

Excelencia tecnológica
al servicio del mejor sabor artesanal

Food Processing Machinery



CUECECREMAS



CUECECREMAS

En SICMATECH fabricamos maquinaria de procesamiento de alimentos al servicio de la industria alimentaria. Trabajamos día a día para facilitar y mejorar los procesos productivos de nuestros clientes, adaptándonos a sus demandas y ofreciendo en cada caso la solución que mejor se adapte a sus necesidades.

El CUECECREMAS SICMATECH es una máquina muy versátil que permite cocer, mezclar y homogeneizar, conservando siempre el sabor artesanal. Su diseño ha ido evolucionando desde nuestro departamento de I+D+i para incorporar las últimas tendencias tecnológicas y poder ofrecer un mayor valor añadido a nuestros clientes.



APLICACIONES:

Cocer, homogeneizar y mezclar

- Cremas de todo tipo (bechamel, crema pastelera, natillas...)
- Salsas (Boloñesa, carbonara, napolitana, tomate, ketchup, fritada...)
- Guisos y Estofados
- Verduras
- Cebollas caramelizadas
- Rellenos (Canelones, empanadas, croquetas...)
- Arroces
- Caldos, Sopas y Potajes
- Mermeladas y Confituras
- Chocolates y helados
- Untables y patés



CUECECREMAS

MODELOS

- Disponemos de los siguientes modelos de cuececremas:
 - CCE (cuececremas eléctrico)
 - CCG (cuececremas a gas)
 - CCF (cuececremas a gasoil)
 - CCV (cuececremas a vapor)

Todos los modelos disponen de una cámara que se calienta o bien con fluido térmico, o bien con vapor.

- Capacidades de serie: 25L, 50L, 100L, 200L, 300L, 400L, 600L, 800L y 1000L (según modelos). Posibilidad de fabricación a medida

MATERIALES

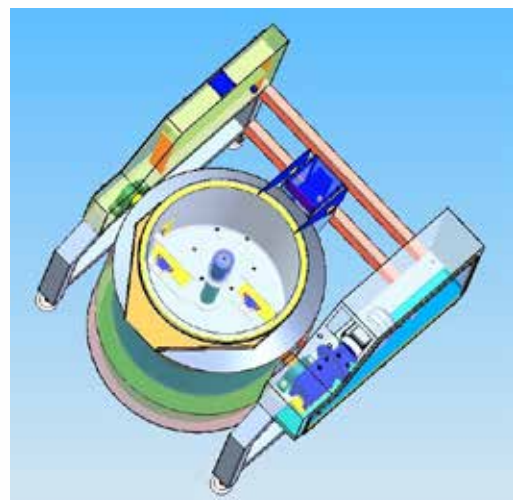
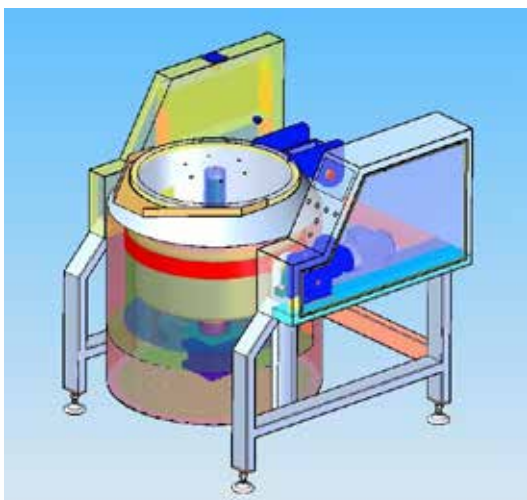
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable A304L o A316L según necesidades, con acabado interior **pulido espejo** y exterior **granallado**
- Componentes estándares de las **primeras marcas** mundiales



