



CATÁLOGO DE PRODUCTOS
OCTUBRE 2026

Más cerca de tu negocio.

HECHO EN BAVIERA



**REISCHL LEBENSMITTELTECHNIK
GMBH & CO. KG**

Alte Dorfstr. 12
D-85241 Hebertshausen
Tel.: +49 8131 539515
info@rlmt.de
www.rlmt.de

ÍNDICE

NUESTRA EMPRESA

HISTORIA Y FILOSOFÍA	3
----------------------	---

NUESTROS PRODUCTOS

MASAJEADORAS AL VACÍO	4
ABLANDADORA	5
INYECTORAS	6-7
MEZCLADORAS DE SALMUERA	8
ELEVADORES-VOLTEADORES	9
BANDAS TRANSPORTADORAS	10

NUESTROS SERVICIOS

ASESORÍA TÉCNICA	11
SERVICIO Y REFACCIONES	11

HISTORIA Y FILOSOFÍA

Desde hace más de 30 años, REISCHL Lebensmitteltechnik ofrece soluciones confiables de maquinaria para la industria y los talleres de procesamiento de carne. Fundada en 1991, con el nombre Vacu-pack Maschinenbau, la empresa pasó de ser una comercializadora tradicional a un moderno socio de fabricación y soluciones. Hoy fabricamos máquinas estándar de alta calidad y, sobre todo, desarrollamos soluciones especiales a medida para procesos de producción exigentes.

Nos enfocamos en eficiencia, higiene, seguridad de los procesos y máxima funcionalidad práctica. Nuestra amplia capacidad de fabricación propia y flexibilidad técnica nos permiten responder a las necesidades de nuestros clientes con rapidez, soluciones concretas y colaboración. Aunque contamos con una larga trayectoria, mantenemos una mentalidad joven, actuamos con dinamismo y miramos al futuro. La confiabilidad, la integridad y un compromiso honesto siguen guiando nuestro trabajo diario.

Estos valores, junto con nuestra experiencia, conocimiento técnico y amplia capacidad de fabricación propia, hacen de REISCHL Lebensmitteltechnik un socio confiable para clientes, proveedores y la industria alimentaria.



CLIENTES

- ☒ Actuamos con soluciones y colaboración.
La confiabilidad y la confianza son nuestra prioridad.
- ☒ Las necesidades particulares impulsan nuestra innovación.
- ☒ Apostamos por la calidad y un valor agregado duradero.
- ☒ La opinión de nuestros clientes nos mejora cada día.



PROVEEDORES

- ☒ Tratamos a nuestros socios de igual a igual.
- ☒ Apostamos por relaciones de largo plazo.
- ☒ Actuamos con justicia, transparencia y confiabilidad.
- ☒ Valoramos la calidad, la seguridad del suministro y la competencia técnica.



TRABAJO EN EQUIPO

- ☒ El éxito solo se logra en equipo.
- ☒ Nos tratamos con apertura, respeto y honestidad.
- ☒ Vemos las nuevas ideas como oportunidades.
- ☒ Asumimos responsabilidades y promovemos el espíritu de equipo.
- ☒ Exigimos resultados, sin ego ni culpas.



ALEXANDER REISCHL

“ Como empresa dirigida por sus propietarios, vivimos nuestra filosofía con corazón y pasión. Nos mantenemos cerca del cliente, mostramos nuestra personalidad y encontramos soluciones. Pensamos en posibilidades, no en obstáculos. ”

ERNST REISCHL

“ El paso de una empresa comercial a una fabricante fue decisivo. Ampliamos nuestra oferta y hoy podemos acompañar a nuestros clientes como un socio integral en su camino al éxito. ”

MASAJEADORAS AL VACÍO

RPS 750 K • RPS 1500 K • RPS 3000 K

Las masajeadoras RPS de Reischl permiten procesos flexibles que cuidan el producto, para carne, pescado, aves y alimentos preparados modernos.

El ajuste hidráulico de inclinación facilita una carga y descarga rápidas y una limpieza excelente. Según las necesidades, pueden utilizarse para enfriar, calentar o combinar ambos procesos.



VENTAJAS PRINCIPALES

CUIDADO DEL PRODUCTO	PROCESOS FLEXIBLES	CARGA Y DESCARGA RÁPIDAS	MÁXIMA HIGIENE	USO EFICIENTE DEL ESPACIO	SERVICIO CONFIABLE
Tratamiento suave o intensivo para obtener resultados óptimos.	Enfriamiento, calentamiento o ambos, según el proceso.	Inclinación hidráulica para facilitar el trabajo.	Tambor de diseño higiénico para una limpieza sencilla.	Carga de hasta el 66 % del volumen del tambor.	Asistencia remota sin acceder a la red del cliente.

