



PRESENTACION



El objetivo principal de la empresa A.M.S Meat System, es convertirla en una empresa líder a nivel nacional en equipamiento para la Industria Cárnica, desarrollando mataderos, salas de despiece y fábricas de jamones, siendo un objetivo importante la de ser un reconocido proveedor de instalaciones cárnicas en los mercados internacionales.

La empresa A.M.S Meat System, nace en 2012, tras una larga experiencia de su promotor en la Industria Cárnica, habiendo dirigido proyectos importantes en las empresas en las que ha trabajado, así como desarrollado proyectos de I+D+I.

Los proyectos más relevantes son:

- Estirpe Negra. (Fábrica de Jamones)
- Complejo Agroalimentario Bejar (Matadero de cerdo Iberico 240 c/h)
- Complejo Agroalimentario Bejar (Matadero de vacuno 15 v/h)
- Jamón de Salamanca (Fabrica de Jámones)
- Jamón de Salamanca (Matadero para cerdo Ibérico 200 c/h)
- Jamón de Salamanca (Sala de despiece para cerdo Iberico 180 c/h)
- Mayorazgo de Jabugo (Matadero para cerdo ibérico 150 c/h).
- Dehesa grande (Desarrollo de máquina para dar aceite a jamones automática gran producción)
- Helmántica de Cerrajería S.L (Desarrollo de carril monorraíl para transporte de jamones y embutidos registrado como Modelo de Utilidad Número ES-1076524-U).

Todos los proyectos realizados por la empresa A.M.S MEAT SYSTEM, están bajo la norma europea EN 1935/2004 sobre diseño higiénico, así como las directivas 2006/42/EC para maquinaria y las normas 1672-2 y EN ISO 14159) . Por la importancia que tiene para nosotros la higiene en nuestros productos somos miembros de EHEDG (European Hygienic engineering and desing group)



DEDICACIÓN Y EXPERIENCIA

La estructura de la empresa A.M.S está basada en una en la fortaleza de los 4 departamentos más importantes para el buen desarrollo de los trabajos, dotando del personal necesario y cualificado para el desempeño de cada actividad.

Comercial. No es solo un vendedor, es un asesor técnico, ya que cuenta con dilatada experiencia en departamentos técnicos, por lo que podrá resolver dificultades o planteamientos directamente con el cliente. Nuestra prioridad es estar siempre cerca del cliente aportando soluciones a sus inquietudes.

Ingeniería. Se compone de personal de gran experiencia y creatividad. Su principales tareas son, apoyo al departamento comercial, soluciones técnicas a proyectos, desarrollo de proyectos, diseño de nuevos equipos. Su principal objetivo es el servicio al cliente y adaptar las instalaciones y equipos a las necesidades de nuestros clientes.

Fabricación. A.M.S cuenta con su propio taller de fabricación, equipado con todos los medios necesarios para desarrollar todos los productos diseñados por su equipo de Ingeniería. De esta forma es mucho más fácil dar un servicio de calidad y urgencia que es lo que nuestros clientes necesitan.

Dirección de obra. Cada obra es siempre supervisada y dirigida por un Ingeniero, de forma que nuestro cliente pueda tener contacto directo con el avance del proyecto.

La finalidad de la empresa A.M.S MEAT SYSTEM, es poder realizar proyectos llave en mano, asesorando técnicamente a nuestros clientes desde el inicio de la obra. Haciendo el proyecto del cliente en nuestro cliente, y aportando soluciones con el fin de realizar un DISEÑO HIGIENICO basado siempre en la norma europea EN 1335/2004, así como las directivas 2006/42/EC para maquinaria, y las normas 1672-2 y EN ISO 14159).



MATADERO DE PORCINO

La empresa A.M.S Meat System, desarrolla y fábrica maquinaria y equipamiento para mataderos de porcino.

