

50 años de innovación y excelencia centrada en el cliente

INOXNISGE se ha convertido en líder en moldes de acero inoxidable para alimentos procesados. La compañía se expandió por Europa y América centrándose en personalización e innovación para anticipar necesidades de clientes. Recientemente, INOXNISGE priorizó mejorar las condiciones laborales con máquinas ergonómicas para mayor confort del operador. También optimizaron la eficiencia energética mediante mejor circulación del aire durante la cocción, y refinaron los sistemas Multi Mould para aumentar la capacidad volumétrica y garantizando las mínimas medidas exteriores del rack o múltiples del volumen del horno a fin de aumentar la productividad del proceso de cocción.

50 years of innovation and client-focused excellence

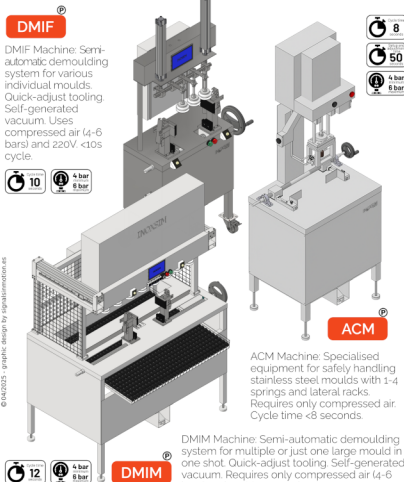
INOXNISGE has become an industry leader in stainless steel moulds for processed foods. The company expanded across Europe and the Americas while focusing on customisation and innovation to anticipate client needs. Recently, INOXNISGE prioritised improving working conditions with ergonomic machines for greater operator comfort. They enhanced energy efficiency through optimised air circulation during cooking, and refined Multi Mould systems to increase product volume capacity whilst guaranteeing minimal exterior rack dimensions or multiples of the oven volume to increase cooking process productivity.

INOX NISGE®

c/ Sant Galderic 1 (Pol. Ind.)
08395 Sant Pol de Mar, Barcelona (Spain)
T. +34 937 604 610 - comercial@inoxnisge.com
inoxnisge.com

Our recommended partner | Nuestro socio recomendado

INOXSIM®
inoxsim.com



© 04/2025 - graphic design by signalismotion.es

INOX NISGE®



New multi-mould systems | **Nuevos sistemas multimolde**

Movimiento vertical para apertura y cierre

Utilización de un sistema de poleas para la transmisión, desde el motor reductor, del movimiento vertical para la apertura y cierre de la máquina multi-molde.

Vertical movement for opening and closing

Use of a pulley system for the transmission, from the gearbox motor, of the vertical movement for opening and closing the multi-mould machine.

Anclaje de los diferentes Niveles

Los niveles del sistema multi-molde se conectan mediante cadenas de eslabones, manteniendo distancias uniformes y permitiendo personalizar alturas según especificaciones del cliente.

Anchoring of various levels

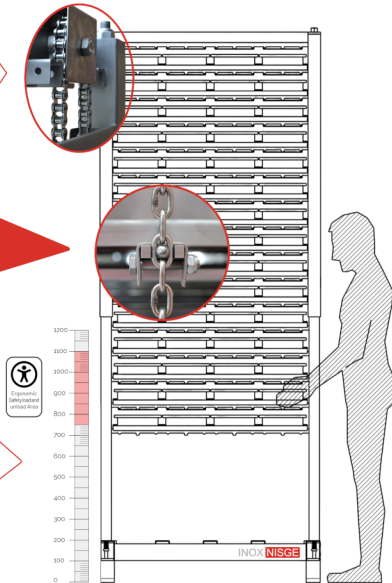
The multi-mould system levels connect via a link chain system, maintaining consistent spacing while allowing height customisation to client specifications.

Ergonomía para operaciones con multimolde

El diseño INOXNISGE permite cargas y descargas ergonómicas (750-1100mm) mediante un carro motorreductor controlado por pedal. El operador puede deslizar los moldes por railes en secuencia, desde niveles inferiores hasta superiores. Al finalizar, la jaula queda compacta y lista para cargarse nuevamente con alimento crudo, garantizando la posición óptima para cocción.

Ergonomic multi-mould operations

INOXNISGE's design enables ergonomic loading and unloading (750-1100mm) via a pedal-controlled geared motor trolley. Operators slide moulds along rails in sequence from bottom to top levels. Once complete, the cage remains compact and ready for reloading with raw food, ensuring optimal positioning for the cooking process.



Mejora del flujo de aire

Se han instalado soportes con perfil omega perforado que sostienen las tapas de cada nivel, garantizando una adecuada resistencia mecánica y facilitando el paso del aire a través del canal del perfil y de los diversos orificios a lo largo de todo el soporte. Este diseño permite que el aire caliente y/o humo durante los procesos de cocción y/o ahumado llegue hasta las zonas más interiores de los moldes, incluso cuando la jaula está completamente cerrada y compactada.

Improved air flow

Perforated omega-profile supports have been installed to hold the covers for each level, ensuring both proper mechanical strength and facilitating air flow through the profile channel and through various holes along the entire support. This design allows hot air and/or smoke during cooking and/or smoking processes to reach the innermost areas of the moulds, even when the cage is completely closed and compacted.

