



**Lotis** *soluções em  
processamento  
de alimentos*



# Lotis

## Sobre nós

A Lotis produz e comercializa equipamentos para industrialização de alimentos.

Hoje já é referência em todo o Brasil, atendendo ao setor alimentício com equipamentos para fatiar queijos e frios, fritadores, lavadoras e processadores de legumes industriais, entre outros.

Todos os equipamentos produzidos pela Lotis são fabricados em aço inoxidável AISI 304, garantindo uma excelente qualidade, que atende aos mercados mais exigentes, proporcionando satisfação e preço justo.



**ACEITAMOS FINANCIAMENTO:**



PROGER



## LOTIS 240



### FATIADORA AUTOMÁTICA

C x L x A: 2,4 x 0,9 x 1,7m.

Peso: 440kg.

Produção: 240 fatias por minuto.

Largura máx. de corte: 250mm.

Diâmetro da lâmina: 380mm.

**Opcionais:** Rampa longa, de até 1m de comprimento para produtos longos.

Esteira maior, para facilitar a retirada do fatiado.

## LOTIS 250



### FATIADORA RAMPA LARGA

C x L x A: 2,4 x 0,9 x 1,7m.

Peso: 450kg.

Produção: 250 fatias por minuto.

Largura máx. de corte: 300mm.

Diâmetro da lâmina: 380mm.

**Opcionais:** Rampa longa, de até 1m de comprimento para produtos longos.

Esteira maior, para facilitar a retirada do fatiado.

## LOTIS 280



### FATIADORA CONTÍNUA

C x L x A: 2,4 x 0,9 x 1,7m.

Peso: 480kg.

Produção: 280 fatias por minuto.

Largura máx. de corte: 300mm.

Diâmetro da lâmina: 380mm.

**Observação:** Depende de alimentação de ar comprimido.

**Opcionais:** Rampa longa, de até 1m de comprimento para permitir adicionar mais produtos;

Esteira maior, para facilitar a retirada do fatiado.

Soluções para processamento de bacon, frios e embutidos em fatias.

Lâmina de diâmetro de 380mm: maior durabilidade do mercado. Disponível em 3 modelos, sendo um deles o modelo contínuo, o qual não precisa parar a máquina para alimentar a mesma com o produto a ser fatiado, garantindo a máxima produtividade com precisão.



Solução desenvolvida para cortar bacon, carnes bovinas e suínas de qualidade e sem ossos, peito de frango, embutidos e frios. O corte é feito numa única direção e é paralelo à esteira de alimentação. Para cortar em iscas (ou cubos) o produto deve ser passado duas vezes na máquina.



Equipamento para cortar bacon, embutidos e frios em palitos ou cubos de dimensões fixas. Possui conjunto de corte inteiro em aço e ligas metálicas, que garante alta durabilidade e precisão.



### CORTADORA DE TIRAS

C x L x A: 1,4 x 0,8 x 1m.

Capacidade: até 200 Kg/h\*.

Espessuras de corte: 10 a 60mm\*\*.

Observações: \* Depende da velocidade de alimentação da máquina por parte do operador.

\*\* Medida do corte pode ser alterada mediante troca do conjunto de corte.

Opcionais: Modelo CBC 150, com dimensões reduzidas.



### CUBETADEIRA

C x L x A: 1 x 0,7 x 0,9m.

Capacidade: até 500kg/h\*.

Dimensões do Cubo/Palito: 3 a 20mm\*\*.

Observações: \* Depende da velocidade de alimentação da máquina por parte do operador.

\*\* Medidas dos cubos podem ser alteradas mediante troca do conjunto de corte.

**LVV 100**



### LAVADORA VOLCÁVEL

Capacidade: 250L\*.

C x L x A: 1,6 x 0,9 x 1m.

**Opcionais:** Cesto de lavagem com levantamento pneumático\*\*.

Filtro T de discos sobrepostos para filtragem contínua\*.

\* A troca de água é necessária conforme a água for ficando muito suja. A utilização de filtro e de resfriador ("shiller") são medidas que garantem um uso prolongado da água de lavagem.

\*\* Depende de alimentação de ar comprimido.

**CNT 350**



### CENTRÍFUGA

Capacidade: 75L volume total do cesto (aproximadamente 20kg de produtos).

C x L x A: 0,9 x 0,6 x 1,3m (tampa aberta).

**Diferencial:** Cesto em aço inoxidável. Alta durabilidade.

Permite o uso para remoção do excesso de gordura de alimentos fritos.

Cesto adaptável para a necessidade do cliente.

**Opcional:** Coxim antivibratório e fixação por chumbador mecânico tipo parabol.

**DSC 500**



### DESCASCADORA ABRASIVA

Capacidade: 50kg.

C x L x A: 0,9 x 0,8 x 1,3m.

