

HELMÁNTICA DE CERRAJERÍA, S.L.

PRESENTACIÓN CORPORATIVA



HELCESA es una empresa salmantina dedicada a la ***fabricación de productos a medida en acero inoxidable***, con una experiencia de más de treinta y cinco años en el sector del metal.

Los sectores a los que principalmente nos dirigimos son:

- ***INDUSTRIA ALIMENTARIA***
- ***CONSTRUCCIÓN***
- ***DECORACIÓN***
- ***HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN***
- ***SUPERMERCADOS***

UBICACIÓN

Nuestras instalaciones, con más de 6000m², se encuentran ubicadas en **SALAMANCA (España)** y la distribución actual de nuestros centros de trabajo es:

- **CASTELLANOS DE MORISCOS.**
 - Oficinas centrales
 - Naves 1, 2, 3, 4, y 5.
 - Dirección: Polígono Industrial Castellanos.

- **GUIJUELO.**
 - Delegación de Guijuelo
 - Dirección: Polígono Agroalimentario de Guijuelo



RECURSOS PRODUCTIVOS

- ***MECÁNICOS.***

Contamos con amplia variedad de maquinaria innovadora 100% aplicada a la transformación del acero inoxidable.

- ***TÉCNICOS.***

El soporte informático, los software específicos y otras herramientas nos permiten desarrollar todos nuestros proyectos.

- ***LOGÍSTICOS.***

Nuestra flota propia de vehículos de carga y comerciales nos permite tanto una gran flexibilidad en las entregas como en la asistencia técnica y comercial.

- ***CAPITAL HUMANO.***

La plantilla actual con más de 80 personas está formada por un equipo de profesionales altamente cualificado.

COBERTURA COMERCIAL

☐ MERCADO NACIONAL

Nuestro equipo comercial cubre toda la geografía española tratando de llegar a todos los puntos donde se identifican necesidades.

- ❖ *Director Comercial - Jose Luís Díaz* (Zona Centro y Sur)
- ❖ *Angel A. León (Zona Este y Noreste)*
- ❖ *Evelio Almendra (Zona Centro y Noroeste)*
- ❖ *Equipo técnico-comercial (Provincia y proyectos en curso)*

☐ MERCADO EXTERNO

Nuestro alcance internacional a día de hoy es fundamentalmente europeo. Siempre abiertos a estudiar cualquier proyecto en el resto de continentes.

(Dtor Comercial. Jose Luis – Dtor Técnico. Jose María – Export Manager. Ángel Peralta)

ASESORAMIENTO TÉCNICO

❑ EQUIPO TÉCNICO COMERCIAL

Nuestros técnicos-comerciales se encargan de estudiar los proyectos para tratar de presentar al cliente la mejor solución a sus necesidades.

- ❖ Director técnico – Jose María G^a Peralta
- ❖ *Jose Miguel Pino (Supermercados - Decoración)*
- ❖ *Eduardo Fernández (Industria Alimentaria)*
- ❖ *Evelio Almendra (Construcción)*
- ❖ *Jose María Sánchez (Hostelería y Restauración)*

Clasificados por especialidades pero a la vez polivalentes y cualificados para cualquiera de nuestras áreas de negocio.

