios	83

HORNOS & PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

En **Mulltiroman**, ofrecemos equipos esenciales para transformar ingredientes en creaciones gastronómicas de alto nivel. Desde **hornos profesionales** que garantizan una **cocción uniforme** hasta soluciones de preparación diseñadas para optimizar tiempos y procesos, cada producto está pensado para responder a las exigencias del **sector Horeca**.

Hornos de acción rápida

Velocidad y sabor en un solo equipo. El horno de acción rápida **Quick 1T** de **Mychef** permite preparar platos crujientes y jugosos en minutos, optimizando tiempos sin renunciar a la calidad. Compacto, fácil de usar y pensado para cocinas profesionales, es la solución perfecta para sorprender a tus clientes con resultados impecables en **tiempo récord**.



► MY CHEF
QUICK 1T

mychef.





► MY CHEF QUICK 1

Rapidez y excelencia en cada servicio. El horno de acción rápida **Quick 1** de **Mychef** está diseñado para cocinas profesionales que buscan **reducir tiempos sin sacrificar calidad**. Compacto, versátil y fácil de usar, permite preparar platos crujientes y sabrosos en cuestión de minutos, convirtiéndose en el aliado perfecto para sorprender a tus clientes con eficiencia y resultados impecables.

Hornos de función combinada

La máxima versatilidad en tu cocina profesional. Los hornos combinados **Mychef** integran convección, vapor y cocción mixta en un solo equipo, ofreciendo resultados homogéneos y precisos en cualquier preparación. Su tecnología avanzada permite **optimizar tiempos, reducir consumo y mantener la calidad de cada plato**, convirtiéndose en el aliado perfecto para chefs que buscan eficiencia, creatividad y rendimiento en cada servicio.

► MY CHEF ICOOK COMPACT





► MY CHEF ICOOK

Mayor capacidad y potencia para cocinas de alto rendimiento. El horno combinado **iCook** ofrece convección, vapor y cocción mixta en un formato más amplio que la versión compacta, garantizando eficiencia y resultados profesionales incluso en **grandes volúmenes de producción.**



METVISA

BIMG – Metvisa, fundada en **1989** en Brusque (**Santa Catarina, Brasil**), es una empresa con sólida cultura corporativa dedicada a la fabricación y distribución de equipos gastronómicos bajo las marcas BIMG – METVISA y reconocidas marcas internacionales. Ofrece soluciones completas para bares, restaurantes, hoteles, hospitales y cocinas industriales, priorizando calidad y economía. Presente en más de **30 países**, busca consolidarse como referencia mundial respetando la diversidad cultural y las necesidades de sus clientes.



► METVISA FREIDORA 9L

Freidoras a gas

Practicidad y eficiencia para cocinas comerciales de distintos tamaños. Disponibles en modelos simples o dobles, con capacidades que van de 6 a 9 litros, están fabricadas en **acero inoxidable** para garantizar durabilidad y fácil limpieza. Su diseño compacto y funcional permite un **calentamiento rápido** y uniforme del aceite, asegurando frituras crocantes y de calidad con un consumo optimizado. Son la opción ideal para bares, restaurantes y panaderías que buscan rendimiento confiable con economía.



METVISA



► METVISA FREIDORA 6L

Las **freidoras a gas Metvisa** están disponibles en versiones simple y doble, adaptándose a las necesidades de cada cocina. La versión simple, compacta y práctica, es **ideal para espacios reducidos** y preparaciones de menor volumen, mientras que la doble ofrece mayor capacidad y productividad al permitir freír distintos alimentos al mismo tiempo. Ambas cuentan con estructura en **acero inoxidable**, fácil limpieza y calentamiento rápido, garantizando eficiencia y calidad en cada fritura.

► METVISA FREIDORA 3L





▶ METVISA FREIDORA ELECTRICA 9L



▶ METVISA FREIDORA ELECTRICA 6L



▶ METVISA FREIDORA 3L

Freidoras eléctricas

Las freidoras eléctricas **Metvisa** combinan **practicidad y rendimiento** para negocios gastronómicos que buscan calidad en cada preparación. Disponibles en versiones simples y dobles, con capacidades de **6 a 9 litros**, ofrecen un calentamiento rápido y uniforme que garantiza frituras crocantes. Su estructura en acero inoxidable asegura durabilidad y fácil limpieza, mientras que el diseño compacto se adapta perfectamente a bares, **restaurantes y panaderías**. Confiables, seguras y eficientes, son la elección ideal para quienes desean productividad con economía de energía.



