

Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia y Ecología Ingeniero Zootecnista en Sistemas de Producción

Código: INF 8.3 IZSP 17	Página 1 de 10	
Fecha de Emisión:	Fecha de Revisión:	
19/06/2008	16/04/2013	
	Nº de Revisión: 03	
Elaboró: COORDIN	COORDINADOR DE AREA	
Aprobó: SECRETA	SECRETARIA ADMINISTRATIVA	

DESCRIPCION DE EQUIPO DEL TALLER DE PROCESADO DE PRODUCTOS CARNICOS





Ingeniero Zootecnista en Sistemas de Producción

Código: INF_8.3 IZSP	Página: 1-9	
Fecha de Emisión: 19/06/2008	Fecha de Rev. 20/06/08	
	No. de Rev. 1	
Elaboró: COORDINADOR DE CATEGORÍA		
Aprobado por: SECRETARÍA ADMINISTRATIVA		

DESCRIPCIÓN DE EQUIPO DEL TALLER DE PROCESADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

A continuación se proporciona la relación de equipo existente en la unidad o taller de procesado de productos cárnicos:

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	FOTO
Empacadora al vacío	Marca WEBOMATIC Made in Germany Meat Packers and Butchers Suplí Co.	





Congelador horizontal	Marca AMERICAN Capacidad 2 metros cúbicos	
Emplayadora	Marca Torrey Manual para vitafilm	CONTROL OF THE STATE OF THE STA
Molino para carne	Marca Torrey Modelo M22 R1 110 Volts monofásicos Serie F03 01 7750	
Báscula digital	Marca Torrey capacidad 20 kg	





Rebanadora para carnes frías	Marca HOBART Modelo 1712 Serie 56 900 720	THE PART OF THE PA
Hojuelizadora	Marca URSCHEL LABS. INC. Modelo 3600 Serie 259	
Cutter	Marca HOBART Capacidad 5 kg	





Mezcladora para carne	Sin Marca / no datos	
Cutter	Marca HOBART Capacidad 10 kg 110 Volts Monofásico	
Calentador de agua, elaborar carnitas de cerdo, Chicharrones.	Marca Máster Chef	





3 Ahumadores	Sin Marca, hechos en talleres de la localidad. Capacidad 400 kg.	
Serrucho para carne de banda	Marca Butchar Boy Modelo B12-F	
Báscula de pie	Marca Metter Tolerdo SA de CV Serie 00140136 FC Modelo Wildcat	J. B.





Aturdidor para ave	Marca The Tunner Serie 8001	
Calentador para agua	Marca Heat Master Capacidad 40 lts	
Aturdidor para cerdo	Marca Electrical Devices For Parking Houses 110 Volt, monofásico Modelo 534	





Mesas de acero inoxidable	Para disección:	
Reestructurador de carnes	Marca Bettcher Press	
Mesas de disección en área sucia	Equipo sin marca	





Cuarto de refrigeración	Capacidad 60 canales de ovino y 10 de res	
Cuarto de Congelado	Capacidad para 2 ton	
Serrucho de hoja	Serrucho para corte de canales	
Contenedor para lavar rumen	Sin marca	





Moldes para jamón ahumado	Sin marca capacidad 2 kg.	
Báscula granataria	Marca Okaus Capacidad 1000 gramos	