

Macchine per il Porzionamento



Le nostre macchine per porzionare e dividere salumi, sia cotti che stagionati, senza osso, refrigerati, ma anche per formaggi e prodotti vegetariani o vegani, eseguono un taglio di elevata qualità in modo rapido e preciso, nell'assoluto rispetto delle norme antinfortunistiche, assicurando la più facile ed efficace sanificazione.

La **porzionatrice modello PORTMP**, con o senza carico automatico, permette di **ottenere in modo rapido e preciso porzioni della misura richiesta**, anche in base al numero di pezzi ottenibili, con o senza rifilature iniziale, laterale e finale, **anche per prodotti di forma irregolare**. Un pannello touch screen permette di **impostare diverse ricette per i differenti tipi di prodotto** ed inoltre è possibile effettuare l'**assistenza da remoto**. La porzionatrice può trattare **prodotti di dimensioni massime mm 300 x h mm 220 x L mm 1.000** e può alimentare le nostre macchine di imbustamento.

Disponibile anche il modello **PORTMP-F**, dotato di dispositivo di scansione 3D per il taglio trasversale a peso fisso.

**MACCHINE E IMPIANTI
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE**



PORZIONATRICE SEMIAUTOMATICA PORM

Il **modello più economico** è la porzionatrice semiautomatica PORM per il taglio a metà o in quarti diversi prodotti; utilizzata per produzioni non elevate, assicura comunque una **eccellente qualità di taglio**.

PORZIONATRICE PORQUA

La porzionatrice PORQUA, a 2, 3, 4 vie, realizza il **taglio ondulato** di **prodotti** cotti, di arrostiti, di formaggi, di prodotti vegani e vegetariani, **lungi fino ad 1 metro**. Le elevate precisione e velocità permettono di abbinare la macchina al nostro **sistema di carico robotizzato** delle termoformatrici. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono smontabili senza l'uso di utensili, per facilitare ed **ottimizzare le operazioni di lavaggio e sanificazione**.

PORZIONATRICE TMNR

La macchina TMNR esegue il **taglio a metà di prodotti cilindrici**, come mortadelle, ma anche formaggi o altri prodotti, da 4 a 50 kg. Ogni prodotto viene misurato in modo da assicurare la **corretta divisione in due parti uguali**. I prodotti tagliati possono essere orientati in modo da avere tutti lo stesso orientamento della faccia di taglio. La macchina è ad attraversamento ed è facilmente inseribile in linee automatiche.

PORZIONATRICE TSP

Realizziamo anche macchine per il **taglio in dischi, e quindi a spicchi**, modello TSP, di prodotti quali mortadelle e formaggi: un dispositivo di misurazione continui rileva il diametro del prodotto, calcolandone di volta in volta lo spessore, ed ottenere così spicchi di peso simile.