Nuestros productos comprenden todas las zonas del matadero

- *Línea propia de matanza, desarrollando todos los equipos necesarios, aturdido, escalde, depilado, faenado y almacenamiento.*
- *Tratamiento de vísceras, tanto para vísceras rojas como blancas.*
- *Tratamiento de sangre, elaboramos y suministramos los equipos necesarios para el bombeo de sangre hasta depósitos de acumulación o cocederos.*
- *Equipos de higiene, todos los lavamanos, lava suelas, lava botas, desinfectadores de cuchillos necesarios para la instalación.*
- *Suministros industriales, carros de transporte, así como carros piramidales o cutter para el transporte de subproductos.*

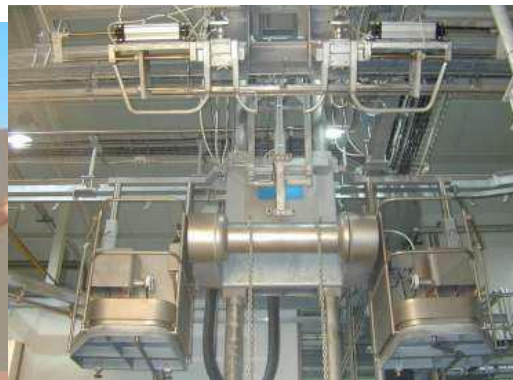
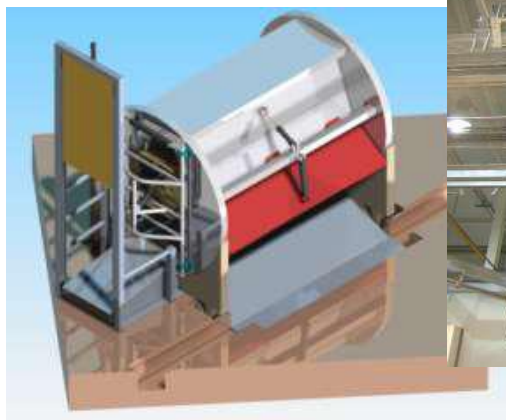


MATADERO DE VACUNO

Desarrollamos líneas de matanza de vacuno tanto para apuntillado o por el rito Halal. Nuestras instalaciones van desde los 5 vacunos hora, hasta los 80 vacunos hora.

Al igual que anteriormente, nuestras instalaciones comprenden todas las zonas del matadero

- *Línea propia de matanza, desarrollando y fabricando los distintos equipos, box de aturdimiento, desolladoras, plataformas, transportadores, etc.*
- *Tratamiento de vísceras, tanto para vísceras rojas como blancas.*
- *Tratamiento de sangre, elaboramos y suministramos los equipos necesarios para el bombeo de sangre hasta depósitos de acumulación o cocederos.*
- *Equipos de higiene, todos los lavamanos, lava suelas, lava botas, desinfectadores de cuchillos necesarios para la instalación.*
- *Suministros industriales, carros de transporte, así como carros piramidales o cutter para el transporte de subproductos.*



MATADERO DE OVINO

A.M.S Meat System, desarrolla y fábrica equipamiento para mataderos de ovino.

Nuestra experiencia nos hace conocedores de la necesidad de ajustar la inversión a la producción de cada cliente, en especial en zonas geográficas de producción extensiva.

Es por ellos por lo ofrecemos instalaciones ajustadas a las necesidades locales.



SALA DE DESPIECE

A.M.S. Meat System, diseña, produce y monta líneas de despiece, procesamiento y almacenaje de todo tipo de productos cárnicos.

Para ello A.M.S conoce a la perfección cualquier tipo de despiece, ya sea de cerdo blanco, como de Ibérico, así como el de vacuno.

Dentro del despiece blanco, se podemos ofrecer un despiece en caliente realizado en vertical como en frío en horizontal.

A.M.S ofrece a sus clientes un servicio integral, desde el estudio previo y valoración económica de la línea, hasta soluciones técnicas personalizadas, montaje de la instalación y servicio post venta.

El equipamiento que podemos ofrecer es:

- *Líneas de despiece*
- *Transporte de producto*
- *Sistema de pesaje y clasificación*
- *Embalaje y almacenamiento*
- *Lavado de bandejas*



Para el diseño de los transportadores tenemos en cuenta todas las recomendaciones en Diseño higiénico, con el fin de hacer transportadores más limpios y limpiables, pudiendo ahorrar una cantidad importante del tiempo empleado en la limpieza y por tanto un ahorro importante de los costes.

