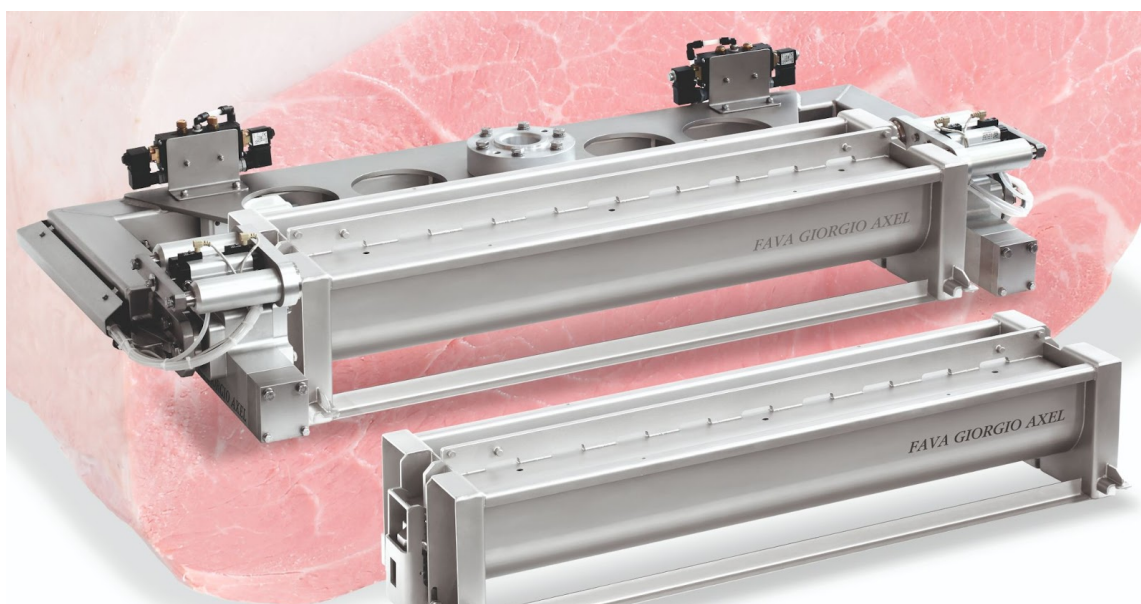


Multistampo Legostampo

INNOVAZIONE PER L'AFFETTATO



L'innovativo sistema produttivo per **cotto in barre**, per tutte le tecnologie, che unisce i vantaggi degli stampi singoli ai vantaggi delle pile dei sistemi con **multi-stampi**. Adatto alla tecnologia tradizionale e alla cottura sotto vuoto (in sacchi, in termoformatrice, insaccati e clippati), senza particolari limitazioni al calo peso. Permette di ottenere **prodotti compatti**, con forma costante, e assicura i più **elevati rendimenti di affettatura**.

Non richiede l'uso di falsi stampi, evitando il trasferimento dei prodotti, mantenendo inalterato il posizionamento delle fese allo stampaggio. Solo **stampi inox**, manipolabili singolarmente, **senza limiti di forma e lunghezza**, impilabili in modo stabile e sicuro senza altri elementi di fissaggio. Stampi facilmente impilabili e disimpilabili, con asservimenti economici, semplici, flessibili.

Permette la significativa **riduzione degli spazi**, in tutte le fasi del ciclo di produzione, sia rispetto agli stampi tradizionali che a tutti i sistemi multi-stampo. Possibilità di movimentazione a pavimento della pila, ma anche in guidovia. Garantisce la **migliore ergonomia** per gli operatori, è interfacciabile con qualsiasi **sistema di tracciabilità**.

MACCHINE E IMPIANTI
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

FAVA
GIORGIO AXEL

STAMPO COMPOSTO

Per prodotto tradizionale, ma anche per cotti sotto vuoto
Stampo e coperchio separati, trasportati insieme, anche vuoti

Stampi impilabili in modo stabile, senza specifici elementi di fissaggio

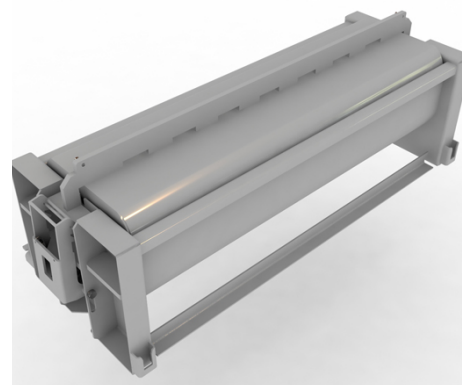
Stampi in versione leggera per bilancelle

Ripressabili in presenza di cali peso elevati

Facilmente integrabili negli impianti esistenti

Adatti per cottura a vapore o ad acqua

Impilaggio e disimpilaggio automatici o semiautomatici



STAMPO UNICO

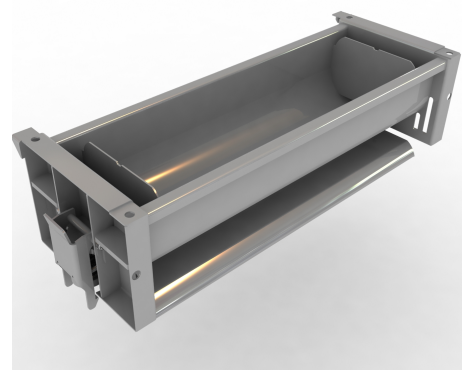
Per prodotti cotti sottovuoto, con o senza calo peso