Freidoras industriales a gas

La freidora industrial de **44 litros Metvisa** destaca por su gran capacidad y robustez, ideal para cocinas de alto volumen. Fabricada en acero inoxidable y equipada con **control digital** de temperatura y tiempo, asegura precisión, durabilidad y resultados consistentes, siendo la opción perfecta para restaurantes, hoteles y cocinas industriales que buscan **máxima productividad**.

METVISA



▶ **METVISA**
FREIDORA INDUSTRIAL 44L



► METVISA
FREIDORA INDUSTRIAL 30L



► METVISA
FREIDORA INDUSTRIAL 20L

Las **freidoras industriales Metvisa** están pensadas para negocios gastronómicos de gran escala que requieren alto rendimiento y capacidad. Con modelos de **20, 30 y hasta 44 litros**, permiten preparar grandes volúmenes de alimentos de manera simultánea, optimizando tiempo y productividad. **Fabricadas en acero inoxidable**, ofrecen durabilidad, fácil limpieza y seguridad en el uso.

HORNOS & PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Amasadoras de espiral

Son equipos diseñados para mezclar y desarrollar masas con gran eficiencia, logrando una textura homogénea y óptima para **panadería y repostería**. Su sistema de espiral permite trabajar masas más densas con menor esfuerzo, reduciendo el tiempo de amasado y garantizando mejor oxigenación. **Metvisa** ofrece modelos robustos y confiables, ideales para confiterías, panaderías y cocinas que requieren alto rendimiento. Fabricadas en acero resistente y con diseño funcional, estas amasadoras aseguran durabilidad, productividad y calidad en cada preparación, convirtiéndose en una solución esencial para **negocios gastronómicos profesionales**.



CLOSE UPS

▶ METVISA AMASADORA 60KG

METVISA



► METVISA AMASADORA 42KG MF/TF

Las **amasadoras espiral** de **42 kg** Metvisa se ofrecen en dos versiones para adaptarse a distintos tipos de negocio. La **versión MF (monofásica)** es práctica y eficiente, ideal para panaderías y confiterías pequeñas que buscan rendimiento confiable sin necesidad de instalación trifásica. En cambio, la **versión TF (trifásica)** brinda mayor potencia y resistencia, pensada para producciones de gran volumen y uso continuo en panaderías industriales. Ambas garantizan mezclas homogéneas, durabilidad y calidad, permitiendo elegir la opción que mejor se ajuste a las necesidades de cada cocina profesional.

PARA MAS INFORMACIÓN TÉCNICA
CONTACTENOS

CLICK AQUÍ

METVISA

► METVISA DESPULPADORA 20L



► METVISA DESPULPADORA 10L



Despulpadoras de frutas

Las **despulpadoras de frutas Metvisa** están diseñadas para agilizar la preparación de jugos, pulpas y bases naturales en negocios gastronómicos. Disponibles en versiones de **10 y 20 litros**, permiten procesar **grandes volúmenes de frutas** diversas con rapidez y eficiencia, separando la pulpa de las semillas y cáscaras para obtener un producto homogéneo y listo para su uso. Su construcción en **acero inoxidable** asegura durabilidad, higiene y fácil limpieza, mientras que el diseño robusto y funcional las convierte en la opción ideal para **restaurantes, juguerías, hoteles y cocinas industriales** que buscan productividad y calidad constante en cada preparación.



► **Los mejores cortes
hechos a la medida**

ACERCA DE

BID

Desde 2009 fabrica y comercializa máquinas para alimentos, mobiliario en acero inoxidable y equipamiento gastronómico. Con foco en calidad e innovación, nos hemos consolidado como líderes en el país y la región, exportando nuestros productos a diversos mercados internacionales.