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- Diseño higiénico
- Ajuste hidráulico de inclinación
- Sistema automático de cierre de tapa
- Control PLC con panel gráfico
- Tambor de diseño higiénico
- Cilindros hidráulicos de acero inoxidable (1.4571 / V4A)
- Relés de seguridad y sensores
- Enfriamiento PillowPlate con regulación de fluido refrigerante salino

DATOS TÉCNICOS

Tipo	Volumen (kg)	Velocidad (U/min)	Potencia (kW)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Alto (mm)
RPS 750 K	500	1-12	3	2347	1785	2478
RPS 1500 K	1000	1-12	5	1858	2420	2382
RPS 3000 K	2000	1-12	8	1991	2998	2739

APLICACIONES


Cerdo


Res


Aves


Pescado


Preparados

ABLANDADORA

RWS 400

La ablandadora de rodillos RWS afloja la estructura de la carne mediante cortes precisos. Así prepara el producto para procesos posteriores de inyección y masajeo al vacío. Favorece la absorción de salmuera, puede reducir los tiempos de proceso y permite obtener resultados uniformes. Adecuada para cerdo, res y aves.



VENTAJAS PRINCIPALES

MEJOR CALIDAD DEL PRODUCTO

Afloja la estructura de la carne para obtener resultados uniformes.

PROCESOS MÁS RÁPIDOS

La apertura óptima de las fibras reduce los tiempos de cocción y masajeo.

MAYOR ABSORCIÓN DE SALMUERA

Los cortes finos favorecen la absorción de salmuera y la jugosidad.

RESULTADOS CONSTANTES

Cortes uniformes para una calidad reproducible.

INTEGRACIÓN FLEXIBLE EN LÍNEA

Se integra fácilmente en las líneas de producción existentes.

LIMPIEZA SENCILLA

Componentes de cambio rápido para una limpieza sencilla e higiénica.

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- Diseño compacto e higiénico
- 70 cuchillas en dos ejes portacuchillas
- Tres posiciones de corte y una de paso libre
- Ejes portacuchillas con autoajuste neumático
- Componentes de cambio rápido, prácticamente sin herramientas
- Preparada para integrarse en línea

DATOS TÉCNICOS

Tipo	Cuchillas (pzas.)	Ancho banda (mm)	Capacidad (to/h)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Alto (mm)
RWS 400	70	400	3-5	1268	1460	1295

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Configuración maestro/esclavo con inyectora
- Monitoreo del estado desde la inyectora
- Accionamiento con variador de frecuencia

APLICACIONES



Cerdo



Res



Aves

INYECTORA

RPI 46

Inyectora compacta para empresas en crecimiento

La RPI 46 es la solución ideal para empresas que buscan una inyectora de alto rendimiento con poco espacio disponible. Combina tecnología robusta, operación sencilla y procesos confiables en un sistema compacto. Se concentra en lo esencial y ofrece todo lo necesario para una inyección de salmuera rentable y reproducible en la producción diaria.



VENTAJAS PRINCIPALES

DISEÑO COMPACTO

Alta capacidad de producción con un espacio mínimo.

OPERACIÓN SENCILLA

Control práctico para procesos de trabajo eficientes.

CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Diseño mecánico estable para el trabajo continuo diario.

MÁXIMA HIGIENE

Conjuntos de fácil acceso para una limpieza sencilla.

PROCESAMIENTO FLEXIBLE

Adecuada para distintos productos y patrones de inyección.

SERVICIO ECONÓMICO

Acceso rápido a los componentes que requieren mantenimiento.

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- Diseño compacto e higiénico
- Cierres de cuarto de vuelta y patas niveladoras higiénicos
- Accionamiento directo del cabezal y la banda
- Cabezales con puentes de agujas de cambio rápido
- Agujas con resorte para productos con hueso
- Circuito de bombeo independiente
- Bomba centrífuga de acero inoxidable con triple filtración
- Avance variable de banda para distintos patrones de inyección
- Control PLC con panel gráfico
- Versión móvil

DATOS TÉCNICOS

Tipo	Agujas (pzas.)	Ancho útil (mm)	Potencia (kW)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Alto (mm)
RPI 46	46	320	1,5	737	1530	1879

APLICACIONES



Cerdo



Res



Aves



Pescado



Queso

INYECTORAS

RPI 62/123 • RPI 108/248

Inyectoras modulares automatizadas

Las inyectoras modulares de REISCHL combinan gran flexibilidad y seguridad de inversión a largo plazo. Pueden comenzar como equipos independientes y, al aumentar los requerimientos, ampliarse gradualmente o integrarse en líneas completas de procesamiento. Así, la tecnología crece con su empresa sin que deba decidir hoy la configuración máxima.



VENTAJAS PRINCIPALES

PLATAFORMA FLEXIBLE

Desde un equipo independiente hasta una línea integrada.

