



**JUMAINOX**  
FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

MAQUINARIA Y PROYECTOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MACHINERY AND PROJECTS FOR THE FOOD INDUSTRY

MATÉRIEL ET PROJETS POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



# INDICE



1

PG  
● 2-3

EQUIPOS PARA PRECOCINADOS  
Equipment for Ready-meals  
Équipements pour les Plats cuisinés

2

PG  
● 4-5

FREIDORAS  
Fryers  
Sauteuses

3

PG  
● 6-7

MARMITAS Y LÍNEAS DE COCCIÓN  
Cookers and Cooking lines  
Marmites et lignes de Cuisson

4

PG  
● 8-9

COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO  
Cooking and Cooling  
Cuisson et Refroidissement

5

PG  
● 10-11

MARMITAS PARA MARISCOS Y CEFALÓPODOS  
Cookers for Seafood and Cephalopods  
Marmites pour les Fruits de mer et les Céphalopodes

6

PG  
● 12-13

LÍNEAS PARA COCCIÓN EN CONTINUO. FREIDORAS EN CONTINUO  
Continuous Cookers and Fryers  
Équipements pour cuire et frire en continu

7

PG  
● 14-15

PROYECTOS COMPLETOS  
Complete Projects  
Projets complets

8

PG  
● 16-17

AUTOMATIZACIÓN: SALAS DE DESPIECE Y CINTAS TRANSPORTADORAS  
Automation: Cutting Lines and Conveyor Belts  
Automatisation: Salles de Découpe et Convoyeurs





**JUMAINOX**  
FOOD MACHINERY & EQUIPMENT



En Jumainox desarrollamos sistemas de trabajo para la industria alimentaria fabricando maquinaria y elementos específicos bajo criterios de utilidad, eficiencia y rentabilidad para el cliente.

Diseñamos y producimos soluciones estándares sobre una gestión que se asienta sobre 4 pilares básicos:

- **Pasión:** Somos una empresa familiar con más de 30 años de experiencia. Nos gusta nuestro trabajo, y creemos en lo que hacemos, esforzándonos cada día por alcanzar la excelencia en nuestras operaciones y la gestión.
- **Calidad:** Nuestros sistemas funcionan. Cumplen con todos y cada uno de los requerimientos especificados por el cliente, respetando escrupulosamente las normas y especificaciones establecidas en materia de seguridad alimentaria. Una calidad que se concreta entre otros, en la homologación CE de nuestra maquinaria, y controles certificados por APPLUS, TUVNORD (Qualicontrol & Certification) y SCI
- **Ambición:** Aspiramos a ser cada día una empresa mejor. Invertimos en recursos técnicos de última generación para mejorar nuestros procesos, estudiamos continuamente el mercado en busca de nuevos componentes, nuevas soluciones que nos permitan ofrecer mejores productos a nuestros clientes.
- **Crecimiento:** Contamos con una base de clientes consolidada que crece día a día. Realizamos instalaciones en toda España y en el mercado exterior. Jumainox es una empresa de presente con un gran futuro. Una empresa preparada para ofrecer las mejores soluciones a los clientes más exigentes.

*At Jumainox we develop working systems for the food industry by manufacturing machinery and specific items under a criteria of usefulness, efficiency and profitability for our clients.*

*We design and produce standard solutions on a management that stands on 4 pillars:*

- **Passion:** *We are a family business with an experience of over 30 years. We love our work and we believe in what we do, striving every day to achieve excellence in our operations and management.*
- **Quality:** *Our systems work. They comply with each and every one of the requirements specified by our customers, as well with standards and specifications on food safety. A quality that is specific, inter alia, the EC approval of our equipment, and controlled by APPLUS, ITACA, TUVNORD (Qualicontrol & Certification) and SCI.*
- **Ambition:** *We aspire to be a better company each and every day. Investing in the newest technical resources to improve our processes, we study the market constantly looking for new components, new solutions that allow us to provide better products to our customers.*
- **Growth:** *We have an established customer base that grows daily. We work in Spain and in foreign markets. Jumainox is a today's company with a great future. A company ready to offer the best solutions to the most exigent customers.*

