

## MASSAGGIATRICI AUTOMATICHE SOTTOVUOTO

La nostra gamma di massaggiatrici automatiche sottovuoto dispone dei seguenti modelli con capacità di carico di 500,1200,2000, 4000 kg. circa. Questi modelli sono utilizzati per la salagione di prodotti crudi come coppe, pancette, bresaole, speck e per prodotti da cuocere come prosciutti, spalle, bacon ecc.



Posizione di scarico



Posizione di lavoro



Costruzione robusta e ben dimensionata.

Trattamento finale del corpo botte con decapaggio e passivazione

Tornitura del corpo botte sulla fascia di supporto ruote, sull'albero di trasmissione e sul boccaporto, per garantire la perfetta coassialità della botte sui relativi supporti durante la rotazione.

Il sistema di sollevamento elettromeccanico è costituito da attuatori che permettono di posizionare automaticamente la macchina in funzione della necessità di carico, di lavoro e scarico prodotto.

Boccaporto centrale con braccio di supporto e volantino centrale di bloccaggio, per garantire una perfetta tenuta anche senza vuoto.



Boccaporto d'ispezione non sporgente dal corpo botte come prevedono le norme di sicurezza

Trasmissione formata da riduttore epicicloidale accoppiato ad un motore comandato da inverter, autofrenante IP54, il tutto montato sull'albero centrale della botte, esente da manutenzione, silenzioso, non espone gli operatori a livelli di rumore elevati rispettando i limiti previsti dalla direttiva Europea.

Questo tipo di applicazione permette di variare la velocità di rotazione da 0,5 a 12 giri/1' in funzione del prodotto da massaggiare.



**im**

**INOX MECCANICA**

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY



**INOX MECCANICA** s.r.l.  
Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46040 Solarolo di Goito (Mantova) Italy  
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80  
E-mail: inoxmec@tin.it

[www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)

Impianto vuoto dotato di n° 02 filtri decantatori più filtro antipolvere, in grado di preservare l'integrità della pompa del vuoto nel caso vengano inseriti direttamente nella botte prodotti in polvere durante il ciclo.



Pompa vuoto mod. Rietschle da 40 a 100 m<sup>3</sup> (a seconda del modello) con controllo della percentuale di vuoto e dispositivo automatico di chiusura del condotto di aspirazione. Raggiunto il vuoto impostato, la valvola si chiude ed isola la botte dal resto dell'impianto, escludendo la possibilità che in caso di guasto della pompa, l'olio in essa contenuto possa inquinare il prodotto presente nella botte.

Possibilità di gestire il vuoto in continuo, alternato o polmonare.

In alternativa al fissaggio a parete del quadro elettrico e al posizionamento della pompa del vuoto in un vano tecnico attiguo, possiamo fornire a richiesta un armadio in acciaio inox dove viene installato il quadro elettrico e la pompa del vuoto completa delle relative valvole e sensori.

Ruote di supporto botte costruite in materiali plastici speciali, con all'interno cuscinetti conici per garantire una lunga durata. Non vengono applicate coperture in gomma o in poliuretano che col tempo si possono danneggiare ed usurare.

Le nostre macchine possiedono tutti i requisiti di sicurezza ed igiene previsti dalle direttive Europee, Canadesi ed Americane.



**im**

**INOX MECCANICA**

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY



**INOX MECCANICA** s.r.l.  
Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46040 Solarolo di Goito (Mantova) Italy  
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80  
E-mail: [inoxmec@tin.it](mailto:inoxmec@tin.it)

[www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)

Programmatore con ampio display, in cui è possibile impostare facilmente, cicli di lavoro, anche complessi, in modo semplice e rapido. Le funzioni di copia permettono di ripetere in automatico fasi o gruppi di fasi in sequenza, utilizzando una semplice istruzione.





**im**

**INOX MECCANICA**

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

Inoltre siamo in grado di offrire alla nostra clientela, la possibilità di comunicare con la macchina direttamente dall'ufficio, mediante un innovativo sistema di supervisione completo ed esclusivo, con il quale si possono registrare tutti i parametri del ciclo in corso (vuoto, temp., velocità, tempi), si possono comporre nuove ricette ed inviarle al PLC di bordo macchina, controllare lo stato effettivo della macchina (se è ferma, se è in ciclo, in che fase si trova o se è in emergenza).

Inoltre il programma ha possibilità di gestire la manutenzione programmata della macchina, avvisando per tempo gli addetti che è arrivato il momento di sostituire l'olio della pompa, l'olio della trasmissione oppure è necessario lubrificare le ruote di supporto.

Per risolvere il problema del carico macchina, progettiamo e realizziamo ribaltatori su ruote e su rotaia, per contenitori standard e speciali.



**im**  
**INOX MECCANICA**

**INOX MECCANICA s.r.l.**

Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46040 Solarolo di Goito (Mantova) Italy

Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80

E-mail: [inoxmec@tin.it](mailto:inoxmec@tin.it)

[www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)

## SURGELAZIONE

Con la nostra macchina opportunamente attrezzata, vi è la possibilità di surgelare con sistema IQF svariate tipologie di prodotti come francobolli di prosciutto, pasta, riso, verdure, pesce, usando gas tecnici come Azoto e CO<sub>2</sub>, e inoltre possibile ricoprirli poi di salse e condimenti iniettandoli durante il ciclo con l'ausilio di una pompa volumetrica.



## SCONGELO

Un'altra importante utilizzazione di questo tipo di macchine che negli ultimi anni abbiamo sviluppato, è la possibilità di scongelare del prodotto (pancette, prosciutti bresaole pani di carne in genere) mediante un sistema a vapore sottovuoto, questo, oltre a ridurre sensibilmente i tempi di ciclo, permette di ottenere un risultato eccezionale per quanto riguarda la qualità del prodotto ottenuto.

Terminato il ciclo di scongelamento, grazie ad un sistema di scarico automatico brevettato, è possibile scaricare tutti i liquidi risultanti dal ciclo precedente e proseguire la lavorazione dei prodotti con il massaggio, inserendo il sale ed i necessari ingredienti.





**im**

**INOX MECCANICA**

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY



**INOX MECCANICA** s.r.l.  
Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46040 Solarolo di Goito (Mantova) Italy  
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80  
E-mail: [inoxmec@tin.it](mailto:inoxmec@tin.it)

[www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)