



**im**

**INOX MECCANICA**

“Fare oggi Impresa è davvero e sempre di più... un’impresa.

Le evoluzioni in atto nei mercati stanno travolgendo e scardinando le consuetudini.

L’entrata in vigore della moneta unica, la caduta delle frontiere doganali, l’arrivo sui mercati internazionali di nuovi attori molto aggressivi e supportati dai sistemi – nazione, hanno davvero generato un effetto pesantissimo.

Crediamo che l’unica via alla competizione internazionale “aperta” sia quella dell’eccellenza: eccellere in qualità, eccellere in servizio, eccellere nella tecnologia.

Inox Meccanica da oltre 25 anni al servizio dell’industria alimentare, nella fattispecie del settore degli insaccati, non fugge dalla competizione: si sta attrezzando per affrontare al meglio questa che non è una minaccia ma un’opportunità.

L’intero tessuto aziendale è attraversato da una forte opera di rinnovamento costante, mirato a consentire all’azienda di essere ancora e sempre una vera azienda “customer driver company”.

Eccellenza ed orientamento al mercato, questi i due riferimenti su cui da tempo il management dell’azienda ha impostato l’attività presente e futura.

Non vogliamo solo essere un fornitore, vogliamo essere il Fornitore, ma ancor di più il partner ideale per le aziende del settore alimentare.

La struttura tecnica, vero cuore pulsante dell’azienda, è a disposizione dei clienti per progettare insieme le soluzioni più idonee ad affrontare e risolvere le loro necessità.

Siamo certi che oggi più di ieri è necessario “fare insieme, per fare di più e meglio” ed Inox Meccanica vuole affrontare insieme ai propri clienti i cambiamenti che i mercati imporranno.

**Aldo Bolzacchini**





ZL1000



ZL3000



ZL4000



ZL9000



ZL8000

La nostra gamma di massaggiatrici automatiche sottovuoto prevede modelli con capacità di carico di 500 - 1200 - 2000 - 4000 kg. di prodotto. Le nostre massaggiatrici vengono impiegate per la salagione di prodotti crudi come coppe, pancette, bresaole, speck e per prodotti da cuocere come prosciutti, spalle, bacon, etc.

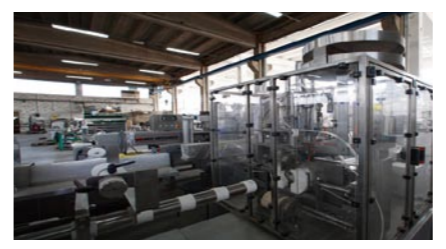
La costruzione della macchina è robusta e ben dimensionata. Il sistema di trasmissione da noi studiato permette di variare la velocità di rotazione da 0,5 a 12 giri/min. in funzione del prodotto da massaggiare. Sono dotate di un programmatore con ampio display su cui è possibile impostare facilmente cicli di lavoro, anche complessi, in modo semplice e rapido. Per il caricamento della massaggiatrice realizziamo caricatori su ruote o su rotaia per contenitori standard o speciali. La nostra massaggiatrice, opportunamente attrezzata, può eseguire trattamenti in IQF o eseguire cicli con vapore sottovuoto per scongelamento di prodotti. La macchina è costruita interamente in acciaio inox aisi 304 e materiali idonei al contatto con gli alimenti e comunque rispettando le direttive Europee e Americane in materia di igiene e sicurezza.

**Massaggiatrici automatiche sottovuoto**

La nostra gamma di massaggiatrici automatiche sottovuoto prevede modelli con capacità di carico di 500 - 1200 - 2000 - 4000 kg. di prodotto. Le nostre massaggiatrici vengono impiegate per la salagione di prodotti crudi come coppe, pancette, bresaole, speck e per prodotti da cuocere come prosciutti, spalle, bacon, etc. La costruzione della macchina è robusta e ben dimensionata. Il sistema di trasmissione da noi studiato permette di variare la velocità di rotazione, a seconda dei modelli, da 0,5 a 12 giri/min. in funzione del prodotto da massaggiare. Sono dotate di un programmatore con ampio display su cui è possibile impostare facilmente cicli di lavoro, anche complessi, in modo semplice e rapido. Per il caricamento della massaggiatrice realizziamo caricatori su ruote o su rotaia per contenitori standard o speciali. La nostra massaggiatrice, opportunamente attrezzata, può eseguire trattamenti in IQF o eseguire cicli con vapore sottovuoto per scongelamento di prodotti. La macchina è costruita interamente in acciaio inox aisi 304 e materiali idonei al contatto con gli alimenti e comunque rispettando le direttive Europee e Americane in materia di igiene e sicurezza.



