

Modellatrice Insaccatrice



Macchina per la **modellatura e l'insaccatura in budello naturale o sintetico** di coppe, pancette, pancette coppate, lombi, bresaole, ma anche per prodotti composti destinati all'affettatura o alla cottura.

La macchina, nei diversi modelli, è costituita da un telaio che contiene gli organi di potenza e di comando e al quale vengono riferiti e fissati i **diversi stampi di trattamento, intercambiabili fra loro**.

Un quadro di comando con PLC e pannello digitale permettono di **collegarsi da remoto sia per la tracciabilità del prodotto che per l'assistenza tecnica**.

Gli stampi, a struttura aperta per essere facilmente lavabili e sanificabili, sono composti da una parte inferiore, per il carico del prodotto, da una parte superiore, per la definizione della forma circolare, da una paratia anteriore mobile, per l'appiattimento delle punte e per la compattazione del prodotto (ottenuta anche grazie all'azione del tampone di spinta) e un da imbuto lamellare a copertura totale per la riduzione della forza da esercitare per trattenere il budello.

La **particolare rigidità costruttiva** permette di ottenere prodotti di **forma**

MACCHINE E IMPIANTI
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



rigorosamente cilindrica, anche nel caso di utilizzo della macchina per prodotti di minor lunghezza dello stampo, e di elevata ed uniforme compattezza.

MODELLO MIN-A

Nel modello MIN-A i **diametri degli stampi vanno da 80 mm a 155 mm** e la loro **lunghezza** permette di accogliere prodotti lunghi **fino a 500 mm**, con la modellatura, e di **600 mm** escludendo questa funzione. La chiusura del coperchio avviene grazie ad un sensore a contatto, dunque senza alcuno sforzo, comunque nel rispetto della sicurezza, mentre **l'apertura avviene automaticamente a fine ciclo**. È disponibile una versione con chiusura manuale.

MODELLO MIN-L

Gli stampi, realizzati con lo stesso criterio della versione base, possono avere **lunghezze di 950 mm e 1.100 mm**. Sono versioni destinate alla produzione di **prodotti destinati all'affettatura**, dunque composti da più prodotti, per la stagionatura o per la cottura che sia. La chiusura del coperchio è effettuata manualmente, ma con un dispositivo di bilanciamento che minimizza la fatica dell'operatore. Grazie alla funzione di modellatura i prodotti vengono compattati nello stampo, con le migliori garanzia in termini di contatto tra le fese e con ottimizzazione dell'attività delle clippatrici a valle.

Tutti i modelli possono essere equipaggiati con sostegni per rete elastica o anelastica così come di dispositivo di avvolgimento di budello in collagene e successivo inserimento nella rete.