*À Jumainox nous développons des systèmes de travail pour l'industrie alimentaire en fabricant des machines et des éléments spécifiques sous des critères d'utilité, d'efficacité, et de rentabilité pour le client.*

*Nous dessinons et produisons des solutions standards sur une gestion qui s'assoit sur 4 piliers basics.*

- **Passion :** *Nous sommes une entreprise familiale de plus de 30 ans d'expérience. Notre travail nous plaît et nous croyons en ce que nous faisons, en nous efforçant chaque jour d'atteindre l'excellence dans nos opérations et démarches.*
- **Qualité :** *Nos systèmes fonctionnent et s'acquittent de toutes et chacune des requêtes spécifiées par le client, en respectant scrupuleusement les normes et spécifications établies en matière de sécurité alimentaire. Une qualité qui se concrétise entre autre dont l'homologation CE de notre machinerie, et contrôles certifiées par APPLUS, ITACA, TUVNORD (Qualicontrol & Certification) et SCI.*
- **Ambition :** *Nous aspirons à être chaque jour une entreprise meilleure. Nous investissons dans des recours techniques de dernière génération pour améliorer nos processus, étudions continuellement le marché à la recherche de nouveaux composants, de nouvelles solutions qui nous permettent d'offrir de meilleurs produits à nos clients.*
- **Croissance :** *Nous disposons d'une base de clients consolidée qui croît jour après jour. Nous réalisons des installations dans toute l'Espagne et sur le marché extérieur. Jumainox est une entreprise avec un grand avenir, une entreprise préparée à offrir les meilleures solutions aux clients les plus exigeants.*

# EQUIPOS PARA PRECOCINADOS

Equipment for Ready-meals

Équipements pour les Plats cuisinés



MTEC AV 300 LT



Las marmitas Jumainox para platos precocinados permiten la elaboración de una extensa gama de productos.

Nos complace ofrecer nuestra experiencia a nuestros clientes para ayudarles a conseguir los mejores productos.

Fabricamos diferentes modelos, dependiendo de su uso, de los productos y del presupuesto del que se dispone: modelos basculantes con el motor encima o debajo de la cuba, y modelos no basculantes.

Para cuatro distintas fuentes de alimentación: electricidad, vapor, gas y gasoil.



MTEC 200 LT



MTEC 50 AVM LT



MTEC 140 AV LT





Panel táctil - Touchscreen panel - Écran tactile



*The Jumainox ready-meal cookers are suitable for producing a very wide range of food products.*

*We are pleased to offer our experience to our customers in order to help them to achieve the best products .*

*We manufacture different models, depending on the use, on the products and on the budget: tiltable models with the motor on top or below the bowl, and non-tiltable models.*

*For four different heating sources: electricity, steam, gas and gasoil.*

*Les marmites Jumainox permettent la production d'une gamme très variée de produits.*

*Nous sommes heureux d'offrir notre expérience à nos clients pour les aider à obtenir les meilleurs produits.*

*Nous fabriquons des différents modèles, en dépendant de l'utilisation, des produits et du Budget: modèles basculants avec le moteur sur ou dessous de la cuve, et des modèles pas basculants.*

*Pour quatre différentes sources: électricité, vapeur, gaz ou gazole.*



## FREIDORAS

Fryers

Sauteuses

Freidoras de 600 lt. Industria cárnica en UE.  
 600 lt steam Fryers. Meat processing plant in EU.  
 Sauteuses 600 lt. Industrie de la viande à l'UE.



Panel táctil

Touchscreen Panel - Écran tactile



FREIDORA ELÉCTRICA 200 LT / FRYER / SAUTEUSE

Palas en acero inoxidable con rascadores PTFE de teflón  
 Stainless steel Blades with teflon PTFE Scrapers  
 Bras de mélange en acier inox avec des raclettes en teflon PTFE





Línea de producción de freidoras en Jumainox.