La sede a Solarolo di Goito in provincia di Mantova



Reparto produttivo

Inox Meccanica nasce oltre 25 anni or sono nella zona che si potrebbe definire il "triangolo del gusto", tra Mantova, Bologna, Parma.

Oggi occupa oltre 30 addetti tra settore produttivo, amministrazione e rete commerciale.

L'attività si svolge su di un'area di circa 20.000 mq di cui oltre 3.000 coperti.

La crescita negli anni è stata costante, seguendo l'espansione dei mercati di riferimento; i prodotti si sono affinati man mano, offrendo strumenti assolutamente affidabili e di qualità elevatissima. Alle macchine più tradizionali come le insaccatrici e le clipatrici automatiche si sono affiancate altre soluzioni tecnologiche di assoluto rilievo come gli impianti di salagione sottovuoto, gli impianti di lavaggio industriali, le linee automatiche di confezionamento ed i prodotti di consumo come clips, laccetti ed altri materiali esclusivi.

Il vero cuore "pulsante" dell'azienda è comunque il reparto tecnico, un vero settore engineering, che raccogliendo le informazioni e le indicazioni che giungono dal settore commerciale e marketing, progetta soluzioni sempre più evolute ed in grado di soddisfare le crescenti esigenze del comparto alimentare.



#### NUOVA IR-115-LE

Linea automatica per l'insacco in rete e la clippatura di salumi. Le qualità che caratterizzano la nuova IR-115-LE sono:

- l'alta produttività ovvero 15/20 pz./min. a seconda della lunghezza del pezzo;
- facile gestione dei tubi pre-caricati (ingresso e scarico dallo stesso lato);
- ingombri contenuti grazie all'utilizzo di uno speciale cilindro senza stelo.

I calibri realizzabili possono variare da 70 a 160 mm. per una lunghezza massima di 1200 mm.

Il pezzo deve essere già confezionato in budello sintetico.

La rete deve essere precaricata su appositi tubi mediante l'impiego di un caricatore automatico.

Questo nuovo modello di clippatrice è stato progettato per aumentare notevolmente la capacità produttiva nel confezionamento di prodotti sottovuoto da cuocere in tubolare termoretraibile sistema "cooking" o sistema "strip-off" e di insaccati in tubolare sintetico di grosse dimensioni come mortadella e prodotti simili, fino ad un diametro massimo di 240 mm. La clippatrice per funzionare deve essere collegata ad una insaccatrice sottovuoto che esegue la porzione da confezionare. Nel caso in cui l'insaccatrice non sia dotata di porzionatore, la nostra macchina è in grado di dimensionare la porzione mediante un sistema di controllo della lunghezza del pezzo.



#### NUOVA CLIPPATRICE AUTOMATICA CLXP 240

Questo nuovo modello di clippatrice è stato progettato per aumentare notevolmente la capacità produttiva nel confezionamento di prodotti sottovuoto da cuocere in tubolare termoretraibile sistema "cooking" o sistema "strip-off" e di insaccati in tubolare sintetico di grosse dimensioni come mortadella e prodotti simili, fino ad un diametro massimo di 240 mm.

La clippatrice per funzionare deve essere collegata ad una insaccatrice sottovuoto che esegue la porzione da confezionare. Nel caso in cui l'insaccatrice non sia dotata di porzionatore, la nostra macchina è in grado di dimensionare la porzione mediante un sistema di controllo della lunghezza del pezzo.

#### NUOVA PIC - 99 - B

Macchina ideata per la formatura, l'insacco, il tensionamento e la clippatura di salumi come pancette, coppe, bresaole, prosciutti in budello sintetico, rete, calza, o films plastici forati e non.

I calibri realizzabili possono variare da 70 a 160 mm. per una lunghezza massima di 800 mm. Il budello o la calza devono essere precaricati sull'apposito tubo mediante l'impiego di un caricatore automatico.

Oltre al modello base PIC 99 B produciamo la macchina con particolari configurazioni come:

- mod. BT per confezionare a lunghezza costante prodotti destinati all'affettatura;
- mod. RC per confezionare specificatamente arrostiti in collagene e rete con l'opportunità di utilizzare in alternativa anche budelli sintetici;
- mod. BV per confezionare prodotti in films sottovuoto.



Linea automatica per l'insacco in rete e la clippatura di salumi. Le qualità che caratterizzano la nuova IR-115-LE sono:

- l'alta produttività ovvero 15/20 pz./min. a seconda della lunghezza del pezzo;
- facile gestione dei tubi pre-caricati (ingresso e scarico dallo stesso lato);
- ingombri contenuti grazie all'utilizzo di uno speciale cilindro senza stelo.

I calibri realizzabili possono variare da 70 a 160 mm. per una lunghezza massima di 1200 mm. Il pezzo deve essere già confezionato in budello sintetico.

