

TENDER XP INTENERITORE A GRANDI COLTELLI



Abbiamo messo a punto col nostro engineering, un inteneritore con un sistema di taglio del tutto innovativo. 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. Per accrescere ancora di più queste eccezionali caratteristiche **Inox Meccanica**, ha messo a punto **TENDER XP**.

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 XP 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 Aisi 304 e materiali plastici adatti al contatto con gli alimenti.

Il funzionamento della macchina è elettro-pneumatico

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

DATI TECNICI

Consumo aria compressa:
Potenza elettrica assorbita

750 NI/min ad una pressione di 7/8 bar
5,5 Kw 400 Volt 50 Hz