*Fryers production line at Jumainox.*

*Ligne de production de sauteuses à Jumainox.*



# 3

## MARMITAS Y LÍNEAS DE COCCIÓN

Cookers and Cooking lines

Marmites et lignes de Cuisson



En Jumainox fabricamos una amplia gama de marmitas que van desde 50 hasta 2000 lt de capacidad. También fabricamos equipos a medida para cocción de multimoldes de hasta 5000 lt.

Somos muy conscientes de que el consumo energético es algo que tiene una gran incidencia en los costes de elaboración de los productos de nuestros clientes y, por ello, empleamos los materiales de aislamiento más eficaces, para reducir al mínimo las pérdidas energéticas. Y, además, de este modo, mantenemos nuestra actitud de respeto con el medio ambiente.

*At Jumainox we manufacture a wide range of cookers, from 50 to 2000 lt of capacity. We also manufacture custom-made equipment for cooking of multimolds up to 5000 lt.*

*We are very aware that the energy consumption is something very important for the costs of our customers, and for this reason we equip the most effective isolation materials, to reduce to the minimum the heat loses. And, in this way, we hold our respect attitude with the environment.*

*À Jumainox nous fabriquons une gamme complète de marmites qui vont dès 50 à 2000 lt de capacité. Nous fabriquons aussi des équipements sur mesure pour la cuisson de multimoules de jusqu'à 5000 lt. Nous sommes conscients que la consommation d'énergie est quelque chose qui a beaucoup d'importance sur les coûts d'élaboration des produits de nos clients et, pour cette raison, nous utilisons les matériaux d'isolement les plus efficaces, pour réduire au minimum les pertes d'énergie. Et, de cette manière, nous maintenons notre attitude de respect avec l'environnement.*

MER 500 LT



Moldes de cocción.  
Cooking Moulds.  
Moules de cuisson.



MER 200 LT



Electric box in Spainless steel.



Marmita a vapor.  
MVR 1600 LT Steam heated Cooker.  
Marmite à vapeur.



MGTR 750 LT Marmita a Gas/Gasoil.  
Gas/Gasoil heated Cooker.  
Marmite à Gaz/Gazole.

Tanque de enfriamiento.  
Cooling Tank.  
Cuve de refroidissement.



# COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO

Cooking and Cooling

Cuisson et Refroidissement



Línea de cocción y enfriamiento, también disponible con un segundo enfriador.  
Muy conveniente para productores de pastas, arroces y comidas preparadas.

*Cooking and Cooling line, also available with a second cooling unit.*

*Very convenient for pasta, rice and ready-meal Producers.*



*Ligne de cuisson et refroidissement, aussi disponible avec un deuxième refroidisseur. Très convenant pour les producteurs de pâtes, riz et de plats cuisinés.*



Líneas de cocción y enfriamiento en una industria de comidas preparadas en la UE.

*Cooking and Cooling lines in EU Convenience Food Industry.*

*Lignes de cuisson et refroidissement dans une Industrie de plats cuisinés dans l'EU.*





Sistema de recirculación de agua para mover los productos.  
*Water recirculating system to move the products.*  
Système de recirculation d'eau pour bouger les produits.

MARMITA DE 1000 LT con cesta basculante.  
*1000 LT COOKER with Tilttable basket.*  
MARMITE DE 1000 LT avec panier basculant.

MARMITA DE 500 LT con cesta basculante.  
*500 LT COOKER with Tilttable basket.*  
MARMITE DE 500 LT avec panier basculant.



5

## MARMITAS PARA MARISCOS Y CEFALÓPODOS

Cookers for Seafood and Cephalopods

Marmites pour les Fruits de mer et les Céphalopodes



Jaula especial para cefalópodos.  
Special basket for cephalopods.  
Panier special pour les céphalopodes.





Modelos a gas con quemador de inyección.  
Gas models with injection burner.  
Modèles à gaz avec brûleur d'injection.

Polipasto para cestas de cocción.  
Hoist for cooking baskets.  
Élévateur pour des paniers de cuisson.



