



# MAYMA



[www.talleresmayma.com](http://www.talleresmayma.com)



# MAYMA

Talleres Mayma, S.L. empresa andaluza especializada en la fabricación de maquinaria destinada a la industria para la alimentación, pastelería, panadería y embalaje en general.

Con una experiencia de más de 30 años y un equipo profesional cualificado pone a disposición del cliente más exigente diferenciadas e innovadoras soluciones y productos, apoyados en las más avanzadas tecnologías de diseño y fabricación.

Experiencia, garantía en cada uno de sus productos y servicio técnico específico, son sus principales objetivos, aportando un valor adicional que han convertido a nuestros clientes en nuestros principales representantes.

*Talleres Mayma, S.L. Andalusian's company specializing in the manufacture of machinery for the food industry, confectionery, bakery, and everything related to the overall packaging.*

*With experience of more than 30 years and a qualified team offers the most demanding customers differentiated and innovative products and solutions, supported by the most advanced technology design and manufacturing.*

*Experience, warranty in each of their specific technical products and services, are our main objectives, providing additional value that have made our customers our principal representative.*





# ■ Envolvedora flow pack

Flow pack wrapper (Ostippo)  
(Ostippo)

envase y  
embalaje  
packaging



## ■ características técnicas ■ technical specifications

1. Versión inoxidable.
2. Construcción en placa vertical para la máxima higiene y limpieza de la máquina.
3. Accesibilidad a mecanismos por la parte trasera.
4. Sentido de trabajo de derecha a izquierda.
5. Mordazas rotativas de soldadura transversal.
6. Tres pares de rodillos de arrastre longitudinal, soldadura y plegado del film.
7. Portabobinas autocentrante con freno.
8. Dispositivo de balancín para el control de la tensión del film.
9. Carro de alimentación de 2 mts de longitud.
10. Túnel formador universal o fijo.
11. Ajuste de parámetros (longitud de formato, velocidad...) desde pantalla táctil.
12. Pantalla táctil con teclado numérico para el ajuste de parámetros de la máquina, diagnóstico e información del estado de la misma.
13. Célula fotoeléctrica para el centraje de la impresión.
14. Lubricación centralizada.
15. Doble portabobinas (opcional).
16. Apertura automática de roldanas (opcional).
17. Cuchillas zig-zag y eurolock (opcional).
18. Sistema rechazo bolsas vacías o dobles (opcional).

1. Stainless steel version.
2. Cantilever construction, maximum easy of cleaning.
3. Accessibility to the internal workings from the rear of the machine.
4. Right to Left operating direction.
5. Rotary cross sealing jaws.
6. 3 Pairs of rollers for longitudinal film pulling and sealing.
7. Self centring reel holder with a brake system.
8. Balancing device for controlling the tension of the film.
9. Infeed conveyor 2.1 m / 7' long.
10. Fixed or variable forming box.
11. Machine parameter settings (bag length, speed...) via control touch screen.
12. Touch screen setting of machine parameters, visible operational status and error messages.
13. Photocell for print centering.
14. Centralized lubrication.
15. Double reel holder (optional).
16. Automatic opening of sealing rollers (optional).
17. Zig-zag blades and eurolock (optional).
18. Ejector for empty/double packages (optional).



# envase y embalaje *packaging*



## ■ Envolvedora flow pack (Lepanto)

*Flow pack wrapper  
(Lepanto)*

### ■ características técnicas

1. Versión inoxidable.
2. Construcción en placa vertical para la máxima higiene y limpieza de la máquina.
3. Accesibilidad a mecanismos por la parte trasera.
4. Sentido de trabajo de derecha a izquierda.
5. Mordazas rotativas de soldadura transversal.
6. Tres pares de rodillos de arrastre longitudinal, soldadura y plegado del film.
7. Portabobinas autocentrante con freno.
8. Versión de máquina con funcionamiento intermitente.
9. Largo de bolsa regulable mediante célula fotoeléctrica.
10. Sensibilidad de fotocélula variable.
11. Sistema de fotocélula para ahorro de film.
12. Carro de alimentación con cinta.
13. Túnel formador universal.
14. Lubricación centralizada.
15. Doble portabobinas (opcional).
16. Apertura automática de roldanas (opcional).

