RECONTROLL
Automação e controle

Máquinas para a indústria de alimentos

Linha completa de processamento de carnes

Injetoras de salmoura, tumblers, embutideiras, clipadeiras, moedores e cutters — com projeto de processo, instalação e assistência técnica da Recontroll.



Quem somos

A **RECONTROLL Automação e Controle**, de São Paulo (SP), fornece à indústria brasileira equipamentos e serviços de automação industrial desde 2010. Nossa equipe técnica e de engenharia acompanha o cliente em todas as etapas — do dimensionamento à instalação e ao pós-venda.

Somos distribuidores exclusivos da **WEINTEK** (IHMs, supervisórios e IIoT) e os maiores distribuidores da **LS** no Brasil, de quem fornecemos CLPs e inversores de frequência. Fornecemos também **máquinas para a indústria de alimentos**, com projeto de processo, montagem de painel, programação e suporte técnico da nossa própria equipe.

O que entregamos junto com a máquina:

- Projeto de processo e dimensionamento da linha
- Painel elétrico, automação e programação (CLP + IHM)
- Instalação, comissionamento e treinamento da operação
- Assistência técnica e peças de reposição



Injetora instalada em planta



Esteira de saída e cabeçote



Tanque e filtro rotativo

Índice

Injetoras de salmoura — RP-HR ZN84 I/II · RP-HR ZN140

Tumbler a vácuo — GRY-1200 / 1700 / 2500

Embutideiras a vácuo — ZKG-2800 / 610 / 810

Clipadeira e torcedeira — CSK-15 · GN-1600 I/II/III

Pré-processamento de carnes — QP-2000 · JR-120/250/300 · ZB-80 a 330

RP-HR ZN84 I / II

Injetora de salmoura 84 agulhas

Equipamento para injeção de salmoura em cortes de suínos, bovinos, aves e pescados. A peça entra pela esteira, recebe a salmoura de forma uniforme por 84 agulhas com controle por mola a gás e sai pela esteira de saída, pronta para o tumbler ou para a etapa seguinte do processo.



Destaques

- **84 agulhas de injeção** de 3 mm ou 4 mm, com molas a gás
- **Proteção para cortes com osso**: filtragem em dois estágios e acionamento pneumático das agulhas
- Componentes em contato com o produto em **aço inoxidável endurecido a frio**
- Velocidade de injeção regulável de 15 a 56 ciclos/min conforme o produto
- Preparada para **limpeza CIP**
- Configuração personalizável conforme o projeto do cliente
- Suporte técnico e assistência para instalação
- **Garantia de 12 meses** contra defeitos mecânicos

Ficha técnica

Modelo	RP-HR ZN84 I / II
Fonte de energia	Elétrica
Grau de automação	Automático
Tensão	380 V
Potência	5,5 kW
Pressão do ar	0,6 MPa
Velocidade de injeção	15–56 vezes/min
Passo de alimentação	Esteira 160 mm
Agulhas de injeção	84 unidades — 3 mm ou 4 mm
Capacidade de produção	900 – 1.200 kg/h suínos, bovinos e aves
Dimensões	1.500 × 1.100 × 1.700 mm
Peso	420 kg
Embalagem	190 × 180 × 210 cm — 420 kg
Personalização	Disponível
Garantia	1 ano

RP-HR ZN140

Injetora de salmoura 140 agulhas

Máquina industrial de injeção de salmoura para carnes, com três frentes de aplicação: processamento aprofundado de produtos cárneos (presunto, linguiça — pode operar em conjunto com tambor massageador), processamento de aves e pescados (inclusive ingredientes com osso ou de textura macia) e produção de alimentos preparados, para infundir sabor em pratos prontos para cozinhar.



