

Dirección: Augusto Leguia Sur N°79, Of. 1204,  
Las Condes. Santiago – Chile  
Teléfono: 56-2-232 19 68  
Correo electrónico: anic@anic.cl



Catálogo de productos de los socios cooperadores de ANIC.

Pretendemos dar a conocer los servicios, productos y última tecnologías desarrolladas por nuestras empresas cooperadoras.

- /// 1      PRINAL S.A.**
- /// 3      ALFA CHILENA S.A.**
- /// 5      TAGLER S.A.**
- /// 7      MULTIVAC**
- /// 9      COMERCIAL CERRILLOS**
- /// 11     FILTER PRINT**

Prinal S.A.  
Rut: 83.877.600-0  
Las Encinas 127, Cerrillos  
Santiago - Chile  
Fono (56-2) 870 72 00  
Fax (56-2) 557 30 86  
contacto@prinal.com  
www.prinal.com

Elizabeth Weinacker B.  
Gerente General  
Karl Eric Weinacker B.  
Gerente de Innovación y Desarrollo  
Sergio Bittner  
Gerente Área Maquinaria  
Antonio Pino  
Gerente Área Tecnología e Ingrediente



TECNOLOGÍA, SERVICIO Y CALIDAD PARA EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y RETAIL



1

Prinal S.A. es una de las empresas proveedoras más importantes en la industria alimentaria en Chile, con 50 años de existencia.

Representamos, producimos y comercializamos nuestra propia línea de ingredientes para alimentos, tales como especias, condimentos y mezclas de aditivos o productos como caseinato, GMS, cultivos Starter, y otros.

Representamos a diversas compañías extranjeras que nos proveen de tecnologías de vanguardia en el campo de los ingredientes y aditivos, como lo son: Aji-No-Moto, Solbar, Cognis (Grünau), Gewürzmüller, GPI, Lactoprot, Purac, Red Arrow (Humo Líquido), entre otros.

En lo que se refiere a higiene y sanitización, trabajamos con empresas como: Cidlines, y con Vikan en accesorios profesionales industriales.

Comenzamos hace más de diez años con una nueva división orientada al mercado de la nutrición y salud animal, abarcan

do los sectores bovinos, porcinos, aves y acuicultura, proveyendo principalmente soluciones biotecnológicas y trabajando con compañías como AGQ y Andersen.

En nuestras líneas de maquinaria, representamos a: Poly-Clip System, Metalquimia, Stephan, Talsabell, Schmid&Wezel (EFA), Marel Meat Processing, Metalquimia, Distell, Webomatic, Ross Industries, Banss, KJ Maskinfabriken, Forberg, Mape, y otros.

Específicamente para los mercados de panadería y comida rápida, representamos y trabajamos con compañías como AMF Bakery Systems, Burford, Tach-it, Sottoriva, Sancassiano, Hiperbaric, Unifiller, Kippfix, Isa Group (COF/Taselli), Sofinor (Inotech), La Monferrina, Tor-Rey, boyens, J. Cobos, Middleby, y otros. Trabajamos también con las siguientes empresas: Eicker, Amarell, Hevea, B. Lehrich, Golden Needles, Whiting & Davies, Jif-Pak, JetNet, Atlanta Sharpstech, BE, L&W.

Nuestra compañía está organizada en nueve unidades de negocios muy orientadas al mercado las cuales se individualizan y detallan sus productos y servicios en la página siguiente.

Prinal S.A., con 140 colaboradores, tiene su área comercial compuesta por profesionales universitarios, especialistas y con vasta experiencia para asistirles en cada una de nuestras unidades de negocios.

Con una Planta Piloto y Laboratorio de aproximadamente 160m2 cada uno, asistimos tanto a nuestros clientes así como nuestro propio Control de Calidad e I&D.

Esperamos que esta sucinta presentación de nuestra compañía le dé una visión adecuada de quiénes somos y estamos a su disposición para atender cualquier duda o requerimiento de información que tuviere.

