



im

INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

news

Speciale IFFA

Halle 9.0
Stand A58

Frankfurt
05-10 Maggio 2007

Non solo macchine

La situazione generale del comparto industriale italiano evidenzia con estrema chiarezza che non è più sufficiente rispondere ad una precisa richiesta del mercato con un prodotto che ne assolva le attese; oggi sempre più spesso l'elemento decisivo è il prezzo, come del resto è comune in presenza di un mercato cosiddetto "maturo". Parlare però di prezzo significa ben poco, è soltanto una cifra, un numero, ma dietro questo si celano gli sforzi di una impresa. La compressione dei prezzi verso il basso, generata dalla competizione internazionale e dai nuovi player, ha davvero ulteriormente impoverito di risorse il nostro sistema industriale. Così le aziende italiane chiamate ad uno sforzo straordinario all'interno di un mercato aperto,



(segue a pag.4)

Not only machines

Within general situation of the italian industry it's becoming even more strongly evident that is not enough anymore to respond to a precise request from the market with a product that satisfy this request. Today what mostly counts is the price, and this is common in a "ripe" market; nevertheless we all know how little this might significate, it's only a number, but behind this number you the effort of a company. Prices become lower, because of the international competition and of the new player, and this caused a further loss for our industrial system. And so today the italian company, requested to an extraordinary effort inside an open market, internationalized, are without his own means to do inoovations (of processes or products) which in any case require high investments.

(follows on page 4)

BIO BOX

"**BIOBOX**" è un innovativo sistema tecnologico totalmente sviluppato dal nostro R&D in grado di creare un "prosciutto crudo di qualità" che sintetizza *fraganza, aroma, e vero sapore di buon prosciutto* ottenuto da cosce estere. Questo rivoluzionario processo segue il prodotto dal disosso fino alla fine della stagionatura, per ottenere in modo industriale, sicuro e rapido, un prodotto già disossato, con una forma definita, pronto per essere venduto intero o da affettare. Per l'affettato, inoltre è possibile comporre insieme due prodotti in modo da ottenere una barra che riduca sensibilmente lo scarto finale. Tutto questo in un ciclo la cui durata è di 90gg con un grande risparmio rispetto ai sistemi attuali con stagionatura di 6/8 mesi.



"**BIOBOX**" is a innovative technological system totally developed by our R&D, which is able to create a "quality raw ham" that synthesizes fragrance, aroma und the true taste of a good ham obtained from thighs. This revolutionary process follows the product from the de-boning up to the end of the curing, in order to obtain in an industrial methode, sicure and rapid, an already de-boned product, with a defined form, ready to be sold as whole or to be sliced.



For the sliced product it is furthermore possible to compone two pieces together to obtain a bar which can sensibly reduce the final production discards. All this with a cycle lasting 90 days and an important saving confronted with the actual curing systems of 6/8 months.

Nutrafilm™

Nutrafilm™ è un film edibile che deriva da polisaccaridi solubili in acqua. Questo unico e nuovo materiale offre innumerevoli proprietà e vantaggi.

Nutrafilm™ is an edible film made from water-soluble polysaccharides. This unique new material has a variety of properties and advantages.





im

INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

CLXP 240, il massimo della flessibilità

L'unica macchina sul mercato in grado di confezionare un'infinità di prodotti da un calibro di 60 a 240mm. Questo nuovo modello che esegue la separazione, la clippatura e il taglio, è caratterizzato da un'estrema flessibilità, ottenibile semplicemente cambiando il tubo di insacco e selezionando il nuovo programma di lavorazione. È adatta per il confezionamento di salame in budello sintetico, arrostiti con rete e NUTRAFILM®, mortadelle fino ad un diametro di 240 mm e di circa 30 kg di peso. Inoltre, cambiando di nuovo accessori, si possono insaccare prodotti a muscolo intero sottovuoto a "calo zero" con l'esclusivo sistema DV3., che taglia la porzione e clippa il budello senza romperlo. Questa macchina è collegabile a qualsiasi tipo di insaccatrice in commercio e lavora in sincronia con essa.



