



GESTRAMEX
TU NEGOCIO EN CRECIMIENTO

MÁQUINAS RENOVADAS



NOSOTROS

Brindamos el servicio de venta de máquinas para: tortilla de harina de maíz, harina de trigo, para dorar o freír y proceso de nixtamalización.

Nuestro compromiso con nuestros clientes, es otorgarles servicios y productos con alta calidad, cumpliendo los requisitos de diseño, los pactados con los clientes y de las normas aplicables.

Es la mejora continua de nuestros procesos y sistema de gestión en conjunto con la capacitación de nuestros colaboradores, el camino para lograr maquinas con la más alta calidad a precios competitivos.

Somos una empresa que brinda soluciones integrales para todas aquellas que desean colocar un negocio de forma exitosa, ya que brindamos soluciones en adquisiciones de equipo semi-industrial e industrial de alta calidad de manufactura 100% mexicana; además de proveer servicios adicionales de primera necesidad para hacer funcionar de manera exitosa tu tortillería al 1000%.



- TOSTADERÍA Y FRITURAS.
- MAÍZ Y HARINA EN UNA SOLA MÁQUINA.
- MOBILIARIO Y EQUIPO ADICIONAL.
- REVOLVEDORAS.

CONOCE NUESTRAS MÁQUINAS CON CERTIFICACIÓN NSF:

Nuestras máquinas MLR NSF, caracterizadas por su alto grado higiénico, cumplen con los estándares de higiene y limpieza de Norteamérica.



¿QUÉ ES UNA MÁQUINA RENOVADA?



Una máquina que ha sido reacondicionada o actualizada para mejorar su rendimiento, eficiencia o para cumplir con nuevas normativas de seguridad y calidad. Esto involucra diversas modificaciones, como:

Actualización de componentes:

Reemplazo de partes desgastadas o dañadas por nuevas piezas, lo cual mejora la funcionalidad y prolonga la vida útil de la máquina.

Mejoras tecnológicas:

Incorporación de tecnologías más avanzadas, como sistemas de control automatizado, sensores de temperatura, y mecanismos más eficientes de dosificación y cocción de la masa.

Optimización de la eficiencia energética:

Implementación de sistemas que reducen el consumo de energía, haciendo la máquina más ecológica y económica en su operación.

Cumplimiento de normativas:

Adaptación de la máquina para cumplir con nuevas regulaciones de seguridad e higiene, lo cual puede incluir la instalación de dispositivos de seguridad y sistemas de limpieza más efectivos.

Personalización:

Ajustes o modificaciones según las necesidades específicas del usuario, como la capacidad de producción, el tipo de tortilla (maíz, harina, etc.), y características específicas del proceso de producción.

Beneficios

- Costo más bajo.
- Mejora en la eficiencia.
- Mayor vida útil.
- Garantía de funcionamiento.
- Reducción de desperdicios.
- Personalización.
- Facilidad de uso.
- Menor tiempo de entrega.

MÁQUINAS RENOVADAS



MÁQUINAS TORTILLADORAS DE MAÍZ

Nuestras Tortilladoras de Rodillos son capaces de elaborar tortillas de una gran variedad de tamaños y formas, fáciles de usar, limpiar y reparar. Pero si lo tuyo son las tradicionales tortillas de maíz, contamos con las clásicas Tortilladoras de Tolva, optimizadas para una mejor producción.



MÁQUINAS TORTILLADORAS DE HARINA

Todo lo que necesitas para la elaboración de tortillas de harina de trigo de la más alta calidad lo encuentras aquí. Contamos con una gran variedad de prensas que se adaptan a tus necesidades, capaces de producir tortillas de harina de distintos tamaños y grosores.

NIXTAMALIZACIÓN



La nixtamalización es el proceso de cocción del maíz en agua y cal. Posteriormente se muele y da origen a la masa nixtamalizada, la cual es utilizada para la producción de tortillas, tamales, tostadas, totopos, etc.

MÁQUINAS RENOVADAS



TOSTADERÍA Y FRITURAS

Tenemos desde equipos manuales para negocios en crecimiento, hasta equipos y líneas industriales totalmente automatizados. Cualquiera que tu nivel de producción tenemos el equipo ideal para ti. Inicia tu negocio con un producto que es de consumo diario y básico en México, Centroamérica y Norteamérica.

REVOLVEDORAS

Nuestra Revolvedora Sencilla ahora es más segura y práctica gracias al switch que detiene el movimiento de las aspas al ser inclinada la tina y a su rejilla de seguridad. Además, añadimos un temporizador con el que puedes programar tus propios tiempos de batido.



MOBILIARIO Y EQUIPO ADICIONAL



Encuentra todo el equipo adicional para tu producción de tortillas de maíz y harina.

- Comal Tradicional
- Tarja de Limpieza
- Mesa de Trabajo
- Mostradores
- Mostradores con Bastidor
- Extractor de Calor
- Recibidor de Masa
- Extrusor de Masa
- Rayador de Piedra
- Boleadora Automática
- Y MUCHO MÁS.