FABRICA DE JAMONES

La industria del Jamón ha ido evolucionando a lo largo de su historia, mejorando y optimizando su proceso, es por eso por lo que la empresa A.M.S. MEAT SYSTEM, quiere estar a la altura del sector ofreciendo una gran variedad de productos y tecnologías, las cuales son utilizadas en la actualidad.

La experiencia de los Ingenieros de A.M.S. MEAT SYSTEM, se puede extender desde secaderos con palets de suelo, hasta el desarrollo de carriles de altas prestaciones y grandes cargas.

A.M.S MEAT SYSTEM quiere ser su Ingeniería, realizando su proyecto llave en mano, o suministrando los elementos que necesite en el formado que usted solicite. De esta forma podemos ofrecer:



CARRILERIA AEREA: Podemos realizar sus instalaciones en cualquiera de los formados que nos solicite, birrail aluminio, birrail inoxidable, o vía cerrada en aluminio.

ELEMENTOS DE ELEVACIÓN: Disponemos de una amplia gama de aparados de elevación, adaptándonos a sus necesidades de carga, tanto eléctricos, neumáticos o hidráulicos.

MAQUINARIA DE PROCESO: Suministramos y monamos todo tipo de maquinaria necesaria para el proceso de fabricación de embutidos y de jamones.

PALETS Y PERCHAS: Realizados sus palets y perchas a medida y en el material que usted precise, ya sea acero inoxidable AISI 304 o cualquier otro material que cumpla la norma 1935/2004 sobre materiales aceptables en contacto con los alimentos.

TRATAMIENTO DE SUBPRODUCTOS

A la hora de buscar la mayor optimización y rendimiento de los productos, nuestros clientes piensan cada día más en el tema de subproductos, por lo que A.M.S MEAT SYSTEM, ha incorporado a sus líneas de negocio todos los elementos destinados a la limpieza y tratamiento de los mismos:

LINEAS DE TRATAMIENTO

DE SANGRE: Sabemos de la importancia que tiene el rendimiento de los subproductos, sobre todo a la hora de la recogida, por eso, A.M.S MEAT SYSTEM dispone de las líneas de deshidratación de sangre, a través de cocederos de vapor los cuales se unen a la línea de matanza a través de bombas peristálticas o neumáticas con la cuba de sangrado.



LINEAS DE LAVADO DE CABEZAS DE VACUNO: Desde mesas de lavado de cabezas, hasta carros para el almacenamiento de las mismas.

LINEAS DE PELADO DE PATAS: Aportando desde las balsas de preescalde hasta las máquinas depiladoras de patas, con varios modelos dependiendo de la producción.

LINEAS DE VISCERAS BLANCAS: Todo el equipamiento necesario para el lavado y almacenamiento de las vísceras blancas, máquinas lavadoras de estómagos, destructoras de tripas, tubos para el lavado de tripas, balsas de enfriamiento y todos los elementos necesarios para su almacenamiento.

LINEAS DE VISCERAS ROJAS: Se suministran las mesas y los carros para su selección, limpieza y almacenamiento.

ELEMENTOS DE CORTE

A.M.S MEAT SYSTEM completa sus líneas de matanza con todos los equipos de corte necesarios para realizar el proceso completo, tanto en mataderos de porcino, vacuno como ovino, así como los equipos necesarios para la sala de despiece.

Entre estos elementos, podemos destacar:

*Sierra para corte de patas y cuernos de vacuno
Sierra de disco para desollado
Sierra para corte esternón para vacuno
Sierra esquinado para vacuno
Pistola y depósito para cular
Sierra esquinado para porcino
Sierra de cabezas para porcino
Sierra corte patas porcino*



A.M.S MEAT SYSTEM, siempre apuesta por la salud y la seguridad, por lo que complementamos estos productos con esterilizadores y equilibradores.

EQUIPOS DE HIGIENE

La higiene y la desinfección es un factor importante en las industrias cárnicas, A.M.S MEAT SYSTEM, lo sabe y por eso ofrece productos para la limpieza y desinfección tanto de la ropa de trabajo como de los elementos de corte.

A.M.S MEAT SYSTEM, dispone de una gama de productos muy completa que se adaptan a cualquier tamaño de empresa y de cliente.

Nuestros productos de higiene y desinfección son:



LAVAMANOS: individuales, multiples, de accioamiento de pedal, de rodilla, cualquiera que sea su necesidad nosotros lo tenemos.