La rete deve essere precaricata su appositi tubi mediante l'impiego di un caricatore automatico.

Questo nuovo modello di clippatrice è stato progettato per aumentare notevolmente la capacità produttiva nel confezionamento di prodotti sottovuoto da cuocere in tubolare termoretraibile sistema "cooking" o sistema "strip-off" e di insaccati in tubolare sintetico di grosse dimensioni come mortadella e prodotti simili, fino ad un diametro massimo di 240 mm.

La clippatrice per funzionare deve essere collegata ad una insaccatrice sottovuoto che esegue la porzione da confezionare. Nel caso in cui l'insaccatrice non sia dotata di porzionatore, la nostra macchina è in grado di dimensionare la porzione mediante un sistema di controllo della lunghezza del pezzo.

Macchina ideata per la formatura, l'insacco, il tensionamento e la clippatura di salumi come pancette, coppe, bresaole, prosciutti in budello sintetico, rete, calza, o films plastici forati e non.

I calibri realizzabili possono variare da 70 a 160 mm. per una lunghezza massima di 800 mm. Il budello o la calza devono essere precaricati sull'apposito tubo mediante l'impiego di un caricatore automatico.

Oltre al modello base PIC 99 B produciamo la macchina con particolari configurazioni come:

- mod. BT per confezionare a lunghezza costante prodotti destinati all'affettatura;
- mod. RC per confezionare specificatamente arrostiti in collagene e rete con l'opportunità di utilizzare in alternativa anche budelli sintetici;
- mod. BV per confezionare prodotti in films sottovuoto.



L'azienda oggi è davvero "un sistema": un insieme di persone che uniscono le loro specifiche professionalità per rispondere alle esigenze del mercato di riferimento. Ma ciò non basta più, è necessario che il lavorare "insieme" diventi una regola costante, ma ancora più importante è la continua stimolazione della professionalità delle persone.

Questa non è una caratteristica insita nella persona, deve essere tenuta costantemente desta e deve essere fatta crescere: per questo Inox Meccanica investe sulla professionalità dei propri collaboratori, perché fare insieme è certo necessario, ma è vitale fare sempre meglio, rispondere alle esigenze del mercato e del cliente in maniera sempre più precisa. La soddisfazione del cliente (che è il vero patrimonio dell'azienda), l'eccellenza, la qualità, sono tutti elementi che costantemente guidano le azioni di ogni reparto di Inox Meccanica.

Costruiamo quotidianamente il nostro team, coinvolgendo tutte le persone nelle scelte e nello sforzo di eccellere e di "fare mercato".

LA SQUADRA - LE RISORSE UMANE

Lavatrici automatiche per salami, bresaola, prosciutti, speck ecc. Forniamo al cliente innumerevoli soluzioni a seconda del tipo di prodotto da lavare e della struttura del telaio su cui esso è appeso (telai, carrelli, bilancelle).

Caratteristiche generali:

- Realizzazione ad 1 o a 2 porte.
- La macchina utilizza esclusivamente acqua pulita calda o fredda a seconda del prodotto.
- Costruzione con pannelli modulari in acciaio inox AISI 304 con possibilità di essere isolati termicamente.
- Studiata e realizzata per garantire all'utilizzatore il massimo risultato di pulizia con il minimo impiego di energia elettrica e consumo di acqua.

Lavatrici a tunnel per attrezzature di grandi dimensioni (carrelli-telai-gabbie).

Caratteristiche generali:

- Realizzazione ad 1 porta oppure a 2 porte.
- Riscaldamento dell'acqua di lavaggio con scambiatore di calore ad acqua calda o vapore.
- Costruzione con pannelli modulari in acciaio AISI 304 con possibilità di essere isolati termicamente.
- L'introduzione delle attrezzature all'interno del tunnel può essere manuale o automatica, mediante pedane mobili, nastri o catenarie.
- Studiata e realizzata per garantire all'utilizzatore il massimo risultato di pulizia con il minimo impiego di energia elettrica e consumo di acqua.
- Le dimensioni e le caratteristiche tecniche variano a seconda delle attrezzature da lavare e dei locali in cui viene installata la macchina.

Macchine specifiche per il lavaggio in continuo di contenitori di piccole/medie dimensioni e stampi. Il processo può avere più fasi a seconda delle esigenze della clientela: pre-lavaggio, lavaggio, risciacquo, sanitizzazione. Macchina studiata per il lavaggio di contenitori per lo stivaggio ed il trasporto di prodotti alimentari. Progettata in base alle dimensioni del contenitore da lavare. Il ciclo a seconda della configurazione della macchina potrà essere composto da: lavaggio, risciacquo, sanitizzazione.



### LAVATRICI PER CARRELLI E TELAI

Lavatrici a tunnel per attrezzature di grandi dimensioni (carrelli-telai-gabbie).

