

EQUIPOS PARA MINIQUESERIAS

EQUIPMENT FOR MINI DAIRIES



CONDOR[®]

ITALIAN STAINLESS **STEEL**

manufacturer for milking and food



LA EMPRESA

Desde hace más 60 años, **CONDOR opera en todo el mundo** en el sector zootécnico y lácteo



Después de habernos especializado en la construcción de cubos para el transporte de leche, accesorios lácteos, cubos y tapas para ordeñadoras, vasos terminales y componentes de acero inoxidable para salas de ordeño, en los últimos años hemos ampliado nuestra gama de productos.

En la actualidad, también fabricamos bombas de leche de acero inoxidable, tanques de acero inoxidable para transportar y contener leche y líquidos alimentarios, y mezcladores/distribuidores de leche para terneros, lechones, corderos y otros animales. Polivalentes para la elaboración de quesos, yogurteras, mesas esparcadoras, calderas de doble fondo y mucho más bajo especificación del cliente. Nuestra flexibilidad de producción siempre nos ha permitido personalizar artículos (incluso para pequeñas cantidades) y presentarnos como verdaderos socios en la resolución de problemas específicos de nuestros clientes.

El constante diálogo con nuestros clientes nos ha permitido perfeccionar nuestros productos y desarrollar nuevos proyectos e ideas; nuestra producción está en continua evolución. Prestamos gran atención a la elección de las materias primas y a la calidad de los componentes; nuestros productos se controlan en todas las etapas del proceso de fabricación hasta el final del electropulido, que higieniza y desinfecta las superficies para hacerlas inoxidables y perfectamente aptas para contener líquidos alimentarios.



The company

For more than 60 years, CONDOR has been involved worldwide in the zootechnical and dairy sector

After specializing in construction of cans for milk transport, of dairy accessories, of buckets and lids for milking machines, of receiver jars and stainless steel components, during the last years, we have further enlarged the range of products.

Today CONDOR is able to realize also stainless steel milk pumps, stainless steel containers for transport of milk and other edible liquids, mixers/distributors of milk and liquid food for calves, suckling pigs, baby goats, lambs and so on.

Our production flexibility enables us to realize “made to measure” items (also for small quantities) and to become concrete partners in solving particular clients’ problems.

The constant confrontation with our customers has helped us to improve our products and develop new projects and ideas, keeping our production in continuing evolution.

CONDOR dedicates great attention to the choice of raw materials and quality of components; our products are checked during all phases of production up to the final electropolishing phase that sanitizes all surfaces, making them rust-proof and perfectly suitable and safe to contain edible liquids.



Polivalentes para productos lácteos

Polyvalents for dairy products

Disponibles con capacidades de 50 a 600 litros

Available with capacity from 50 to 600 litres



- Panel de control programable para todo tipo de trabajos
- Triple cámara aislada
- Calefacción eléctrica, a gas o preparadas para vapor
- Fabricada íntegramente en acero inoxidable certificado FOOD-M.O.C.A.
- Producidas según las solicitudes y necesidades de cada cliente en cuanto a dimensiones y funciones



CARACTERISTICAS DE LAS PLACAS ELECTRONICA

- Todas nuestras polivalentes están equipadas con un panel electrónico de control, tanto táctil como digital, para la programación automática de los procesos térmicos de elaboración. Los programas (recetas) realizan todas las funciones (calentamiento – enfriamiento – mantenimiento – pausas – pasteurización).
- Los ciclos de procesamiento para fines de HACCP se registran y pueden descargarse a USB.
- Posibilidad de incorporar un dispositivo de inclinación para facilitar el vaciado.

Con nuestras polivalentes es posible PASTEURIZAR la leche, producir QUESOS, YOGUR, RICOTTA, PASTAS HILADAS y mucho más.