### ■ technical specifications

1. *Stainless steel version.*
2. *Cantilever construction, maximum easy of cleaning.*
3. *Accessibility to the internal workings from the rear of the machine.*
4. *Right to Left operating direction.*
5. *Rotary cross sealing jaws.*
6. *3 Pairs of rollers for longitudinal film pulling and sealing.*
7. *Self centring reel holder with a brake system.*
8. *Intermittent operation cross seal jaws.*
9. *The bag length is regulated via a photoelectric sensor.*
10. *Variable sensitivity photoelectric sensor.*
11. *Photocell savings film.*
12. *Belt type infeed conveyor.*
13. *Variable forming box.*
14. *Centralized lubrication.*
15. *Double reel holder (optional).*
16. *Automatic opening of sealing rollers (optional).*





envase y  
embalaje  
*packaging*



## ■ Envolvedora flow pack (Cibeles)

*Flow pack wrapper (Cibeles)*

### ■ características técnicas ■ technical specifications

1. Versión inoxidable.
2. Construcción en placa vertical para la máxima higiene y limpieza de la máquina.
3. Accesibilidad a mecanismos por la parte trasera.
4. Sentido de trabajo de derecha a izquierda.
5. Mordazas rotativas de soldadura transversal.
6. Tres pares de rodillos de arrastre longitudinal, soldadura y plegado del film con sistema de regulación de altura.
7. Portabobinas autocentrante con freno.
8. Carro de alimentación de 2.1 mts de longitud.
9. Túnel formador universal.
10. Ajuste de parámetros (longitud de formato, velocidad...) desde pantalla táctil.
11. Pantalla táctil con teclado numérico para el ajuste de parámetros de la máquina, diagnóstico e información del estado de la misma.
12. Célula fotoeléctrica para el centraje de la impresión.
13. Lubricación centralizada.
14. Doble portabobinas (opcional).
15. Apertura automática de roldanas (opcional).
16. Cuchillas zig-zag y eurolock (opcional).
17. Sistema rechazo bolsas vacías o dobles (opcional).

1. *Stainless steel version.*
2. *Cantilever construction, maximum easy of cleaning.*
3. *Accessibility to the internal workings from the rear of the machine.*
4. *Right to Left operating direction.*
5. *Rotary cross sealing jaws.*
6. *3 Pairs of rollers for longitudinal film pulling and sealing with height adjustment system.*
7. *Self centring reel holder with a brake system.*
8. *Infeed conveyor 2.1 m / 7' long.*
9. *Variable forming box.*
10. *Machine parameter settings (bag length, speed...) via the touch screen control.*
11. *Touch screen setting of machine parameters, visible operational status and error messages.*
12. *Photocell for print centering.*
13. *Centralized lubrication.*
14. *Double reel holder (optional).*
15. *Automatic opening of sealing rollers (optional).*
16. *Zig-zag blades and eurolock (optional).*
17. *Ejector for empty/double packages (optional).*



# envase y embalaje *packaging*



## ■ Envolvedora vertical (CBT)

### *Vertical wrapper (CBT)*



### ■ características técnicas

1. Diseño higiénico con superficies en acero inoxidable con máxima facilidad de limpieza.
2. Estructura cerrada.
3. Formador en una sola pieza.
4. Opción de tres, cuatro o cinco soldaduras.
5. PC industrial con pantalla táctil.
6. Regulación de temperatura y tiempo de soldadura de la mordaza horizontal desde pantalla táctil.
7. Bolsa de diseño atractivo.
8. Sistema de servicio de film controlado por servomotor.
9. Sistema automático de corrección de la desviación del film.
10. Dispositivo de balancín para el control de la tensión del film.
11. Sistema neumático para el sellado vertical y horizontal.
12. Ajuste de parámetros (longitud de formato, velocidad...) desde pantalla táctil.
13. Pantalla táctil con teclado numérico para el ajuste de parámetros de la máquina, diagnóstico e información del estado de la misma.
14. Célula fotoeléctrica para el centraje de la impresión.
15. Facilidad de sincronismo con periféricos.
16. Fácil de operar y mantener.
17. 240V 3.5 Kw 50 Hz.
18. Inyección de atmósfera modificada (opcional).
19. Eurolock (opcional).