Atentamente,

Prinal S.A.

Prinal S.A.  
Rut: 83.877.600-0  
Las Encinas 127, Cerrillos  
Santiago - Chile  
Fono (56-2) 870 72 00  
Fax (56-2) 557 30 86  
contacto@prinal.com  
www.prinal.com

Elizabeth Weinacker B.  
Gerente General  
Karl Eric Weinacker B.  
Gerente de Innovación y Desarrollo  
Sergio Bittner  
Gerente Área Maquinaria  
Antonio Pino  
Gerente Área Tecnología e Ingrediente



Las Encinas 127, Cerrillos  
Santiago - Chile  
Fono (56-2) 870 72 00  
Fax (56-2) 557 30 86  
e-mail: contacto@prinal.com  
www.prinal.com

2

## Nuestros productos y servicios...

- **Transferencia Tecnológica**

ASESORÍA  
DESARROLLO  
ASISTENCIA TÉCNICA  
SERVICIOS PLANTA PILOTO  
PROYECTOS

- **Laboratorio**

ANÁLISIS QUÍMICO  
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO  
ANÁLISIS CROMATOGRÁFICO  
ETIQUETADO NUTRICIONAL  
ASISTENCIA TÉCNICA  
DESARROLLO DE PRODUCTOS  
LABORATORIO DE APLICACIONES

- **Ingredientes**

ESPECIAS  
SABORIZANTES  
ADOBOS MARINADORES  
MEZCLAS INTEGRALES  
MATERIAS PRIMAS  
ADITIVOS  
INGREDIENTES  
FUNCIONALES  
CONDIMENTOS

- **Higiene Industrial**

DETERGENTES  
DESINFECTANTES  
IMPLEMENTOS  
ASISTENCIA

- **Maquinaria de Proceso**

MÁQUINAS  
EQUIPOS  
ACCESORIOS  
IMPLEMENTOS  
INSUMOS  
REPUESTOS  
SERVICIO TÉCNICO  
DESARROLLO DE PROYECTOS

- **Equipos de Retail**

LINEAS DE CHECKOUT  
ESTANTERÍAS  
MUEBLES ESPECIALES  
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN  
EQUIPAMIENTO DE TRAS TIENDA  
DESARROLLO DE PROYECTOS  
REPUESTOS  
SERVICIO TÉCNICO

- **Tripas y Envases**

PRODUCTOS  
ENVASADORAS  
EQUIPOS  
SERVICIOS

- **Servicio Técnico**

ASISTENCIA TÉCNICA  
REPUESTOS / INSUMOS  
MANTENCIÓN  
PREVENTIVA  
REPARACIONES  
RECTIFICACIÓN Y FILO  
INSTALACIONES  
MONTAJES  
CAPACITACIÓN

- **Alimentación Animal**

DESINFECTANTES  
ANTIBIÓTICOS  
PREBIÓTICOS  
PROBIÓTICOS  
SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

NCh 2861

BUREAU VERITAS  
Certification



## La Empresa:

- 60 años como proveedor de la Industria de Alimentos Chilena.
- Trabajamos bajo el sistema HACCP.
- Infraestructura de más de 25.000 m2.
- Dos plantas en Santiago de Chile y una planta en Córdoba Argentina, además de oficinas en distintas ciudades y países.
- Alfa Chilena S.A. cuenta hoy con más de 150 trabajadores.



3

### Instalaciones:



ÁREA LABORATORIO

Lab. de Inv. y Desarrollo.  
Lab de Análisis Químico.  
Lab. Desarrollo Sabores.  
Lab. de Microbiología.  
Lab. de Control de Calidad.



ÁREA PLANTA PILOTO

Posee el equipo necesario de una moderna planta industrial de elaboración de embutidos.



ÁREA PRODUCCIÓN

Equipos de alta tecnología para mezclar tanto líquidos como polvos.