CLXP 240 the maximum of flexibility

The only machine available on the market capable of confectioning a infinite quantity of products from a diameter of 60 to 240 mm. This new model, which separates, clips and cuts, has its basic characteristics in its extreme flexibility, obtained simply by changing the stuffing tube and selecting a new working programm. It is adapted for the confectioning of salumis in synthetic casing, roasts with net and NUTRAFILM®, like mortadella up to a diameter of 240 mm and a weight of approx. 30 kg. Furthermore, changing again the accessories, it is possible to stuff whole muscle products under vacuum at "Zero Loss" with the exclusive cutting system DV3, which cuts the portion and clips the casing without breaking it. This machine can be hooked up to any vacuum-stuffer available in commerce and works sychronized with it.

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.

Tender XP tenderizer with big knives

Together with our engineering we have developed a tenderizer with a completely new and innovative system of cutting.

The high-quality cooked Italian ham has uniche organoleptic and visual characteristics in the world, due to the prime material, the natural ingredients, the reduced injection, a delicate massaging and a slow cooking.

In order to increase these exceptional characteristics, INOX MECCANICA Srl has developed the TENDER XP.

A special tenderizer with "LARGE KNIVES" that has the advantage to incise in a regular, alternating a decisive mode the muscle fibres of ham.

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

- Having juiciness even in meat injected with "light" brine;
 - Reducing the formation of caves and / or cracks;
 - Maintaining a perfect muscular anatomy;
 - Obtaining an optimal distribution of the brine;
- The TENDER XP allows a "PASSING" tenderizing for products without pig skin or for portions of muscles, and a "NON PASSING" tenderizing for anatomic products with "open" or "closed" de-boning and with fat and/or pig skin.*

For some types of products, this particular method of tenderizing permits to avoid the injection of the meat.



IBMXP Linea di imbrigliatura e legatura

Finalmente sul mercato, grazie allo staff tecnico di Inox Meccanica, la linea automatica per imbrigliare e legare in automatico coppe, pancette, mortadelle o qualsiasi altro prodotto che necessiti di briglie longitudinali e di una legatura trasversale continua o a lacci singoli. E' possibile imbrigliare sia con spago normale che con elastico a briglie. Caricato il prodotto, manualmente o mediante un nastro alimentatore, esso viene automaticamente imbrigliato, legato e dotato di un'asola per l'appendimento a fine linea.



IBMXP Binding and tying line

Finally available on the market, thanks to the technical staff of INOX MECCANICA Srl, an automatic line for binding and tying bacon, coppes, mortadelle or any other product that needs longitudinal roping and a trasversal tying in continuous or single knots. It is possible to bind with normal string, as well as with an elastic one with 6-8-10-12 bindings. Once loaded the product, manually or in automatic with a conveyor belt, it will be automatically binded, tied and equipped with a hanging loop at the end of the line.

Salatrice Sottovuoto 4000 BT dedicata ai prodotti della salumeria italiana

E' noto che la zangola sottovuoto accelera i tempi di salagione per tutti quei prodotti "crudi" come coppa, pancette, bresaola, prosciutto crudo, speck ecc. Il limite di questa lavorazione però, è la mancanza di calo peso, che avviene invece durante la salagione tradizionale. Limite da noi superato grazie ai nostri tecnologi, che hanno portato alla realizzazione in INOX MECCANICA di una zangola "salatrice", la quale presenta caratteristiche tecniche e meccaniche comuni ad altre macchine, ma che in realtà vanta peculiarità uniche nel suo genere. Infatti, attraverso un processo che abbiamo denominato "ESTRAZIONE OSMOTICA", i prodotti vengono salati in tempi brevi, come quelli di una qualsiasi zangola sottovuoto, mantenendo, però, il calo peso naturale come avverrebbe con un sistema di salagione tradizionale.

La distribuzione omogenea degli ingredienti, resa automatica nel ciclo, il massaggio con vuoto "alternato" - basculante e il nostro processo tecnologico, garantiscono al prodotto uniformità e una stabilità eccezionale, con tempi di stagionatura ridotti ottenendo nello stesso tempo un prodotto di elevata qualità, per quanto riguarda consistenza, colore, sapore e profumo.