CUECECREMAS

CÁMARA DE CALENTAMIENTO

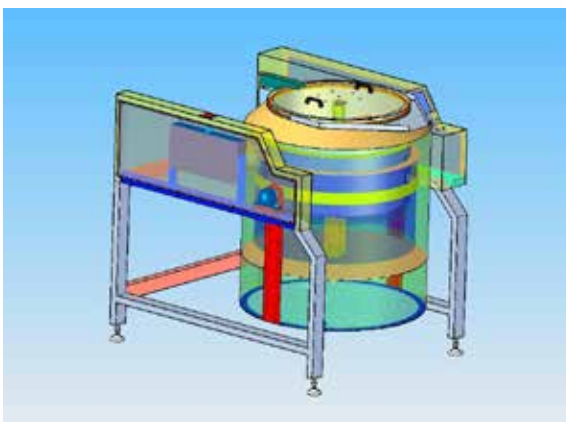
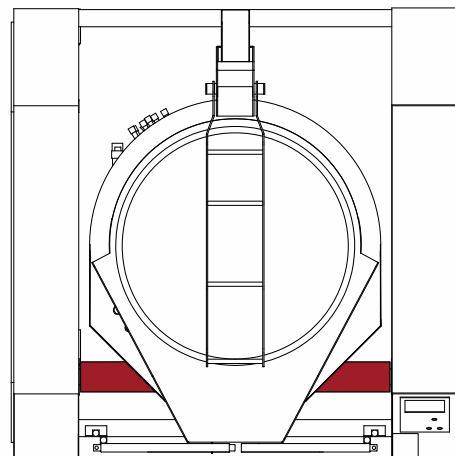
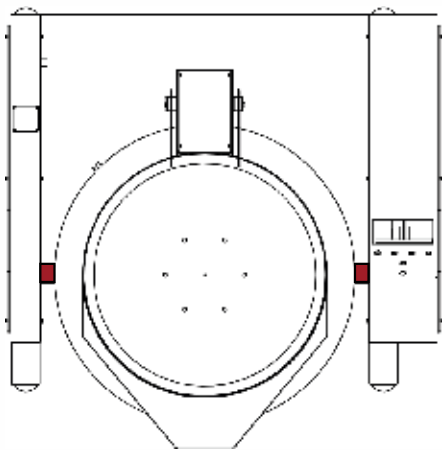
- **Cámara única** integrada en base y lateral del recipiente de cocción para conseguir un reparto uniforme de calor en toda la superficie. Equipado con tres sondas de temperatura: una en el recipiente de cocción en contacto con el producto, una en la cámara de calentamiento, y otra de seguridad
- **Doble cámara** de calentamiento (base + lateral) para poder zonificar las necesidades de temperatura (sólo para los modelos con capacidad igual o superior a los 600L y bajo pedido). Equipado con cinco sondas de temperatura: una en el recipiente de cocción en contacto con el producto, una en cada cámara de calentamiento para el control de temperatura independiente, y otras dos de seguridad
- Sistema de control de temperatura **PID**
- Cámara de **fluido térmico** con su correspondiente depósito de expansión: calentado mediante **resistencias eléctricas, gas o gasoil**
- Cámara de **vapor** directo: calentado mediante vapor a una presión de 6-7 bares, con posibilidad de calentar y enfriar
- **Aislamiento** exterior de toda la cámara con lana de roca para conseguir un máximo rendimiento energético y para evitar pérdidas de calor y posibles accidentes



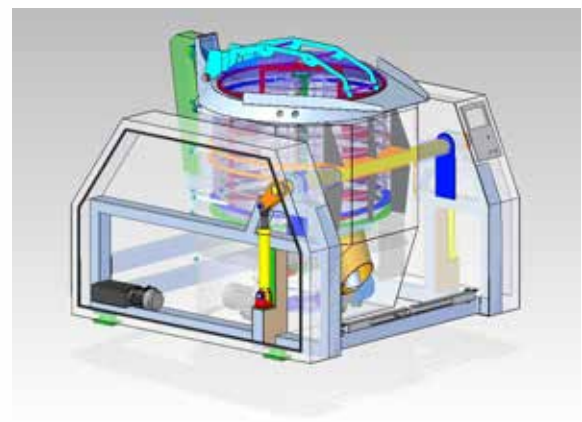
CUECECREMAS

RECIPIENTE DE COCCIÓN

- Acabado interior **pulido espejo**
- **Sonda** de temperatura en contacto con el producto para poder controlar su cocción en todo momento
- Vaciado del producto: mediante **basculación eléctrica** para modelos de capacidad igual o inferior a los 400L, y **basculación hidráulica** para modelos de capacidad superior a los 400L
- **Eje de basculación: centrado** en el recipiente para modelos de capacidad igual o inferior a los 400L, y **excéntrico** para modelos de capacidad superior a los 400L (minimizando así el recorrido del producto y facilitando el vaciado)