Vista geral



Conjunto com tanque e carrinho



Tampas abertas — acesso ao cabeçote

Funcionamento

- Avanço da matéria-prima por **servomotor com corrente**, garantindo precisão no passo
- Agulhas com **controle por mola a gás**, permitindo injeção em peças com osso
- Pressão de injeção, taxa, passo de avanço e velocidade **ajustáveis na IHM**
- Filtragem em **dois estágios** e limpeza das agulhas por ar comprimido, contra entupimento
- Agulhas em aço inoxidável endurecido a frio
- Haste deslizante em inox 304 com revestimento de **cromo duro**
- Peças em contato com o produto em aço inoxidável · suporta **limpeza CIP**
- Integrável a outros equipamentos para formar uma linha de produção

Ficha técnica

Modelo	RP-HR ZN140
Tensão	380 V
Potência	14 kW
Pressão	0,4 – 0,6 MPa
Velocidade de injeção	15 – 60 ciclos/min
Capacidade de produção	900 – 1.400 kg/h
Quantidade de agulhas	140 peças
Dimensões	1.850 × 1.750 × 2.000 mm
Limpeza	CIP
Personalização	Disponível

Produtos compatíveis: carnes de animais de criação, aves, pescados e matérias-primas para produtos preparados.

Modelos de maior capacidade

Para linhas de maior volume, a mesma plataforma é fornecida com 144 ou 288 agulhas e dispositivo de placa de pressão pneumática.

Modelo	ZN-140	ZN-144	ZN-288
Tensão	380 V	380 V	380 V
Potência	14 kW	13,2 kW	13,2 kW
Velocidade de injeção	15–60 vezes/min	15–60 vezes/min	15–60 vezes/min
Curso de injeção	180 mm	180 mm	180 mm
Número de agulhas	140	144	288
Dimensões	1.850 × 1.750 × 2.000 mm	1.850 × 1.750 × 2.300 mm	1.850 × 1.750 × 2.300 mm
Peso	900 kg	900 kg	900 kg



Injetora de alta capacidade



Vista frontal



Vista lateral com esteira de entrada

Tumbler a vácuo — GRY-1200 / 1700 / 2500

Tambor massageador a vácuo para maciez, rendimento e absorção uniforme da salmoura. Trabalha em conjunto com a injetora e fecha a etapa de marinação.

Modelo	GRY-1200	GRY-1700	GRY-2500
Tensão	380 V	380 V	380 V
Potência	5,20 kW	7,55 kW	8,00 kW
Produção	600–800 kg/vez	1.000 kg/vez	1.200 kg/vez
Volume	1.200 L	1.700 L	2.500 L
Rotação	0–9 rpm	2–10 rpm	4–11 rpm
Dimensões (mm)	1.800×1.250×1.780	2.550×1.805×1.960	2.550×1.440×2.100
Peso	850 kg	1.053 kg	1.400 kg



Embutideiras a vácuo

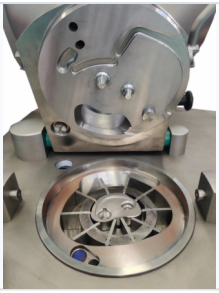
Embutideiras contínuas a vácuo para linguiça, salsicha, presunto e produtos reestruturados. Dosagem por rotor de palhetas em inox, controle por IHM e porcionamento preciso.



ZKG-2800



ZKG-610



Rotor de dosagem em inox

Modelo	ZKG-2800	ZKG-610
Tensão	380 V	380 V
Potência	5,2 kW	7,0 kW
Capacidade de enchimento direto	2.500 kg/h	6.000 kg/h
Volume do funil	30–240 L	260 L
Nível de vácuo	−0,1 MPa	−0,1 MPa
Dimensões	1.600 × 1.200 × 1.480 mm	1.775 × 1.347 × 1.775 mm
Peso	350 kg	1.100 – 1.200 kg

Linha completa de salsicha e linguiça

Embutideira a vácuo + torcedeira/clipadeira + transportador de varas, montadas e sincronizadas como uma única linha de produção.