CORTES Y PORCIONES

En **Multiromanas** reunimos equipos diseñados para garantizar precisión, rendimiento y uniformidad en cada preparación. Desde **picadoras de carne hasta procesadores especializados**, nuestras soluciones permiten obtener cortes exactos y proporciones consistentes, optimizando el trabajo en cocinas profesionales e industrias alimentarias. Con estructuras robustas en acero inoxidable y tecnología confiable, cada máquina asegura **durabilidad, higiene y productividad**, respondiendo a las más altas exigencias del mercado gastronómico.

Picadoras de Carne

Las picadoras de carne son equipos esenciales en la industria gastronómica y cárnica, diseñados para **transformar cortes enteros en carne molida** de manera rápida, uniforme y segura.

La picadora de carne **BID N°32 de 3HP** ofrece una producción de hasta **400 kg por hora**, combinando potencia y eficiencia para carnicerías y cocinas profesionales.



▶ VER VIDEO DE ARMADO

▶ BID PICN23



► BID PICN42

La picadora de carne **N42 de 5,5HP** en acero inoxidable ofrece una producción de hasta **600 kg** por hora, combinando potencia y confiabilidad para entornos de alto rendimiento. Su diseño robusto, con patas delanteras fijas e inclinadas y ruedas traseras, asegura estabilidad y fácil traslado, convirtiéndola en la opción ideal para **carnicerías, supermercados y cocinas industriales**.

► VER VIDEO EN ACCIÓN

► BID PICN52

La picadora de carne **N°52 de 7,5HP** es la más potente de la línea, con una capacidad de producción de hasta **900 kg** por hora. Fabricada íntegramente en acero inoxidable, garantiza higiene, resistencia y durabilidad en entornos de trabajo intensivo. Su diseño robusto y confiable la convierte en la solución ideal para **carnicerías, supermercados y plantas de procesamiento** que requieren máxima productividad.

► VER VIDEO EN ACCIÓN



Empanadoras Rebozadoras

Son maquinas diseñadas para **agilizar el proceso de empanado** en producciones medianas y grandes. Garantizan **cobertura uniforme, rapidez y un acabado profesional** en carnes, pescados y vegetales. Fabricadas en acero inoxidable, ofrecen la solución ideal para plantas de procesamiento y cocinas industriales que buscan eficiencia y calidad constante.

BID Argentina cuenta con la **EMP 60 y EMP 100**, maquinas excelentes en su rubro.

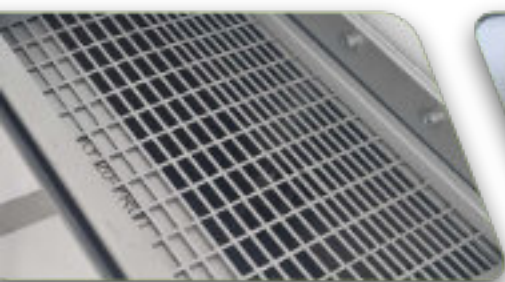


► **BID EMP60 & EMP100**

► **VER VIDEO EN ACCIÓN**

EMP 60

EMP 100



CLOSE UPS

CLOSE UPS

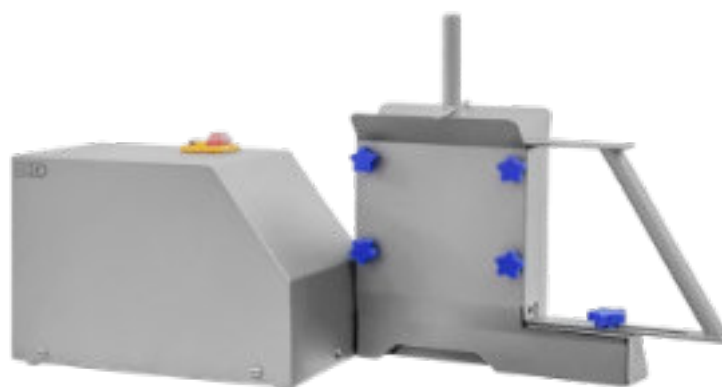


Máquinas filetadoras

son equipos diseñados para cortar piezas de carne principalmente **pechugas de pollo** en filetes uniformes y de espesor controlado. Su función principal es agilizar el proceso de fileteado, garantizando **rapidez, precisión y presentación homogénea** del producto final.