Eje de basculación centrado



Eje de basculación excéntrico

CUECECREMAS

TAPA

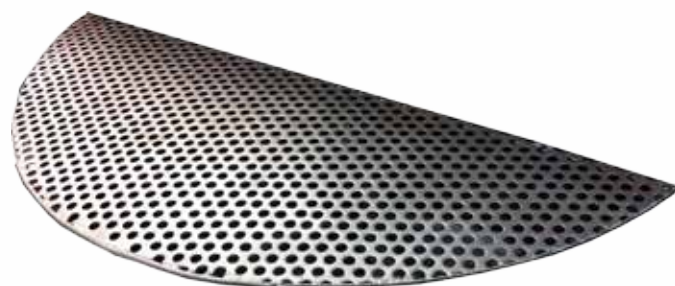
- Apertura: **eléctrica** para modelos de capacidad de 100L a 400L, y **hidráulica** para modelos de capacidad superior a los 400L. Apertura manual para modelos de capacidad inferior a los 100L
- Acabado interior **pulido espejo**
- **Junta de silicona** para asegurar la estanqueidad del cierre
- Tipologías: : tapa **hermética**, tapa **perforada** o tapa de **malla**



Tapa perforada



Tapa hermética



Tapa de malla

CUECECREMAS

REMOVEDORES

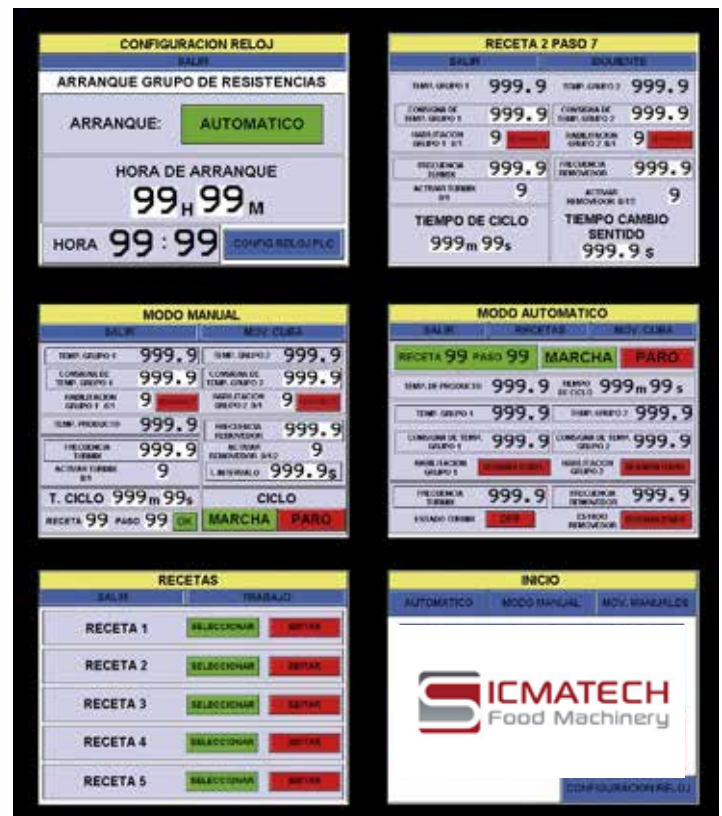
- Tipología y forma según necesidades del cliente
- Removedores fácilmente desmontables (sin tornillería) para agilizar los cambios y la limpieza tanto del vaso como de los propios removedores. Sistema de anclaje en el eje del cuececremas, con los motores ubicados en la parte inferior del recipiente de cocción
- Rascadores antiadherentes de teflón o silicona para evitar requemados del producto (según necesidades del cliente)
- Rotación en ambas direcciones de giro para favorecer la homogeneización del producto. Posibilidad de rotación alternada
- Velocidad de giro variable según necesidades de producto
- Posibilidad de añadir un segundo removedor, un contraremovedor, un batidor o una hélice rompe-grumos (según modelo)



CUECECREMAS

SISTEMA DE CONTROL

- **Pantalla táctil digital** desde la que se controlan todas las funciones de la máquina (velocidad y sentido de giro de los removedores, temperatura del producto, temperatura de la cámara de calentamiento, tiempos de cocción, apertura de la tapa, volcado del recipiente)
- Interface **user friendly**
- Programación de **recetas** "Paso a Paso": la máquina guiará a los operarios en todo el proceso de cocción, obteniendo así un producto final más estándar
- Avisos **acústicos y luminosos**
- Equipado con conexión **Ethernet** para poder obtener datos e informes (rendimiento por operario, rendimiento por turno de trabajo, **trazabilidad** de la producción) y para poder controlar la producción en tiempo real
- Información del **PLC** estructurada para que se pueda acceder a ella mediante la mayoría de sistemas de control