Linha embutideira + torcedeira + transportador



Embutideira a vácuo em operação

Clipadeira e torcedeira

Clipadeira CSK-15

Modelo	CSK-15
Tensão	380 V
Potência	3,0 kW
Velocidade máxima	120 vezes/min
Largura de dobra do invólucro	30 – 200 mm
Especificação do clipe	15,7–15,9 · 18,7–18,9
Dimensões	950 × 830 × 1.800 mm
Peso	460 kg

Torcedeira GN-1600 I / II / III

Modelo	GN-1600 I	GN-1600 II	GN-1600 III
Tensão	380 V	380 V	380 V
Potência	3,8 kW	3,8 kW	3,8 kW
Velocidade de torção	1.600 /min	1.600 /min	1.600 /min
Comprimento de torção	30–220 mm	30–220 mm	30–580 mm
Tripa de colágeno	16–38 mm	16–38 mm	16–38 mm
Dimensões (mm)	1.600×660×1.520	1.600×660×1.520	5.010×1.400×2.200
Peso	400 kg	400 kg	450 kg



Montagem em linha. A torcedeira GN-1600 III já sai com o transportador de varas acoplado, o que elimina o manuseio entre a torção e a defumação.

Corte, moagem e emulsificação

Cortador de carne congelada QP-2000

Modelo	QP-2000
Tensão / Potência	380 V · 7,5 kW
Largura do canal	540 mm
Capacidade de corte	3 t/h
Temperatura da carne congelada	−18 a 0 °C
Dimensões / Peso	1.500 × 1.100 × 1.700 mm · 420 kg

Moedor de carne JR-120 / 250 / 300

Modelo	JR-120	JR-250	JR-300
Tensão	380 V	380 V	380 V
Potência	7,5 kW	55 kW	55 kW
Capacidade	0,8–1,0 t/h	3,0–5,0 t/h	3,0–5,0 t/h
Rotação do rosca	220 rpm	47 rpm	47 rpm
Dimensões (mm)	950×550×1.050	2.620×1.210×1.700	2.620×1.210×1.700
Peso	300 kg	2.400 kg	2.400 kg



Cutter de tigela ZB-80 a ZB-330

Cutter de tigela para emulsão fina de massas cárneas, com controle de velocidade por inversor de frequência — parametrização e painel feitos pela equipe técnica da Recontroll.



ZB-80



ZB-125



ZB-200 / ZB-330

Modelo	ZB-80	ZB-125	ZB-200	ZB-330
Tensão	380 V	380 V	380 V	380 V
Potência	13,97 kW	46,47 kW	80,25 kW	80,6 kW
Capacidade	30–40 kg/vez	60–80 kg/vez	100–140 kg/vez	240–260 kg/vez
Volume da tigela	80 L	125 L	200 L	330 L
Rotação do eixo	200 / 1.500 / 3.000 rpm	300–4.500 rpm (inversor)	300–4.500 rpm (inversor)	300–3.600 rpm (inversor)
Dimensões (mm)	1.960×1.170×1.240	2.120×1.490×1.510	2.200×2.000×1.820	2.430×2.300×2.100
Peso	1.000 kg	1.500 kg	1.000 kg	4.500 kg

Linha sob medida. Todas as máquinas podem ser fornecidas isoladas ou integradas em linha de produção, com painel elétrico, automação e programação da Recontroll.

Peça um orçamento

Conte para a nossa equipe o produto que você processa, o volume por hora e o espaço disponível. Dimensionamos a máquina, o painel e a linha — e acompanhamos da instalação ao pós-venda.

TELEFONES
(11) 2364-5983
(11) 99110-3442

E-MAIL
contato@recontroll.com.br
financeiro@recontroll.com.br

SITE
www.recontroll.com.br

ENDEREÇO
Rua Jaime Paiva, 11 — esquina com Rua Carminha, 166
Pq. São Lucas — São Paulo — SP — CEP 03240-040

ATENDIMENTO
Segunda a quinta: 08h às 18h
Sexta-feira: 08h às 17h



Também fornecemos automação: CLPs e inversores de frequência **LS**, IHMs **WEINTEK**, montagem de painéis, programação e retrofit de máquinas.