ÁREA SECADO

3 torres de Secado por atomización (spray-dryer).  
Secadores de rodillos.  
Equipos de mezcla y transporte de líquidos.

## Nuestras Divisiones:



DIVISIÓN  
ESPECIALIDADES



DIVISIÓN ENVASES



DIVISIÓN CÁRNICOS



DIVISIÓN NUTRICIÓN  
Y SALUD



DIVISIÓN  
MAQUINARIAS



DIVISIÓN SABORES



DIVISIÓN PESQUERA

4

## Productos Destacados:

- Agente de Maduración
- Antioxidantes
- Colorantes Naturales
- Empanizadores
- Humo Líquido y en Polvo
- Lactato de Sodio
- Mezcla de Fosfatos
- Proteína Animal en Polvo
- Proteína de Soya
- Saborizantes
- Sal de Cura
- Unit Pack
- Tripas para embutidos con y sin impresión



TAGLER S.A.  
Ojos del Salado 0741  
Quilicura - Santiago - Chile  
www.tagler.cl

Sr. José Antonio Espinoza M.  
Fono: 56-2-4781100- Fax: 56-2-4781190  
E-mail: jaespinoza@tagler.cl



**TAGLERFOOD**



**TAGLERMAQ**



**TAGLERSHEQ**



**TAGLERSAT**

5



**GRANDES PRESTACIONES PARA EMPRESAS QUE MIRAN AL FUTURO**



TAGLER S.A.  
Ojos del Salado 0741  
Quilicura - Santiago - Chile  
www.tagler.cl

Sr. José Antonio Espinoza M.  
Fono: 56-2-4781100- Fax: 56-2-4781190  
E-mail: jaespinoza@tagler.cl



6



### **Productos Elaborados, Materias Primas, e Insumos para la Industria Alimentaria.**

Tagler cuenta con Certificación HACCP desde el año 2007 lo que permite garantizar la calidad de sus productos. Además de contar con su planta de producción de mezclas de aditivos, bodegas, Laboratorios de Control de Calidad y Desarrollo, Tagler posee el sistema de informática SAP que permite tener trazabilidad de todos sus productos.

Un equipo de profesionales altamente calificados, garantizan un óptimo desarrollo y gestión de servicios, ya sean estos productivos o de investigación y desarrollo.

Dentro de los productos elaborados en nuestra empresa se encuentran variedades de salmueras para todo tipo de carnes, condimentos, sabores y sanitizantes.

Además comercializamos diversas materias primas para la industria de alimentos como: tripas naturales de cerdo, tripas de colágeno, tripas artificiales, mallas elásticas, proteínas de soya, entre otras.

Para llevar a cabo nuestra gestión, contamos con alianzas estratégicas con empresas internacionales que nos permiten elaborar productos con los mayores estándares de calidad e inocuidad para la satisfacción de todos nuestros clientes.



División de Tagler enfocada en entregar soluciones de inocuidad que generen condiciones tales, que el producto final no constituya riesgos en la salud de los clientes. Para ello, estamos trabajando con proveedores que mantienen altos estándares de calidad, con el objetivo de generar relaciones fructíferas que satisfagan las necesidades de nuestros clientes, adaptándonos a la normativa interna que estos posean: HACCP, ISO 22000, BrC, IFS, entre otros y fortaleciendo nuestro valor agregado como referentes en soluciones de seguridad alimentaria.

Cabe destacar que contamos con soluciones que pueden ubicarse de manera estándar dentro del ciclo de producción o fabricación de cualquier alimento: Barreras sanitarias, Sistemas de limpieza y esterilización, Accesorios de higiene, Elementos de protección personal, Línea EPP metal detector, entre otras.



División de nuestra organización orientada a la asesoría y venta de maquinaria, equipos y sistema de producción. Para esto, ofrecemos soluciones tecnológicas innovadoras para optimización de procesos y desarrollo de sus proyectos.

