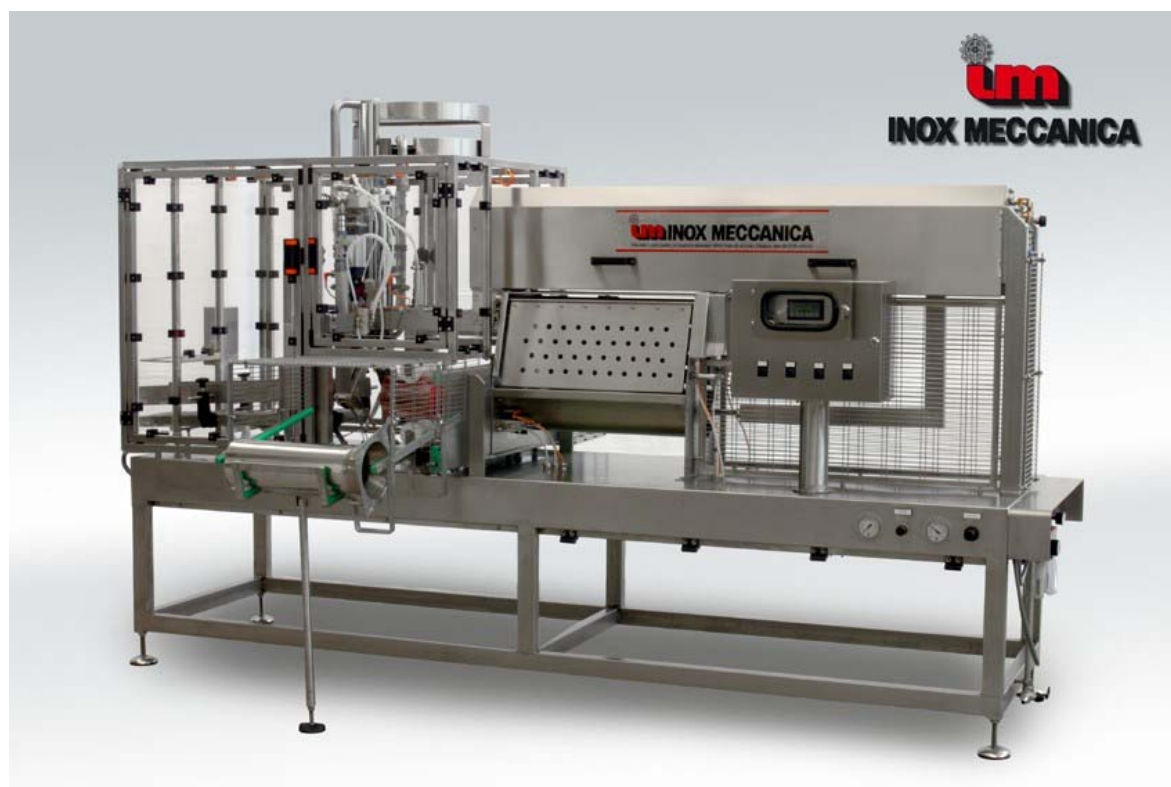


IMPIANTO PER IL CONFEZIONAMENTO IN RETE DI SALUMI – MOD. IR-115 - 99



Macchina automatica per l'insacco in rete e la clippatura di salami, coppe e prodotti similari.

Qui di seguito vi riportiamo le principali caratteristiche tecniche della macchina:

- l'impianto può confezionare in rete elastica e non salumi aventi un diametro minimo di 70 mm fino a un diametro max di 180 mm e una lunghezza di 1200 mm.
- In base al diametro del prodotto deve essere collocata sulla macchina l'opportuna attrezzatura, facile da inserire e da sostituire.



INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

- Il prodotto deve essere già confezionato in budello sintetico.
- Le fasi del ciclo sono le seguenti:
 - introduzione del salume nella macchina che può essere eseguito in automatico tramite un nastro alimentatore, oppure in manuale da parte dell'operatore;
 - un sensore individuato il pezzo dà inizio al ciclo che prevede in successione:
 - l'insacco in rete,
 - la clippatura da entrambe le parti con l'inserimento a richiesta di un'asola per l'appendimento,
 - il taglio della rete
 - l'espulsione del prodotto.
- L'impianto inoltre è dotato di uno speciale sistema che permette il cambio del tubo portarete in automatico, una volta che la rete è terminata. Tutto ciò è permesso da speciali sensori che controllano costantemente la presenza della rete sul tubo.
- Sopra la testata di clippatura sono posizionati i serbatoi di approvvigionamento clips (circa 3200 per ciascun serbatoio) che automaticamente mantengono alimentato il gruppo di clippatura.
- Grazie alla sostituzione automatica del tubo ed ai serbatoi di approvvigionamento clips, la macchina non necessita di un continuo controllo da parte dell'operatore.
- In dotazione alla macchina vi è la culla principale e un tubo per il caricamento della rete (diametro a scelta) con calotta e piattello.
- La rete deve essere precaricata sull'apposito tubo mediante l'impiego della macchina caricarete.
- Il funzionamento dell'impianto elettro-pneumatico è gestito da un'unità centrale computerizzata che oltre a controllarne ogni sequenza di funzionamento, sincronizza l'alimentazione del prodotto e il cambio del tubo portarete.
- Tramite un apposito display munito di tastiera è possibile visualizzare e variare in tempo reale tutti i parametri del ciclo di lavoro, inoltre in caso di fermo macchina sul display verrà visualizzato il motivo dell'arresto.
- Macchina costruita interamente in acciaio inox 304 e materiali antiossidazione.

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

La macchina sopra descritta è conforme alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.

DATI TECNICI

Produzione	16/17 pezzi al minuto
Potenza elettrica assorbita:	1,5 Kw
Consumo aria:	1.100 NI/min
Pressione d'esercizio:	7 bar
Ingombri:	vedere disegni allegati

