



CATALOGO DE MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO DE AJI AMARILLO Y PAPIKA



Financiado por:



Implementado por:



Aviso legal

Publicado por:
Deutsche Gesellschaft
für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
Cooperación Alemana al Desarrollo-GIZ

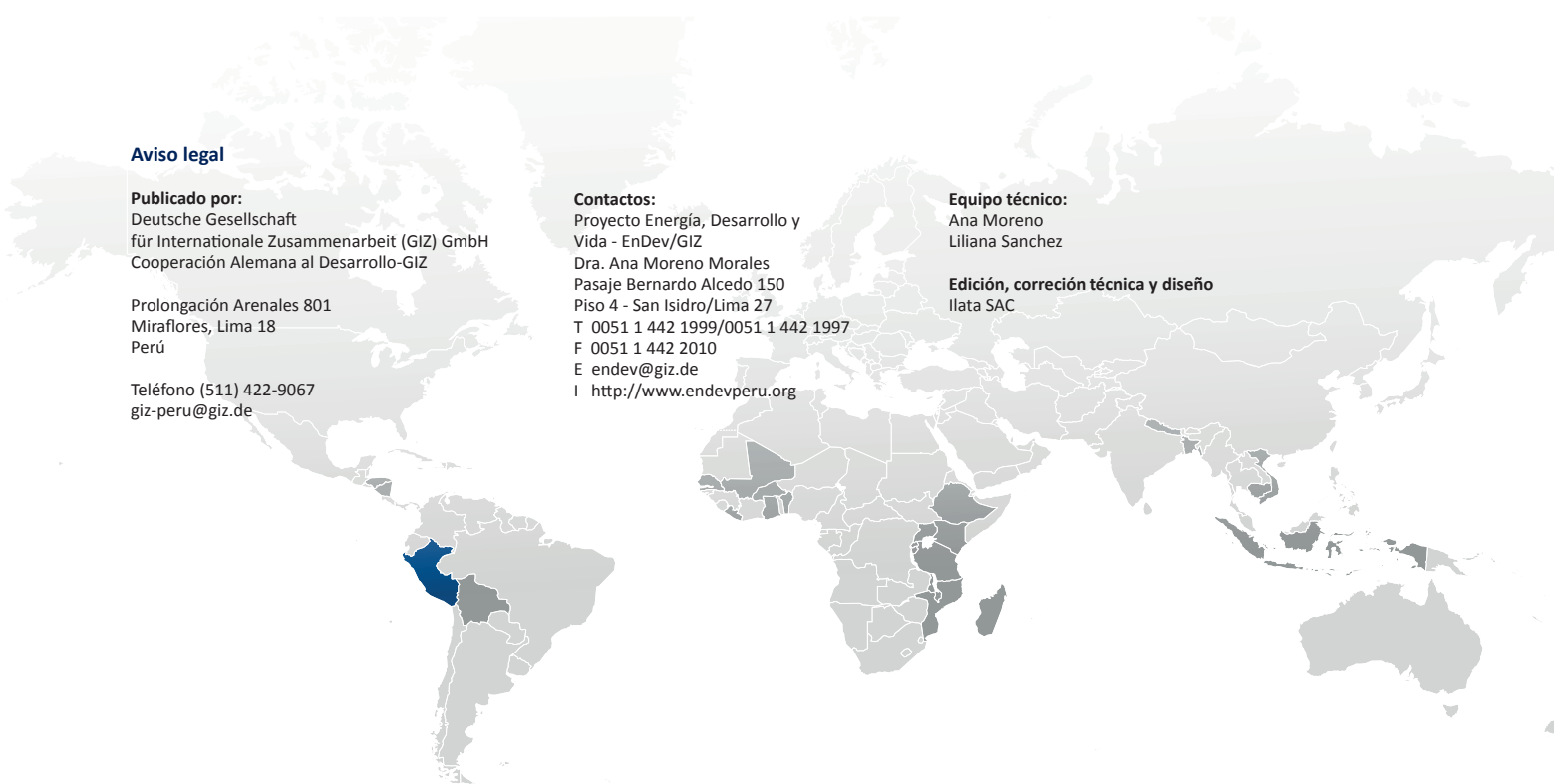
Prolongación Arenales 801
Miraflores, Lima 18
Perú

Teléfono (511) 422-9067
giz-peru@giz.de

Contactos:
Proyecto Energía, Desarrollo y
Vida - EnDev/GIZ
Dra. Ana Moreno Morales
Pasaje Bernardo Alcedo 150
Piso 4 - San Isidro/Lima 27
T 0051 1 442 1999/0051 1 442 1997
F 0051 1 442 2010
E endeve@giz.de
I <http://www.endeveperu.org>

Equipo técnico:
Ana Moreno
Liliana Sanchez

Edición, corrección técnica y diseño
Ilata SAC



ÍNDICE

I.	Descripción del producto	5
	El ají amarillo	5
	La paprika	5
II.	Usos y sus derivados	7
	El ají amarillo	7
	La paprika	7
III.	Proceso de transformación	9
	El ají amarillo	9
	La paprika	12
	MAQUINARIA	15

TABLA DE FICHAS TECNICAS

	Pág
FICHA TÉCNICA 1 TUNEL DE FRIO	15
FICHA TÉCNICA 2 TUNEL DE FRIO	16
FICHA TÉCNICA 3 TUNEL DE FRIO CRM - 051	17
FICHA TÉCNICA 4 SELECCIONADORA DE ZARANDAS CV60 -80 - 1 /C	18
FICHA TÉCNICA 5 FAJA DE SELECCIÓN	19
FICHA TÉCNICA 6 SELECCIONADORA VIBRATORIA PARA RETIRAR ARENA LMNP - 50	20
FICHA TECNICA 7 FAJA DE SELECCIÓN B5V - 10 IX	21
FICHA TECNICA 8 LAVADORA ROTATIVA LMNP - 300	22
FICHA TECNICA 9 LAVADORA ROTATIVA	23
FICHA TECNICA 10 LAVADORA DE ESCOBILLA ROTATIVA LAVA - 500	24
FICHA TECNICA 11 LIMPIADORA EN SECO ROTATIVA LPNP - 10 IX	25
FICHA TECNICA 12 LIMPIADORA EN SECO ROTATIVA	26
FICHA TECNICA 13 LIMPIADORA EN SECO ROTATIVA	27
FICHA TECNICA 14 TRANSPORTADOR DE FAJA	28
FICHA TECNICA 15 TRANSPORTADOR DE FAJA	29
FICHA TECNICA 16 TRANSPORTADOR DE FAJA	30
FICHA TECNICA 17 TRANSPORTADOR DE TORNILLO	31
FICHA TECNICA 18 TRANSPORTADOR DE CHEVRONES ECHNP - 220 EI	32
FICHA TECNICA 19 TRANSPORTADOR DE CHEVRONES ECHV - IC	33
FICHA TECNICA 20 PRENSA PARA PACAS	34
FICHA TECNICA 21 PRENSA PARA PACAS MANUAL	35
FICHA TECNICA 22 SECADOR DE CAMARA HORIZONTAL	36
FICHA TECNICA 23 SECADOR DE CAMARA HORIZONTAL	37
FICHA TECNICA 24 SECADOR SOLAR TIPO INVERNADERO	38
FICHA TECNICA 25 SECADOR DE CAMARA VERTICAL	39
FICHA TECNICA 26 SECADOR DE CAMARA HORIZONTAL	40
FICHA TECNICA 27 MOLINO DE MARTILLOS	41
FICHA TECNICA 28 MOLINO DE MARTILLOS	42
FICHA TECNICA 29 MOLINO DE MARTILLOS	43
FICHA TECNICA 30 DESPEPITADORA	44
FICHA TECNICA 31 ENVASADORAS	45

I. Descripción del Producto

El **ají amarillo** (*Capsicum baccatum*) es una especie de las solanáceas, endémica del Perú desde hace 8.500 años A. C. El género *Capsicum* incluye 25 especies silvestres, de las cuales 5 han sido domesticadas.

Es un fruto alargado, anaranjado y picante, mayormente se consume en fresco, molido o en rodajas y como condimento en salsas combinado con la cebolla. El ají amarillo seco toma el nombre de ají Mirasol. El ají Mirasol se comercializa entero o molido. Este ají es muy importante dentro de la gastronomía del Perú, utilizándose en varias preparaciones y en diferentes cantidades, graduando el picor y el color, de tal manera que es un saborizante y un colorante a la vez.

Las zonas de producción están distribuidas a lo largo de la Costa Peruana desde Tacna hasta Tumbes, sembrándose cultivares criollos que se han adaptado a cada zona agroecológica y presentando determinada característica de fruto.



La **Páprika** (*Capsicum annum* L.var *longum*) pertenece a la familia solanácea. Es una planta anual herbácea, con un porte que en término medio puede variar entre 0.5 – 1.5 m. El fruto es una baya semicartilaginosa y deprimida de color rojo cuando está maduro que se puede insertar pendularmente, de forma y tamaño muy variable.

El paprika es valorado por su color, sabor, picor y valor nutricional. Contiene Capsaicina (8-methyl-N-vanillyl-6-nonenamide) vitamina C, provitamina A, es una buena fuente de vitamina B, particularmente B6, rico en potasio, magnesio y fierro.