- La **fileteadora FIL-400** de BID Argentina es una máquina semi-automática de mesa que agiliza el corte de pechugas, ofreciendo filetes uniformes y de excelente presentación

- La **fileteadora FIL-600** de BID Argentina está pensada para producciones de mayor escala, ofreciendo una capacidad de hasta 600 kg por hora.



► **BID FIL400**



► **BID FIL600**

► **VER VIDEO EN ACCIÓN**

FIL 400

FIL 600

Mezcladoras de carne

son maquinas están diseñadas para garantizar homogeneidad y eficiencia en la preparación de embutidos y productos cárnicos.

BID Argentina dispone opciones en capacidades de **60, 120 y 150 litros**, permiten trabajar distintos volúmenes de producción con rapidez y precisión. Cuentan con paletas diseñadas para trabajar de forma **uniforme, reduciendo tiempos de producción** y garantizando consistencia en cada lote. Su estructura en acero inoxidable **facilita la limpieza y prolonga la vida útil del equipo.**



► **BID MEZC60**



► **BID MEZC150**



► **BID MEZC120**

Bombos masajeadores

Maquinas diseñadas por **BID Argentina** para mejorar la textura y el sabor de carnes mediante procesos de **masajeo y marinado controlado**. Disponibles en capacidades de **30 y 60 litros**, permiten trabajar distintos volúmenes de producción con eficiencia y uniformidad.

Fabricados en acero inoxidable



► **BID BOM60 & BOM30**

Tiernizador de carne

Es un equipo **compacto y potente**, diseñado para mejorar la textura y suavidad de los cortes. Con un motor de 1HP y rodillos de 18 cm, permite ablandar piezas de carne de manera uniforme, facilitando la absorción de marinados y optimizando la cocción. Es una **herramienta práctica y duradera** para carnicerías, restaurantes y plantas de procesamiento que buscan elevar la calidad de sus preparaciones.



► **BID TIR18**

► **VER VIDEO EN ACCIÓN**

Sierras & Cortadoras de carne

BID

Las sierras y cortadoras de carne ofrecen cortes **precisos y uniformes** en piezas grandes, optimizando el trabajo en carnicerías y plantas de procesamiento. Ambas máquinas combinan **eficiencia y durabilidad**, convirtiéndose en herramientas esenciales para quienes buscan **productividad y calidad** en la industria alimentaria.

CLOSE UPS



▶ VER VIDEO EN ACCIÓN

▶ **BID AC**
SERIES INOX 430/304



IMAGENES REPRESENTATIVAS

► METVISA SIERRA SERIES SFGI

Las **sierras INOX SFGI** de Metvisa están pensadas para trabajos exigentes: **cortes de piezas grandes, con hueso o sin él, en res, aves o pescado**. Su estructura en acero inoxidable no solo aporta resistencia, también transmite confianza en ambientes de alto movimiento. La potencia del equipo permite mantener un ritmo constante de producción, mientras que el diseño está **orientado a la seguridad del operador y a la precisión del corte**.



► METVISA SIERRA SERIES SFMIL

Las sierras para carne **INOX SFMIL** de Metvisa están pensadas para un uso más **versátil y cotidiano** en carnicerías y plantas de procesamiento. Su diseño compacto en acero inoxidable combina resistencia con practicidad, permitiendo cortes precisos en piezas medianas de carne, con o sin hueso. Estas sierras destacan por su equilibrio entre potencia y tamaño, ofreciendo un **rendimiento confiable sin ocupar demasiado espacio en el área de trabajo**.



▶ METVISA SIERRA SERIES SFPIL

La sierra **INOX SFPIL** de Metvisa está diseñada para cortes de carnes pequeñas, ofreciendo **precisión y practicidad** en espacios reducidos. Su estructura en acero inoxidable asegura resistencia y confianza en el trabajo diario, mientras que el formato compacto facilita la operación en carnicerías y plantas de menor escala. Es la opción ideal para quienes necesitan un **equipo ágil y confiable sin sacrificar calidad en el corte.**