### ■ technical specifications

1. Hygienic design with stainless steel surfaces for maximum cleanliness and easy of cleaning.
2. Closed Structure Frame Construction.
3. One-piece film former.
4. Three, four or five sealing pack.
5. Industrial PC, colour touch screen.
6. Touch screen adjustment of sealing time and temperature for the horizontal seal jaws.
7. Attractive bag type.
8. Film drawing down system controlled by servo motor.
9. Film rectifying deviation automatically.
10. Balancing device for controlling the tension of the film.
11. Pneumatic system for vertical seal and horizontal seal.
12. Machine parameter settings (bag length, speed...) via control touch screen.
13. Touch screen setting of machine parameters, visible operational status and error messages.
14. Photocell for print centering.
15. Easy Interface with Peripheral Equipment.
16. Easy to operate and low maintenance.
17. Power supply 240 V 3.5 Kw 50 Hz.
18. Gas injection system for modified atmosphere packaging (optional).
19. Eurolock, Hang Hole and Handle Punching Systems (optional).



Quad-Seal Bag



Gusseted Bag



Flat Bottom Bag



envase y  
embalaje  
*packaging*



## ■ Multicabezal de pesado

*Multihead weigher*

### ■ características técnicas

1. Diseño higiénico con superficies en acero inoxidable con máxima facilidad de limpieza.
2. Impermeable y a prueba de polvo, todas las superficies en acero inoxidable.
3. Multi lenguaje.
4. Volumen de tolvas disponible 1.3 L y 2.5 L.
5. Número de tolvas disponible: 10 y 14.
6. Rango de pesado de 10 a 3000 g.
7. Máxima precisión de pesado.
8. Aplicaciones de combinación, mezcla contado y dosificado.
9. PC industrial con pantalla táctil.
10. Pantalla táctil con teclado numérico para el ajuste de parámetros de la máquina, diagnóstico e información del estado de la misma.
11. Facilidad de sincronismo con periféricos.
12. Fácil de operar y mantener.
13. Diseño compacto para ubicación en espacios reducidos.

### ■ technical specifications

1. Hygienic design with stainless steel surfaces for maximum cleanliness and easy of cleaning.
2. Waterproof and dustproof, full stainless steel construction.
3. Multi Language.
4. Hopper volume available 1.3 L and 2.5 L.
5. Hopper number available: 10 and 14.
6. Weighing range from 10 to 3000 g.
7. Highest accuracy.
8. Combining, mixing, counting and dosing applications.
9. Industrial PC, colour touch screen.
10. Touch screen setting of machine parameters, visible operational status and error messages.
11. Easy Interface with Peripheral Equipment.
12. Easy to operate and low maintenance.
13. Extremely compact desing developed to cope with headroom restrictions.



# cobertura y baño *coat and enrober*



## ■ Bañadora de chocolate (Mini)

### *Chocolate enrober (Mini)*

#### ■ características técnicas

1. Diseño higiénico con superficies en acero inoxidable con máxima facilidad de limpieza.
2. Sistema de control de temperatura por termocontrol digital.
3. Sistema de regulación de los alambres para la sujeción del producto.
4. Sistema de baño maría para el mantenimiento de la cobertura.
5. Sistema de baño por elevación del recipiente de la cobertura.
6. Tiempo reducido para cambiar de producto o cobertura.
7. Todos los componentes se someten a pruebas operacionales rigurosas antes de su envío para garantizar una instalación rápida y sin problemas.
8. Diseñada para trabajar con garantía en tres turnos de trabajo.
9. Conexión 240 V.
10. Potencia 3000 W.
11. Peso 100 Kg.

#### ■ technical specifications

1. Hygienic design with stainless steel surfaces for maximum cleanliness and easy of cleaning.
2. Temperature control by digital thermocontrol system.
3. Regulation system wires for the fixation of the product.
4. Marie bain system for the maintenance of the coverage.
5. Enrobing system by lifting the Bowl coverage.
6. Economic short runs with reduced changeover times.
7. All components undergo stringent operational testing prior to shipment in order to ensure rapid, trouble-free installation.
8. High-quality engineering and desing mean operational reliability in three-shift production.
9. Conecction 240 V.
10. Power 3000 W.
11. Weight 100 Kg.