II. Usos y sus derivados

De aji amarillo

En la alimentación el fruto se usa como condimento por su sabor picante, como verdura en ensalada, y como base para la preparación del ají de gallina, papa a la huancaína, salsa de ocopa, cauchi de queso, escabeche y varios platos más. Uso medicinal como: Analgésico odontológico; picaduras de abejas, avispas, arañas y alacranes; tratar orzuelo, reumas, amigdalitis, hemorroides externas, hipo rebelde, galactóforo, contra los sabañones, antigripal y sudorífico. Como Ornamental los frutos secos son utilizados como adornos de cocina.

En general, existen dos usos: la producción de ají amarillo fresco y la producción de ají amarillo en polvo.



De paprica

En general, existen tres usos: la producción de pacas de páprika seca y limpia, para exportación; la producción de páprika en polvo y finalmente la producción de oleoresinas.



III. Proceso de transformación

De aji amarillo

El fruto se selecciona en mesas o fajas de selección y se retira la arena en zarandas. El fruto limpio puede ser empacado y llevado al mercado. A veces se lava (en húmedo o seco) y se procede al secado. Una vez seco, puede encerarse (para prevenir su secado) aunque esta práctica no está muy difundida en nuestro país; luego se empaqueta y se lleva al mercado.

Otra alternativa luego del secado, es picar el ají amarillo, se retiran las semillas, muele y envasa en polvo. El polvo se utiliza como condimento.

Proceso de selección del ají amarillo seco

- a) **Preenfriamiento:** Es un proceso para reducir la temperatura que trae el producto después de la cosecha. Se debe reducir rápidamente la temperatura del producto a 8 o 10°C. Las máquinas utilizadas para esta labor son los enfriadores.
- b) **Selección:** Primero se debe seleccionar por grado de madurez, tamaño y calidad estética (mesa) o dinámico utilizando cintas transportadoras. Las máquinas utilizadas para esta labor son las seleccionadoras clasificadoras.
- c) **Lavado:** Los ajíes pueden ser lavados mediante una lluvia de agua clorinada con una concentración de 80-100 ppm (miligramos por litro) de cloro libre. Actualmente existen lavadoras en seco, que son unos tambores rotatorios en cuyo interior se coloca el ají y se añaden semillas (pepas) de ají de procesos anteriores. Esto permite remover el polvo e impurezas de la superficie de la páprika, sin utilizar agua.
- d) **Secado:** El ají fresco sólo se seca si recibió un lavado de agua. El ají para polvo debe ser secado a contenidos externos de humedad de 10%. Se debe dejar un buen flujo de aire fresco entre el producto (empacado o sin empacar) utilizando ventilación natural o un ventilador. Las máquinas utilizadas son los secadores.
- e) **Encerado:** Ya que uno de los principales problemas que tiene esta especie es la deshidratación puede hacerse un encerado, que consiste en aplicar artificialmente una capa de cera.
- f) **Empaque:** Puede empacarse en bandejas de 1 kg de capacidad, en bolsas de polipropileno de 10 Kg. de capacidad, en cajones de madera y canastillas de plástico, de capacidades entre 12 y 15 Kg. Las máquinas utilizadas son las empacadoras.
- g) **Almacenamiento:** Los frutos de ají tienen un ritmo de respiración y de producción de etileno relativamente bajo. En términos generales una adecuada conservación requiere temperaturas de 7 a 10 °C con óptimos de 8 a 9°C.

Proceso de selección de ají amarillo molido

El ají amarillo se puede vender fresco, luego de las operaciones señaladas en el acápite anterior. Asimismo, se le puede procesar para la preparación de condimentos secos (ají mirasol), a través de la deshidratación y molienda.

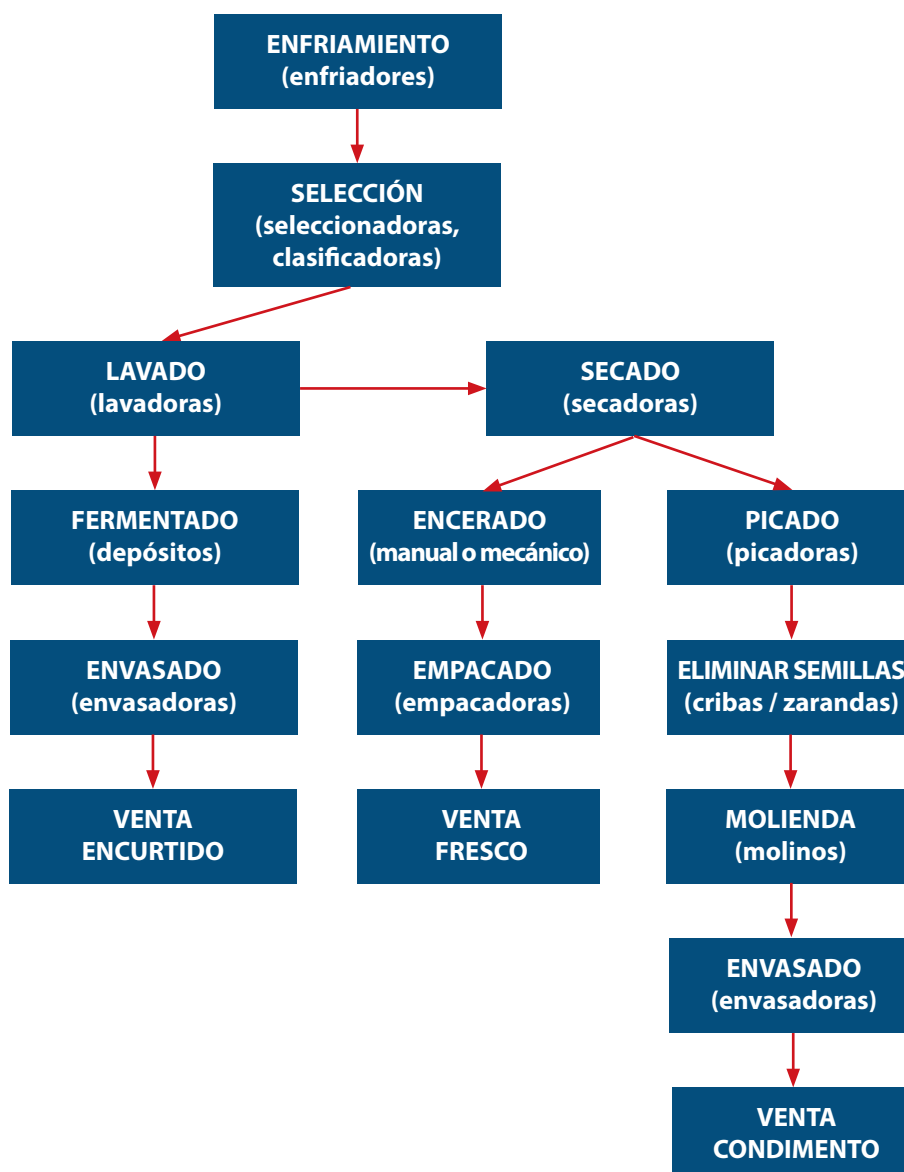
- a) **Deshidratación:** Esta operación preserva el color, el sabor y el contenido picante del fruto, así como reduce la posibilidad de ataque de hongos. Se puede realizar un secado natural o un secado artificial.
- **Secado natural o al sol:** Consiste en extender los ajíes enteros sobre una superficie adecuada que evite la contaminación por polvo, mugre, animales o insectos. Esta puede ser una plataforma de concreto o esteras sobre piso firme. Los ajíes se dejan expuestos a la acción de los rayos solares, durante un periodo de tiempo determinado por las condiciones ambientales.
 - **Secado Artificial:** Se obtiene un producto de mayor calidad y más consistente, con menores pérdidas post-cosecha. Demora menos tiempo que el secado natural. Se puede cortar el ají en tiras de un espesor entre 1 y 2.5 cm. Se puede secar en:
 - **Túnel:** Se puede utilizar cubiertas plásticas transparentes para construir túneles de secado, que permiten obtener mayores temperaturas y un mejor control del flujo del aire sobre el ají.
 - **Secado artificial:** Se obtiene un producto de mayor calidad y más consistente, con menores pérdidas post-cosecha. Demora menos tiempo que el secado natural. Se puede cortar el ají en tiras de un espesor entre 1 y 2.5 cm. Se puede secar en:
 - o Secador de túnel o de flujo continuo.
 - o Secador de cámara o batch.
 - o **Deshidratación al humo:** El producto se coloca sobre una reja formada por listones de madera a una altura de 2.5 m aproximadamente sobre el suelo. Por debajo se enciende el fuego, y el aire que entra por la puerta, calentado por el fuego asciende envuelto en humo secando el producto.
- b) **Molienda y picado:** Si se quiere obtener condimento en polvo, después de realizar la deshidratación, se procede a picar el pimiento, para lo que se realiza un picado grueso, que permite separar el pezón y las semillas de la cáscara del ají. Las máquinas utilizadas son las picadoras.
- c) **Separación de semillas (despepitado):** Luego del picado, se utiliza zarandas o cribas para separar las semillas y pezones de la cáscara del ají.
- d) **Molienda o molturación:** Moler mecánicamente los ajíes secos para convertirlos en polvo. Se puede realizar en molinos hidráulicos o eléctricos. Se recomienda pasar el producto a través de una malla de un tamiz No 40. Se debe repasar la molienda hasta la total pulverización.
- e) **Cribado y envasado:** Se limpia en una criba y se empaca (bolsas, envases de vidrio y enlatados). Las máquinas utilizadas son las envasadoras, embolsadoras, etc.