▶ METVISA SIERRA SERIES SFP

Las **sierras con picadora** de carne Metvisa **serie SFP** combinan dos funciones esenciales en un solo equipo: el corte de piezas grandes y el picado uniforme de carne. Esta integración permite **optimizar espacio y tiempo** en carnicerías, supermercados y plantas de procesamiento, ofreciendo versatilidad y productividad en un mismo diseño. Fabricadas en acero inoxidable, destacan por su resistencia y facilidad de limpieza, mientras que su potencia asegura un ritmo de trabajo **constante y confiable.**



Manconi es una **empresa italiana** fundada en **1954** especializada en la fabricación de cortadoras profesionales de fiambres, carne y productos congelados, reconocida mundialmente por la alta calidad artesanal de sus equipos y por su innovación constante en líneas como **Kolossal y Smarty**, que abastecen tanto al sector industrial como al de hostelería y restauración.



► MANCONI CORTADORA SERIES KOLOSSAL

La línea **Kolossal** es la mejor gama de cortafiambres profesionales de fabricación **Manconi**, y expresa perfectamente la dualidad tradición-innovación constantemente contemporánea: la solidez que proviene de una larga experiencia y la capacidad de mirar hacia adelante.

▶ MANCONI CORTADORA SERIES KOLOSSAL DUAL

La línea **Kolossal Dual** es, en cierta medida, una renovación de algunos de los cortafiambres industriales que pertenecen a la **línea Kolossal**. Manteniendo los estándares elevados de calidad de la línea Kolossal, este proyecto desarrolla un diseño atractivo y **moderno** con formas más redondeadas y cautivadoras con respecto al pasado



▶ MANCONI CORTADORA SERIES SMARTY

A partir de la tradición de la familia Manconi nace **Smarty**, la nueva generación de cortafiambres semiprofesionales, desarrollados y fabricados para trabajar a niveles elevados en el **sector HORECA**. Los lugares ideales para estos cortafiambres son los restaurantes, las pizzerías, las cafeterías, los fast food y los take away.



► BID EMBUTIDORA**► METVISA EMBUTIDORA 6KG & 10KG****Embutidoras de chorizo**

Están diseñadas para **simplificar** la producción **artesanal e industrial** de embutidos, permiten cargar y dosificar la mezcla de manera uniforme, logrando chorizos bien formados y de excelente presentación. Su estructura **compacta y resistente** facilita el trabajo en carnicerías, restaurantes y plantas de procesamiento, ofreciendo practicidad y resultados consistentes en cada lote.

Clipeadoras

son equipos diseñados para cerrar embutidos y bolsas de manera rápida, segura y uniforme. Su función principal es aplicar clips metálicos que aseguran la integridad del producto, evitando pérdidas de jugo y garantizando una mejor conservación. Compactas y resistentes, estas máquinas se convierten en aliadas indispensables en carnicerías, plantas de procesamiento y fábricas de embutidos, donde la presentación y la durabilidad del producto son clave.

**► BID CLYPEADORA**

► *Cada sello
Es una garantía de frescura*





VALKO, con más de 25 años de experiencia, es líder italiano en equipos profesionales de envasado y cocción al vacío, ofreciendo una amplia gama de máquinas, accesorios y soluciones innovadoras respaldadas por tecnología, talento humano y constante investigación.



HIGIENE & SELLADO PROFESIONAL

La excelencia en la cocina comienza con equipos que garantizan seguridad y confianza. Nuestras **termoselladoras** aseguran un sellado perfecto para conservar la frescura de cada preparación, mientras los **esterilizadores de cuchillos** ofrecen higiene total con rapidez y precisión. **Tecnología italiana** diseñada para elevar el estándar de tu negocio **HORECA**, combinando practicidad, calidad y resultados impecables.

Termoselladoras Manuales

La solución práctica y confiable para el envasado profesional en pequeñas producciones. Diseñadas para garantizar flexibilidad y eficiencia, estas máquinas permiten sellar herméticamente una amplia variedad de alimentos desde carnes y pescados hasta panadería y comidas preparadas asegurando frescura, higiene y una presentación impecable. Ideales para negocios que buscan calidad y seguridad en cada bandeja.