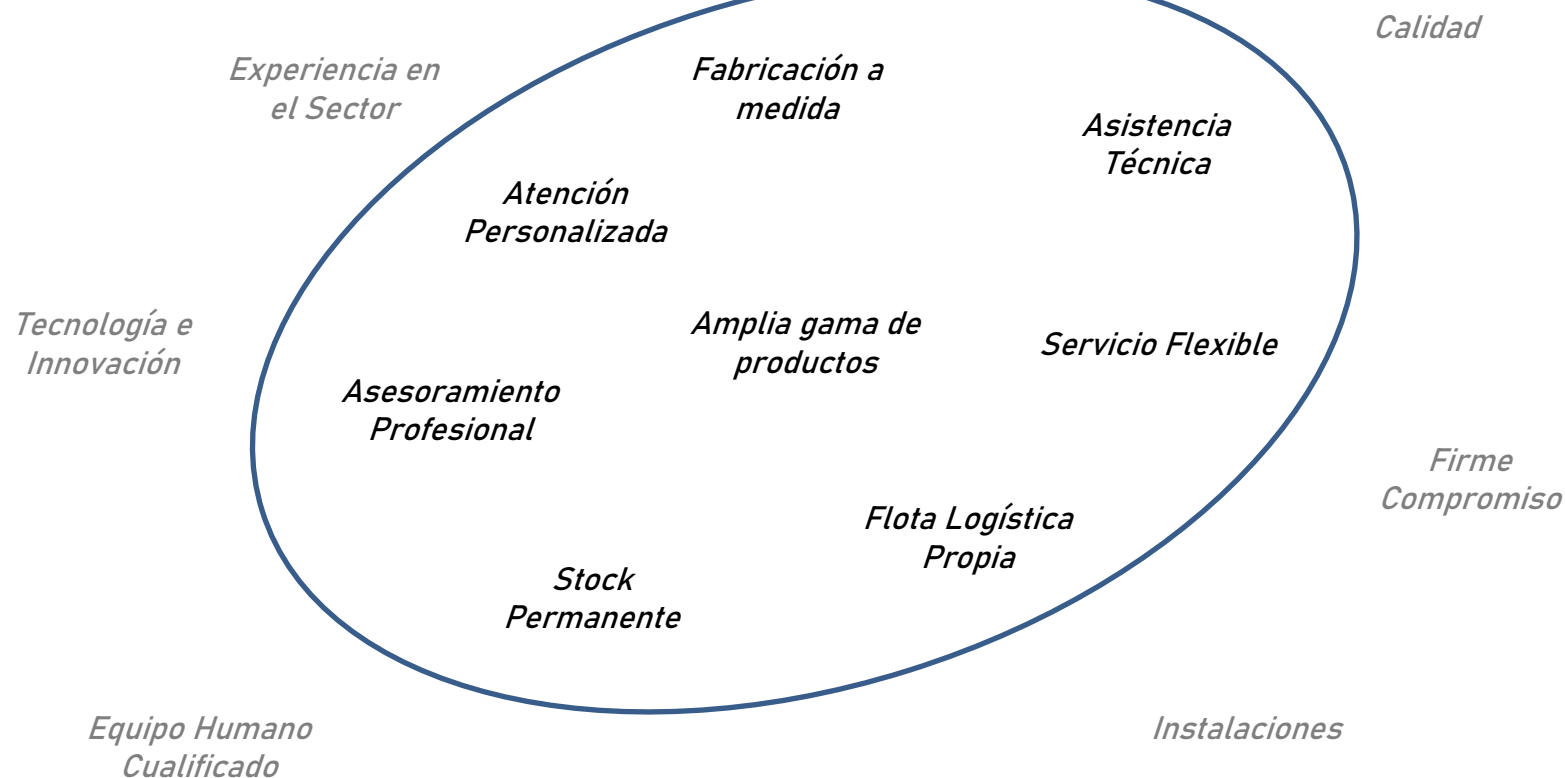
❑ DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA

Contamos con una oficina dedicada a los proyectos más complejos. Los trabajos que en ella desarrollamos están fundamentalmente dirigidos a la sección de industria alimentaria, y más concretamente al sector cárnico. (*Iván Blanco / J. Pedro Albaladejo – Responsables de Dpto*)



HELCESA
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE

SERVICIOS



PRODUCTOS

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Palets y perchas para Jamones y Embutidos
Estructuras para Inst. Robotizadas
Contenedores de Salazón
Lavamanos y fregaderos
Unidades de desinfección
Taquillas de vestuario
Cintas transportadoras
Maquina aplicadora de manteca
Carrilería aérea
Elevadores neumáticos
Transportadores de Cadena
...