Proceso de selección de elaboración de encurtidos:

Un proceso adicional es la elaboración de encurtidos. La materia prima está constituida por los frutos inmaduros. La textura de los frutos destinados a encurtir debe ser firme y deberán estar exentos de sabores extraños y amargos, así como de malos olores.

- Selección:** Deberán ser eliminadas las impurezas que permanezcan adheridos al fruto.
- Lavado:** Esta operación se realiza previa a la fermentación, cuyo objetivo es disminuir la suciedad y los restos de tierra que los frutos llevan adheridos.
- Fermentación:** Consiste en colocar las especies hortícolas en recipientes con solución salina (salmuera) y dejar que la flora microbiana, realice la fermentación natural.

Figura 1. Flujograma de procesamiento de ají amarillo



La paprica

El fruto se selecciona en mesas o fajas de selección, se retira la arena en zarandas, luego se lava (en húmedo o seco) y se procede al secado. Una vez seco, se le puede abrillantar utilizando la lavadora en seco con semillas de paprika, y luego se le empaca. Otra alternativa luego del secado, es picar la paprika, se retiran las semillas, muele y envasa en polvo. El polvo puede utilizarse como condimento, o se puede procesar para extraer la oleorresina.

Proceso de selecci3n de paprika seca

- a) **Selecci3n:** La separaci3n de todos aquellos frutos que presentan daños por insectos y/o enfermedades disminuye la posibilidad de la presencia de aflatoxinas. Se debe seleccionar por grado de madurez, por tamaño y calidad. Se pueden utilizar dos sistemas principales: el estatico y el dinamico, utilizado en una cinta transportadora. La iluminaci3n es un factor clave para detectar defectos.
- b) **Lavado:** La paprika puede ser lavada mediante una lluvia de agua, pero no se deberían usar tanques de inmersi3n ya que el agua contaminada puede entrar al fruto y producir podredumbres. El agua usada en la limpieza debe estar clorinada con una concentraci3n de 80-100 ppm (miligramos por litro) de cloro libre. Actualmente existen lavadoras en seco, que son unos tambores rotatorios en cuyo interior se coloca la paprika y se añaden semillas (pepas) de paprika de procesos anteriores. Esto permite remover el polvo e impurezas de la superficie de la paprika, sin utilizar agua, y abrillantar su superficie.
- c) **Secado:** El ajı debe ser secado a contenidos externos de humedad de 10%. El secado puede realizarse al sol, o en secadores, de gas propano o natural.
- d) **Empaque:** Puede empacarse en bandejas de 1 kg de capacidad, en bolsas de polipropileno de 10 Kg. de capacidad, en cajones de madera y canastillas de plastico, de capacidades entre 12 y 15 Kg. El sistema mas utilizado son las pacas, de dimensiones de 0.60 x 0.80 x 0.60 m.
- e) **Almacenamiento:** Las pacas se almacenan en ambientes con temperaturas de hasta 25 C y humedad relativa de 50 a 60%. No deben apilarse mas de 5 pacas, para evitar deformaci3n o daño a las pacas inferiores. En el caso de paprika fresco, puede almacenarse a temperaturas de 7 a 10 C con 3ptimos de 8 a 9C.

Proceso de selecci3n de paprika picada o molida

Las principales operaciones de procesamiento son para la preparaci3n de condimentos secos u obtenci3n de oleorresinas.

- a) **Deshidrataci3n:** El color del paprika va cambiando de tonalidad de un rojo intenso en el momento de la cosecha a un rojo Concho de Vino al momento del secado. Se puede realizar un secado natural o un secado artificial.
 - **Secado natural o al sol:** Consiste en extender los ajíes enteros sobre una superficie adecuada que evite la contaminaci3n por polvo, mugre, animales o insectos. Esta puede ser una plataforma de concreto o esteras sobre piso firme.

- **Secado artificial:** Se obtiene un producto de mayor calidad y más consistente, con menores pérdidas post-cosecha. Demora menos tiempo que el secado natural. Se puede cortar la páprika en tiras de un espesor entre 1 y 2.5 cm para acelerar el secado. Los secadores más utilizados son:
 - Secador de túnel o de flujo continuo.
 - Secador de cámara o batch.
 - Deshidratación al humo: El producto se coloca sobre una reja formada por listones de madera a una altura de 2.5 m aproximadamente sobre el suelo. Por debajo se enciende el fuego, y el aire que entra por la puerta, calentado por el fuego asciende envuelto en humo secando el producto.

- b) **Molienda:** Después de realizar la deshidratación, se procede a:

- c) **Picado:** Se realiza un picado grueso de la páprika, que permite separar el pezón y las semillas de la cáscara del aj. Se utiliza molinos o picadoras.

- d) **Separación de semillas (despepitado):** Luego del picado, se utiliza zarandas o cribas para separar las semillas y pezones de la cáscara de la páprika.

- e) **Molienda o molturación:** La páprika sin semillas, se muele mecánicamente para convertirla en polvo. Se puede realizar en molinos mecánicos, hidráulicos o eléctricos. Se recomienda pasar el producto a través de una malla de un tamiz No 40. Se debe repasar la molienda hasta la total pulverización.

- f) **Cribado y envasado:** Se limpia en una criba y se empaca (bolsas, envases de vidrio y enlatados).

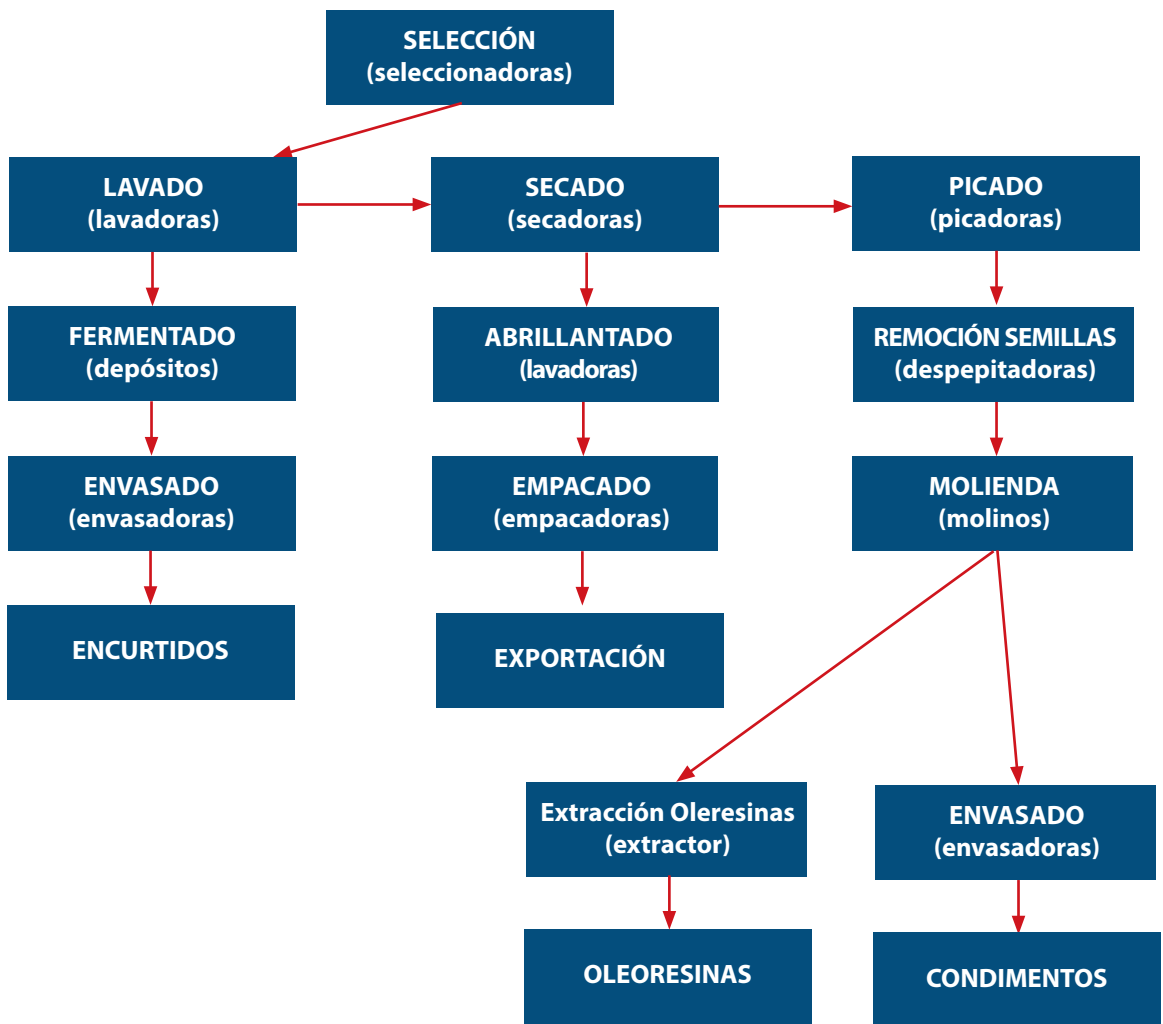
Proceso de Obtención de oleorresina

La páprika en polvo se procesa para obtener el aceite denominado oleorresina. Pueden utilizarse equipos de extracción de aceites esenciales. Una técnica recomendada es la extracción utilizando CO₂ supercrítico.