VALKO[®]
SINCE 1995

► VALKO SELLADORA MANUAL TS2

► VER EN ACCIÓN

► DESCARGAR FOLLETO





SG1



SG2



SG3

La serie **SG** de **VALKO** reúne termoselladoras manuales **compactas y versátiles**, diseñadas para garantizar un sellado hermético en bandejas de distintos formatos. Con estructuras en acero inoxidable y sistemas de cambio rápido de molde, estas máquinas ofrecen practicidad y fiabilidad en entornos **HORECA** y producciones medianas. Su funcionamiento sencillo, con avance automático del film y señal acústica de soldadura, convierte cada modelo en una solución eficiente para mantener la **frescura y la seguridad** de los alimentos.

► **VALKO SELLADORAS
SERIES SG (1-3)**

► **VER VIDEO EN ACCIÓN**

► **DESCARGAR FOLLETO**



La **termoselladora hermética manual SG400-18** de **VALKO** está diseñada para garantizar un sellado seguro y práctico en bandejas de diferentes tamaños. Fabricada en **acero inoxidable**, ofrece **resistencia e higiene**, y cuenta con un sistema de cambio rápido de molde junto a una plancha soldadora universal que facilita la operación en **entornos gastronómicos y centros de cocción**.

Su funcionamiento es sencillo: el film avanza automáticamente al insertar el molde y un indicador acústico ajustable marca el fin de la soldadura. Además, puede incorporar el sistema de recorte perimetral para un acabado más **profesional** en la presentación de los alimentos, convirtiéndola en una solución versátil y confiable para quienes buscan **eficiencia y calidad en el envasado**.

► VALKO SELLADORA SG400-18

► FICHA TECNICA

► DESCARGAR FOLLETO



Termoselladoras Semiautomaticas

Estas máquinas están diseñadas para **ensavar alimentos en bandejas mediante calor y presión**, sellando una lámina plástica sobre el envase. El proceso es semiautomático porque el operador coloca la bandeja y activa el ciclo, mientras la máquina realiza el sellado de forma **controlada y precisa**.



Las **termoselladoras semiautomáticas** para bandejas y cartones de **VALKO** están diseñadas para satisfacer las necesidades de producciones pequeñas y medianas. Combinan facilidad de uso con tecnología avanzada, pudiendo integrar sistemas de **Gas Flushing, MAP y Skin Pack**.

► VALKO SELLADORAS SERIES E-SG & P-SG

Las series **E-SG-GF & P-SG-GF** son versiones adaptadas de las termoselladoras de serie E-SG y P-SG adaptadas a la tecnología de **barrido de gas**.

El barrido de gas es una tecnología que sustituye el aire dentro de la bandeja por una mezcla controlada de gases (normalmente nitrógeno y dióxido de carbono). Esto se hace justo antes de sellar, creando una atmósfera modificada (**MAP**) que protege el alimento.

► VALKO SELLADORAS CON BARRIDO DE GAS





UNICA
20



UNICA
20 SKIN



UNICA
25

La serie **VALKO UNICA** representa la máxima innovación en termosellado profesional, combinando diseño compacto con tecnologías avanzadas como **MAP y Skin Pack** para garantizar una conservación superior y una presentación impecable de los alimentos. Estas máquinas semiautomáticas están pensadas para negocios que buscan eficiencia y calidad; permiten sellar bandejas de distintos **formatos con rapidez**, seguridad y resultados uniformes, prolongando la frescura de carnes, pescados, pasta, repostería y más. Con su estructura robusta en acero inoxidable y un manejo intuitivo, la **línea UNICA** no solo optimiza la productividad, sino que eleva la imagen comercial de cada producto, ofreciendo un envasado premium que transmite **confianza y profesionalismo al consumidor**.

► **VALKO SELLADORAS
SERIES UNICA**

► **DESCARGAR FOLLETO**

Termoselladoras automáticas

Las termoselladoras automáticas para cartones y bandejas representan la solución definitiva para las necesidades de alta producción, ofreciendo procesos de envasado totalmente automatizados que garantizan una velocidad y eficiencia inigualables. Las termoselladoras automáticas VALKO están diseñadas para integrarse perfectamente en las líneas de producción más exigentes, proporcionando velocidad, precisión y repetibilidad.

Ideal para **carnicerías, fábricas de pastas, GDO y laboratorios**. Hasta 10 ciclos cada minuto. Ciclo de trabajo automático. Moldes en acero Peraluman.