Vacuum Salting machine 4000 BT dedicated to the products of the Italian Salumi manufacturers

It is well known that the vacuum tumbler accelerates the salting time of all those "raw" products like coppa, pancetta coppata, bresaola (beef), bacon, loin, speck, raw ham, etc.

The limitation of this working cycle although is the lack of weight loss, which on the other hand happens during the traditional salting. Limitation that we were able to overcome thanks to our technologists, who allowed INOX MECCANICA Srl to develop a "salting" tumbler, with technical and

mechanical characteristics similar to other machines, but in reality has uniche particularities within his group. In fact, using a process we denominated "OSMOTIC EXTRACTION", the products are salted in a short time, like the ones in any kind of vacuum tumbler, but with keeping the natural weight loss like with the traditional system of salting. The homogeneous distribution of the ingredients, automatically done during the cycle, the massage with a "alternating" - swaying vacuum and our technological process, guarantee the product a uniformity and an exceptional stability with shorter curing times, obtaining at the same time a product of elevated quality regarding consistence, colour, taste and smell.



(continua da pag. 1)

Non solo macchine

internazionale, si trovano povere di mezzi "propri" per affrontare progetti di innovazione (di processo o di prodotto) che richiedono grandi investimenti. Noi abbiamo deciso di dotare le nostre macchine di un "valore aggiunto", in grado di trasformare i nostri prodotti da semplici componenti meccaniche di un ciclo produttivo a componenti di un processo innovativo. La competenza dei nostri tecnologi, la crescita culturale (cultura d'impresa) delle nostre persone, oltre 25 anni di esperienza, costituiscono quel know how intangibile, però fondamentale, che consentirà alla nostra azienda di cambiare passo, accelerando secondo i ritmi dei mercati moderni. Questo è il messaggio che comunicheremo nel corso della ormai imminente fiera di Francoforte, e che verrà confermato dai mercati nei prossimi anni: "Industrializza con noi i tuoi prodotti" che sintetizza il nostro sforzo di diventare davvero partner di sviluppo per i nostri clienti.



(follows from page 1)

Not only machines

So we have decided to equip our machines with an "added value", able to transform our machines from mechanical products into a part of an innovative whole procedure. The competence of our technologists, the growth of our personell, 25 years of experience, amount to that intangible but fundamental know how which will allow us to change the pace of our commercial action, by speeding it according to the rhythm of modern market.

This is the message we want to transfer during the nearing exhibition in Frankfurt and this is the message we will be taking with us to the market in the next years: "industrialize your products together with us"; this sum up our effort of really becoming a development partner for our customers

L'angolo della tecnologia

► Salagione in ZANGOLA con "ESTRAZIONE OSMOTICA"