La calidad de la oleorresina de páprika, y su valor de mercado se determina por sus atributos organolépticos (sabor, olor), presencia de residuos tóxicos, pero fundamentalmente está definida por la tonalidad del pigmento o intensidad de color que presenta y que es categorizado de acuerdo a la clasificación de color sugerida por el ASTA (American Spice Trade Association).

En nuestro país no existen empresas que fabriquen equipos para extracción de oleorresina. Los equipos deben de ser importados.

Figura 1. Flujograma del procesamiento del ají páprika



1 ENFRIADORES

FICHA TECNICA 1. TUNEL DE FRIO Hidromec

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Túnel de frío para reducir la temperatura del ají, hasta valores de 10°C. Material: acero inoxidable AISI 340.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	HIDROMECSAC
Modelo	Hidromec
Potencia	Motor eléctrico de 5.0 KW (6.7 HP)
Productividad TM/ hora)	0.50
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (voltios)	15,000
Peso (Kg.)	1,600
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	10 kW* h/TM de producto procesado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Túnel, fugas, paredes, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de dos personas para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

Temperatura de enfriado

Velocidad de flujo del producto dentro del túnel

Mantenimiento:

Nivel de líquido de refrigeración

Revisión por fugas

Verificar aislamiento de paredes

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	HIDROMECSAC
Costo aproximado de la máquina	S/. 35,000.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Parra 408 Arequipa
Teléfonos	(054)222 6981 998157896
Dirección electrónica	hidromecsac@yahoo.com



FICHA TECNICA 2. TUNEL DE FRIO

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Túnel de frío para reducir la temperatura, con salas climatizadas de 18°C a 0°C y de 28°C a 22°C, incluye la cámara antecámara y sala de frío para una línea de producción para procesar 10 toneladas en 8 horas, el equipo de frío no incluye obras civiles ni instalaciones eléctricas.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	ASYM INDUSTRIAL SAC
Modelo	TUNEL DE FRIO
Potencia	Motor eléctrico de 22 KW (30 HP)
Productividad (TM/hora)	1.25
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	12,500
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	4.6 kW* h/TM de producto enfriado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Túnel, fugas, paredes, etc.
Insumos para la máquina	Líquido para refrigeración
Mano de obra necesaria	Requiere de dos personas para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Temperatura de enfriado
- Velocidad de flujo del producto dentro del túnel

Mantenimiento:

- Nivel de líquido de refrigeración
- Revisión por fugas
- Verificar aislamiento de paredes

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	ASYM INDUSTRIAL SAC
Costo aproximado de la máquina	S/. 750,000.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Los Ingenieros 104 Urb. Santa Raquel, Ate
Teléfonos	(1)3484466 Nextel 404*1941 RPM #262732 9956074543
Dirección electrónica	gerencia@asym.pe jsarsi@asym.pe



FICHA TECNICA 3. TUNEL DE FRIO CRM – 051

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Unidades de refrigeración equipadas con uno o dos compresores que utilizan HFC gas R407c. Los evaporadores y condensadores tienen una superficie de intercambiador de gran tamaño. Los ventiladores axiales están protegidos por rejillas. Toda la carcasa, incluyendo la base, están hechos de AISI 304 en acero inoxidable. El tanque de almacenamiento para agua fría está aislado para evitar pérdidas de calor. El circuito de refrigeración incluye una válvula de expansión con ecualizador externo, filtro de sacado, indicador de flujo y el recipiente receptor. Las unidades de CRT, están montadas sobre patines con ruedas, están equipados con un tubo de intercambio de calor. La caja de control eléctrico es de ferro galvanizado que incluye control remoto pantalla LED y termostato.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	CORK PERU
Modelo	CRM – 051
Potencia	Motor eléctrico de 6.7 KW (9 HP)
Productividad TM / hora	0.52
Voltaje (voltios)	380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	15,000
Peso	N/E
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	4.88 kW* h/TM tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Líquido de refrigeración, túnel, fugas, paredes, compresores, etc.
Insumos para la máquina	Líquido para refrigeración
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Temperatura de enfriado
- Velocidad de flujo del producto dentro del túnel

Mantenimiento:

- Nivel de líquido de refrigeración
- Revisión por fugas
- Verificar aislamiento de paredes
- Revisar compresores

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	CORK PERU
Costo aproximado de la máquina	S/. 57,246.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Calle Tumi 175 Urb. San Juan Bautista Chorrillos
Teléfonos	(1)4440551 Fax 7183332 99427*9244 / 94605*8477
Dirección electrónica	Ventas1@corkperu.com info@corkperu.com



2. SELECCIONADORAS / CLASIFICADORAS

FICHA TECNICA 4. SELECCIONADORA DE ZARANDAS CV 60 – 80 – I/C

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Zaranda para separar o clasificar el ají/paprika de las pepas, pedúnculo, los tallos aparte y la pulpa o el exterior del ají/paprika por la vía principal (producto a procesar). Material: acero inoxidable AISI 340.

Además puede usarse al cambiar las mallas para diversos cereales: cebada, maíz, trigo, etc. así como leguminosas: maní, frejol, arvejas, etc.

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de vibración
- Tamaño de criba
- Caudal alimentado

Mantenimiento:

- Tensión de resortes
- Revisión ajuste de pernos
- Buscar zonas de fatiga de los elementos

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO
Modelo	CV 60 – 80 – I/C
Potencia	Motor eléctrico de 1.1 KW (1.5 HP)
Productividad (TM/ horas)	0.3
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	10,000
Peso (Kg)	120
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	VULCANO TECNOLOGIA APLICADA EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 8,200.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel Lima
Teléfonos	(1)5661001
Dirección electrónica	infor@vulcanotec.com

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	4.66 W* h/TM de páprika procesado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Criba resortes, pernos, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado



FICHA TECNICA 5. FAJA DE SELECCION

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo indicado para transporte y selección de productos. Para después conectar a la siguiente máquina dentro de la línea productiva. Puede ensamblarse en varios cuerpos para alcanzar más altura. Amplia tolva de recepción de productos. Sistema de giro por rodillos. Faja de transporte sanitaria. Laterales y tolva en acero inoxidable AISI 304.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VYMSA
Modelo	FAJA DE SELECCIÓN
Potencia	Motor eléctrico de 1.5 KW (2.0 HP)
Productividad (TM/ hora)	2
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	10,000
Peso (Kg.)	240
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	0.75 kW* h/TM de páprika procesado Tarifa BT5B(S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Tensión y nivelación de fajas, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro de grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de dos personas por cada metro lineal de faja, para seleccionar el producto

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de avance de la faja
- Cantidad de producto descargado en la faja

Mantenimiento:

- Revisión de tensión de fajas
- Verificación nivelación de la faja

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	VYMSA INGENIEROS SA
Costo aproximado de la máquina	S/. 34,400.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Calle 22 Mz C Lote 11-A Urb. Campoy 3 etapa SJL Lima
Teléfonos	(1)3860933
Dirección electrónica	ventas@vymsa.com



FICHA TECNICA 6. SELECCIONADORA VIBRATORIA PARA RETIRAR ARENA LMNP – 50

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo indicado para separar arena y tierra del ají. Zona de alimentación acoplable a elevador de Chevrones. Aspiradora que arrastra material de desecho enviando a un ciclón. Ciclón de reciclaje de polvillos u otros con su respectivo soporte y abrazaderas. Mesa vibratoria con 2 vías de descarga. Movimiento vibratorio que está dado por 04 resortes laterales. 01 Zarandas intercambiables que van en la fuente de clasificado. Fuerza de vibración regulable. Transmisión de movimiento por polea y fajas. Porta motor incorporado. Estructura de soporte rígido con material de perfiles resistentes. Accesorios completos de motor.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Modelo	LMNP – 50
Potencia	Motor eléctrico de 3.0 KW (4.0 HP)
Productividad (TM/ hora)	0.3
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	10,000
Peso (Kg)	720
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	4.0 kW* h/TM de ají procesado tarifa BT5B (0.40kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Zaranda, resortes, fajas, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para alimentar el ají y operar la máquina

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

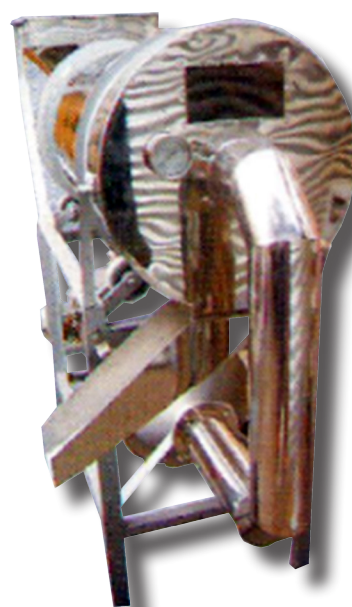
- Frecuencia de vibración de la zaranda
- Cantidad de producto descargado en la zaranda
- Presión negativa de aspiración
- Tamaño de orificio de zaranda

Mantenimiento:

- Verificar estado de resortes
- Revisión de tensión de fajas

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 18,600.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte 5 Campoy SJL Lima
Teléfonos	(1)3861355 998000970 9 416*1629
Dirección electrónica	informes@nevagimdelperu.com ventas@nevagimdelperu.com