CUECECREMAS

OPCIONALES

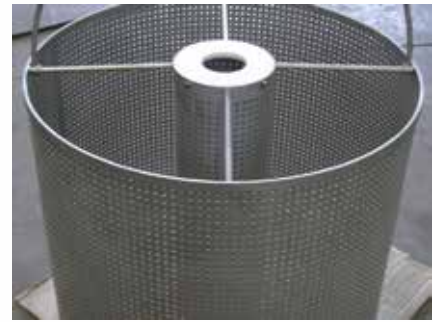
RUEDAS TRANSPORTADORAS

Facilitan el transporte de la máquina (sólo se sirven en algunos modelos)



ESCURRIDOR DE REJILLA

Para facilitar el escurrido de ciertos productos y permitir cocción al vapor



CÉLULAS DE CARGA

Con visualización digital del peso neto del producto integrada en el panel operador, para la gestión y control de las recetas



REFRACTÓMETRO

Para la elaboración de mermeladas y otros productos que necesiten la verificación del porcentaje de Brix



VÁLVULAS DE CARGA Y DESCARGA

Válvula alimentaria electromecánica para la descarga de productos líquidos (posibilidad de dosificar)

Válvula tipo CLAM para la entrada de productos sin necesidad de abrir la tapa



AUTOLIMPIEZA

Instalación de equipo de rociadores para la autolimpieza mediante circuito CIP

FICHAS TÉCNICAS

CUECECREMAS ELECTRICO

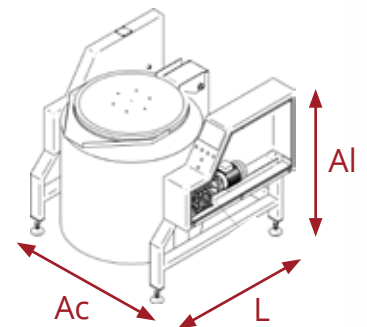
FICHA TECNICA

| MODELO | CCE-25 | CCE-50 | CCE-100 | CCE-200 | CCE-300 | CCE-400 | CCE-600 | CCE-800 | CCE-1000 |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| CAPACIDAD | 25 L | 50L | 100L | 200L | 300L | 400L | 600L | 800L | 1000L |
| DIMENSIONES EXTERIORES aprox. (L/Ac/Al en mm) | 610/1.020/1.520 | 710/1.120/1.540 | 810/1.220/1.660 | 1.330/1.400/1.480 | 1.430/1.500/1.560 | 1.530/1.600/1.580 | 1.730/1.800/1.580 | 1.830/1.900/1.660 | 1.930/2.000/1.710 |
| DIMENSIONES INTERIORES (Ø/Al en mm) | 300/400 | 400/420 | 500/540 | 700/540 | 800/620 | 900/640 | 1.100/640 | 1.200/720 | 1.300/770 |
| RUEDAS GIRATORIAS CON FRENO | Opcional | Opcional | Opcional | | | | | | |
| MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE A-304 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE A-316L | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| ACABADO EXTERIOR CHORREADO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ACABADO INTERIOR PULIDO ESPEJO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| AISLAMIENTO TERMICO CON LANA DE ROCA | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CAMARA DE FLUIDO TERMICO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| DOBLE CAMARA DE FLUIDO TERMICO (BASE + LATERAL) | | | | | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| POTENCIA DE CONSUMO ELECTRICA | 7 Kw | 9 Kw | 16 Kw | 20 Kw | 24 Kw | 28 Kw | 39 Kw | 51 Kw | 60 Kw |
| REMOVEDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SEGUNDO REMOVEDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | | | | | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| BATIDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | | | | | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| HELICE ROMPEGRUMOS CON VELOCIDAD REGULABLE | | | | | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| RANGO TEMPERATURAS DE PRODUCTO | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C |
| SONDA TEMPERATURAS DE PRODUCTO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SONDA TEMPERATURA CAMARA DE FLUIDO TERMICO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SONDA SEGURIDAD DEL FLUIDO TERMICO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CONTROL PID | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TAPA MOTORIZADA CON JUNTA DE SILICONA | | | Opcional | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| BASCULACION DEL RECIPIENTE | Eléctrica | Eléctrica | Eléctrica | Eléctrica | Eléctrica | Eléctrica | Hidráulica | Hidráulica | Hidráulica |
| REGULADOR DE TEMPERATURA DIGITAL | ✓ | ✓ | | | | | | | |
| PANTALLA TACTIL | Opcional | Opcional | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| PROGAMADOR DE RECETAS | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| AVISO ACUSTICO PROCESOS Y FINALIZACION | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| VALVULAS DE CARGA - DESCARGA | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| CELULAS DE CARGA | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| REFRACTOMETRO | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |

CUECECREMAS A GAS

FICHA TECNICA

| MODELO | CCG-300 | CCG-400 | CCG-600 | CCG-800 | CCG-1000 |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| CAPACIDAD | 300L | 400L | 600L | 800L | 1000L |
| DIMENSIONES EXTERIORES aprox. (L/Ac/Al en mm) | 1.810/1.800/1.840 | 1.910/1.900/1.860 | 2.110/2.100/1.860 | 2.210/2.200/1.940 | 2.310/2.300/1.990 |
| DIMENSIONES INTERIORES (Ø/Al en mm) | 800/620 | 900/640 | 1.100/640 | 1.200/720 | 1.300/770 |
| MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE A-304 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE A-316L | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| ACABADO EXTERIOR CHORREADO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ACABADO INTERIOR PULIDO ESPEJO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| AISLAMIENTO TERMICO CON LANA DE ROCA | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CAMARA DE GASES A-310 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CAMARA DE FLUIDO TERMICO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| DOBLE CAMARA DE FLUIDO TERMICO (BASE + LATERAL) | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| POTENCIA DE CONSUMO ELECTRICA | 3 kW | 3 kW | 4 kW | 5 kW | 6,5 kW |
| POTENCIA DE CONSUMO GAS | 75.000 Kcal/h | 80.000 Kcal/h | 90.000 Kcal/h | 100.000 Kcal/h | 120.000 Kcal/h |
| REMOVEDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SEGUNDO REMOVEDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| BATIDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| HELICE ROMPEGRUMOS CON VELOCIDAD REGULABLE | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| RANGO TEMPERATURAS DE PRODUCTO | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C |
| SONDA TEMPERATURAS DE PRODUCTO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SONDA TEMPERATURA CAMARA DE FLUIDO TERMICO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SONDA SEGURIDAD DEL FLUIDO TERMICO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CONTROL PID | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TAPA MOTORIZADA CON JUNTA DE SILICONA | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| BASCULACION DEL RECIPIENTE | Eléctrica | Eléctrica | Hidráulica | Hidráulica | Hidráulica |
| PANTALLA TACTIL | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| PROGAMADOR DE RECETAS | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| AVISO ACUSTICO PROCESOS Y FINALIZACION | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| VALVULAS DE CARGA - DESCARGA | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| CELULAS DE CARGA | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| REFRACTOMETRO | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |

