

PRESS FORMING STUFFING

SERIE **P600-800**

P600 XP



P800 XP



Presse formatrici insaccatrici.

Le presse formatrici insaccatrici automatiche P600/P800 XP sono il risultato di un'esperienza maturata in trent'anni di know-how su questa tipologia di macchine.

La P600 XP può utilizzare stampi i cui calibri possono variare da un minimo di 70 mm fino a max 180 mm.

Press forming stuffing machine.

The automatic press forming-stuffing machines P600/P800 XP are the synthesis, for our company, of a thirty years' "know-how" experience with this typology of machines.

The P600 XP can use moulds with a calibre varying from a minimum of 70mm up to a maximum of 180mm.



INOX MECCANICA®

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

P600 - P800 L



P600 - P800 N



P600 - P800 RC



P600 - P800 L



E' possibile inoltre fornire stampi ovali per prodotti particolari come per esempio, bresaola di manzo. La sostituzione è molto semplice e rapida. Il funzionamento della macchina è elettropneumatico.

La lunghezza massima del prodotto da insaccare è di 500 mm per la versione Standard, mentre per prodotti più lunghi, abbiamo appositamente realizzato il mod. P800 con una capacità di carico per prodotti lunghi fino a 800 mm.

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

Gli accessori disponibili per ogni modello sono:

- paratia automatica per la formatura delle estremità del prodotto;
- cono lamellare lungo o corto a seconda del modello;
- tubo d'insacco lungo o corto a seconda del modello.

Possono essere utilizzati tutti i tipi di budelli sintetici o naturali.

Il ciclo di lavoro è il seguente:

- introduzione del prodotto all'interno dello stampo formatore;
- chiusura del portello tramite l'apposito comando;
- formatura del prodotto (con a richiesta dispositivo di formatura per le estremità)
- insacco del prodotto;
- riposizionamento dei cilindri pressa e spintore;
- apertura automatica del portello per carico prodotto.

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

Furthermore it is possible to supply oval moulds for particular product, such as Bündnerfleisch for example.

The replacement of the mould and accessories is very simple and quick. The machine functioning is electro-pneumatic. The maximum length of the product that is to be packaged is 500mm for the standard version, whereas model P800 has been specifically conceived for longer products. The P800 model has a carrying capacity for products up to 800mm length.

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

The accessories available for each model are:

- *automatic bulkhead for the forming of the extremities of the product;*
- *long or short lamellar cone, according to the model;*
- *long or short stuffing tube, according to the model.*

All types of synthetic and natural casings can be used.

The work cycle is as follows:

- *placing the product inside the forming mould;*
- *closing the loading door with the command control;*
- *forming of the product (on request with the forming of the extremities of the product);*
- *filling of the product;*
- *repositioning of the press cylinder and the pushrod;*
- *automatic opening of the loading door in order to place a new piece and effect a new cycle.*

The machine described above is in accordance with and conforms to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.