FICHA TECNICA 7. FAJA DE SELECCION BSV – 10 IX

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo indicado para transporte y selección de diversos productos. Para después conectar a la siguiente máquina dentro de la línea productiva. Viene para ensamblar en varios cuerpos para alcanzar más altura. Amplia tolva de recepción de productos. Sistema de giro por rodillos. Faja de transporte sanitaria. Laterales y tolva en acero inoxidable AISI 304.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO TECNOLOGIA APLICADA EIRL
Modelo	BSV – 10 IX
Potencia	Motor eléctrico de 1.1 KW (1.5 HP)
Productividad (TM/ horas)	0.8
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	10,000
Peso (Kg.)	240
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	1.375 kW* h/TM de páprika seleccionada TarifaBT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Fajas, rodillos, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro de grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de dos personas por cada metro lineal de faja, para seleccionar el producto

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de avance de la faja
- Cantidad de producto descargado en la faja

Mantenimiento:

- Verificar cojinetes de rodillos
- Revisión de tensión de faja
- Verificar nivelación lateral y longitudinal

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	VULCANO TECNOLOGIA APLICADA EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 24,900.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel Lima
Teléfonos	(1)5661001
Dirección electrónica	infor@vulcanotec.com



3. LAVADORAS

FICHA TECNICA 8. LAVADORA ROTATIVA LMNP - 300

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Fabricación en acero inoxidable calidad AISI 304. Diseño cilíndrico rotativo con plancha perforada de 3/8 de diámetro. Guía principal de deslizamiento de canal en "U" en los dos extremos laterales. 04 Ruedas locas de acero con recubrimiento de nylon. Aspersores internos en forma de cruz en 6 líneas que permiten un mejor lavado por aspersión. Válvulas de globo que regulan el paso del agua. Bandeja inferior de caída de agua de lavado con su respectivo retenedor de cascarillas del lavado. Protectores laterales que evitan el salpicado de agua. Incluye variador de frecuencia con su respectivo dispositivo de encendido y apagado. Estructura rígida tubular en acero inoxidable calidad 304. Acabado sanitario.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Modelo	LMNP - 300
Potencia	Motor eléctrico de 1.5 KW (2.0 HP)
Productividad (TM/ horas)	0.15
Voltaje	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	15,000
Peso (Kg)	1,200
Para si instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	10 kW* h/TM de ají lavado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Presión y caudal del agua de lavado
- Cantidad de producto alimentado

Mantenimiento:

- Engrase de cojinetes
- Revisión de estanqueidad de uniones

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 21,890.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte 5 Campoy SJL Lima
Teléfonos	(1)3861355 998000970 9 416*1629
Dirección electrónica	informes@nevagimdelperu.com ventas@nevagimdelperu.com



FICHA TECNICA 9. LAVADORA ROTATIVA HIDROMECC

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diseño de fabricación en acero inoxidable calidad AISI 304. Diseño cilíndrico rotativo. Aspersores internos. Válvulas de globo que regulan el paso del agua. Depósito inferior para agua de lavado. Protectores laterales que evitan el salpicado de agua. Estructura rígida tubular en acero inoxidable calidad 304. Acabado sanitario.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	HIDROMECC
Modelo	HIDROMECC
Potencia	Motor eléctrico de 1.5 KW (2.0 HP)
Productividad (TM/ horas)	0.5
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (voltios)	15,000
Peso (Kg.)	1,200
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	2 kW* h/TM de ají lavado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cojinetes, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Presión y caudal del agua de lavado
- Cantidad de producto alimentado

Mantenimiento:

- Engrase de cojinetes
- Revisión de estanqueidad de uniones

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	HIDROMECC
Costo aproximado de la máquina	S/. 30,000.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Parra 408 Arequipa
Teléfonos	(054)222 6981 998157896
Dirección electrónica	hidromec@sac@yahoo.com



FICHA TECNICA 10. LAVADORA ESCOBILLA ROTATIVA LAVA – 500

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Olla con diseño de fabricación en acero inoxidable calidad AISI 304. Chasis fijo de acero comercial. Lavado con escobilla.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER AGRO
Modelo	LAVA – 500
Potencia	Motor eléctrico de 0.5 KW (0.67 HP)
Productividad (TM/ horas)	0.1
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	15,000
Peso (Kg)	75
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	5 kW* h/TM de ají lavado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Escobilla, olla, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de rotación de la escobilla
- Cantidad de producto colocado en la olla

Mantenimiento:

- Nivelación de la olla
- Revisión de la transmisión

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	S/. 2,400.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 Ovalo Higuiereta Lima
Teléfonos	(1)2717778 / 2730096 998838409 / 993984010 Nextel 421*7449
Dirección electrónica	agro@fischer-peru.com gerencia@fischer-peru.com



FICHA TECNICA 11. LIMPIADORA EN SECO ROTATIVA LPNP – 10 IX

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Limpia la superficie del ají/paprika para mesa (sobado con las propias semillas del producto). Sistema de tambor rotatorio. Paletas abatibles graduables para cada tipo de producto, con diseño especial que da movimiento uniforme. Transmisión de fuerza a través de reductor coaxial. Tolva de alimentación con volumen para 80 kilos. Movimiento de giro de doble sentido para evacuación de producto. Transmisión de movimiento con polea y fajas. Porta motor incorporado con sistema de desplazamiento de motor para tensado de faja. Accesorios completos de motor. En acero inoxidable AISI 304.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Modelo	LPNP – 10 IX
Potencia	Motor eléctrico de 2.2 KW (3.0 HP)
Productividad (TM/hora)	0.10
Voltaje (voltaje)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	12,000
Peso (Kg.)	1,500
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	22 kW* h/TM de ají lavado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cojinetes, cribas, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa Requiere de una
Mano de obra necesaria	persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de rotación
- Cantidad de producto alimentado
- Cantidad de semillas alimentada

Mantenimiento:

- Verificar estado de cojinetes
- Limpieza interna y de cribas para evitar adherencias

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEVAGIM DEL PERU EIRL S/. 19,075.00 (Incluye
Costo aproximado de la máquina	IGV) 1 año
Garantía	Av. Principal Mz A Lte 5
Dirección tienda	Campoy SJL Lima
Teléfonos	(1)3861355 998000970 9 416*1629
Dirección electrónica	informes@ nevagimdelperu.com ventas@ nevagimdelperu.com



FICHA TECNICA 12. LIMPIADORA EN SECO ROTATIVA HIDROMECC

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Limpia la superficie del ají/paprika para mesa. (Sobado con las propias semillas del producto). Sistema de criba rotatoria, con paletas de agitación. En acero inoxidable AISI 304

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	HIDROMECC SAC
Modelo	HIDROMECC
Potencia	Motor eléctrico de 2.2 KW (3.0 HP)
Productividad (TM/hora)	0.10
Voltaje (voltajes)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	12,000
Peso (Kg.)	1,500
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	22 kW* h/TM de ají lavado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cojinetes, cribas, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de rotación
- Cantidad de producto alimentado
- Cantidad de semillas alimentada

Mantenimiento:

- Verificar estado de cojinetes
- Limpieza interna y de cribas para evitar adherencias

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	HIDROMECC SAC
Costo aproximado de la máquina	S/. 19,075.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Parra 408 Arequipa
Teléfonos	(054)222 6981 998157896
Dirección electrónica	hidromec@sac@yahoo.com



FICHA TECNICA 13. LIMPIADORA EN SECO ROTATIVA

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Limpia la superficie del ají/paprika para mesa (sobado con las propias semillas del producto)
Estructuras para chasis de máquina acero estructural ASTM A-36, de tubos cuadrados de 2" x 2.5mm. Tambor hexagonal de acero inoxidable calidad AISI 304 de planchas lisas y perforadas. Suministro de cobertura de planchas de acero inoxidable calidad AISI 304. Suministro de tolva de alimentación manual de acero estructural y tolva de madera. Suministro y fabricación de chutes de descarga salida de semillas y de tierra de planchas de acero inoxidable calidad AISI 304. Suministro de soportes para motor. Suministro e instalación de sistema de transmisión de piñones y cadena. Instalación de Motor eléctrico trifásico 220 V, 380 V, 440 V.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	SERVICIOS GENERALES PAPILON EIRL
Modelo	LIMPIADORA EN SECO ROTATIVA
Potencia	Motor eléctrico de 2.4 KW (3.2 HP)
Productividad (TM/ horas)	0.10
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	12,000
Peso (Kg)	1,500
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	24 W* h/TM de ají lavado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cojinetes, cribas, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

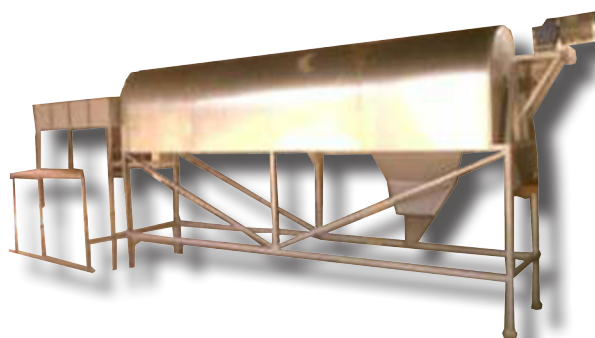
- Velocidad de rotación
- Cantidad de producto alimentado
- Cantidad de semillas alimentada

Mantenimiento:

