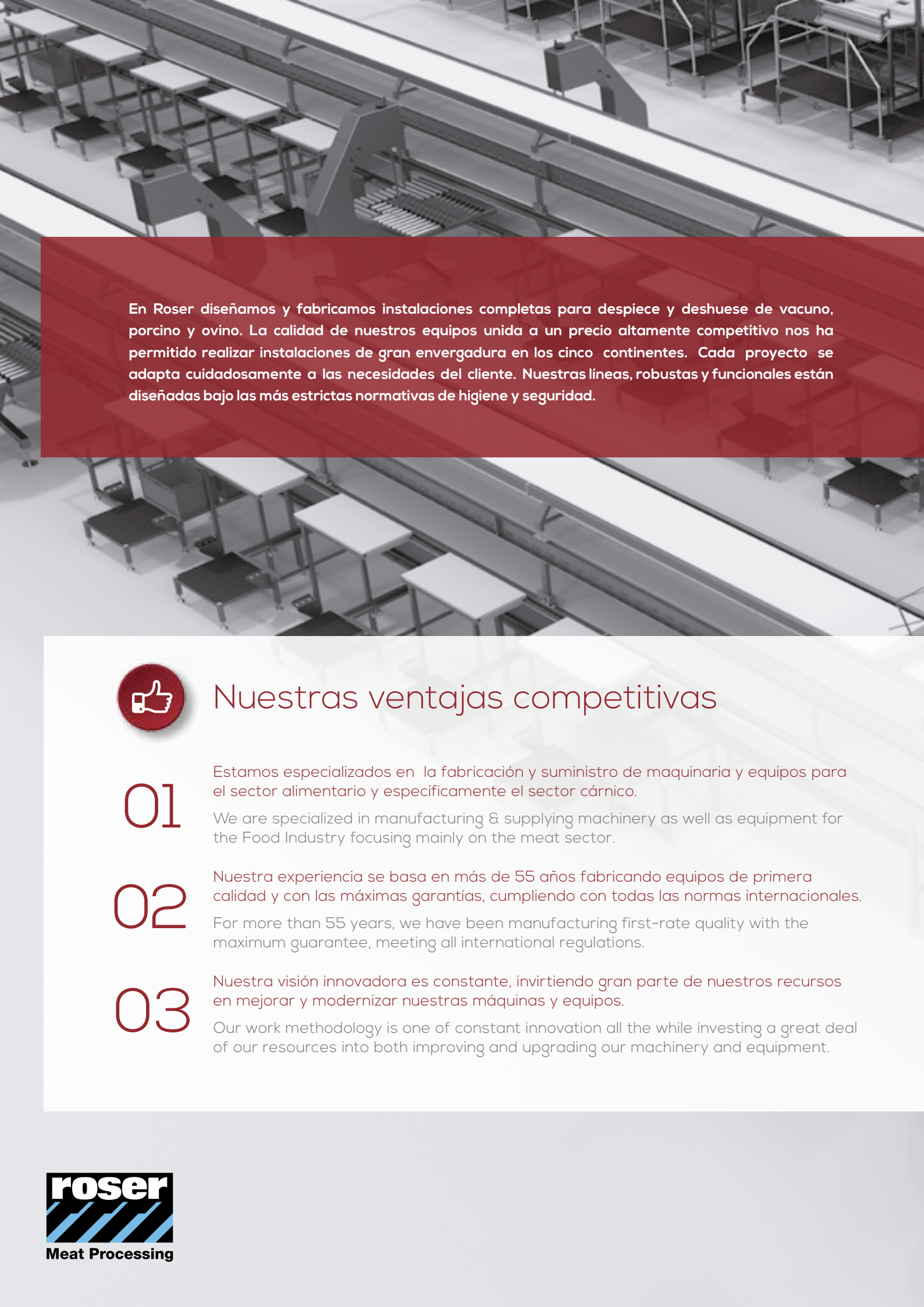




Meat Processing





En Roser diseñamos y fabricamos instalaciones completas para despiece y deshuese de vacuno, porcino y ovino. La calidad de nuestros equipos unida a un precio altamente competitivo nos ha permitido realizar instalaciones de gran envergadura en los cinco continentes. Cada proyecto se adapta cuidadosamente a las necesidades del cliente. Nuestras líneas, robustas y funcionales están diseñadas bajo las más estrictas normativas de higiene y seguridad.