- Caratteristiche generali:
- Realizzazione ad 1 porta oppure a 2 porte.
  - Riscaldamento dell'acqua di lavaggio con vapore oppure con scambiatore di calore ad acqua calda ad 80°.
  - Costruzione con pannelli modulari in acciaio AISI 304 con possibilità di essere isolati termicamente.
  - L'introduzione delle attrezzature all'interno del tunnel può essere manuale o automatica, mediante pedane mobili, nastri o catenarie.
  - Studiata e realizzata per garantire all'utilizzatore il massimo risultato di pulizia con il minimo impiego di energia elettrica e consumo di acqua.
  - Le dimensioni e le caratteristiche tecniche variano a seconda delle attrezzature da lavare e dei locali in cui viene installata la macchina.



### LAVA CONTENITORI DI MEDIE E GRANDI DIMENSIONI

Macchina studiata per il lavaggio di contenitori per lo stivaggio ed il trasporto di prodotti alimentari. Progettata in base alle dimensioni del contenitore da lavare.

Il ciclo a seconda della configurazione della macchina potrà essere composto da:

- pre-lavaggio
- lavaggio
- risciacquo
- sanitizzazione



### LAVATRICI A NASTRO

Macchine specifiche per il lavaggio in continuo di contenitori di piccole/medie dimensioni e stampi. Il processo può avere più fasi a seconda delle esigenze della clientela: pre-lavaggio, lavaggio, risciacquo, sanitizzazione, soffiatura/sgocciolatura, asciugatura.



### LAVASALUMI

Lavatrici automatiche per salami, bresaola, prosciutti, speck ecc. Forniamo al cliente innumerevoli soluzioni a seconda del tipo di prodotto da lavare e della struttura del telaio su cui esso è appeso (telai, carrelli, bilancelle).

- Caratteristiche generali:
- Realizzazione ad 1 o a 2 porte.
  - La macchina utilizza esclusivamente acqua pulita calda o fredda a seconda del prodotto.
  - Costruzione con pannelli modulari in acciaio inox AISI 304 con possibilità di essere isolati termicamente.
  - Studiata e realizzata per garantire all'utilizzatore il massimo risultato di pulizia con il minimo impiego di energia elettrica e consumo di acqua.

Lavatrici industriali per lavaggio di attrezzature di grandi dimensioni come telai, carrelli, ecc.

Lavatrici industriali a nastro per stampi, cassette, bancali, teglie ecc.

Lavatrici industriali per contenitori come vagonetti, cassoni, ecc.

Lavatrici industriali per salumi.

Clippatrici automatiche.

Clippatrici automatiche alimentabili da insaccatrici continue sottovuoto per il confezionamento di prodotti in budelli sintetici o in rete e collagene.

Presse, formatrici, insaccatrici per salumi:

- in budello naturale o sintetico
- in rete
- in collagene e rete.

Linee automatiche per l'insacco e la clippatura di salumi:

- in rete
- in calza.

Linee automatiche per la formatura, l'insacco e la clippatura di salumi:

- in budello sintetico
- in calza
- in budello e rete
- in collagene e rete

Carica - budello automatici - Carica - rete automatici

Legatrici automatiche per salumi - Imbrigliatrici per salumi.

Presse per calibrare i salumi.

Massaggiatrici automatiche sottovuoto per salagione salumi.

Caricatori - ribaltatori per massaggiatrici.

Miscelatori per sale e aromi.

Materiali di consumo:

- clips
- laccetti
- films edibili a base vegetale per confezionamento arrostiti.

Parlare oggi di mercato significa riferirsi ad un unico grande contenitore privo di barriere ed aperto ad una competizione dinamica.

Il confronto non è quasi più tra singole aziende, ma tra sistemi territoriali che impongono un approccio più orientato alla qualità, all'innovazione, ai servizi, alla soddisfazione del cliente.

Il servizio commerciale di Inox meccanica ha sede all'interno dello stabilimento e qui giungono tutte le richieste provenienti da ogni parte del mondo, vengono analizzate dal gruppo di progetto e verificate dagli altri servizi; dunque non un accentramento casuale, ma fortemente voluto per accorciare la catena di controllo, per verificare al meglio ogni momento del rapporto con il cliente (dovunque sia la sua sede) potendo così improntare alla massima qualità ed efficacia ciascun passaggio.

Un approccio al mercato, moderno, fortemente orientato al cliente ed alla soluzione delle sue necessità, così da delineare Inox Meccanica, quale "customer driven company"; un'azienda alla ricerca di rapporti di medio - lungo periodo improntati alla partnership, poiché "fare insieme per fare di più e meglio" è la regola aurea nel mercato aperto o globale.



