

Coppe e Pancette Linee di Lavorazione



Le **salatrici massaggiatrici a vasche mobili**, con ruote o sovrapponibili, modello **SMB** permettono di salare a secco i prodotti con maggiore uniformità e omogeneità del miglior prodotto salato manualmente, senza richiedere alcuna modifica della tecnologia di produzione, dalla cella da sale ai locali di asciugatura. L'omogeneità di trattamento permette inoltre una riduzione della quantità di sale, senza bisogno di alcuna additivazione, a tutto vantaggio della salute del consumatore finale. La capacità di ogni vasca va da 400 a 600 kg di prodotto, in base al modello.

Il quadro elettrico con pannello touch e PLC permette di interfacciarsi al gestionale aziendale, attribuendo automaticamente il corretto ciclo di massaggio al prodotto contenuto nelle vasche tracciate mediante lettura di un codice a barre. Nel caso di prodotti con numerosi cicli di salatura e di massaggio ripetuti, come la bresaola, un modello con disimpilatori ed impilatori automatici consente di gestire vasche sovrapposte in numero di 3, con evidente vantaggio in termini logistici interni.

La **salatrice e massaggiatrice** per coppa, pancetta, bresaole, ecc. modello **SMB**, ha una capacità di carico di 450 o 550 kg, in base al modello. Eseguce la salatura a secco, garantendo la distribuzione omogenea di tutti gli ingredienti, con riduzione della quantità di sale, a salvaguardia della salute dei consumatori finali.

MACCHINE E IMPIANTI
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

FAVA
GIORGIO AXEL

La grande apertura del bottale rende particolarmente agevoli le operazioni di carico e permette di scaricare totalmente il contenuto in una vasca posizionata inferiormente.

La **salatrice sottovuoto** per coppe, pancette, bresaole, modello **ZLB**, con capacità di carico da 1.500 a 3.200 kg di prodotto, in base al modello, realizza la salatura a secco dei prodotti. In base al ciclo di lavoro impostato permette il completo assorbimento del sale, e degli additivi, senza calo peso, oppure di favorire la formazione di liquido di salatura, con estrazione del liquido grazie all'efficiente dispositivo di drenaggio. La motorizzazione brushless permette di avere l'assoluta costanza della velocità di rotazione, anche al variare del quantitativo introdotto, e la costruzione dei profili interni permette un massaggio delicato, uno scarico completo e operazioni di lavaggio semplici ed efficaci.



PER I PRODOTTI CUBETTATI

Le pancette, salate o siringate che siano, vengono inserite in "ganci" che vengono appesi ai telai o carrelli, asciugate e quindi congelate per la successiva cubettatura; la nostra proposta include anche sistemi automatici e semiautomatici per **appendere le pancette a barre uncinata** che vengono automaticamente caricate nei telai, bilancelle, carrelli, e successivamente scaricate, **con estrazione delle barre da riutilizzare: sono sistemi compatti** che eliminano completamente le attività rischiose e responsabili di malattie professionali.



PER I BUDELLI NATURALI

Macchina di lavaggio modelli **LVA** e **LVE** per il dissalaggio e il lavaggio di tutti i tipi di budelli naturali, conservati sotto sale e destinati all'insaccatura. Le macchine, con capacità di un fusto o di mezzo fusto da 250 l, permettono un dissalaggio omogeneo ed efficace, con riduzione del consumo di acqua.