Il cambiamento dello stile di vita dell'uomo negli ultimi decenni, ha portato con sé dei mutamenti anche nelle abitudini alimentari. È rivolta sempre più attenzione al consumo di cibi "magri" perché ritenuti meno dannosi alla salute. Questi cambiamenti hanno influenzato ovviamente le metodiche relative all'allevamento, e si è posta maggior attenzione alla selezione genetica d'animali con carni povere in grasso. Dobbiamo tener presente però, che le carni più "magre" contengono in modo indiretto una maggior quantità d'acqua, e questo ne rende più difficoltosa la trasformazione in salumi stagionati, soprattutto per gli aspetti legati alla stabilità microbiologica (più acqua = più rischio). Dati non trascurabili per chi produce coppe, pancette, bresaole, prosciutto crudo etc. poiché la stagionatura di tali prodotti è legata oltre che alla salagione anche alla riduzione d'acqua; processi delicati che comportano tempi lunghi e costi elevati. Per tale motivo INOX MECCANICA analizzando in maniera scientifica i fattori chimico-fisici e microbiologici legati al processo di salagione e stagionatura, ha sperimentato, realizzato e brevettato il sistema di salatura in zangola, denominato "ESTRAZIONE OSMOTICA". Questo sistema di salagione permette di creare all'interno della zangola, ottime condizioni per un'omogenea distribuzione del sale e al tempo stesso una riduzione significativa della quantità d'acqua presente nella carne, attraverso un particolare ciclo di massaggio e mediante "estrazione osmotica". La diminuzione d'acqua nella fase di salagione avviene già dopo 6/8 ore dall'inizio del ciclo di lavorazione. Questo genera nella carne un abbassamento dell'aw (attività dell'acqua), innescando così un processo "virtuoso" che permette al prodotto di avanzare nelle successive fasi d'asciugatura e stagionatura in condizioni di maggior stabilità microbica. Si evidenzia pure un miglioramento in termini di colore, consistenza e rapidità di maturazione per prodotti stagionati quali: coppa, pancetta coppata, bresaola, lombo, speck, prosciutto crudo. Oltre a tali vantaggi è importante sottolineare che quest'innovativo processo consente di creare gli stessi prodotti con lunghezze maggiori a quelle tradizionali, adatti alla produzione dell'affettato industriale. Si hanno così, ulteriori riduzioni di costo legate soprattutto alla minor movimentazione e "scarti" di lavorazione. INOX MECCANICA propone tale sistema all'industria salumiera, sicura di offrire un ottimo connubio tra qualità, standardizzazione e sicurezza alimentare seguendo logiche scientifiche e processi industriali innovativi. Presupposti ormai indispensabili per una efficace competitività di settore nel mercato "globale".



Salting in the TUMBLER with "OSMOTIC EXTRACTION"

The change of man's life style over the last decades has also brought along a change in the alimentary habitudes. Even more attention is given regarding the consumption of "lean" food, as they are believed to be less damaging to the health. These changes have obviously influenced the methodics of breeding, and a greater attention is given to the genetic selection of animals with fat-poor meat. But we must keep present that "leaner" meat indirectly contain a major quantity of water and this makes it more difficult to be transformed into cured salumis, above all regarding the aspects linked to the microbiological stability (more water = more risks). These facts are not to be overseen by producers of bacon, raw ham, coppe, bresaole (beef), etc. because the seasoning of these products rely not only on the salting but also on the extraction of water; delicate processes which cause long times and high costs. For this reason, INOX MECCANICA Srl has analyzed in a scientific manner the chemical-physical and microbiological factors regarding the salting and curing and has experimented, realized and patented a system for salting in the tumbler, denominated "OSMOTIC EXTRACTION". This salting system allows to create inside the tumbler optimal conditions for a homogeneous distribution of the salt and at the same time a significant reduction of the water in the meat, using a particular massage cycle and by "osmotic extraction". The diminution of the water during the salting phase happens already after 6/8 hours from the beginning of the processing cycle. This generates a lowering of the aw (water activity) in the meat, which starts off a "virtuous" process that allows the product to proceed to the following phases of drying and curing in better microbiological stability conditions. Even an improvement regarding the colour, consistence and speed of curing can be evidenced for cured products like: coppa, pancetta coppata, bresaola (beef), bacon, loin, speck, raw ham. Further to these advantages it is important to emphasize that this innovative process allows to create the same products with major lengths than the traditional ones, adapted for the production of industrial sliced products. In this way a further cost reduction is obtained, depending above all on the minor movement and minor production discards. INOX MECCANICA Srl is proponing this system to the salumi industry, sure to be offering an optimal match between quality, standardisation and alimentary safety, following scientific logics and innovative industrial processes. Premises meamobile indispensable for a efficient competitiveness in the sector on the "global" market.



im

INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

Visitando il nostro sito troverai Novità ed Informazioni sui nostri prodotti.

Visit our web site! You will find news and informations about our production.

www.inoxmeccanica.it

INOX MECCANICA s.r.l.

MANTOVA - 46040 SOLAROLO DI GOITO - STRADA SOLAROLO, 20/B-C-D - ITALIA
TEL. 0376.608282 - FAX 0376.608180 - E-MAIL: inoxmec@fin.it