**Observações:** Modelos possuem duas opções de abrasivos de descascagem: grãos mais finos ou mais grossos (escolha dependerá dos produtos a serem processados).

**Opcionais:** Modelo DSC 250 com capacidade de processar 25kg de produto.

Abertura de descarga automática, com pistão pneumático. Depende de alimentação de ar comprimido.

Oferecemos a solução completa para higienização de vegetais: lavadora por turbilhonamento, centrifugadora para remover o excesso de água dos alimentos lavados e a descascadora abrasiva para vegetais.

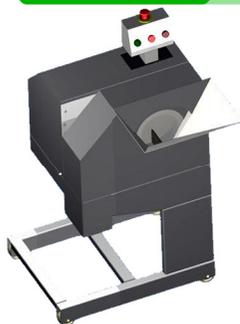


LAVADORA, SECADORA E DESCASCADORA

Processador de legumes e frutas de consistência dura. Corte de rodela, palitos ou cubos de dimensões variadas.

Conjunto de corte fabricado somente em aço e ligas metálicas que garantem alta precisão e durabilidade.

### CBV 600



Máquina ideal para cortar verduras, ervas, legumes e frutas alongados.

O corte é transversal (perpendicular) à esteira de alimentação.

As folhas podem ser cortadas em espessuras variáveis, de 1 a 50mm. Os legumes e frutas são cortados em rodela (fatias).

### CFL 300



#### CORTADORA DE CUBOS

C x L x A: 0,7 x 0,8 x 1,2m.

Produtividade: Até 1200kg/h\*.

Dimensões de cubos: 3 a 20mm\*\*.

Observações: \* Depende da velocidade de alimentação da máquina por parte do operador.

\*\* Medidas dos cubos podem ser alteradas mediante troca do conjunto de corte.

Opcionais: Área de carga dos produtos a serem processados com apoio para caixa.



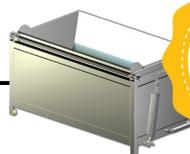
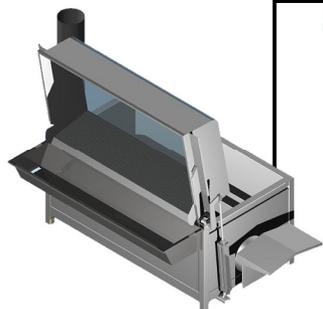
#### CORTADORA TRANSVERSAL

C x L x A: 1,4 x 0,7 x 1,5m.

Capacidade: até 500kg/h.

Dimensões de corte: 1 a 50mm.

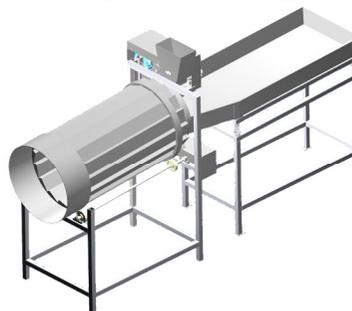
Opcionais: Esteira de alimentação com pulmão, inteiramente construída em aço inoxidável.

**FTD 150**

PODE SER  
USADO COMO  
BLANCHER  
(COZEDOR  
DE ALIMENTOS)  
CONSULTE-NOS!

**CZD 80**

Fritador com cesto basculante pneumático. Possui isolamento térmico e chaminé acoplada. A serpentina é projetada para aproveitamento total do combustível.

**TPR 100**

Tambor rotativo levemente inclinado e com formato especial que faz com que os produtos sejam misturados com o tempero em pó. Ideal para temperar alimentos fritos. Adição automática de tempero é controlada por inversor de frequência e transporte feito por rosca helicoidal, que permite a distribuição constante e lenta do pó.

**FRITADOR BASCULANTE**

**Capacidade:** 150 kg/h de batata frita (dependendo da variedade).

**Volume útil:** 800L.

**C x L x A externo com cesto em posição de descarga:** 2,6 x 2 x 2,4m (sem queimador e sem chaminé).

**C x L x A interno ao cesto de fritura:** 2,2 x 1,2 x 0,3m (altura do óleo/gordura dentro do cesto).

**Observações:** Adaptável para queimador a gás ou a lenha.

Depende de alimentação de ar comprimido.

**Opcional:** Modelo FTD 80  
Volume: 350L.

**TEMPERADOR ROTATIVO**

**C x L x A:** 2,2 x 1,9 x 2m.

**Opcionais:** Esteira elevatória com taliscas com medidas sob consulta.

Caixa pulmão vibratória para adição gradativa de produtos.

Barreira física contra pós em suspensão.

Bocal para descarga de produtos com prendedor de sacos.





Telefone: (15) 3384-5588 | Whatsapp: (15) 9 96149169 | Email: [contato@lotis.com.br](mailto:contato@lotis.com.br)

[www.lotis.com.br](http://www.lotis.com.br)