Nuestras ventajas competitivas

01

Estamos especializados en la fabricación y suministro de maquinaria y equipos para el sector alimentario y específicamente el sector cárnico.

We are specialized in manufacturing & supplying machinery as well as equipment for the Food Industry focusing mainly on the meat sector.

02

Nuestra experiencia se basa en más de 55 años fabricando equipos de primera calidad y con las máximas garantías, cumpliendo con todas las normas internacionales.

For more than 55 years, we have been manufacturing first-rate quality with the maximum guarantee, meeting all international regulations.

03

Nuestra visión innovadora es constante, invirtiendo gran parte de nuestros recursos en mejorar y modernizar nuestras máquinas y equipos.

Our work methodology is one of constant innovation all the while investing a great deal of our resources into both improving and upgrading our machinery and equipment.

The background of the entire page is a grayscale photograph of a large industrial meat processing facility. It features multiple levels of metal walkways with railings, conveyor belts, and various pieces of machinery used for cutting and deboning meat. The scene is brightly lit, showing the complex layout of the factory floor.

Roser designs and manufactures complete cutting and deboning lines for cattle, pork and lamb. Top quality equipment and highly competitive prices, enabled us to complete successfully well renowned projects in the five continents. All projects are tailored and adapted to the needs of each customer. Our lines, strong and useful are designed fulfilling the strictest security and hygienic regulations.



Our competitive advantages

04

Los materiales que utilizamos son de máxima calidad y durabilidad, cumpliendo con las normativas vigentes en materia de seguridad e higiene alimentaria y en respuesta a las altas exigencias del mercado.

The raw materials used in our manufacturing process are of top quality and maximum durability, meeting the current regulations set for food hygiene & security, in order to satisfy the demanding market requirements.

05

El asesoramiento pre-venta y el servicio técnico post-venta que ofrecemos a nuestros clientes está realizado por profesionales altamente formados y cualificados.

Highly qualified professional staff perform the pre-sale assessment and post-sale technical service.

06

Nuestra vocación y compromiso internacional nos ha llevado a estar presentes, con filiales y delegaciones en los cinco continentes.

Our vocation and international commitment has resulted in us setting up branch offices as well as affiliated companies across the five continents.

Líneas básicas de despiece

Cutting and deboning "Basic Lines"



Rascador abatible para facilitar las operaciones de limpieza e inspección visual.
Foldable scraper for better cleaning and easy visual inspection.