# cobertura y baño coat and enrober

## Bañadora de chocolate (Ekom)

### Chocolate enrober (Ekom)

#### características técnicas

1. Diseño higiénico con superficies en acero inoxidable con máxima facilidad de limpieza.
2. Bomba lobular inoxidable para impulsión del chocolate.
3. Mesa de entrada y mesa de baño con regulación de velocidad.
4. Mesa de entrada y mesa de baño extraíble para limpieza.
5. Sistema de circuito cerrado de agua caliente para control preciso de la temperatura.
6. Tuberías con camisa de agua caliente.
7. Sistema de eliminación del exceso de cobertura inferior mediante rodillo.
8. Sistema de eliminación del exceso de cobertura superior mediante cortina de aire.
9. Sistema sinfín para unificar altura del baño inferior de chocolate.
10. Sistema de control de la temperatura ambiente de trabajo.
11. Pantalla táctil para el control de procesos y recetas.
12. Posibilidad de baño completo, baño inferior y combinaciones de estos.
13. Fabricada en anchos de 420 a 1020 mm.
14. Diseñada para trabajar con garantía en tres turnos de trabajo.
15. Iluminación interior.
16. Decorador zig-zag (opcional).
17. Sistema de control del nivel de chocolate para alimentación automática de la cuba de baño (opcional).
18. Malla de paso intercambiable para procesos donde no se utiliza la bañadora.

#### technical specifications

1. Hygienic design with stainless steel surfaces for maximum cleanliness and easy of cleaning.
2. Slow-running stainless steel chocolate feed pump.
3. Wire mesh infeed table and wire band with independent speed control.
4. Wire mesh infeed table and wire band are extraible for cleaning.
5. Advanced closed water system with built-in heat exchanger for precision temperature control.
6. Pipe with hot water jacket.
7. Adjustable roller and scraper for thickness control of bottom enrobing.
8. Device removal of excess of top cover by air curtain.
9. Device Archimedes' screw for bottom enrobing.
10. Ambient working temperature control system.
11. Touch screen setting of machine parameters, visible operational status and error messages.
12. Total enrobing, bottom enrobing and combined bottom and side enrobing with variable height.
13. Wire band from 420 to 1020 mm.
14. High-quality engineering and desing mean operational reliability in three-shift production.
15. Interior lighting.
16. Zig-zag decorador (optional).
17. System level of chocolate for automatic processes (optional).
18. Wire band for not enrobing processes (optional).



# cobertura y baño *coat and enrober*



## ■ Bañadora de almíbar (Sirope)

### ■ características técnicas

1. Diseño higiénico con superficies en acero inoxidable con máxima facilidad de limpieza.
2. Sistema de baño por inmersión.
3. Posibilidad de trabajar en modo continuo o intermitente.
4. Transportador de baño con regulación de velocidad.
5. Transportador de baño extraíble para limpieza.
6. Sistema de circuito cerrado de agua caliente para control preciso de la temperatura.
7. Pantalla táctil para el control de procesos y recetas.
8. Fabricada en anchos de 420 a 1020 mm.
9. Tiempo reducido para cambiar de producto.
10. Todos los componentes se someten a pruebas operacionales rigurosas antes de su envío para garantizar una instalación rápida y sin problemas.
11. Diseñada para trabajar con garantía en tres turnos de trabajo.
12. Sistema de control del nivel de almíbar para alimentación automática de la cuba de baño (opcional).
13. Peso 150 Kg.
14. Diseñada y fabricada conforme a Normativa Europea de Seguridad (98/37/CEE).