- Verificar estado de cojinetes
- Limpieza interna y de cribas para evitar adherencias

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	SERVICIOS GENERALES PAPILON EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 17,464.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Calle San Martin 148 Barranca Lima
Teléfonos	99815*1789
Dirección electrónica	mscardenasramirez@gmail.com



4. TRANSPORTADORES

FICHA TECNICA 14. TRANSPORTADOR DE FAJA

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Transporte de ají/páprika hacia zonas de otros procesos. Material de rodillos en acero inoxidable calidad 304 que permite el desplazamiento de la faja. Tolva de alimentación de paso de producto de forma continua. Desplazamiento sobre ruedas. Altura de trabajo con relación al piso de 0.90 m Templadores laterales de faja. Acabado sanitario.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VYMSA INGENIEROS SA
Modelo	TRANSPORTADORA DE FAJA
Potencia	Motor eléctrico de 8.0 KW (10.72 HP)
Productividad (TM/ hora)	20.0
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	10,000
Peso (Kg.)	2,800
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	0.4 kW* h/TM de ají lavado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

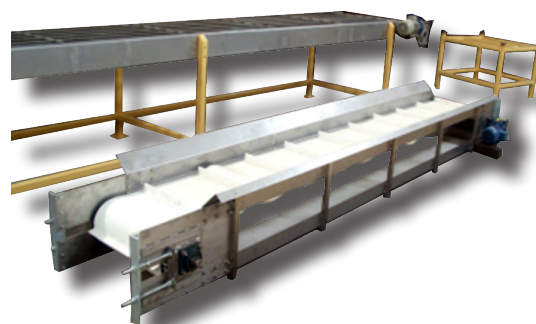
- Presión y caudal del agua de lavado
- Cantidad de producto alimentado

Mantenimiento:

- Engrase de cojinetes
- Revisión de estanqueidad de uniones

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 93,810.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte 5 Campoy SJL Lima
Teléfonos	(1)3861355 998000970 9 416*1629
Dirección electrónica	informes@nevagimdelperu.com ventas@nevagimdelperu.com



FICHA TECNICA 15. TRANSPORTADOR DE FAJA

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Transporte de ají/páprika para clasificado manual (separación de elementos extraños y material malogrado). Diseño de fabricación en planchas de 5/64-1/8-3/32 Parrilla base de soporte de faja sanitaria. 02 rodillos en acero inoxidable calidad 304 que permite el desplazamiento de la faja. Tolda de alimentación de paso de producto de forma continua. Motorreductor de 2.0 HP. Desplazamiento sobre ruedas. Altura de trabajo con relación al piso de 0.90 m Templadores laterales de faja. Tablero de control con encendido de arranque directo. Acabado sanitario.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Modelo	TRANSPORTADORA DE FAJA
Potencia	Motor eléctrico de 4.0 KW (5.36 HP)
Productividad (TM/horas)	1.15
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	10,000
Peso (Kg.)	2,800
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	3.47 kW* h/TM de ají transportado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Faja, rodillos, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	No requiere personal constante para ser operada

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de avance de faja
- Cantidad de producto transportado en la faja

Mantenimiento:

- Verificar estado de los rodillos
- Revisión de tensión de fajas
- Verificar nivelación lateral y longitudinal

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 18,762.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte 5 Campoy SJL Lima
Teléfonos	(1)3861355 998000970 9 416*1629
Dirección electrónica	informes@nevagimdelperu.com ventas@nevagimdelperu.com



FICHA TECNICA 16. TRANSPORTADORA DE FAJA

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con iluminación superior para facilitar el control. Estructura en tubos de acero. Altura de trabajo con relación al piso de 0.90 m Templadores laterales de faja. Acabado sanitario.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	SERVICIOS GENERALES PAPILOE EIRL
Modelo	TRANSPORTADORA DE FAJA
Potencia	Motor eléctrico de 4.0 KW (5.36 HP)
Productividad (TM/ horas)	1.10
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	10,000
Peso (Kg.)	2,800
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	3.63 W* h/TM de ají transportado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Faja, rodillos, etc.
Insumos para la máquina	1lt. de grasa
Mano de obra necesaria	No requiere personal constante para ser operada

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de avance de faja
- Cantidad de producto transportado en la faja

Mantenimiento:

- Verificar estado de los rodillos
- Revisión de tensión de fajas
- Verificar nivelación lateral y longitudinal

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	SERVICIOS GENERALES PAPILOE EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 15,930.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Calle San Martin 148 Barranca Lima
Teléfonos	99815*1789
Dirección electrónica	mscardenasramirez@gmail.com



FICHA TECNICA 17. TRANSPORTADOR DE TORNILLO

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Transporte de ají/páprika a través de tornillo sin fin. Posibilidad de conexión modular para alcanzar mayores alturas. Tolva de alimentación de paso de producto de forma continua. Acabado sanitario

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VYMSA INGENIEROS SA
Modelo	TRANSPORTADORA DE TORNILLO
Potencia	Motor eléctrico de 7.5 KW (10.0 HP)
Productividad (TM/ horas)	15.0
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	5.000
Peso (Kg.)	620
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	1.0 kW* h/TM de ají transportado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Tornillo, carcasa, etc.
Insumos para la máquina	1 Lt. Grasa para la máquina
Mano de obra necesaria	No requiere personal constante para ser operada

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de giro del tornillo
- Cantidad de material transportado

Mantenimiento:

- Verificar luz tornillo / carcasa
- Revisión de transmisión
- Verificar por sustancias extrañas que pueden atorar el tornillo (piedras grandes, pedazos de metal, etc.)

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	VYMSA INGENIEROS SA
Costo aproximado de la máquina	S/. 62,540.00 (Incluye IGTV)
Garantía	
Dirección tienda	Calle 22 Mz C Lote 11-A Urb. Campoy 3 etapa SJL Lima
Teléfonos	(1)3860933
Dirección electrónica	ventas@vymsa.com



FICHA TECNICA 18. TRANSPORTADOR DE CHEVRONES ECHNP – 220 EI

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Máquina para transporte de ají/páprika. Tolva de almacenamiento de 80 kilos. Banda sanitaria de 80 centímetros de ancho. Sistema de fuerza de movimiento a través de un motor reductor. Estructura lateral con una altura de 5 cm que evita la caída del producto durante el traslado. Tensador de banda ubicada en la parte superior. Compuertas inferiores que permite la eliminación de pepas. Canal de salida de producto con regulación de nivel. Elevador con sistema de regulación de ángulo de inclinación de trabajo. Transmisión de movimiento por polea y fajas. Porta motor incorporado. Estructura de soporte rígido con material de perfiles resistentes.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Modelo	ECHNP – 220 EI
Potencia	Motor eléctrico de 1.6 KW (2.14 HP)
Productividad (TM/hora)	0.3
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	7,500
Peso (Kg.)	150

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	5.33 kW* h/TM de ají transportado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Tornillo, faja, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	No requiere personal constante para ser operada

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de avance de la faja
- Cantidad de producto transportado en la faja

Mantenimiento:

- Verificar estado de los tornillos
- Revisión de tensión de fajas
- Verificar nivelación lateral y longitudinal

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 16,260.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte 5 Campoy SJL Lima
Teléfonos	(1)3861355 998000970 9 416*1629
Dirección electrónica	informes@nevagimdelperu.com ventas@nevagimdelperu.com



FICHA TECNICA 19. TRANSPORTADOR DE CHEVRONES ECHV - IC

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo indicado para transportar y elevar productos varios para así conectar a la siguiente máquina dentro de la línea productiva, así mismo para poder alimentar a algún equipo a una altura fuera del promedio. Estructura de soporte con perfiles rígidos regulables para alcanzar más altura. Amplia tolva de recepción de productos. Sistema de giro por rodillos. Tensado por rodajes tensores especiales. Faja de transporte sanitaria. Laterales y tolva en acero inoxidable AISI 304.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO TECNOLOGIA APLICADA EIRL
Modelo	ECHV - IC
Potencia	Motor eléctrico de 1.1 KW (1.47 HP)
Productividad (TM/ horas)	1.0
Voltaje (voltios)	220 - 380 - 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	7,500
Peso (Kg.)	120
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	1.1 kW* h/TM de ají transportado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Tornillo, faja, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	No requiere personal constante para ser operada

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Velocidad de avance de la faja
- Cantidad de producto transportado en la faja

Mantenimiento:

- Verificar estado de los tornillos
- Revisión de tensión de fajas
- Verificar nivelación lateral y longitudinal

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	VULCANO TECNOLOGIA APLICADA EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 10,000.00 (Incluye IGTV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel Lima
Teléfonos	(1)5661001
Dirección electrónica	infor@vulcanotec.com



5 EMPACADORES

FICHA TECNICA 20. PRENSA PARA PACAS

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Prensa de pacas de acero estructural ASTM A-36, de perfiles y planchas. Tolla de alimentación fabricada de ángulos y planchas de acero estructural. Base para pistón hidráulico. Suministro e instalación de pistón hidráulico. Suministro e instalación de mando hidráulico. Instalación de Motor, Bomba Hidráulica y Transmisión. Instalación de Mangueras Hidráulicas. Tanque de Aceite. Todas las estructuras pintadas con dos capas de pintura una de base anticorrosivas y una capa de pintura de acabado.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	SERVICIOS GENERALES PAPILOE EIRL	
Modelo	PRENSA PARA PACAS	
Potencia	Motor eléctrico de 1.0 KW (1.34 HP)	
Productividad (TM/ horas)	1.3	1.2
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440	
Suministro	Monofásico o trifásico	
Vida útil (horas)	5,000	
Peso (Kg.)	1350	1120
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios	