Nuestra tecnología incluye:

- Sistema de inspección de alimentos por Rayos X
- Avanzada tecnología de mezclas
- Detectores de metales
- Chequeadores de peso dinámico
- Equipos ergonómicos para el procesamiento de precisión de los alimentos
- Utensilios y cuchillos para la industria de alimentos
- Embudidoras, inyectoras, masajeadoras, tenderizadores, rebanadoras y mucho más...
- Soluciones integrales de envasado, desde el envase primario hasta el paletizado automático.



Nuestra división de Servicio Técnico está conformado por profesionales interdisciplinarios en las especialidades de Electricidad, Electrónica, Mecánica y Automatización, los cuales poseen permanente capacitación en Chile y el extranjero para ofrecer un servicio de primer nivel las 24 horas del día los 7 días de la semana.

Nuestros Servicios:

- Servicio de Asistencia Técnica
- Servicio de Instalación y Puesta en Marcha
- Servicio de Capacitación
- Servicio de Mantenimiento Preventiva
- Servicio de Análisis de Calidad de Energía Eléctrica
- Servicio de Cotización Rectificado y Afilado
- Servicio de Limpieza
- Venta y despacho de Repuestos
- Desarrollo de proyectos desde alimentación hasta embalaje



**MULTIVAC**

Casa Matriz:  
Río Refugio 9665  
Parque de Negocios ENEA  
Pudahuel- Santiago - Chile  
Teléfono: (56 2) 799 6000 -  
Fax: (56 2) 799 6001

**www.multivac.com**

Sucursal Puerto Montt  
Ruta 5 Sur KM. 1.025 Camino a Pargua  
Teléfono: (56 65) 220 951  
Fax: (56 65) 220 953



Sr. Enrique Klingenberg N.

enrique.klingenberg@cl.multivac.com

07

- ▶ **Multivac Chile** es el principal proveedor **de equipos de envasado** para la Industria de Alimentos. Fue fundada en el año 2004, tomando el liderazgo de la empresa Brewo Internacional, hasta entonces a cargo de la comercialización de nuestros productos. Con una trayectoria de **más de 50 años en el mundo** y 23 años en el mercado chileno, Multivac es el **principal proveedor para la industria** cárnica y de cecinas, pesquera, acuícola, derivados lácteos y alimentos preparados en nuestro país.
- ▶ **Líderes en el mercado local**, Multivac Chile presta un servicio integral a sus clientes, que comienza con la venta de máquinas y repuestos, hasta el servicio técnico y la asesoría post venta en todo el proceso de instalación, puesta en funcionamiento y mantención, e incluyendo la venta de insumos especializados como film y bolsas de vacío.
- ▶ **Representando a reconocidas marcas internacionales**, Multivac Chile comercializa máquinas y equipos complementarios de envasado y procesamiento para la industria de los alimentos.
- ▶ **Con oficinas principales en Santiago** y una sucursal en **Puerto Montt**, Multivac Chile cuenta con un staff de 40 profesionales y técnicos y además tiene a su cargo la dirección de las operaciones de las **filiales en Ecuador, Perú y Bolivia.**

## MULTIVAC

Casa Matriz:  
Río Refugio 9665  
Parque de Negocios ENEA  
Pudahuel- Santiago - Chile  
Teléfono: (56 2) 799 6000 -  
Fax: (56 2) 799 6001

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

Sucursal Puerto Montt  
Ruta 5 Sur KM. 1.025 Camino a Pargua  
Teléfono: (56 65) 220 951  
Fax: (56 65) 220 953



Sr. Enrique Klingenberg N.