### ■ technical specifications

1. Hygienic design with stainless steel surfaces for maximum cleanliness and easy of cleaning.
2. Bath immersion system.
3. Ability to work in continuous or intermittent mode.
4. Wire band with speed control.
5. Wire band is extraible for cleaning.
6. Advanced closed water system with built-in heat exchanger for precision temperature control.
7. Touch screen setting of machine parameters, visible operational status and error messages.
8. Wire band from 420 to 1020 mm.
9. Economic short runs with reduced changeover times.
10. All components undergo stringent operational testing prior to shipment in order to ensure rapid, trouble-free installation.
11. High-quality engineering and desing mean operational reliability in three-shift production.
12. System level of syrup for automatic processes (optional).
13. Weight 150 Kg.
14. Designed and Manufactured in Accordance with the (98/37/EEC) Safety Regulations.

### Syrup enrober (Sirope)





# ■ Túnel de frío (Cobalto)

*Cooling tunnel (Cobalto)*

cobertura  
y baño  
*coat and  
enrober*



## ■ características técnicas

1. Diseño higiénico con superficies en acero inoxidable con máxima facilidad de limpieza.
2. Banda del túnel de frío y transportador de salida con regulación independiente de velocidad.
3. Control preciso de la temperatura interior.
4. Diseño de flujo de aire, el aislamiento y la campana para la consistencia de la temperatura en el ancho del túnel.
5. Diseñado para evitar puentes térmicos.
6. Eficiencia energética, ida y vuelta de banda por el interior del túnel.
7. Mesa de entrada ajustable en altura.
8. Transportador de banda y módulos superiores aislados térmicamente del exterior.
9. Unidad de refrigeración compuesta por ventiladores de recirculación de aire, compresor y evaporador con sistema PID de control de la temperatura.
10. Rulo motriz con recubrimiento NBR/70º Shore
11. Banda aprobada por la FDA.
12. Sistema automático de centrado de banda y de parada de emergencia por desplazamiento excesivo en ambos extremos.
13. Diseñado de forma modular, con posibilidad de ampliar su longitud.
14. Sistema neumático de tensión de la banda transportadora.
15. Módulos de conducción de aire elevados por resortes de gas para facilidad de acceso.
16. Fácil limpieza y mantenimiento para garantizar el máximo tiempo de actividad.
17. Fabricado en anchos de 420 a 1100 mm.
18. Todos los componentes se someten a pruebas operacionales rigurosas antes de su envío para garantizar una instalación rápida y sin problemas.
19. Diseñada para trabajar con garantía en tres turnos de trabajo.

## ■ technical specifications

1. Hygienic design with stainless steel surfaces for maximum cleanliness and easy of cleaning.
2. Cooling tunnel band and output conveyor with independent speed control.
3. Precision temperature control.
4. Airflow, insulation and hood design for temperature consistency across the entire band width.
5. Designed to prevent a thermal bridge.
6. Energy efficiency, the departure and return of the band is inside the tunnel.
7. Adjustable infeed table.
8. Conveyor band and cover thermally insulated from the outside.
9. Cooling units contain air recirculation fan, compressor and evaporator with a PID temperature regulator.
10. Driving roller coated NBR / 70 ° Shore.
11. FDA approved band.
12. Automatic centering band and safety system band.
13. Tunnel designed to be modular extended.
14. Pneumatic system of conveyor belt tension.
15. Overs can be lifted on hydraulic supports for easy access.
16. Simple cleaning and maintenance to ensure maximum uptime.
17. Cooling tunnel band from 420 to 1100 mm.
18. All components undergo stringent operational testing prior to shipment in order to ensure rapid, trouble-free installation.
19. High-quality engineering and desing mean operational reliability in three-shift production.



# cobertura y baño *coat and enrober*



## ■ Depósito fundidor (Sirio)

*Chocolate Tank (Sirio)*

### ■ características técnicas

1. Diseño higiénico con superficies en acero inoxidable con máxima facilidad de limpieza.
2. Sistema de baño maría para el mantenimiento de la cobertura.
3. Sistema de circuito cerrado de agua caliente para control preciso de la temperatura.
4. Tuberías con camisa de agua caliente.
5. Fabricados en capacidades de 250, 500 y 1000 Kg.
6. Todos los componentes se someten a pruebas operacionales rigurosas antes de su envío para garantizar una instalación rápida y sin problemas.
7. Diseñada para trabajar con garantía en tres turnos de trabajo.
8. Bomba lobular inoxidable para impulsión del chocolate (opcional).