Detalle del sistema de licuado y vaciado de la espuma creada por los productos.  
Detail of the system for liquefying and emptying the foam of the products.  
Détail du système de liquéfaction et vidange de la mousse produite.



# LÍNEAS PARA COCCIÓN EN CONTINUO. FREIDORAS EN CONTINUO

Continuous Cookers and Fryers

Équipements pour cuire et frire en continu

Línea de resistencias eléctricas  
en una freidora.

*Heating elements line in a fryer.*

Ligne de résistances électriques  
dans une friteuse.



Sistema de lavado de verduras.  
Conveyor belt for washing vegetables.  
Convoyeur pour lavage de légumes.





Fabricamos líneas para cocer o freír en continuo, así como los elementos accesorios para lavado/alimentación previos o descarga/escurredo/secado tras el tratamiento térmico.

*We manufacture lines for cooking or frying in continuous, and the accessory elements for washing/-feeding previously or unloading/-drain/drying after the heat treatment.*

*Nous fabriquons des lignes pour cuisson ou friture en continu, et les éléments accessoires pour laver/charger en avance ou vider/drainer/sécher après le .procès thermique.*

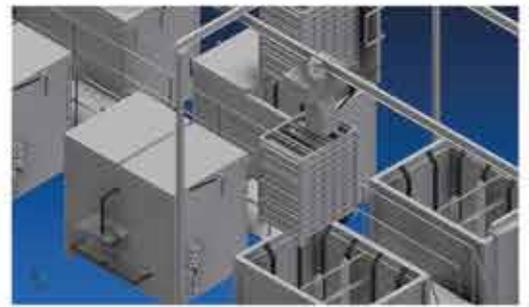


# 7

## PROYECTOS COMPLETOS

Complete Projects

Projets Complets



Líneas completas de cocción y enfriamiento de cestas y multimoldes.

*Complete lines for cooking and cooling baskets and multimold racks.*

*Lignes complètes pour cuisson et refroidissement des paniers et multimoules.*



Línea para dosificación de especias y líquidos.

*Line for dosing spices and liquids.*

*Ligne pour dosage des épices et des liquides.*



Esta página muestra unos pocos ejemplos de los proyectos que podemos realizar para las industrias de alimentación.

*This shows a few examples of different food industries projects that we can produce.*

*Cette page montre quelques exemples des projets que nous pouvons exécuter dans les industries d'alimentation.*



Línea de enfriamiento y dosificación de manteca.