OPCION DE ENFRIAMIENTO HASTA 4° C
COOLING OPTION UP TO 4°C

- Adjustable control panel for all types of processes
- Triple insulated chamber
- Electric, gas or steam eating
- Entirely made of stainless steel
FOOD - M.O.C.A. certified
- Produced according to the needs and requirements of each single customer, in terms of size and functions



FEATURES OF ELECTRONIC BOARDS

- All our multi-purpose machines are equipped with an electronic control panel, either touch screen or digital, for programming the thermal processes in automatic mode. The programs (recipes) execute all functions (heating-cooling-holding-pasteurisation).
- Processing cycles for HACCP purposes are recorded and can be downloaded to USB.
- Possibility of having the inclination device to facilitate the discharge.

With our polyvalents it is possible to PASTEURISE milk, produce CHEESE, YOGURT, RICOTTA, STRAWED PASTE and much more.



Yogurtera electrica

Electric yogurt maker

Disponibles con capacidades de 20 a 200 litros

Available with capacity from 20 to 200 litres



- Totalmente en acero inoxidable electropulido certificado FOOD MoCa.
- Equipadas con panel electrónico de control, tanto táctil como digital, para programar automáticamente los procesos de tratamiento térmico. Los programas (recetas) realizan todas las funciones de forma independiente.
- Los ciclos de elaboración, según los requisitos del sistema HACCP, se registran y pueden descargarse mediante USB.

- *Totally stainless steel, electropolished and FOOD MoCa. certified.*
- *Equipped with electronic control panel, both touch screen and digital, for scheduling thermal processes in automatic mode. The programmes (recipes) execute all functions automatically.*
- *Processing cycles for HACCP purposes are recorded and can be transferred to USB.*



OPCION DE ENFRIAMIENTO HASTA 4° C
COOLING OPTION UP TO 4°C

Cepilladoras para quesos

Cheese brushes

- Fabricadas completamente en acero inoxidable, están diseñadas para el cepillado y lavado de todo tipo y forma de quesos. Pueden contar con cepillos de 600 mm o 1000 mm y funcionar con alimentación de 230V o 380V. Todas están equipadas con tapa de protección y pedal de accionamiento del cepillo para un trabajo rápido y sencillo.
- Pueden equiparse con pies con o sin ruedas.



- *Made entirely of stainless steel, they are suitable for brushing and washing all forms and types of cheese. They can have 600 mm and 1000 mm brushes, can be powered at 230V or 380V and can be equipped with a protective cover and brush drive pedal for quick and easy use.*
- *They can be equipped with feet with or without wheels.*



Batidoras de mantequilla eléctricas y manuales

Electric and manual butter churns

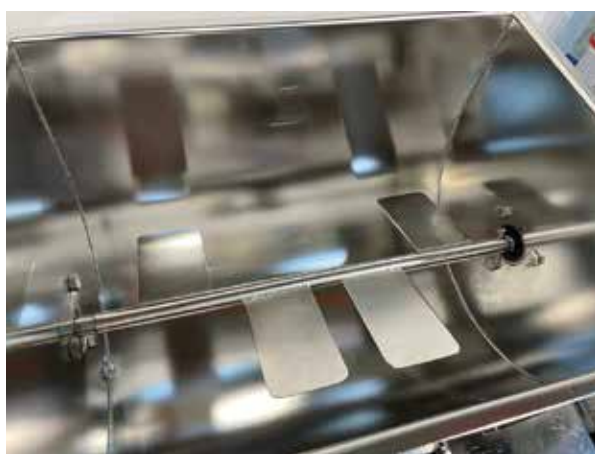
Disponibles con capacidades de 10 a 150 litros

Available with capacity from 10 to 150 litres



- Fabricadas completamente en acero inoxidable con certificación FOOD-M.O.C.A.
- Alimentación 230 V - 380 V
- Con o sin base de apoyo

- Entirely made of stainless steel FOOD - M.O.C.A. certified
- 230 V and 380 V power supply
- With or without support base



Lavabos

Sinks

Medidas y características según los requisitos del cliente

Sizes and features according to the customer requirements



CON O SIN
SOLAPAS DE CIERRE
Y/O CON ESTANTES
WITH OR WITHOUT
CLOSING DOORS AND/OR
WITH STORAGE PLATES

100% acero inoxidable certificado FOOD - M.O.C.A.