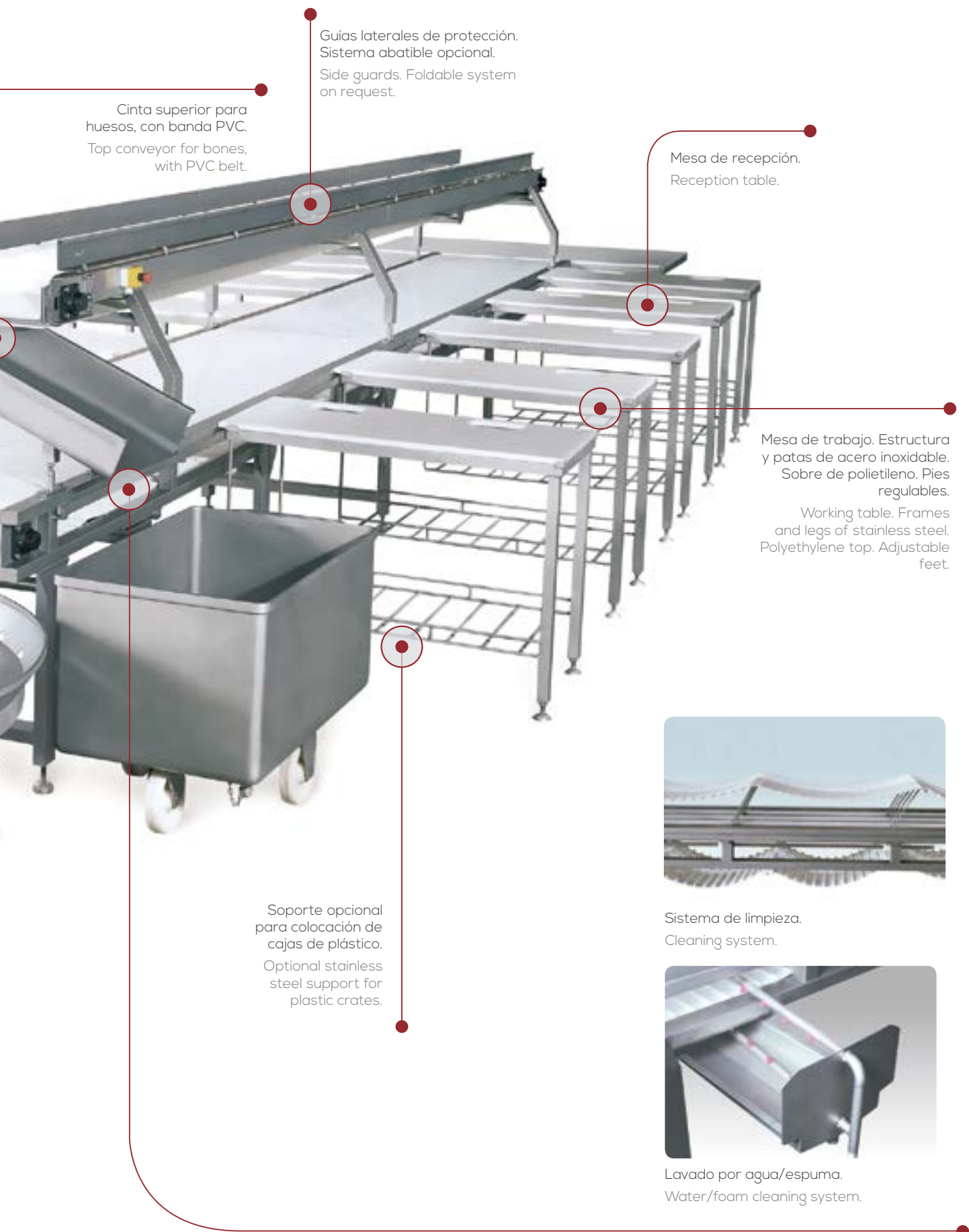


Cinta principal, con banda modular.
Main conveyor, with modular belt.



COD. 3797

Mesa giratoria.
Lazy susan.



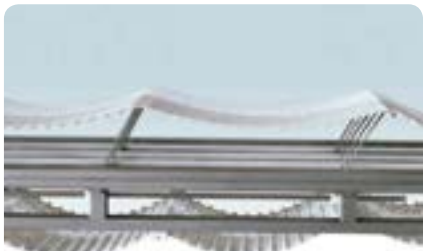
Cinta superior para
huesos, con banda PVC.
Top conveyor for bones,
with PVC belt.

Guías laterales de protección.
Sistema abatible opcional.
Side guards. Foldable system
on request.

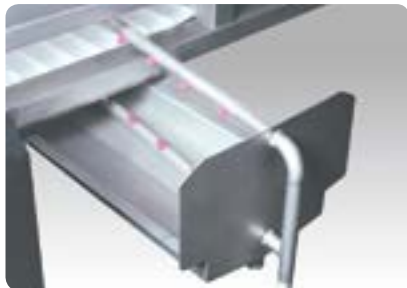
Mesa de recepción.
Reception table.

Mesa de trabajo. Estructura
y patas de acero inoxidable.
Sobre de polietileno. Pies
regulables.
Working table. Frames
and legs of stainless steel.
Polyethylene top. Adjustable
feet.