► VALKO SELLADORA LINEA 380 SAP



La VALKO **Línea 520-SAP** es una termoselladora automática de **alto rendimiento** que ofrece sellado rápido, seguro y profesional, prolongando la **frescura de los alimentos y mejorando su presentación comercial**.

► VALKO SELLADORAS LINEA 520 SAP



Termoselladora automática en línea para **MAP y Skin-Pack** con molde y plancha soldadora. Molde de una, dos o tres bandejas. Panel de control con pantalla táctil.

► **VALKO SELLADORAS
COMPATTA 470**



Termoselladora automática con molde. Molde en forma de campana. Molde de una, dos o tres bandejas. Panel de control con pantalla táctil. Bobina 520 mm x 220 mm. Bomba de vacío 60 m³/h.

► **VALKO SELLADORAS
LINEA 350**



Línea de envasado **al vacío en MAP y Skin-Pack (H10/20)** con cadena con barras empuja-bandejas.

► **VALKO SELLADORAS
LINEA 470**



La **VALKO Línea 470 H50** es una termoselladora automática de última generación, diseñada para ofrecer un envasado seguro, rápido y profesional en MAP y Skin-Pack. Con su sistema de cambio de molde rápido, pantalla táctil de 7" y funciones avanzadas como detector de bandejas, recuperación de film sobrante y predisposición para Industry 4.0, garantiza máxima eficiencia y control en cada ciclo.

► VALKO SELLADORAS LINEA 470 H50

MANTENIMIENTO TÉCNICO

En **Nexius** entendemos que la continuidad operativa es vital para cualquier empresa. Por eso ofrecemos un portafolio integral de **servicios técnicos y programas de mantenimiento** diseñados para prolongar la vida útil de los equipos, optimizar su rendimiento y reducir paros no programados. Nuestro enfoque combina experiencia multimarca, atención personalizada y soluciones a medida, convirtiéndonos en un socio confiable para **industrias** y negocios del sector **HORECA** que buscan eficiencia, seguridad y resultados sostenibles.

Servicios y Mantenimiento Generales.

Ofrecemos soluciones técnicas diseñadas para maximizar la vida útil de la maquinaria y garantizar la continuidad operativa de nuestros clientes. Nuestros programas de mantenimiento preventivo y correctivo reducen paros no programados y aseguran que cada equipo mantenga su rendimiento óptimo. Con diagnósticos precisos y planes de recuperación, acompañamos a la industria en cada etapa de su operación.

- **Mantenimiento preventivo y correctivo de maquinaria industrial.**
- **Diagnóstico técnico y recuperación de equipos.**
- **Optimización de operación mecánica.**
- **Mantenimiento técnico de equipos de procesamiento, pesaje, preparación y conservación.**
- **Programas de servicio adaptados a operaciones de alta rotación.**



MAQUINARIA ESPECIALIZADA



En **Nexius** ofrecemos soporte técnico en sistemas de **aire comprimido y bombeo industrial**, asegurando eficiencia y continuidad en procesos críticos. Complementamos estos servicios con **mecanizado CNC** de alta precisión, que permite fabricar piezas técnicas y repuestos locales con **rapidez y confiabilidad**. Una combinación pensada para mantener tu operación siempre en marcha.

Sistemas de Aire Comprimido y Bombeo Industrial



Contamos con una unidad técnica especializada en sistemas neumáticos e hidráulicos. Ofrecemos mantenimiento integral de compresores de aire multimarca, diagnósticos de eficiencia energética y reparación de bombas industriales. Además, suministramos repuestos originales y alternativos con tiempos de entrega programados, asegurando continuidad y confianza en cada proceso.

Fabricación y Soluciones Metalmecánicas



Servicios de fabricación en acero al carbono e inoxidable para proyectos industriales a medida. Desarrollamos estructuras, soportes y componentes mecánicos que se adaptan a las necesidades de sectores alimentarios, logísticos y agroindustriales. Cada solución está pensada para fortalecer la productividad y la seguridad de planta.