*Lard cooling and dosing line.*

*Ligne de refroidissement et dosification de saindoux.*



## AUTOMATIZACIÓN: SALAS DE DESPIECE Y CINTAS TRANSPORTADORAS

Automation: Cutting Lines and Conveyor Belts

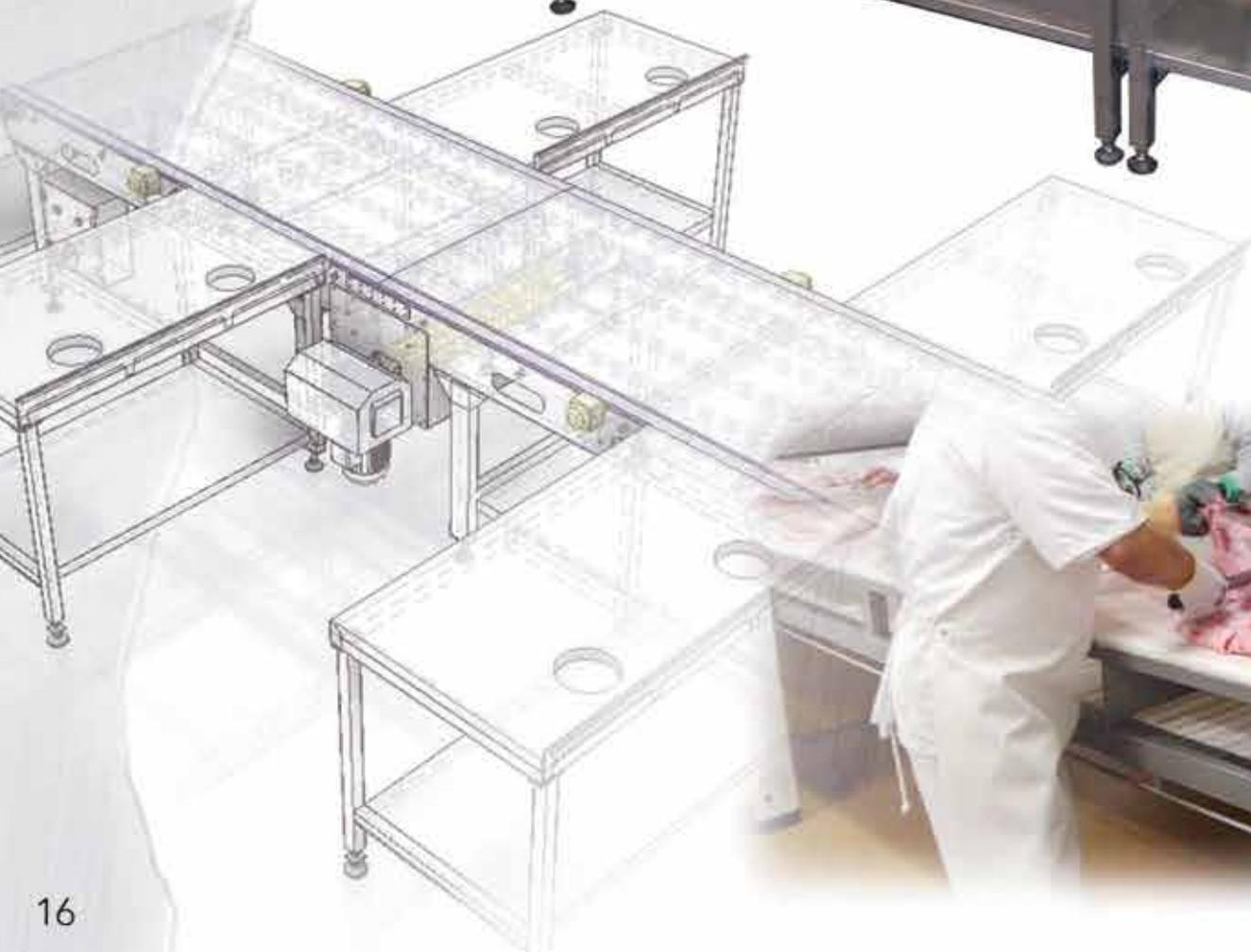
Automatisation: Salles de Découpe et Convoyeurs



Diseño y fabricación de instalaciones completas para despiece y dehesa para el sector cárnico y de pescado.

*Designing and Manufacturing complete installations for cutting and deboning for meat and fish industries.*

*Conception et fabrication d'installations complètes pour découpe dans les industries de la viande et du poisson.*





En Jumainox fabricamos todo tipo de cintas transportadoras a medida para productos cárnicos, pescado, bandejas, frutas, verduras, etc.

*At Jumainox we manufacture all kind of customized conveyors for meat and fish products, trays, fruits, vegetables, etc.*

*À Jumainox nous construisons toute sorte de convoyeurs sur mesure pour les industries de la viande, du poisson, des fruites, légumes, etc.*

**MÁXIMA CALIDAD  
E HIGIENE**

**TOP QUALITY  
AND HYGIENE**



**QUALITÉ ET HYGIÈNE  
AU MAXIMUM**



ORGANISMOS DE VERIFICACIÓN



*Comprometidos con el Éxito de tus Proyectos*

*Committed with the Success of your Projects*

*Engagés avec le Succès de vos Projets*



Pol. Ind. Masía del Juez. C/Dels Cistellers, nº 5 y 7. C.P E-46909 Torrente-Valencia-Spain

Tel.: +34 96 1561076 Fax: +34 96 1565256

[jumainox@jumainox.com](mailto:jumainox@jumainox.com)

[international@jumainox.com](mailto:international@jumainox.com)

[www.jumainox.com](http://www.jumainox.com)