Adatti per cottura a vapore o ad acqua

Stampo e coperchio in una stessa unità, con coperchio fisso o con molle di pressatura

Sistema di impilaggio automatico, con pressatura e stampi autobloccanti gli uni sugli altri, sia trasversalmente che verticalmente

Linee ed automazioni semplificate, compatibili con stampi tradizionali, integrabili nei sistemi esistenti

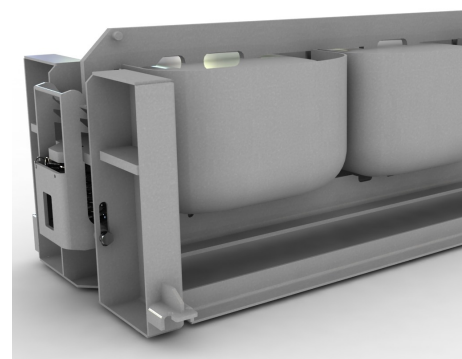


STAMPO MULTIS

Nella versione composto e unico per la produzione di prodotti singoli

Perfettamente inseribile negli impianti per barre

Adatto a tutti i prodotti e a tutte le tecnologie



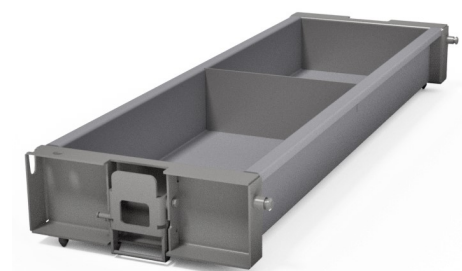
STAMPO ZERO

Per prodotti cotti sotto vuoto, specialmente insaccati

Per formato toast

Divisibile in parti

Una proposta semplice ed economica, estremamente automatizzabile.



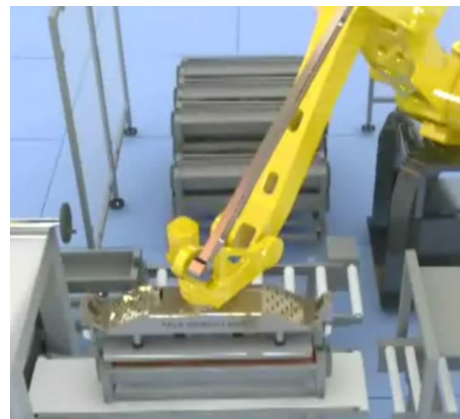
STAMPAGGIO

Bancali inox per il trasporto impilato degli stampi alle e dalle linee

Sistema di scarico e di carico stampi sulle linee di stampaggio, asservito o automatizzato

Linee di stampaggio ergonomiche e modulari, con movimentazione stampi attraverso le varie stazioni, in linea o ad isole

Tunnel automatico o a campana di termosaldatura sottovuoto con doppia saldatura ad altissima pressione, utilizzabile anche per la disaerazione dei prodotti a tecnologia tradizionale



COTTURA E RAFFREDDAMENTO

I Legostampi sono stati progettati in modo da ottimizzare il flusso del vapore di cottura e dell'aria di raffreddamento, indipendentemente dal senso di introduzione.

Adatto per cottura sia a vapore che ad acqua.

Sistema di trasporto nelle unità di cottura, con o senza intervento di personale addetto

Unità di cottura e di raffreddamento sia in un'unica struttura che separate.



DISTAMPAGGIO E CONFEZIONAMENTO

I Legostampi sono stati progettati pensando a rendere semplice la movimentazione e l'automazione, la medesima per tutte le tecnologie.

Distampaggio automatico e semiautomatico, per tutti i tipi di stampo, con trasferimento degli stampi alla lavastampi, dove presente, con disimpilaggio e con impilaggio degli stampi lavati. Una sola lavastampi per tutti gli stampi per barre, ma anche per gli stampi tradizionali, senza automazioni complesse, costose, ingombranti.

Completano la nostra gamma i **Pastorizzatori continui e discontinui.**



PERCHÈ SCEGLIERE IL SISTEMA LEGOSTAMPO

È la risposta a tutte le tecnologie di produzione, ovvero tradizionale o sottovuoto, per prodotti in sacco, in termoformato, in budello clippato, per cottura a vapore oppure in acqua.

È il sistema che garantisce la più grande **omogeneità** di trattamento dei prodotti, in qualsiasi punto della pila. Il sistema LEGOSTAMPO si basa su stampi pensati per la movimentazione lungo le linee, con miglioramento ergonomico e di resa produttiva (minor incidenza della manodopera sul prodotto finito), e per l'automazione che diventa così semplice ed affidabile.

Gli stampi sono robusti e praticamente esenti da manutenzione; sono facilmente impilabili, senza bisogno di carrelli, ed autostabilizzanti, dunque non servono né cinghie di serraggio, né pesi di compattazione.

La componibilità delle pile con stampi separati ottimizza la logistica interna, riducendo enormemente lo spazio richiesto per kg di prodotto finito, con conseguente maggiore sfruttamento dei locali e riduzione delle dispersioni energetiche.

La grande **rigidezza costruttiva** assicura il miglior mantenimento della sezione e della forma grazie per tutta la lunghezza della barra, dando al vostro prodotto la migliore compattezza; in questo modo si minimizza la presenza di difetti nell'affettato e si riduce il peso regalato per colmare le irregolarità di forma, con aumento del **rendimento** reale delle vostre linee di affettatura e confezionamento.

È il solo sistema che garantisce la **qualità** di oggi e consente la migrazione verso la tecnologia di domani, il solo sistema che evolve con le vostre esigenze.