CONSTRUCCIÓN

Sumideros
Canalinas
Tapas Herméticas
Puertas
Protecciones
...

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Mueble Cafetero
Sotabancos
Estanterías
Mesas de cocina
Parrillas
...

DECORACIÓN

Barandillas
Pasamanos
Escaleras
Rótulos
Marquesinas
...

SUPERMERCADOS

Muebles
Pescadería/charcutería/carnicería
Tajos de corte
Carros bandejeros
Ganchos y soportes
Mostradores
Dispensadores
...



HELCESA
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE

INDUSTRIA ALIMENTARIA Equipamiento



■ Palets de embutidos



■ Perchas de torpedos



■ Perchas de embutidos



Estructuras
para instalaciones
robotizadas



Palets de jamones



Perchas jamones y paletas



■ Contenedores de salazón



■ Jaula para tocinos



■ Carro pirámide (de costillas)



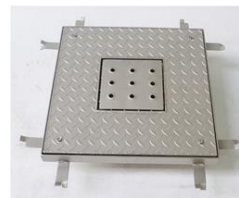
HELCESA
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE



CONSTRUCCIÓN



■ Sumidero sifónico



■ Tapa hermética



■ Protecciones



Sumideros



■ Canalina



■ Canaleta



■ Puerta perfil monoblock



■ Puerta perfil estanco



HELCESA
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE



DECORACIÓN



■ Barandilla
Inox-cristal



■ Pasamanos inox



■ Forros ascensores



■ Escaleras inox



Barandilla
tubos inox



■ Escaparate



■ Marquesina



■ Escudos y figuras
decorativas



■ Rótulos



HELCESA
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE



HOSTELERÍA



■ Barra inox



■ Campana extracción



■ Soporte de copas



Asador portugués



■ Mueble cafetero y estanterías



■ Muebles sotabancos



■ Fregadero con puertas



■ Mesa con baldas



■ Mueble para office



■ Mueble cafetero



HELCESA
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE

SUPERMERCADOS



■ Equipamiento zona pescadería



■ Mesas jamoneras



■ Carros de bandejas



Equipamiento
zona carnicería



■ Lavamanos



■ Armario desinfectador
de ozono para
cuchillos



■ Carro de hornos



■ Tajo de corte



■ Mesa sotabanco



■ Estaciones de carros

REFERENCIA CARTERA DE CLIENTES



Durante los 40 años de historia, hemos tenido siempre el placer de trabajar para las empresas más representativas de la industria alimentaria.

En la actualidad podemos decir que sumamos una cartera de clientes que supera la cifra de 6000 empresas.

Gracias a todos ellos, nuestro volumen de facturación a seguido una línea ascendente durante los últimos años, permitiéndonos alcanzar los 10.000.000 €

CONTACTA CON NOSOTROS.

☐ Dpto COMERCIAL:

- JOSE LUIS DÍAZ - 629 43 72 78 - jldiaz@helcesa.com
- ÁNGEL ANTONIO LEÓN - 639 40 22 67 - aleon@helcesa.com
- EVELIO ALMENDRA - 655 51 64 03 - ealmendra@helcesa.com

☐ Dpto TÉCNICO:

- JOSE M^a GARCÍA PERALTA - +34 606 30 20 97 - jmgperalta@helcesa.com
- JOSE MIGUEL PINO - +34 679 41 91 79 - jmpino@helcesa.com
- IVÁN BLANCO - +34 656 25 30 24 - iblanco@helcesa.com

☐ Oficina Central

- TELEFONO: 923 36 14 09
- FAX: 923 36 14 10
- E-MAIL: info@helcesa.com

PORTAL WEB

www.helcesa.com

Cuenta con nosotros...

40 AÑOS
al servicio de la
Industria Alimentaria