AMPLIACIÓN MODULAR

Crece paso a paso con sus necesidades.

CAMBIO RÁPIDO DE PRODUCTO

Cambio de agujas sin herramientas para reducir tiempos de preparación.

CALIDAD CONSTANTE

Inyección precisa y procesos reproducibles.

SEGURIDAD DEL PROCESO

Procesos monitoreados para una operación segura.

INTEGRACIÓN FLEXIBLE EN LÍNEA

Preparadas para incorporar otros componentes.

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- Diseño higiénico para facilitar la limpieza
- Puentes de agujas intercambiables sin herramientas
- Patrones de inyección libremente configurables
- Barras de agujas con suspensión neumática
- Bombas centrífugas de acero inoxidable con variador de frecuencia
- Monitoreo electrónico de presión
- Prefiltro de salmuera con filtración forzada
- Gestión de recetas con hasta 100 programas
- Control PLC con panel gráfico
- Avance variable de banda
- Preparadas para integración en línea y módulos

DATOS TÉCNICOS

Tipo	Agujas (pzas.)	Ancho útil (mm)	Capacidad (to/h)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Alto (mm)
RPI 62 / 123	62 / 123	420	5	800	1635	2465
RPI 108/248	108 / 248	650	5-10	1447	2700	2546

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Mezcla y enfriamiento en línea
- Sistema de doble filtración
- Limpieza con aire comprimido
- Asistente de producción

APLICACIONES



Cerdo



Res



Aves



Pescado



Queso

MEZCLADORAS DE SALMUERA

RMA 400 • RMA 750 • RMA 1000 • RMA 2000

La mezcladora de salmuera REISCHL permite preparar salmuera de forma rápida y homogénea en distintos sectores de producción. El probado principio de flujo por succión asegura una mezcla confiable y una distribución uniforme de los componentes. Incluso con cambios de receta, ofrece resultados constantes y reproducibles. Sus distintos tamaños, construcción robusta de acero inoxidable y diseño higiénico permiten un uso flexible y confiable en la producción diaria.



VENTAJAS PRINCIPALES

PROCESOS EFICIENTES	CALIDAD CONSTANTE	CONSTRUCCIÓN HIGIÉNICA	BAJO MANTENIMIENTO	INTEGRACIÓN FLEXIBLE	OPERACIÓN CONTINUA CONFIABLE
Menores tiempos de mezcla para aumentar el rendimiento de la línea.	Mezcla homogénea de todos los componentes.	Limpieza rápida y producción segura.	Diseño accesible para facilitar el servicio.	Adaptable a distintas líneas de producción.	Diseñada para trabajo industrial en varios turnos.

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR
• Construcción de acero inoxidable con diseño higiénico • Cierres de cuarto de vuelta y patas niveladoras higiénicos • Bomba centrífuga integrada de acero inoxidable • Control neumático de válvulas • Agitador turbo para una mezcla homogénea • Lista para conectar a filtros e inyectoras • Control PLC de operación intuitiva
EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Enfriamiento: camisa aislante / sistema de enfriamiento de flujo
- Medición de caudal de agua y reutilización de salmuera residual
- Selección de bomba según el producto

DATOS TÉCNICOS						
Tipo	Volumen (kg)	Caudal bomba (L/h)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Alto (mm)	Volumen tolva (L)
RMA 400	400	10000	1130	1444	1935	30
RMA 750	750	25000	1274	1650	2235	40
RMA 1000	1000	25000	1274	1650	2610	40
RMA 2000	2000	25000	1585	2072	2528	40

APLICACIONES

						
Cerdo	Res	Aves	Pescado	Lácteos	Vegetarianos	Preparados

ELEVADORES-VOLTEADORES

RHK 200 S/L • RHK 1000

Los elevadores-volteadores de REISCHL permiten manejar distintos productos y recipientes de forma eficiente, higiénica y cuidadosa. Elevan, voltean y vacían con seguridad para asegurar un flujo confiable de materiales. Las versiones para carros estándar de 200 L y contenedores de hasta 1.000 kg ofrecen usos flexibles. Su construcción robusta, operación automática y distintas alturas de descarga facilitan la integración en los procesos existentes y las máquinas posteriores.



VENTAJAS PRINCIPALES

ALIMENTACIÓN EFICIENTE	MÁXIMA HIGIENE	USO FLEXIBLE	MANEJO CUIDADOSO	SEGURIDAD DEL PROCESO	OPERACIÓN SENCILLA
Carga y descarga rápidas y ergonómicas.	Diseño higiénico con componentes fáciles de limpiar.	Para carros estándar de 200 L y contenedores de hasta 1.000 kg.	Recubrimiento Softroll para mover el producto con suavidad y seguridad.	Operación automática y componentes hidráulicos robustos.	Control intuitivo para la producción diaria.