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	0.83 kW* h/TM de ají prensado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Paca, cilindros hidráulicos, manómetros, válvulas, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Dimensiones de la paca
- Densidad de la paca
- Material de atado de la paca

Mantenimiento:

- Engrase de correderas
- Verificar presión cilindros hidráulicos
- Verificar estado de manómetros
- Verificar operatividad de válvulas

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	SERVICIOS GENERALES PAPILOE EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 18,880.00 (1350Kg.) S/. 17,700.00 (1120 Kg.) (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Calle San Martín 148
Teléfonos	Barranca Lima 99815*1789
Dirección electrónica	mcardenasramirez@gmail.com Martin_cardenas1@hotmail.com



FICHA TECNICA 21. PRENSA PARA PACAS MANUAL

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Enfardadora de acción manual, con sistema de palanca. Produce pacas de 0.5 x 0.5 x 0.6 m.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER AGRO
Modelo	HERRANDINA
Potencia	No requiere motor, es accionada manualmente
Productividad (TM/ horas)	0.20
Vida útil (horas)	5,000
Peso (Kg.)	90

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	0.05 kW* h/TM de ají envasado No se considera .Es manual
Repuestos que utiliza la máquina	Correderas, pernos, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Dimensiones, densidad y material de atado de la paca .

Mantenimiento:

- Engrase de correderas
- Ajuste de pernos
- Reemplazo de maderas dañadas

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	S/. 1,500.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomas Marsano 2455 Ovalo Higuiereta Lima
Teléfonos	(1)2717778 / 2730096 998838409 / 993984010 Nextel 421*7449
Dirección electrónica	agro@fischer-peru.com gerencia@fischer-peru.com



6. SECADORES

FICHA TECNICA 22. SECADOR DE CAMARA HORIZONTAL DHNP – 120 IX

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo para secado de ají. Compuerta superior de alimentación con rejilla de seguridad y visor de proceso de mezclado. Cámara de secado de trabajo horizontal. Eje central suspendido en rodamientos. Compuerta inferior de descarga con fijación de abertura. Estructura rígida fabricado con ángulos en acero comercial. Motor reductor de velocidad a engranajes del tipo coaxial, con acople a eje central a través de piñones y con seguro de cadena. Transmisión de movimiento por medio de cadena, piñón, polea y fajas en V. Protector lateral de seguridad de poleas y fajas. Porta motor incorporado. Accesorios completos de motor con dispositivo de anclaje. Acabado sanitario. Acero Inoxidable calidad AISI 304. No incluye quemador.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Modelo	DHNP – 120 IX
Potencia	Motor eléctrico de 2.0 KW (2.68 HP)
Productividad (TM/ horas)	0.06
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	20,000
Peso (Kg.)	500
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	33.33 W* h/TM de ají secado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Soplador, quemador, ventiladores, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Temperatura interna
- Caudal de aire circulando
- Cantidad de producto alimentado a la cámara de secado

Mantenimiento:

- Verificar estado del soplador / quemador
- Verificar presión de los ventiladores
- Verificar estanqueidad de la cámara

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 26,580.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte 5 Campoy SJL Lima
Teléfonos	(1)3861355 998000970 9 416*1629
Dirección electrónica	informes@ nevagimdelperu.com ventas@ nevagimdelperu.com



FICHA TECNICA 23. SECADOR DE CAMARA HORIZONTAL AD – 05 SW

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo para secado de ají. Cámara interna de secado con bandejas sostenidas en guías con distribución uniforme. Rango de temperaturas de 0 – 90° C. Cámara para el quemador y soplado independientemente separados de la cámara de secado. Sistema de alarma de seguridad controlador de temperatura automático. Sistema de previsión de sobrecalentamiento y cortocircuitos. Sistema de flujo de aire caliente que avanza horizontalmente desde cada lado de la cámara. No es necesario reponer la posición de la bandeja durante el proceso de secado debido al aire caliente proporcionado uniformemente en la cámara de secado y cada una de sus bandejas. Bandejas - Acero inoxidable AISI 304, Cámara interna - Acero inoxidable AISI 430. No incluye quemador.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO TECNOLOGIA APLICADA EIRL
Modelo	AD – 05 SW
Potencia	Motor eléctrico de 1.0 KW (1.34 HP)
Productividad (TM/ horas)	0.06
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	20,000
Peso (Kg.)	570
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	16.66 kW* h/TM de ají secado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Soplador, quemador, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Temperatura interna
- Caudal de aire circulando
- Cantidad de producto alimentado a la cámara de secado

Mantenimiento:

- Verificar estado del soplador / quemador
- Verificar presión

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	VULCANO TECNOLOGIA APLICADA EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 26,235.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel Lima
Teléfonos	(1)5661001
Dirección electrónica	infor@vulcanotec.com



FICHA TECNICA 24. SECADOR SOLAR DE TIPO INVERNADERO 68E8 – PM

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mantas de polietileno aditivado para secador solar, de 4 m x 8 m de área. No incluye la estructura ni bandejas.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	TECNATROP
Modelo	68E8 – PM
Potencia	No requiere motores, utiliza energía solar
Productividad (TM/ hora)	0.005 TM de ají secado / hora
Vida útil (horas)	10,000
Peso (Kg.)	570

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	Ninguno
Repuestos que utiliza la máquina	Cámara, láminas de polietileno, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de dos personas para cargar y voltear el producto

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Caudal de aire en el interior de la cámara
- Cantidad de producto cargado en la cámara

Mantenimiento:

- Verificar estado de las láminas de polietileno
- Verificar estanqueidad de uniones

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	TECNATROP
Costo aproximado de la máquina	S/. 580.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Jr. Vargas Machuca 418 Urb. Los ficus Sta. Anita
Teléfonos	(1)4780186 98177975 / 98177971
Dirección electrónica	tecnatrop@tecnatrop.com tecnatrop@hotmail.com



FICHA TECNICA 25. SECADOR DE CAMARA VERTICAL ALF 100 GA

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo para secado de ají. Cámara interna de secado con 6 bandejas de 0.75 x 0.80 m de área. Con termostato por resistencia. Rango de temperaturas de 0 – 90° C. Cámara para el quemador de gas propano y soplador independientemente separados de la cámara de secado. Montado en 4 ruedas giratorias. Bandejas - Acero inoxidable AISI 304, Cámara interna - Acero inoxidable AISI 430. No incluye quemador.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER AGRO
Modelo	ALF 100 GA
Potencia	Motor eléctrico de 0.15 KW (0.20 HP)
Productividad (TM/ hora)	0.05
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	20,000
Peso (Kg.)	95
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	4.0 kW* h/TM de ají secado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cámara, ventiladores, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Temperatura interna
- Caudal de aire circulando
- Cantidad de producto alimentado a la cámara de secado

Mantenimiento:

- Verificar estado de la resistencia
- Verificar presión de los ventiladores
- Verificar estanqueidad de la cámara

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	S/. 8,000 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 Ovalo Higuiereta Lima
Teléfonos	(1)2717778 / 2730096
	998838409 / 993984010
Dirección electrónica	Nextel 421*7449 agro@fischer-peru.com gerencia@fischer-peru.com



FICHA TECNICA 26. SECADOR DE CÁMARA HORIZONTAL ALF 100 GA

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo para secado de ají. Cámara interna calentada con soplador/quemador de gas propano, gas natural o biogás. Bandejas en acero inoxidable. Calidad sanitaria. Temperatura interna hasta 70° C. Cámara para el quemador de gas propano y soplador independientemente separados de la cámara de secado. En acero inoxidable AISI 430. No incluye quemador.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	TEESIN SAC
Modelo	ALF 100 GA
Potencia	Motor eléctrico de 0.15 KW (0.20 HP)
Productividad (TM/hora)	0.04
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	20.000
Peso (Kg.)	95
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	2.0 kW* h/TM de ají secado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Soplador, quemador, cámara, ventiladores, etc.
Insumos para la máquina	Quemador gas Propano
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Temperatura interna
- Caudal de aire circulando
- Cantidad de producto alimentado a la cámara de secado

Mantenimiento:

- Verificar estado del soplador / quemador
- Verificar presión de los ventiladores
- Verificar estanqueidad de la cámara

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	TEESIN SAC
Costo aproximado de la máquina	S/. 12,000 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Ramón Castilla 1008 PJ Francisco Bolognesi Cayma Arequipa
Teléfonos	(54)349326 957970634 / 959323938
Dirección electrónica	teesinsac@hotmail.es