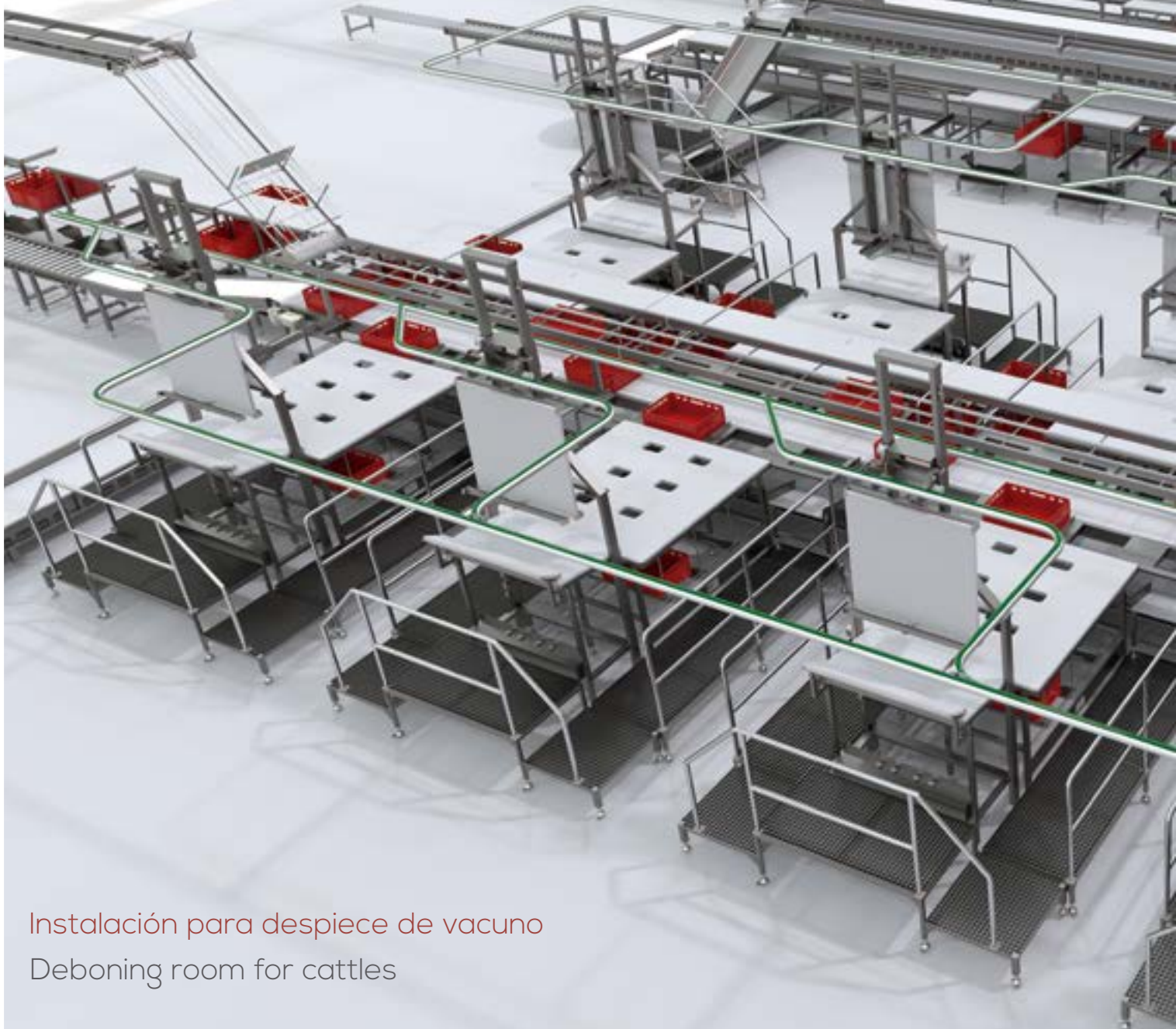
Soporte opcional
para colocación de
cajas de plástico.
Optional stainless
steel support for
plastic crates.



Sistema de limpieza.
Cleaning system.



Lavado por agua/espuma.
Water/foam cleaning system.