100% stainless steel certified FOOD - M.O.C.A. 8

Mesas de desuerado y cubas de maduración en acero inoxidable

Dranaige tables

Medidas y características según los requisitos del cliente

Sizes and features according to the customer requirements



100% acero inoxidable certificado FOOD - M.O.C.A.

100% stainless steel certified FOOD - M.O.C.A.

Prensas verticales para quesos

Vertical presses for cheese

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, permiten un prensado equilibrado de todo tipo de quesos.
- Todas están equipadas con sistema de recogida y descarga de suero.
- Pueden tener una o varias columnas de prensado y disponer de una o varias mesas de prensado superpuestas mantenidos en posición correcta mediante guías.
- Pueden equiparse con pies o ruedas.
- Completamente electropulidas y certificadas Food - Mo.Ca.



- Entirely made of stainless steel, they allow a balanced pressing of all types of cheese.
- They are equipped with serum collection and discharge.
- They can have one or more pressing columns, with one or more pressing tables on top of each other kept in the correct position by guides.
- They can be equipped with feet or wheels.
- Fully electropolished and Certified Food - Mo.Ca.

Produccion de:

Production of:

Cortadores de cuajada tipo espinas y liras
Agitadores manuales
Carros portaquesos con o sin ruedas
Cepilladoras para quesos
Prensas para queso
Estanterías para almacenamiento
Ollas y marmitas
Brazos mezcladores



*Pins and frangible lira
Manual shakers
Cheese trolleys with or without wheels
Cheese brushing machines
Cheese push
Storage units
Pots and ricotta holders
Mixing arms*



Todos nuestros productos pueden fabricarse a medida para satisfacer cualquier necesidad, totalmente en acero inoxidable con certificación FOOD - M.O.C.A.

All our products are tailor - made to meet any requirements, entirely made in stainless steel, FOOD - M.O.C.A. certified

Calderas para leche y fondos dobles

Boilers and Double Stoves

Disponibles con capacidades de 20 a 600 litros

Available with capacity from 20 to 600 litres



- Totalmente fabricadas en acero inoxidable electropulido con certificación FOOD MoCa.
- Pueden ser de cámara simple o de doble cámara, con agua o aceite térmico.
- La cámara puede ser cilíndrica o cónica según las necesidades o requisitos individuales.
- Con o sin estructura de soporte en acero inoxidable, fija o basculante, con o sin ruedas.

- *Totally stainless steel, electropolished and FOOD Mo.Ca. certified.*
- *They can be single chamber or double chamber containing water or thermal oil.*
- *The chamber can be cylindrical or conical, depending on individual needs or requirements.*
- *With or without stainless steel support frame, fixed or tiltable with or without wheels.*



Micro queserías grandes producciones en espacios pequeños

Micro dairies, large works in small spaces



**MICROMEZCLADOR AJUSTABLE EN ALTURA
Y ANCHURA PARA TODAS LAS OLLAS**
*MICROMIXER WITH WIDTH AND HEIGHT ADJUSTABLE
TO ALL PANS*

