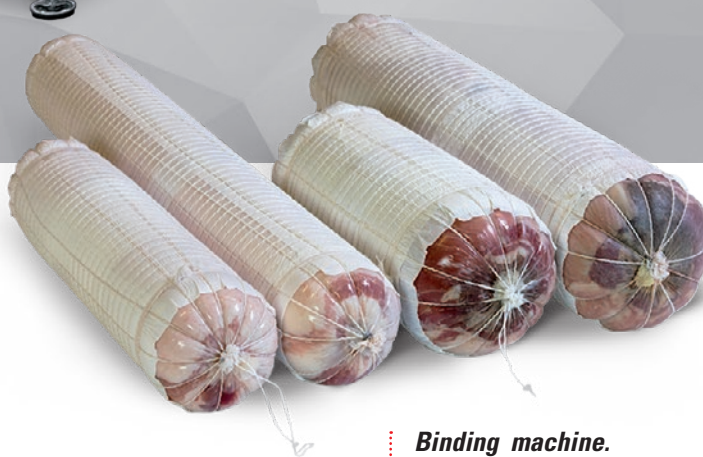


# BINDING

SERIE **IMB**

**IMB 12 LE**



## **Imbrigliatrice.**

Ideata per legare, mediante briglie, salumi come mortadella, pancette, pancette coppate, coppe, ecc.

## **Binding machine.**

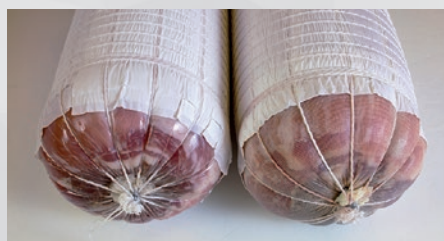
Created to bind sausages such as mortadella, belly-bacon, pancetta coppata, pork neck, etc. using cords.



# **INOX MECCANICA®**

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

**IMB 12 LE + TM 200 S**



**Fasi del ciclo:**

- introduzione del salume nella macchina manualmente o mediante nastro alimentatore;
- un sensore, individuato il pezzo, dà inizio al ciclo che prevede in sequenza:
  - imbrigliatura con il tensionamento delle briglie;
  - clippatura da entrambe le parti con l'inserimento a richiesta di un'asola per l'appendimento;
  - taglio della corde;
  - espulsione.

E' possibile imbrigliare sia con spago normale che elastico a 6/8/10/12 briglie, prodotti da un diametro minimo di 80 mm fino a un diametro max di 160 mm.

Nel modello IMB12 LE MAXI il diametro max del prodotto da legare è di 270 mm.

La lunghezza max del pezzo è 800 mm.

La sostituzione di queste attrezzature è molto semplice e rapida.

La struttura della macchina è costruita in acciaio inox 304 e materiali plastici adatti al contatto con alimenti.

L'impianto elettro-pneumatico con dispositivi a bassa tensione, è gestito da PLC che controlla ogni sequenza di funzionamento.

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

**The various stages of the cycle are as follows:**

- insertion of sausage into the machine, manually or thanks to a conveyor belt;
- a sensor pinpoints the piece at the beginning of the cycle, which follows the encasing sequence:
  - tension of the cords;
  - clipping of each of the parts, with the insertion upon request of a loop for hanging;
  - cutting of the cord;
  - ejection of product.

It is possible to encase products with both standard and elastic cord using 6/8/10/12 cords, with a minimum diameter of 80mm to a maximum of 160mm.

Model IMB12 LE MAXI can bind products with a maximum diameter of 270 mm.

Maximum lenght of product is 800 mm.

The replacement of this equipment is a very simple and fast.

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

The electro-pneumatic system, with low tension devices, is managed by PLC that controls each sequence of the operation.

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