[enrique.klingenberg@cl.multivac.com](mailto:enrique.klingenberg@cl.multivac.com)

08

- ▶ Además de los equipos y tecnologías de envasado, **Multivac Chile comercializa** equipos y máquinas complementaria para los procesos productivos en la industria de los alimentos, como laminadoras, etiquetadoras, pesadoras y clippeadoras, entre otros. Estos productos son manufacturados por reconocidas **marcas internacionales**: Kronen, Weber, Tipper Tie, PFM, Packaging Machinery, Bizerba y Schröter, cuya representación está a cargo de Multivac.

- ▶ **KRONEN**  
Equipos de procesos para verduras



**Packaging Machinery**

- ▶ **PFM**  
envolvedoras automáticas, flow pack  
horizontales, verticales, sistemas de pesado

The High Tech Company

- ▶ **WEBER**  
descueradoras, desmembranadoras,  
productoras de hielo, laminadoras

... closer to your business

- ▶ **BIZERBA**  
sistemas integrales de control de inventarios,  
chequadoras de peso, aplicadores de etiquetadoras

- ▶ **Tipper Tie**  
clippeadoras manuales, automáticas,  
cutters, consumibles



- ▶ **Schröter**  
equipos de secado, cocción, ahumado y enfriamiento



## PROTEINAS

### MEAT

Aislados hasta 90 % proteínas  
Concentrados hasta 70% proteínas  
Harinas y Texturizados hasta 52% proteínas

### FOOD

Aislados hasta 90% proteínas  
Concentrados hasta 70% proteínas  
Harina hasta 50% proteínas

### FEED

Aislados hasta 90 % proteínas  
Concentrados hasta 70% proteínas  
Harina hasta 50% proteínas



## ADITIVOS

### SALMUERAS INYECCION

Mezcla de proteínas lácteas, fosfatos, antioxidantes, estabilizantes

### BATTER

Mezcla para apanado cobertura

### ESTABILIZANTES

Mezcla de maltodextrina e hidrocoloides

### PRESERVANTES

Aumento de vida útil en salchichas, mortadelas, productos rebanados  
Aumento de vida útil en jamones; fiambres de Jamón y Jamones pavo y pollo

### ADITIVOS LACTEOS FUNCIONALES

Mejoramiento del sabor, textura, color en pastas finas, jamones de cerdo y pavo

**COMERCIAL CERRILLOS S.A.**

Av. Américo Vespucio N° 2680  
Torre Vespucio Norte of.81,  
El Cortijo, Conchalí, Santiago.

[www.comcerr.cl](http://www.comcerr.cl)

Sr. Rafael Arcos  
Teléfono (56-2) 2 26245237  
E-mail: rafael.arcos@coce.cl



**COMERCIAL  
CERRILLOS S.A.**

10



## ENVASES

### FUNDAS

**Celulosicas**  
**Plásticas**  
**Colágeno**  
**Fibrosa**

### BOLSAS PARA ENVASADO AL VACIO

**Productos sin hueso**  
**Productos con hueso**



## PRODUCTOS CARNICOS

### VACUNO

**Congelados**  
**Enfriados**

### CERDÍTO

**Congelados**

### POLLOS

**Congelados Mayoristas**  
**Congelados Industriales**



FILTER PRINT LTDA.  
Pedro Aguirre Cerda 5501  
Cerrillos - Santiago - Chile  
Fono: 56-2-8707300  
Fax: 56-2-5385140  
www.filterprint.cl

Gerente General  
William Barsby H.  
E-mail: william\_barsby@lterprint.cl



# “UNA SOLUCIÓN INTEGRAL EN LA FABRICACIÓN DE BOLSAS Y TRIPAS”

11



## Nuestros productos...

- Tripas Plásticas
- Tripas Fibrosa Celulósica
- Tripas Colágenos
- Envases Impregnados World Pac
- Bolsas Polietileno
- Bolsa Vacío Regular
- Bolsa Vacío Retráctil
- Etiqueta Plástica

FILTER PRINT LTDA.  
 Pedro Aguirre Cerda 5501  
 Cerrillos - Santiago - Chile  
 Fono: 56-2-8707300  
 Fax: 56-2-5385140  
 www.filterprint.cl

Gerente General  
 William Barsby H.  
 E-mail: william\_barsby@lterprint.cl



**Nuestros Servicios...**

**Extrusión:** Procesamiento de resinas o polímeros que se funden a temperaturas sobre los 200°C y que a través de aire se infla una manga de plástico.