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- Diseño higiénico
- Compatibles con carros estándar de 200 L y contenedores grandes
- Versiones fija o móvil
- Sistema de doble cilindro para cargar con mínimas pérdidas
- Cilindros de elevación con control independiente
- Recubrimiento Softroll para un manejo cuidadoso
- Operación automática de serie
- Cilindros hidráulicos de 1.4571 / V4A
- Operación sencilla mediante controlador compacto

DATOS TÉCNICOS

Tipo	Altura descarga (mm)	Carga máx. (kg)
RHK 200 S	1500-1700	200
RHK 200 L	1800-2000	200
RHK 1000	1400	1000

EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Para alimentar eficientemente los procesos posteriores:



BANDAS TRANSPORTADORAS

RTB 420 • RTB 650

Las bandas transportadoras REISCHL ofrecen un transporte confiable e higiénico dentro de las líneas de producción modernas. Sus distintos anchos, longitudes y versiones permiten adaptarlas a diversos productos y procesos. La construcción robusta, limpieza sencilla y transferencia segura del producto están diseñadas para la producción diaria. Como conexión entre máquinas o como solución independiente, los sistemas RTB aseguran un flujo continuo de materiales y se integran de forma flexible en líneas existentes o nuevas.



VENTAJAS PRINCIPALES

TRANSPORTE EFICIENTE	USO FLEXIBLE	MÁXIMA HIGIENE	TRANSFERENCIA ÓPTIMA	ADAPTACIÓN A MEDIDA	OPERACIÓN ECONÓMICA
Transporte confiable para optimizar los procesos de producción.	Para distintos productos y configuraciones de línea.	Diseño higiénico de desmontaje rápido para facilitar la limpieza.	Banda modular de PE para un transporte suave y seguro.	Disponibles en distintos anchos y versiones.	Menor esfuerzo de limpieza y mantenimiento.

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- Bastidor de acero inoxidable con mínimos espacios muertos
- Cierres de cuarto de vuelta y patas niveladoras higiénicos
- Versiones móvil o fija
- Banda de desmontaje rápido
- Banda modular de PE para una transferencia óptima
- Bandeja colectora de líquidos de goteo
- Banda inclinada u horizontal
- Boquillas de limpieza CIP
- Controlador compacto para un uso flexible

DATOS TÉCNICOS

Tipo	Ancho banda (mm)	Distancia entre ejes (estándar/mm)	Ancho (mm)
RTB 420	420	2700	1005
RTB 650	650	2700	1100

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Conexión con equipos periféricos
- Distintas longitudes de banda
- Estación de bombeo con monitoreo de nivel
- Desinfección de banda con UV

EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN





ASESORÍA TÉCNICA

EXPERIENCIA QUE IMPULSA SU ÉXITO.

Nuestro objetivo es contribuir al éxito de nuestros clientes a largo plazo. Ante exigencias crecientes, procesos de producción complejos y la escasez de personal especializado, resulta cada vez más importante contar con conocimientos técnicos y tecnológicos sólidos.

Nuestra asesoría técnica le ayuda a optimizar los parámetros de las máquinas, los procesos de producción y las estrategias de mantenimiento. Juntos analizamos los procesos existentes, identificamos oportunidades de mejora y desarrollamos soluciones prácticas para aumentar la eficiencia, la seguridad del proceso y la calidad del producto.

Gracias a nuestra amplia experiencia en la producción de carne, pescado y alimentos preparados, tendrá acceso directo al conocimiento de especialistas: claro, práctico y adaptado a sus necesidades.

ATENCIÓN PERSONAL Y EXPERIENCIA

Contacto directo con especialistas experimentados.

COMPETENCIA TÉCNICA

Conocimientos sólidos para soluciones de producción a medida.

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

Análisis, optimización y monitoreo de sus procesos de producción.

DATOS Y TRANSPARENCIA

Resultados verificables y mejoras medibles.

SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD

Mayor estabilidad y seguridad en sus procesos de producción.



REFACCIONES Y SERVICIO

CONFIABLES. RÁPIDOS. A SU LADO.

El servicio confiable y el suministro rápido de refacciones aseguran la disponibilidad de sus máquinas. Con atención personal, respuesta ágil y apoyo práctico, mantenemos su producción funcionando de manera confiable.

NUESTRO SERVICIO PARA USTED

- Mantenimiento preventivo
- Procesos de servicio transparentes
- Alta disponibilidad de refacciones
- Asistencia rápida ante emergencias



MÁS CERCA
DE TU
NEGOCIO.

**REISCHL LEBENSMITTELTECHNIK
GMBH & CO. KG**

 Alte Dorfstr. 12
D-85241 Hebertshausen

 +49 8131 539515

 info@rlmt.de

 www.rlmt.de



HECHO EN BAVIERA