### ■ *technical specifications*

1. *Hygienic design with stainless steel surfaces for maximum cleanliness and easy of cleaning.*
2. *Marie Bain system for the maintenance and fusion of the coverage.*
3. *Advanced closed water system with built-in heat exchanger for precision temperature control.*
4. *Pipe with hot water jacket.*
5. *Manufactured in capacities of 250, 500 and 1000 Kg.*
6. *All components undergo stringent operational testing prior to shipment in order to ensure rapid, trouble-free installation.*
7. *High-quality engineering and desing mean operational reliability in three-shift production.*
8. *Slow-running stainless steel chocolate feed pump (optional).*







extrusión y  
dosificado  
*extrusion  
& dosing*

## Extrusionadora de masas

*Dough extruder*

### ■ características técnicas

1. Diseño higiénico con superficies en acero inoxidable con máxima facilidad de limpieza.
2. Diseñada para el extrusionado horizontal de masa.
3. Cabezal compuesto por tres rodillos.
4. Control de velocidad de los rodillos de extrusión.
5. Moldes con distintos tipos de formas.
6. Sistema de control de la temperatura del molde.
7. Control de corte a través de guillotina neumática.
8. Control de la temperatura de la guillotina de corte.
9. Sistema de control de largo de producto desde el cuadro eléctrico.
10. Banda extrusionadora con regulación independiente de velocidad.
11. Banda aprobada por la FDA.
12. Fácil limpieza y mantenimiento para garantizar el máximo tiempo de actividad.
13. Fabricada en anchos de 400 Y 600 mm.
14. Todos los componentes se someten a pruebas operacionales rigurosas antes de su envío para garantizar una instalación rápida y sin problemas.
15. Diseñada para trabajar con garantía en tres turnos de trabajo.

### ■ technical specifications

1. Hygienic design with stainless steel surfaces for maximum cleanliness and easy of cleaning.
2. Designed for the horizontal extruded dough.
3. Head composed of three rollers.
4. Speed control roller extrusion.
5. Moulds with different types of forms.
6. Mold temperature control system.
7. Control of cutting through pneumatic guillotine.
8. Guillotine temperature control system.
9. Control system of length of the product from the electrical box.
10. Extruder band with independent speed control.
11. FDA approved band.
12. Simple cleaning and maintenance to ensure maximum uptime.
13. Manufactured at 400 and 600 mm wide.
14. All components undergo stringent operational testing prior to shipment in order to ensure rapid, trouble-free installation.
15. High-quality engineering and desing mean operational reliability in three-shift production.



varios  
*several*



■ Cinta de  
evacuación (BJ-5)

*Take Away conveyor*  
(BJ-5)

■ Cinta de  
elevación (BJ-4)

*Incline conveyor* (BJ-4)



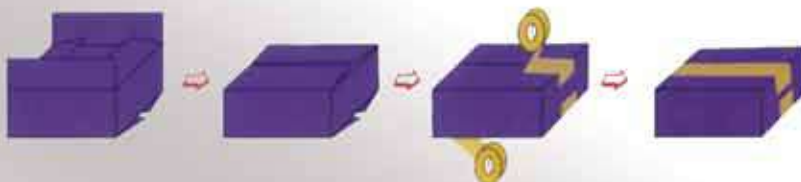
■ Plato  
giratorio (BJ-8)

*Rotary Collecting Table* (BJ-8)



■ Precintadora  
(EXC-305)

*Auto carton sealer* (EXC-305)





varios  
several



■ Retr ctil  
tipo L (FL-5545TBA)

*L Sealer machine*  
(FL-5545TBA)



■ Dosificador de  
rosquillas (ESFG)

*Cake Donut depositor*  
(ESFG)



TALLERES MAYMA, S.L.  
Avda. de Úbeda, 59  
CP. 41560 Estepa (SEVILLA)  
Tfno.: 955 913 055- Fax: 955 913 036

[www.talleresmayma.com](http://www.talleresmayma.com)  
[mayma@talleresmayma.com](mailto:mayma@talleresmayma.com)