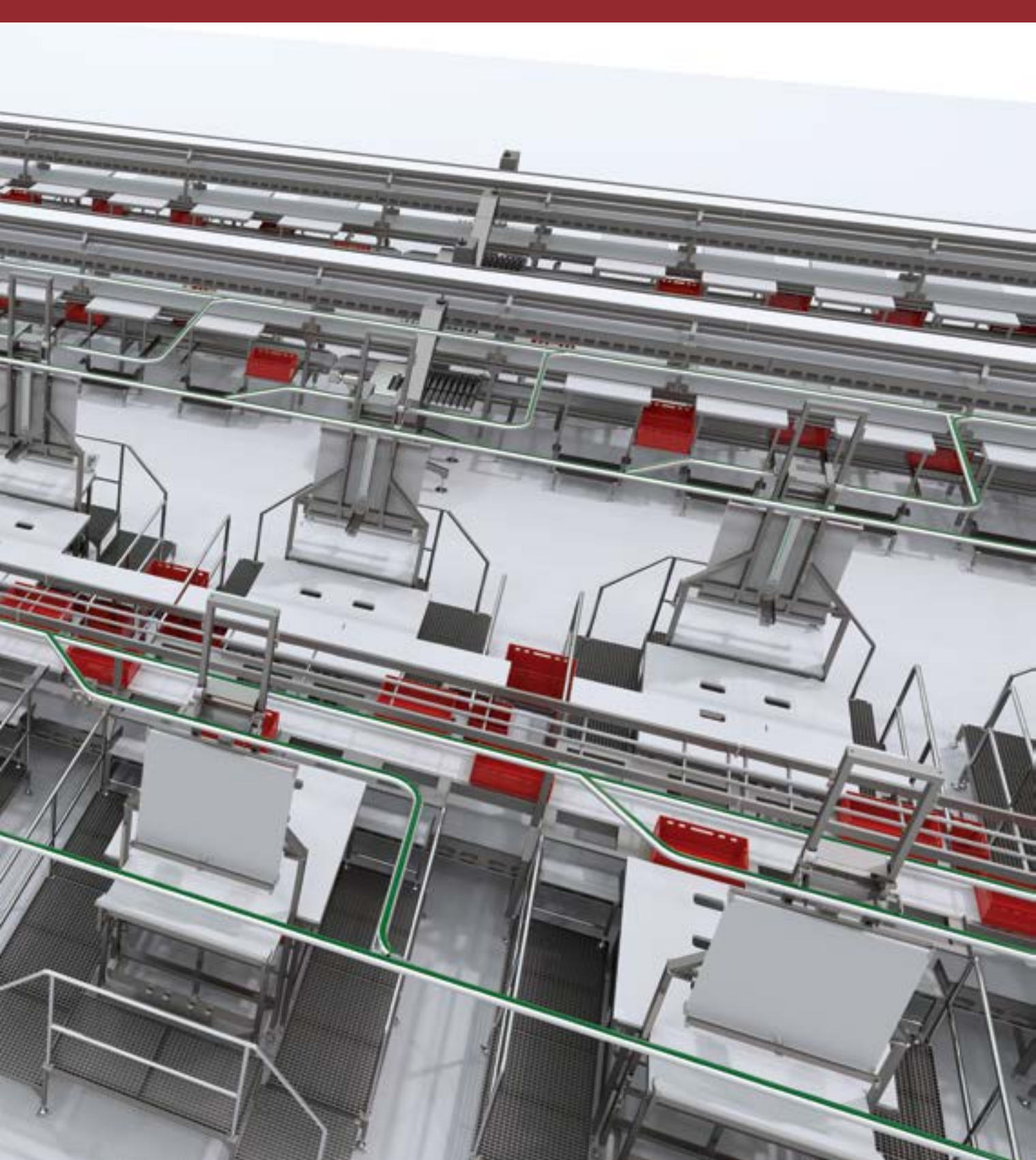


Instalación para despiece de vacuno

Deboning room for cattles



Líneas para despiece de porcino
Cutting lines for pork





COD. 3682



» La máquina consta de un módulo de pesaje. La báscula electrónica puede almacenar y transmitir todos los datos:

- Peso individual de cada pieza.
- N. de piezas por clasificación.
- Peso total por clasificación.
- N. de piezas total por partida.
- Peso total por partida.
- Totales diarios.
- Diferentes familias para productos distintos.