Corte y Maquinado CNC de Alta Precisión



Nuestra tecnología CNC permite fabricar piezas técnicas con exactitud dimensional y tiempos de entrega competitivos. Producimos componentes, accesorios y repuestos bajo plano o muestra, reduciendo la dependencia de importaciones y ofreciendo soluciones locales confiables para aplicaciones críticas.

Servicio de Calibración



Calibramos balanzas de todo tipo, desde quintaleras y plataformas de pesaje hasta equipos de medición especializados garantizando precisión, confiabilidad y cumplimiento metrológico en cada proceso.

EJEMPLOS DE PRODUCCION



► COMPONENTES DE BALANZAS



► CARRITOS DE PLATAFORMA

Los componentes, repuestos y plataformas mostrados en este catálogo ncluyendo charolas a la medida y piezas para sistemas de pesaje son ejemplos representativos de soluciones desarrolladas por Nexius. Las especificaciones pueden variar según el proyecto, por lo que cada fabricación se adapta a los requerimientos técnicos y operativos del cliente.

CAPACITACIÓN TÉCNICA

En **Nexius** impulsamos la mejora continua mediante programas de formación especializada que fortalecen la **autonomía técnica de nuestros clientes**. Ofrecemos capacitación en sistemas de inspección, metrología aplicada y normativas industriales, además de entrenamientos operativos para **personal de planta y mantenimiento**. Con ello buscamos optimizar procesos, elevar la seguridad y garantizar un conocimiento práctico que se traduzca en eficiencia y confiabilidad en cada operación.





► INSUMOS DIBAL



► INSUMOS TT



► INSUMOS MARCAJE



► FILMS EMPAQUES



► CUCHILLAS Y SIERRAS

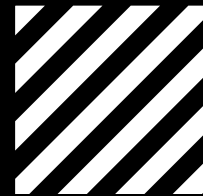
INSUMOS & ACCESORIOS

En **Nexius** se pone a disposición de sus clientes una **línea completa de insumos** especializados para balanzas **Dibal**, diseñados para garantizar precisión y durabilidad en cada operación. Entre ellos destacan las etiquetas de térmico directo **Eco Térmica**, elaboradas en material no recubierto para aplicaciones de uso cotidiano, y las etiquetas Térmica Top, con recubrimiento protector que asegura mayor resistencia frente a condiciones exigentes de almacenamiento y manipulación. Estas soluciones permiten un **etiquetado confiable y adaptado** a las necesidades de distintos entornos comerciales e industriales.

En el área de impresoras de transferencia térmica (TT), la empresa ofrece **consumibles de alto rendimiento** que aseguran una impresión clara, duradera y resistente al desgaste. Estos insumos están diseñados para mantener la calidad de impresión incluso en procesos de producción intensivos, garantizando legibilidad y trazabilidad en cada etiqueta o código generado.

Para los equipos de marcaje y líneas de empaques, **Nexius** suministra films especializados que se adaptan a diferentes configuraciones de maquinaria. Estos materiales permiten un marcaje eficiente y preciso, contribuyendo a la optimización de los procesos de envasado y asegurando que cada producto cumpla con los estándares de presentación y control requeridos por la industria.

Finalmente, la compañía ofrece una gama de **cuchillas y cintas de sierra** destinadas a equipos de corte industrial. Estos consumibles están fabricados con materiales de alta resistencia, lo que garantiza un desempeño confiable y prolonga la vida útil de las máquinas. Su disponibilidad asegura continuidad en la producción y reduce tiempos de inactividad por mantenimiento.



CONTACTA A NUESTROS COMERCIALES

EN COSTA RICA

CONTÁCTENOS



TAMBIEN, ENCUENTRANOS EN TU PAIS

- **Multiromanás Panamá**
Nayla Abrego
nayla.abrego@multiromanás.com
[+507 6628-7272](tel:+50766287272)
- **MRNicaragua / MRSalvador**
Bayron Chamorro
bchamorro@multiromanás.com
[+505 7725-5174](tel:+50577255174)
- **Multi Industrial Honduras**
Deyni Herrera
deyniherrera@multiromanás.com
[+504 9256-2927](tel:+50492562927)
- **GMR Costa Rica / Nexius**
Esteban Guerrero
eguerrero@nexius.tool
[+506 8873-5883](tel:+50688735883)