

Inteneritori a Lame e ad Aghi



L' **inteneritore a lame** effettua il taglio profondo della carne su parti opposte seguendo direzioni parallele, aumentando enormemente la superficie di assorbimento della salamoia e degli additivi e favorendo l'estrazione delle proteine della carne. I vantaggi derivanti da questo trattamento sono una maggiore stabilità del complesso salamoia+grasso+carne con conseguente minor trasferimento di liquido nelle confezioni, un aumento della resa dei prodotti e una maggiore uniformità.

L'utilizzo dell' **inteneritore a lame** consente una forte riduzione dei tempi di zangolatura e soprattutto permette l'assorbimento di grandi quantità di salamoia aggiunta. La macchina è completamente in acciaio inox; può essere facilmente inserita nelle linee di lavorazione perché lo scarico è accessibile in tre direzioni ortogonali, perché può escludere i prodotti che non devono essere lavorati e l'altezza di carico è regolabile. La macchina si **autoregola sulle dimensioni dei prodotti**; per soddisfare le più diverse esigenze tecnologiche. È molto semplice rimuovere entrambi i rulli lama; uno di essi può essere sostituito con uno speciale per preservare la cotenna.

MACCHINE E IMPIANTI
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

FAVA
GIORGIO AXEL

INTENERITORE OLEODINAMICO

L'azione di **aghi di forma speciale** permette di aumentare la superficie di assorbimento e allo stesso tempo di favorire l'estrazione delle proteine della carne senza causare lacerazioni e rispettando le fibre muscolari.

Si ottengono una **migliore uniformità di salatura**, una **maggiore compattezza delle fette**, un'**uniformità di colore superiore**, un **aumento della resa** e una **drastica riduzione dei tempi di zangolatura**.

L'inteneritore ad aghi è completamente in acciaio inox. Direttamente dal pannello di controllo è possibile regolare l'altezza di passaggio del prodotto, evitando lo schiacciamento attivo della carne, lo schema di intenerimento e la profondità di penetrazione degli aghi. L'azione della testata di intenerimento può essere esclusa quando necessario. L' **avanzamento a passo di pellegrino** garantisce lo scarico completo dei prodotti e la massima igiene grazie alle facili operazioni di pulizia.

L'ampiezza di passaggio del prodotto consente grandi produzioni in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.

INTENERITORE MECCANICO

La macchina, completamente in acciaio inox, consente una grande produttività con **dimensioni davvero ridotte**.

L'accurata progettazione ha permesso di ottenere una macchina di dimensioni ridotte con caratteristiche di livello eccezionale, come la possibilità di regolare il passaggio del prodotto, di **controllare e determinare lo schema di intenerimento e la profondità di penetrazione degli aghi** e di escludere, tramite un semplice selettore, l'azione della testata di intenerimento. Il nastro trasportatore estraibile e la geometria della testa di intenerimento facilitano le operazioni di pulizia, garantendo la massima igiene.