» This machine consists of an inline weighing station. The electronic scale can save, store and transfer following data:

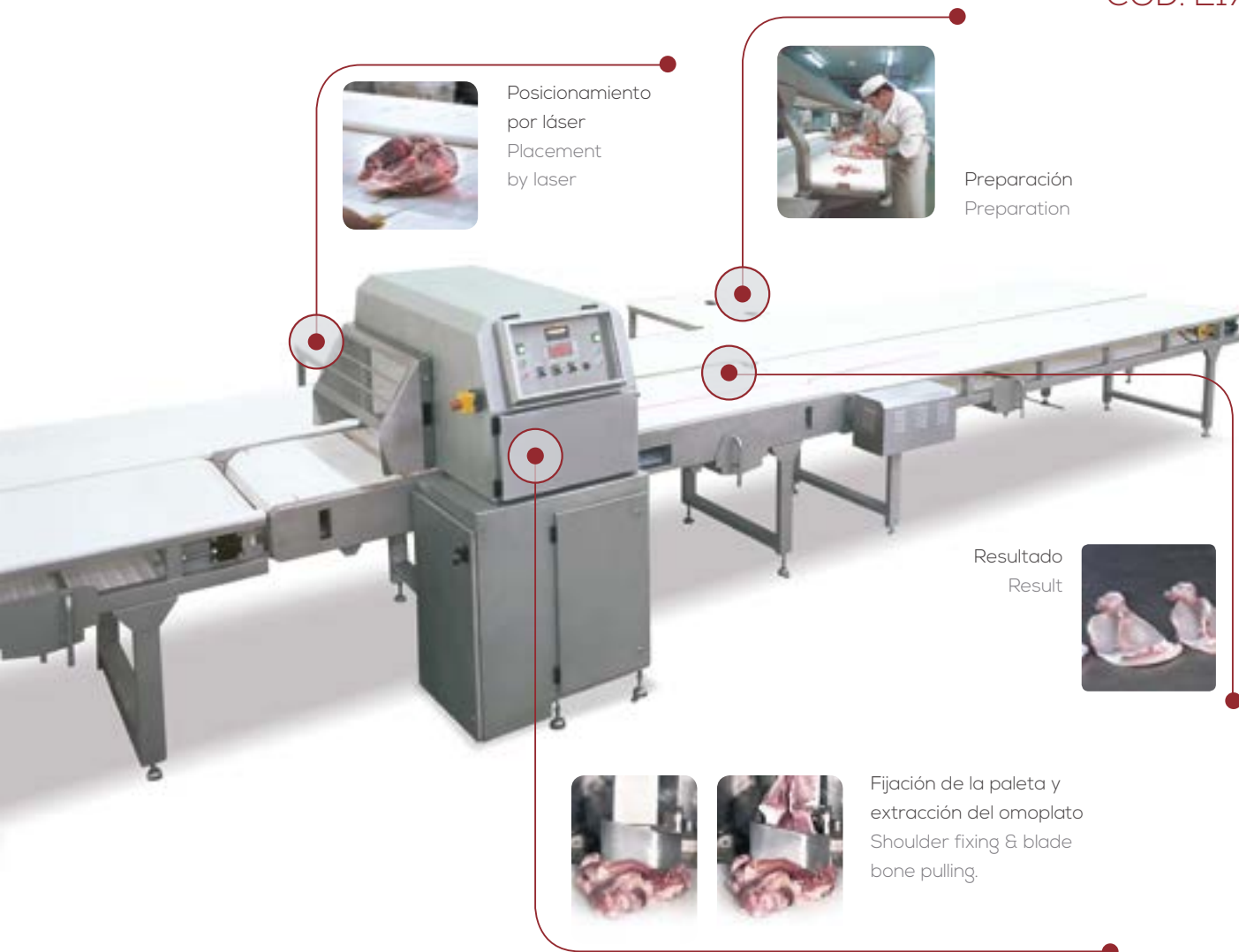
- Individual weight of each piece.
- N. of pieces in each weight group.
- Total weight for each weight group.
- Total number of pieces per batch.
- Total weight of each batch.
- Daily totals.
- Different families for different products.

Máquina automática para deshuese de paletas

Automatic Blade bone puller



COD. 21738



» Extracción del hueso del omoplato en paletas de cerdo de 5Kg hasta 27Kg. Elimina la tracción manual del hueso. Incremento de producción de hasta 20%. Extracción del hueso más limpio. Ahorro medio de 20 gramos de carne por pieza. Elimina lesiones del operario en músculos del brazo, torso y cuello reduciendo el absentismo laboral. Permite la diversificación de la mano de obra, sin necesidad de empleados cualificados. Sistema de fijación y extracción neumático. Posicionamiento de las piezas mediante rayo láser. Cinta de transporte de banda modular de acetil, con sistema de limpieza CIP incorporado. Capacidad: hasta 700 paletas/hora. Control de la cifra de producción mediante contador electrónico. La máquina puede adaptarse a todas las líneas de deshuese y cumple con la normativa CE.