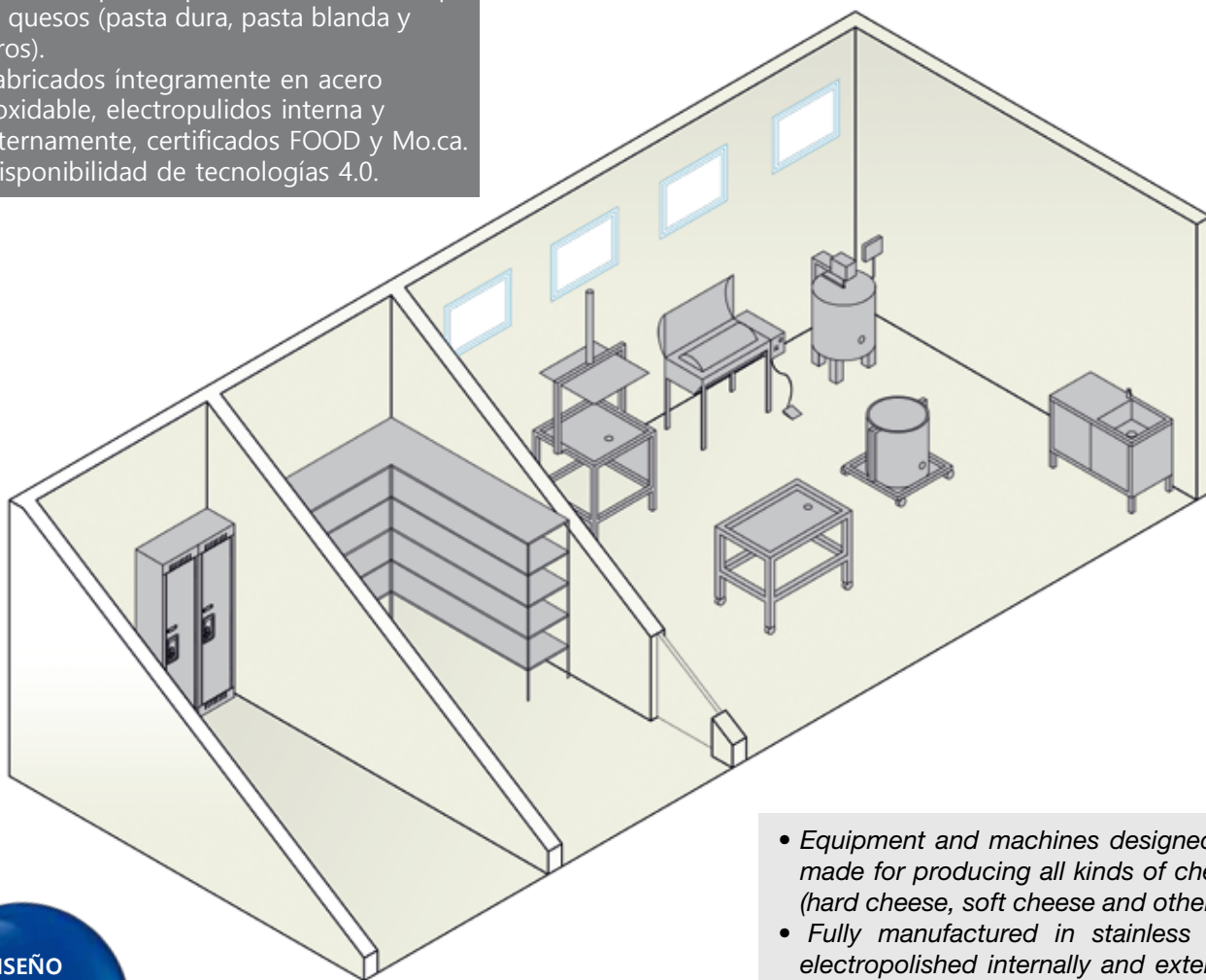


Micro queserías

Lo esencial en pocos metros cuadrados

Mini dairies, the essential in a few meters

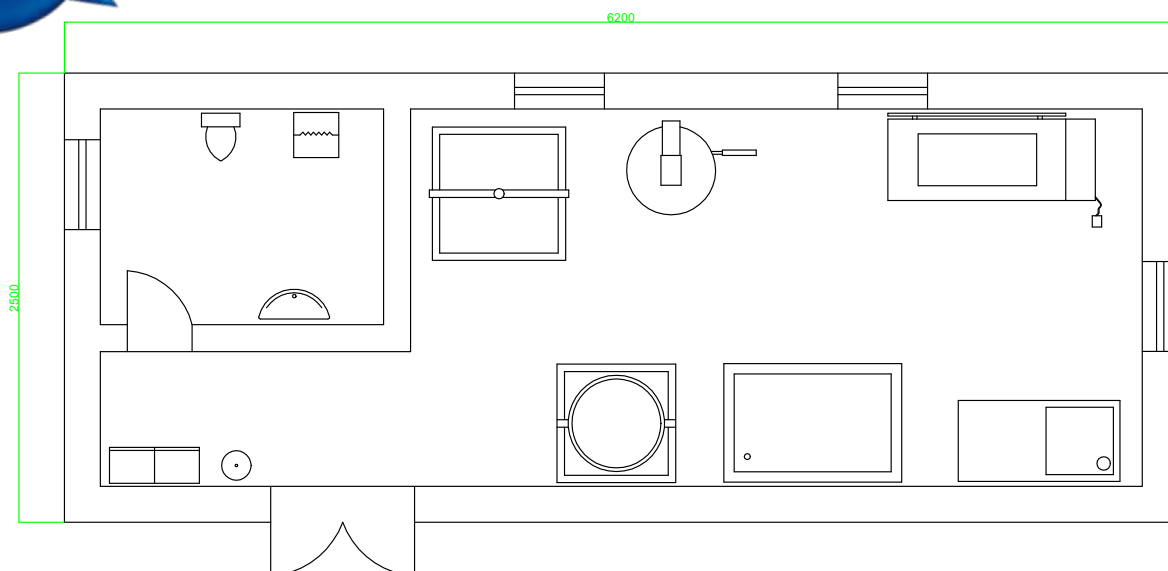
- Equipos y maquinaria diseñados y fabricados para la producción de todo tipo de quesos (pasta dura, pasta blanda y otros).
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable, electropulidos interna y externamente, certificados FOOD y Mo.ca.
- Disponibilidad de tecnologías 4.0.



- Equipment and machines designed and made for producing all kinds of cheeses (hard cheese, soft cheese and others).
- Fully manufactured in stainless steel, electropolished internally and externally, Food and Mo.Ca. certified.
- Availability of 4.0 technologies.

DISEÑO
A MEDIDA

TAILOR-MADE
DESIGNED



Conformidad con las siguientes normativas:

In compliance with the following regulations:

PRODUCTOS / PRODUCTS	CAMPO DE APLICACION/ FIELD OF APPLICATION	NORMAS / RULES
Cubos • Tapas • Bidones • Embudos • Vasos terminales • Vasos sanitarios • Grupos terminales • Filtros • Bombas • Depósitos • Distribuidores automáticos <i>Buckets • Lids • Cans • Strainer • Receiver jars • Sanitary traps • Receiver units • Filters • Pumps • Tanks • Automatic distributors</i>	Material (acero inoxidable) <i>Material (stainless steel)</i>	INOX AISI 304/304L E 316/316L conformes a/in compliance with • EN 10088-2 (1.4301/1.4307-1.4401/1.4404) • EN ISO 9445 S • EN 3651 • EN 10028-7
