

TENDER

SERIE
BK



Inteneritore a grandi coltelli.

Inteneritore con un innovativo sistema di taglio.

Il prosciutto cotto italiano di alta qualità, ha caratteristiche organolettiche e visive uniche al mondo, dovute alla materia prima, all'ingredientistica naturale, alla ridotta siringatura, ad un massaggio delicato e ad una lenta cottura.

Tenderizer with large knives.

Tenderizer with a completely innovative cutting system.

The high-quality italian cooked ham has organoleptic and visual features unique in the world, due to raw material, natural ingredientistics, reduced injection, a soft tumbling (massage) and a slow cooking.



INOX MECCANICA®

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

Per accrescere ancora di più queste eccezionali caratteristiche Inox Meccanica, ha messo a punto TENDER BK.

Un inteneritore speciale a "GRANDI COLTELLI" che ha il pregio di incidere in modo regolare, alternato e deciso le fibre muscolari del prosciutto. Questo tipo di taglio permette di creare le migliori condizioni per:

- avere "succosità" anche in carni addizionate a salamoie "leggere";
- ridurre la formazione di cavità e/o fessurazioni;
- mantenere una perfetta anatomia muscolare;
- avere un'ottima distribuzione della salamoia.

Il TENDER BK permette di eseguire un intenerimento "PASSANTE" per prodotti senza cotenna o per porzioni di muscolo, e un intenerimento "NON PASSANTE" per prodotti anatomici a disosso "aperto" o "chiuso" con grasso e/o cotenna. Per alcune tipologie di prodotto, questo particolare tipo di intenerimento, permette di evitare la fase di siringatura della carne. I coltelli utilizzabili, in base al prodotto ed alla percentuale di siringatura, sono di due tipologie: a lama unica o a lama interrotta; rapidi da montare e smontare per la sostituzione e per la sanitizzazione.

La struttura della macchina è costruita in acciaio inox 304 e materiali plastici adatti al contatto con alimenti. Il funzionamento della macchina è elettro-pneumatico.

Le nostre macchine sono conformi alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.

Dati tecnici

Consumo aria compressa: 750 NI/min ad una pressione di 7/8 bar
Potenza elettrica assorbita: 5,5 Kw - 400 Volt - 50 Hz.



In order to increase even more these exceptional characteristics, Inox Meccanica has come up with the TENDER BK.

A special tenderizer with "LARGE KNIVES", allowing to carve in a regular, alternating and decisive manner the muscle fibres of the ham.

This type of cut permits to create the best conditions for:

- obtaining "juiciness" also in meat added with "light" brines;
- reducing the formation of caves and/or crevices;
- maintaining a perfect muscular anatomy;
- obtaining an optimal distribution of the brine.

install and remove for exchange or sanitization.

The machine is constructed entirely of stainless steel 304 and treated plastic material for food industry.

The functioning of the machine is electro-pneumatical.

Our machines are in accordance with and conform to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.

Technical data

Compressed air consumption: 750 NI/min at a pressure of 7/8 bar
Absorbed electrical power: 5,5 Kw - 400 Volt - 50 Hz.