» Removes blade bone of pig and sow shoulders from 5Kg to 27Kg. Eliminates manual pulling of the blade bone. Increases production up to 20%. Bone is removed clean of meat. Saves more than 20 grams of meat per piece. Avoids risk of illnesses in arms, back or neck and reduces absenteeism. Permits labour diversification, without the need of qualified workers. Pneumatically operated pulling system. Shoulders are put in the right position by means of a laser beam. Conveyor with acetil modular belt, with CIP cleaning system. Capacity: up to 700 pieces/hour. Electronic control of total number of pieces. This machine can be adapted to any deboning line and it is manufactured according to EC standards.



Mesa de trabajo. Toda la estructura y patas en acero inox. Con soporte inferior para cajas de plástico opcional. Soporte de polietileno, con o sin agujeros para trimming. Con dos patas regulables.

Working table. All frames, supports and legs of stainless steel. With support for plastic crates underneath the table, as an option. Polyethylene top, with or without holes for trimming. With two adjustable feet.

Largo Length	Ancho Width	Grosor Thickness
1000 mm	500 mm	20 mm
1000 mm	600 mm	20 mm
800 mm	660 mm	30 mm
1200 mm	600 mm	30 mm



COD. 24909

Porta-cuchillos.
Knife holder.



COD. 12124

6 kg

COD. 12126

Pupitre inox.
Mural o con pedestal.

St. St. desk.
Wall or floor mounted.

36 kg

6 kg



COD. 12124

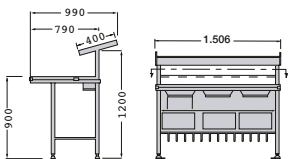
30 kg

COD. 12125



Mesa de trabajo, diseñada para uso de cajas de plástico. Con soporte superior e inferior para cajas. Toda la estructura, patas y soportes en acero inox. Sobre de polietileno. Con rampas inox para caída subproducto a caja inferior. Pies regulables.

Working table, designed for the use of plastic crates. With supports for plastic crates on top and underneath the table. All frames, supports and legs of stainless steel. Polyethylene top. With stainless steel chutes for throwing trimmings to bottom crates. Adjustable feet.



COD. 27248

Plataforma de trabajo inox, ergonómica, regulable en altura. Antideslizante y pies regulables.

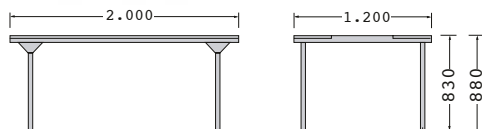
Stainless steel working platform, ergonomic, adjustable height. Non slipping platform and adjustable feet.



COD. 3752

Mesa en acero inoxidable para despiece, con patas desmontables. Construida totalmente en chapa de 2 mm de espesor. Cortadores de polietileno incorporados de 2000 x 330 x 20 mm.

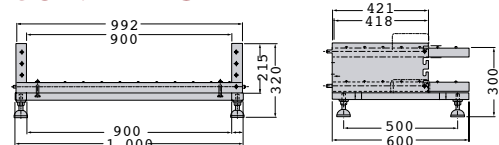
94 kg



Stainless Steel table, for cutting and deboning, with detachable legs. Construction all in 2 mm plate. Polyethylene boards 2000 x 330 x 20 mm.



COD. 27248







Hygiene
solutions for
meat and food
industry



Machinery for
marinated,
refrigerated and
injected cooked
meats



Machinery for
sausage
production



Process engineering,
projects and
installations for the
meat industry



Cutting and deboning
lines for cattle, pork &
lamb. Automatic lines
for processing cured
ham

C. Riudellots, 11
17244 Cassà de la Selva
Girona, Spain
Tel. (+34) 972 460 434
rosier@rosier-group.com

rosier-group.com