7. MOLINOS

FICHA TECNICA 27. MOLINO DE MARTILLOS MNP – 45 – 45 IX MNP – 35 – 45 IX

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo para moler o picar ají. Cámara de triturado formado por un juego de martillos. Carcaza fabricada en plancha de 3/16" (4.7mm) de espesor. Ciclones y ductos en plancha de 5/54- 3/32". Carcaza de proceso de plancha única plegada con rompedores superiores en el interior. Aspiradora incorporada que neumáticamente transporta el producto al ciclón principal. Ciclón principal con sistema de válvula de gozne que no requiere amarre de costal. Ciclón de mangas que permite romper la presión del aire y evita fuga de producto. Parrilla de soporte de filtro ubicado en la parte superior del ciclón como recuperador de polvos. Ductos de transporte unidos a través de abrazaderas de pestañas con aislantes sanitarios. Ducto en C por donde se transporta el producto procesado en harina al ciclón. Compuerta inferior para salida de productos partidos con sujetador de costal. Polea de motor con doble velocidad de trabajo ya sea para partido y pulverizado de producto. Capacidad de producción de 150 Kg/h con malla de 0.6 mm y con humedad de producto del 7%. Acabado sanitario.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEVAGIM DEL PERU EIRL	
Modelo	MNP – 45 – 45 IX / MNP – 35 – 45 IX	
Potencia	9.10KW (12HP)	15.0KW(20HP)
Productividad (TM/horas)	0.20	0.15
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440	
Suministro	Trifásico	
Vida útil (horas)	5,000	
Peso (Kg.)	420	790
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios	

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	
MNP – 45 – 45 IX	100.0 kW* h/TM
MNP – 35 – 45 IX	45.0 kW* h/TM tarifa BT5B (0.40kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Zaranda, martillo, fajas, etc.
Insumos para la máquina	¼ litro grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Finura de molienda, cambiando zaranda

Mantenimiento:

- Revisión de estado de los martillos
- Revisión de tensión de fajas de transmisión
- Verificar estanqueidad de uniones

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado	
MNP – 45 – 45 IX	S/. 17,511.00
MNP – 35 – 45 IX	S/. 16,885.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte 5 Campoy SJL Lima
Teléfonos	(1)3861355 998000970 9 416*1629
Dirección electrónica	informes@ nevagimdelperu.com ventas@ nevagimdelperu.com

FICHA TECNICA 28. MOLINO DE MARTILLOS MPV 60 – 60

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo para picar ají y poder retirar las semillas. El ají debe de estar deshidratado previamente. Cámara superior con rompedores para mejor impacto. Dispone el partido del ají para poder separar las pepas y el tallo en el siguiente proceso. Tamices desde 9.5mm. Martillos de 4 vidas de 6mm x 72 unid. Construida en acero inoxidable AISI 304 (material en contacto con el producto).

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	VULCANO	
Modelo	MPV 60 – 60	
Potencia (motor eléctrico)	15.0 KW (20.0 HP) / 37.0 KW (20.0 HP)	
Productividad (TM/ horas)	0.12	0.10
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440 V	
Suministro	Trifásico	
Vida útil (horas)	5,000	
Peso (Kg.)	350	
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios	

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	125.0 kW* h/TM (15KW) 125.0 kW* h/TM (37 KW tarifa BT5B (0.40kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Zaranda, martillo, fajas, etc.
Insumos para la máquina	1 litro de grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

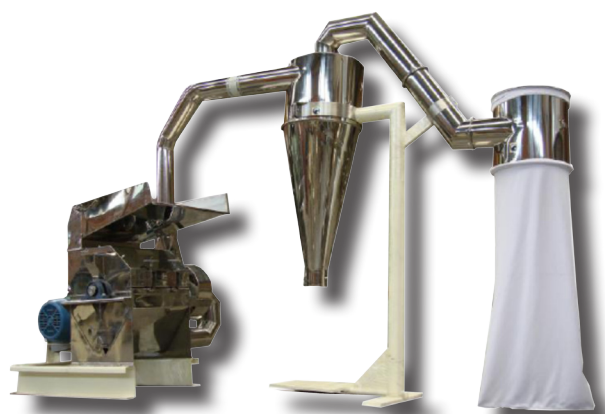
- Finura de molienda, cambiando zaranda

Mantenimiento:

- Revisión de estado de los martillos
- Revisión de tensión de fajas de transmisión
- Verificar estanqueidad de uniones

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	VULCANO TECNOLOGIA APLICADA EIRL
Costo aproximado	
15 KW	S/. 22,400.00
37 KW	S/. 24,400.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel Lima
Teléfonos	(1)5661001
Dirección electrónica	infor@vulcanotec.com



FICHA TECNICA 29. MOLINO DE MARTILLO JULIO CESAR 200 FA

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo para picar ají y poder retirar las semillas. Cámara de triturado formado por un juego de paletas duales. Eje central suspendido en rodamientos. No incluye ciclón. Compuerta inferior para salida de productos partidos. Tamices de 1/8", 1/2" y 5/8".

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER AGRO
Modelo	JULIO CESAR 200 FA
Potencia	Motor eléctrico de 2.2 KW (3.0 HP)
Productividad (TM/ horas)	0.10
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440 V
Suministro	Trifásico
Vida útil (horas)	5,000
Peso (Kg.)	420
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/. / hora	22.0 kW* h/TM de ají picado tarifa BT5B (0.40kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Zaranda, martillo, fajas, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

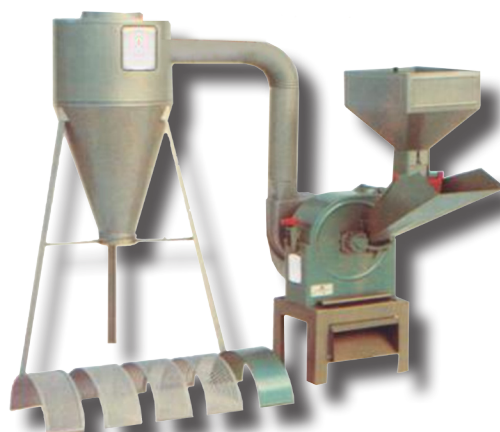
- Finura de molienda, cambiando zaranda

Mantenimiento:

- Revisión de estado de los martillos
- Revisión de tensión de fajas de transmisión
- Verificar estanqueidad de uniones

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	S/. 4,200.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 Ovalo Higuiereta Lima
Teléfonos	(1)2717778 / 2730096 998838409 / 993984010 Nextel 421*7449
Dirección electrónica	agro@fischer-peru.com gerencia@fischer-peru.com



FICHA TECNICA 30. DESPEPITADORA DPNP – 220 EI

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Equipo para separar pepas del ají picado. Con dosificador, y caída tipo abanico. Mesa vibratoria con 02 vías de descarga, una para pepas y otra para producto (ají). Fabricación en planchas de 5/64-1/8- 3/16- 3/32 en acero comercial. Movimiento vibratorio que está dado por 04 resortes laterales de movimiento uniforme. Dos chumaceras de pared. 01 Zarandas intercambiables que van en la fuente de clasificado de acuerdo al tipo de producto a clasificar. La mesa de vibración tiene diferentes ángulos de inclinación para caída de producto. Fuerza de vibración regulable a través de excéntricas rotacionales. Transmisión de movimiento por polea y fajas en "V". Estructura de soporte rígido con material de perfiles resistentes.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Modelo	DPNP – 220 EI
Potencia	Motor eléctrico de 1.5 KW (2.0 HP)
Productividad (tm/ horas)	0.30
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	5,000
Peso (Kg.)	480
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	5.0 kW* h/TM de ají transportado tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Tornillo, faja, etc.
Insumos para la máquina	1/8 litro grasa
Mano de obra necesaria	No requiere personal constante para ser operada

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Finura de molienda, cambiando zaranda, para lograr una buena evacuación de pepas y pedúnculos

Mantenimiento:

- Revisión de estado de los martillos
- Revisión de tensión de fajas de transmisión
- Verificar estanqueidad de uniones

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	NEVAGIM DEL PERU EIRL
Costo aproximado de la máquina	S/. 20, 950.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Principal Mz A Lte 5 Campoy SJL Lima
Teléfonos	(1)3861355 998000970 9 416*1629
Dirección electrónica	informes@nevagimdelperu.com ventas@nevagimdelperu.com



FICHA TECNICA 31. ENVASADORAS DE PRODUCTO MOLIDO ENFA K 800

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Envasadora de polvos y granulados. Capacidad del envase de 150 a 1000 gramos. Con display. Programación electrónica. Certificado por la Unión Europea.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	FISCHER AGRO
Modelo	ENFA K 800
Potencia	Motor eléctrico de 1.3 KW (1.75 HP)
Productividad (TM/horas)	3.0
Voltaje (voltios)	220 – 380 – 440
Suministro	Monofásico o trifásico
Vida útil (horas)	20,000
Peso (Kg.)	220
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 30 amperios

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S./ hora	0.43 W* h/TM de ají envasado tarifa BT5B (0.40kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Circuito eléctrico y neumático, etc.
Mano de obra necesaria	Requiere de una persona para ser operado

IV. RECOMENDACIONES

Regulaciones

- Tamaño de bolsa
- Cantidad de producto embolsado
- Etiquetado de producto

Mantenimiento:

- Verificación de circuitos electrónicos
- Revisión de circuitos neumáticos
- Limpieza general luego de terminado el trabajo

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	S/. 37,100.00 (Incluye IGV)
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 Ovalo Higuiereta Lima
Teléfonos	(1)2717778 / 2730096 998838409 / 993984010
Dirección electrónica	Nextel 421*7449 agro@fischer-peru.com gerencia@fischer-peru.com



Proyecto Energía, Desarrollo y Vida

Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Pasaje Bernardo Alcedo 150, Piso 4
San Isidro, Lima 27
T 0051 1 442 1999/0051 1 442 1997
F 0051 1 442 2010
I <http://www.endevperu.org>