	Tratamientos (Decapado - Electropulido - Pasivación) <i>Treatments (Pickling - Electropolishing - Passivation)</i>	• EN 631 para el contacto con alimentos /for food contact • H. a.c.c.p. para una altísima resistencia a la corrosión / for very high resistance to corrosion
Linea tata Grupos terminales <i>Tata line Receiver units</i>	Máquinas Elementos electromecánicos <i>Machines Electromechanical elements</i>	• 73/23/CEE Electric parts low voltage • 89/336/CEE Electromagnetic compatibility • 98/37/CEE Machines • CEI/EN 60240-1 Safety • CEI/EN 60439-1 Safety • EN 61000-6-1 Electronic Parts • EN 61000-6-3 Emission • 20006-95-CE Low voltage
Bombas de leche <i>Pumps</i>	Motores <i>Engines</i>	• EN 60034 (IEC 34), • IEC 38, • IEC 34-7, • IEC 72-1, • Low Voltage Directive 7 3/23EEC 93/68, • EMC 89/336, 89/392 (91/368), • EN 60204, • CEI 44-5 EN60204-1





ITALIAN STAINLESS STEEL
manufacturer for milking and food

Condor s.r.l. Via F. Cilea, 5 - 42124 REGGIO EMILIA (ITALY)
Tel. +39 0522-300372-308334
E-mail: commerciale@condor-srl.it
www.condorinox.com



MOCA

*Materiali e oggetti a
contatto con gli alimenti*

*Art.6 del D.lgs.n.29
del 10/02/2017*