.....

**Impresión:** Proceso que implica adherir tintas a los distintos diseños en plásticos.

.....

**Corrugado:** Proceso que implica contraer o arrugar la tripa a tamaños menores de un metro, lo que ayuda al almacenaje, transporte y fácil utilización para las máquinas que embuten el alimento.

.....

**Corte y Sellado:** Proceso que sella y corta la manga transformándola en bolsas.

.....

**Clip y Bozal:** Proceso que une una parte de un corte de manga en un extremo con un clip, al cuál se le puede agregar un bozal o lazo para colgar.

Con más de 25 años en el mercado, Filter Print se ha consolidado como una real y eficaz alternativa en la fabricación e impresión de bolsas y tripas para la industria de alimentos.

Elaboradas a partir de procesos de extrusión de plásticos de avanzada tecnología, las tripas y bolsas para vacío ofrecen una seguridad para la conservación e impermeabilización de los alimentos dentro del envase.

En este sentido, Filter Print ha implementado un completo sistema de producción que cumple cabalmente con la normativa sanitaria vigente en términos de uso de materiales que garantizan la calidad de los productos.

En una constante búsqueda de perfeccionamiento, actualizada la empresa ofrece a sus clientes bolsas y tripas termorretráctiles que permiten a sus clientes envasar sus productos al vacío conservando su forma y frescura de éstos.

Ante el aumento de las exigencias por parte de los organismos sanitarios de los alimentos para garantizar la calidad del envasado, Filter Print ha desarrollado un sistema que le permite cumplir con la normativa de fabricación de sus envases de última generación.

**Plus del Diseño**

Aparte de proporcionar el envase ideal y a la medida para cualquier tipo de producto, Filter Print ofrece a sus clientes la opción de diseñar una solución creativa para la imagen del producto, que una vez desarrollada se imprime en el envase.

Dentro de su línea de producción, Filter Print cuenta con un área de diseño gráfico que asesora de manera rápida y eficaz el tipo de diseño que es necesario desarrollar para cada producto.

Gracias a la basta experiencia acumulada a lo largo de su trayectoria y al profundo conocimiento de los materiales usados en la fabricación de los envases, como las poliamidas de 1 y 5 capas y la experiencia en la impresión de bolsas impermeables termorretráctiles para embutidos, Filter Print eleva la delantera en la solución del problema de diseño que requiere cualquier envase.

La gran diferencia entre nosotros y las agencias de diseño que trabajamos en función del producto y sus procesos, entendiendo que el envase será sometido a condiciones extremas", recalcó Waldo Galindo, gerente del área gráfica de la empresa y experto en técnicas de impresión.

Las características técnicas del proceso permiten a Filter Print ofrecer impresiones de hasta seis colores planos y cuatricromías. Esto permite cumplir con cualquier requerimiento de impresión.

Los materiales que se ocupan en la composición de los fotopolímeros, que serán los encargados que imprimir el diseño en las bolsas, son los mejores del mercado, obteniendo una capacidad de anclaje permanente en los envases.

**Capital Humano**

Sin embargo, uno de los pilares donde descansa la solidez de la empresa sigue siendo el capital humano que la compone, el cual posee un profundo conocimiento técnico respecto a los materiales con que trabaja y la gran experiencia acumulada en más de dos décadas envasando los productos alimenticios en el mercado nacional.

Actualmente la empresa cuenta con un sistema de información que le permite acceder al stock de bolsas que posee el cliente y, a través de esta herramienta poder tomar las medidas necesarias para satisfacer los requerimientos de las empresas.