LAVABOTAS-LAVASUELAS: Lavabotas manuales y automáticos, con control de paso o sin el.

LAVADELANTALES: Tanto de pared para colocación en la entrada a vestuarios, como de ducha para su colocación en plataformas de faenado.

DESINFECTADORES DE CUCHILLOS: Individuales para los distintos puestos de trabajo y armarios desinfectadores tanto de ozono como por ultravioleta.

MOBILIARIO PARA VESTUARIOS: Taquillas, bancos, cuelga delantales, secadores de botas, etc.

UTILLAJE: Carros cutter, perchas para jamones, perchas para embutidos, palets de suelo, carros para transporte de subproductos.

Problem	Answer
1.1	1.1.1
1.2	1.2.1
1.3	1.3.1
1.4	1.4.1
1.5	1.5.1
1.6	1.6.1
1.7	1.7.1
1.8	1.8.1
1.9	1.9.1
1.10	1.10.1
1.11	1.11.1
1.12	1.12.1
1.13	1.13.1
1.14	1.14.1
1.15	1.15.1
1.16	1.16.1
1.17	1.17.1
1.18	1.18.1
1.19	1.19.1
1.20	1.20.1
1.21	1.21.1
1.22	1.22.1
1.23	1.23.1
1.24	1.24.1
1.25	1.25.1
1.26	1.26.1
1.27	1.27.1
1.28	1.28.1
1.29	1.29.1
1.30	1.30.1
1.31	1.31.1
1.32	1.32.1
1.33	1.33.1
1.34	1.34.1
1.35	1.35.1
1.36	1.36.1
1.37	1.37.1
1.38	1.38.1
1.39	1.39.1
1.40	1.40.1
1.41	1.41.1
1.42	1.42.1
1.43	1.43.1
1.44	1.44.1
1.45	1.45.1
1.46	1.46.1
1.47	1.47.1
1.48	1.48.1
1.49	1.49.1
1.50	1.50.1
1.51	1.51.1
1.52	1.52.1
1.53	1.53.1
1.54	1.54.1
1.55	1.55.1
1.56	1.56.1
1.57	1.57.1
1.58	1.58.1
1.59	1.59.1
1.60	1.60.1
1.61	1.61.1
1.62	1.62.1
1.63	1.63.1
1.64	1.64.1
1.65	1.65.1
1.66	1.66.1
1.67	1.67.1
1.68	1.68.1
1.69	1.69.1
1.70	1.70.1
1.71	1.71.1
1.72	1.72.1
1.73	1.73.1
1.74	1.74.1
1.75	1.75.1
1.76	1.76.1
1.77	1.77.1
1.78	1.78.1
1.79	1.79.1
1.80	1.80.1
1.81	1.81.1
1.82	1.82.1
1.83	1.83.1
1.84	1.84.1
1.85	1.85.1
1.86	1.86.1
1.87	1.87.1
1.88	1.88.1
1.89	1.89.1
1.90	1.90.1
1.91	1.91.1
1.92	1.92.1
1.93	1.93.1
1.94	1.94.1
1.95	1.95.1
1.96	1.96.1
1.97	1.97.1
1.98	1.98.1
1.99	1.99.1
2.00	2.00.1
2.01	2.01.1
2.02	2.02.1
2.03	2.03.1
2.04	2.04.1
2.05	2.05.1
2.06	2.06.1
2.07	2.07.1
2.08	2.08.1
2.09	2.09.1
2.10	2.10.1
2.11	2.11.1
2.12	2.12.1
2.13	2.13.1
2.14	2.14.1
2.15	2.15.1
2.16	2.16.1
2.17	2.17.1
2.18	2.18.1
2.19	2.19.1
2.20	2.20.1
2.21	2.21.1
2.22	2.22.1
2.23	2.23.1
2.24	2.24.1
2.25	2.25.1
2.26	2.26.1
2.27	2.27.1
2.28	2.28.1
2.29	2.29.1
2.30	2.30.1
2.31	2.31.1
2.32	2.32.1
2.33	2.33.1
2.34	2.34.1
2.35	2.35.1
2.36	2.36.1
2.37	2.37.1
2.38	2.38.1
2.39	2.39.1
2.40	2.40.1
2.41	2.