



















samiq col



En nuestra lìnea de empaques flexibles, ofrecemos soluciones de empaques para alimentos y otros productos. empaques para vacío, bolsas planas con tapa, bolsa tipo doy pack (flex up) y bolsas "bag in box" (transparentes, y con la imagen corporativa)





Empaques para Vacío:

Son fabricados con materiales especiales con el fin de hacer un empaque libre de oxígeno y alargar la vida útil de los alimentos. Por lo general, se utilizan películas coextruidas con capas de Nylon (poliamida) y/o EVOH que proporcionan una buena barrera contra el oxígeno y otros gases.

Opciones: 70, 100,125 micras

Empaque DOY PACK

El Doy Pack es un empaque flexible, que tiene la característica de poder mantenerse "en pie". Es utilizada para productos como polvos, gránulos, líquidos, pastosos y otros productos.

Algunas de las Aplicaciones

Bedidas: zumo de frutas, Jarabes y Aceites, té/café Vinagres y vinos.

Alimentos: Lácteos y Aguas, Salsas, Pulpas, Huevo Líquido

Presentaciones: doy pack, con tapa esquinada, con zipper, abierta en la parte superior





Bolsa plana con tapa

Es un empaque para productos líquidos, salsas, cremas y pastosos, la cual, tiene una válvula esquinada que permite dosificar el producto. Metalizadas que ofrecen barrera a la luz y transparentes con barrera al oxígeno.

Empaque BAG IN BOX

Bag in Box es un empaque para productos líquidos y pastosos que se compone de una bolsa con una válvula dispensadora, que luego es introducida en una caja de cartón para facilitar su almacenaje y transporte.

Opciones: Todos nuestros empaques pueden ser personalizados según la imagen corporativa y el diseño del cliente







En nuestra línea de productos ofrecemos máquinas para el procesamiento de alimentos y máquinas empacadoras automáticas y semiautomáticas para alimentos frescos, granos, polvos, líquidos y sólidos.



Empaques para Vacío

Empacadoras al vacío de mesa, piso, con doble cámara, termoformado y con inyección de nitrógeno u otros gases.



Máquinas para el manejo de empaques

Empacadoras automáticas, horizontales y verticales para diferentes tipos de productos.





Presentaciones:

Tipo Sachet (0-100 ml/grs) Medianas hasta (500 ml/grs) (1000 ml/grs) en adelante

Máquinas para frutas y verduras

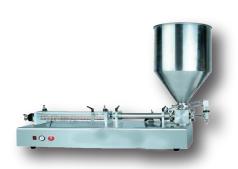


Máquinas para el procesamiento de carnes y otros alimentos





Máquinas llenadoras





Barranquilla - Colombia www.samigonline.com



Punto de venta Carrera 64 B No. 85 - 150 Barranquilla - Colombia



-57 3114125908 +57(5) 3286090 +57 (5) 3093613



En nuestra línea de productos ofrecemos la solución completa para el sellado de contenedores plásticos. Nuestras máquinas de la línea PERFECT SEAL sellan la superficie del vaso utilizando láminas de plástico flexible que protegen el producto haciéndolo llegar a su destino final en óptimas condiciones.











samiq col

Máquinas Selladora de Vasos











Selladoras de Tarrinas

Es una máquina manual para el sellado de tarros y tarrinas plásticas hasta de 13 cm de diámetro.

Es ideal para empaque de ensaladas de frutas, ensaladas, yogurt, sueros, frutos secos, salsas cremas, mantequillas, mermeladas y otros productos.



Insumos









Fabrica
Calle 110 N° 6 - 335 Av. Circunvalar
Metroparque Bg. M1-2
Barranquilla - Colombia

Barranquilla - Colombia www.samiqonline.com



Punto de venta Carrera 64 B No. 85 - 150 Barranquilla - Colombia







Nuestra línea universal chef ofrece equipos modernos y versátiles utilizados en la industria de alimentos. En nuestro portafolio de productos tenemos equipos ideales para el procesamiento de alimentos, "food service", catering y puntos de ventas, y diseño de cocinas industriales según el espacio disponible



Máquinas Procesadoras de Alimentos



Máquinas para cafetería, Restaurantes y Panadería



Barranquilla - Colombia www.samiqonline.com

+57 3106356261

+57 3008373225 +57(5) 3286090 +57(5) 3093613



Fabricación de equipos en acero



SelfCookingCenter® es un sistema de cocción ayudante de cocina, el cual, le ofrece versatilidad para su negocio, comedor u hogar; debido a que, se pueden hacer el 90 % de las técnicas de cocina como asar, hornear, vaporizar, blanquear y pochar en un mismo equipo y sin utilizar fuego; sin importar, el tipo de producto y/o comida que desea preparar.

La principal ventaja del SelfCookingCenter® es la practicidad porque sólo se debe indicar como desea preparar sus platos para llevar a cabo sus ideas culinarias en un mismo equipo. Además que aumenta la eficiencia de los chefs y auxiliares de cocina, ya que, asume las tareas rutinarias, por medio de sus 4 funciones inteligentes: ICC, HDC, ILC y Efficient CareControl, proporcionando perfección en la cocina y mayor concentración en lo que realmente es importante.



Ahorros

Tangibles:

- * Reducción de hasta un 20% en mermas de Proteínas
- * Reducción de hasta un 95% aceite
- * Reducción de hasta un 30% en mermas de vegetales, almidones, etc.
- * Reducción del personal de la cocina.

Intangibles:

- *Tiempo de trabajo cocineros
- *Servicios Públicos
- *Espacios
- *Capacitaciones
- *Lavado de cocinas
- *Disminución en incapacidades.
- *Mantenimiento campanas extractoras (Reducción de calor)
- *Estandarización de procesos



Cocina tradicional



Cocina Rational



Pastillas





SOPORTE TÉCNICO

SAMIQ contamos con personal técnico altamente calificado para proporcionar soluciones a tus requermientos ofrecemos:

- * Mantenimientos preventivos y correctivos
- * Planes de mantenimiento por periodos establecidos segun las necesidades del cada cliente
- * Repuestos disponible para equipos de nuestra marca
- * Acompañamientos durante el proceso de instalación.



SAMIQ



Fabrica Calle 110 N° 6 - 335 Av. Circunvalar Metroparque Bg. M1-2 Barranquilla - Colombia



Punto de venta Carrera 64 B No. 85 - 150 Barranquilla - Colombia



+57 (5) 3286090 +57 (5) 3093613



+57 3106356261 +57 3008373225 +57 3114125908



info@samiqonline.com mercadeo@samiqonline.com

www.samiqonline.com