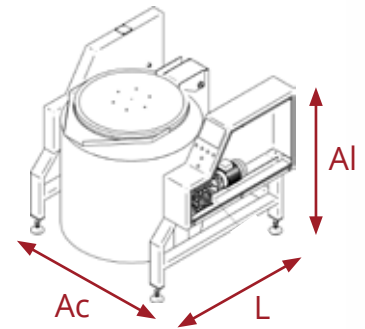


CUECECREMAS

CUECECREMAS A GASOIL

FICHA TECNICA

| MODELO | CCF-300 | CCF-400 | CCF-600 | CCF-800 | CCF-1000 |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| CAPACIDAD | 300L | 400L | 600L | 800L | 1000L |
| DIMENSIONES EXTERIORES aprox. (L/Ac/Al en mm) | 1.810/1.800/1.840 | 1.910/1.900/1.860 | 2.110/2.100/1.860 | 2.210/2.200/1.940 | 2.310/2.300/1.990 |
| DIMENSIONES INTERIORES (Ø/Al en mm) | 800/620 | 900/640 | 1.100/640 | 1.200/720 | 1.300/770 |
| MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE A-304 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE A-316L | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| ACABADO EXTERIOR CHORREADO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ACABADO INTERIOR PULIDO ESPEJO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| AISLAMIENTO TERMICO CON LANA DE ROCA | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CAMARA DE GASES A-310 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CAMARA DE FLUIDO TERMICO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| DOBLE CAMARA DE FLUIDO TERMICO (BASE + LATERAL) | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| POTENCIA DE CONSUMO ELECTRICA | 3 kW | 3 kW | 4 kW | 5 kW | 6,5 kW |
| POTENCIA DE CONSUMO GASOIL | 75.000 Kcal/h | 80.000 Kcal/h | 90.000 Kcal/h | 100.000 Kcal/h | 120.000 Kcal/h |
| REMOVEDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SEGUNDO REMOVEDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| BATIDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| HELICE ROMPEGRUMOS CON VELOCIDAD REGULABLE | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| RANGO TEMPERATURAS DE PRODUCTO | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C | 0-200 °C |
| SONDA TEMPERATURAS DE PRODUCTO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SONDA TEMPERATURA CAMARA FLUIDO TERMICO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SONDA SEGURIDAD DEL FLUIDO TERMICO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CONTROL PID | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TAPA MOTORIZADA CON JUNTA DE SILICONA | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| BASCULACION DEL RECIPIENTE | Eléctrica | Eléctrica | Hidráulica | Hidráulica | Hidráulica |
| PANTALLA TACTIL | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| PROGAMADOR DE RECETAS | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| AVISO ACUSTICO PROCESOS Y FINALIZACION | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| VALVULAS DE CARGA - DESCARGA | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| CELULAS DE CARGA | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| REFRACTOMETRO | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |



CUECECREMAS A VAPOR

FICHA TECNICA

| MODELO | CCV-200 | CCV-300 | CCV-400 | CCV-600 | CCV-800 | CCV-1000 |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| CAPACIDAD | 200L | 300L | 400L | 600L | 800L | 1000L |
| DIMENSIONES EXTERIORES aprox. (L/Ac/Al en mm) | 1.330/1.400/1.480 | 1.430/1.500/1.560 | 1.530/1.600/1.580 | 1.730/1.800/1.580 | 1.830/1.900/1.660 | 1.930/2.000/1.710 |
| DIMENSIONES INTERIORES (Ø/Al en mm) | 700/540 | 800/620 | 900/640 | 1.100/640 | 1.200/720 | 1.300/770 |
| MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE A-304 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE A-316L | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| ACABADO EXTERIOR CHORREADO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ACABADO INTERIOR PULIDO ESPEJO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| AISLAMIENTO TERMICO CON LANA DE ROCA | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CAMARA DE VAPOR | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| DOBLE CAMARA DE VAPOR (BASE + LATERAL) | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| POTENCIA DE CONSUMO ELECTRICA | 2,5 kW | 3 kW | 3 kW | 4 kW | 5 kW | 6,5 kW |
| POTENCIA DE CONSUMO VAPOR | S/G | S/G | S/G | S/G | S/G | S/G |
| REMOVEDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SEGUNDO REMOVEDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| BATIDOR CON VELOCIDAD REGULABLE | | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| HELICE ROMPEGRUMOS CON VELOCIDAD REGULABLE | | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| RANGO TEMPERATURAS DE PRODUCTO | según presión | según presión | según presión | según presión | según presión | según presión |
| SONDA TEMPERATURAS DE PRODUCTO | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SONDA TEMPERATURA CAMARA VAPOR | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SONDA SEGURIDAD CAMARA VAPOR | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CONTROL PID | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TAPA MOTORIZADA CON JUNTA DE SILICONA | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| BASCULACION DEL RECIPIENTE | Eléctrica | Eléctrica | Eléctrica | Hidráulica | Hidráulica | Hidráulica |
| PANTALLA TACTIL | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| PROGAMADOR DE RECETAS | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| AVISO ACUSTICO PROCESOS Y FINALIZACION | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| VALVULAS DE CARGA - DESCARGA | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| CELULAS DE CARGA | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| REFRACTOMETRO | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |

FOOD PROCESSING MACHINERY

Excelencia tecnológica al servicio del mejor sabor artesanal



C/ Ceràmica 1 Pol. Industrial La Ferreria | 08110 Montcada i Reixac - Barcelona (Spain)
T (+34) 935 641 673 | F (+34) 935 644 944 | www.sicmatech.com | info@sicmatech.com