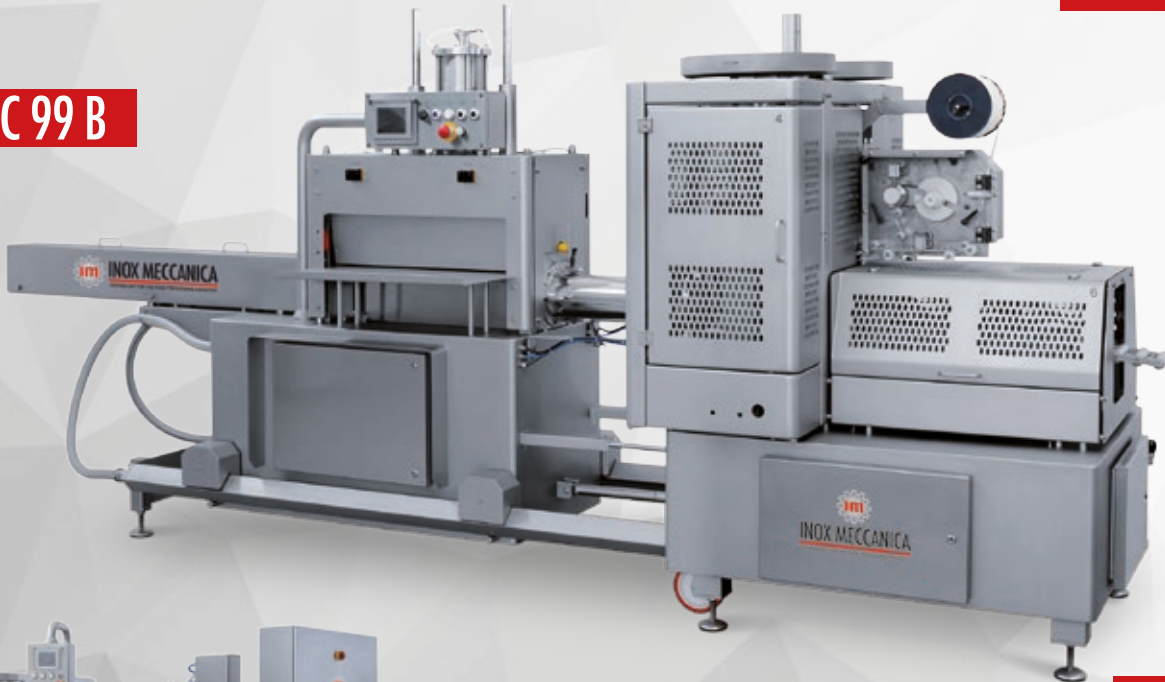


# AUTOMATIC STUFFING

SERIE **PIC 99**

**PIC 99 B**



**PIC 99 BA N**



**PIC 99 BA S**

## **Formatrice, insacatrice, clippatrice automatica.**

Dal 1987 la soluzione ideale per la formatura, l'insacco, il tensionamento e la clippatura di prodotti anatomici come pancette – coppe – bresaole – prosciutti – lonze – arrosti e muscoli in genere, in budelli cellulosici, collagenici e plastici. Con PIC99 è possibile confezionare i prodotti in budello e rete contemporaneamente con notevole risparmio di tempo. Inoltre con PIC99 è possibile ridurre sensibilmente i costi di packaging con minor spreco di budello e rete. Infine, PIC99 è la migliore soluzione sul mercato per la produzione di barre di prodotto per incrementare la resa in affettamento.

**PIC99BA-S** con un sistema di alimentazione automatico di stampi formatori in cui l'operatore inserisce direttamente il prodotto al loro interno.

**PIC99BA-N** con alimentazione a nastro con tappeto modulare per l'insacco di prodotti interi, dove non vi sia necessità di un posizionamento preciso all'interno dello stampo formatore



## **Automatic forming, stuffing and clipping.**

Since 1987 the best solution to form, stuff, tight and clip single muscle products - such as bacon, neck, ham, loins, beef, roast and muscles in general - in fibrous, collagen and plastic casing or in net / sock.

With PIC99 you can stuff products in casing and net at the same time with great time and labor savings.

Moreover with PIC99 you can drastically reduce packaging cost with lower waste of casing and net.

Finally, PIC99 is the best solution on the market for the production of long bar to improve and increase yields in slicing

**PIC99BA-S** provided with an automatic feeding system of forming moulds in which directly place the meat.

**PIC99BA-N** Machine equipped with a modular feeding belt specifically provided for stuffing of big muscle that not require a particular positioning inside forming mould.



# **INOX MECCANICA®**

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

# AUTOMATIC STUFFING

## Linea per la produzione di prosciutto cotto in barra sottovuoto.

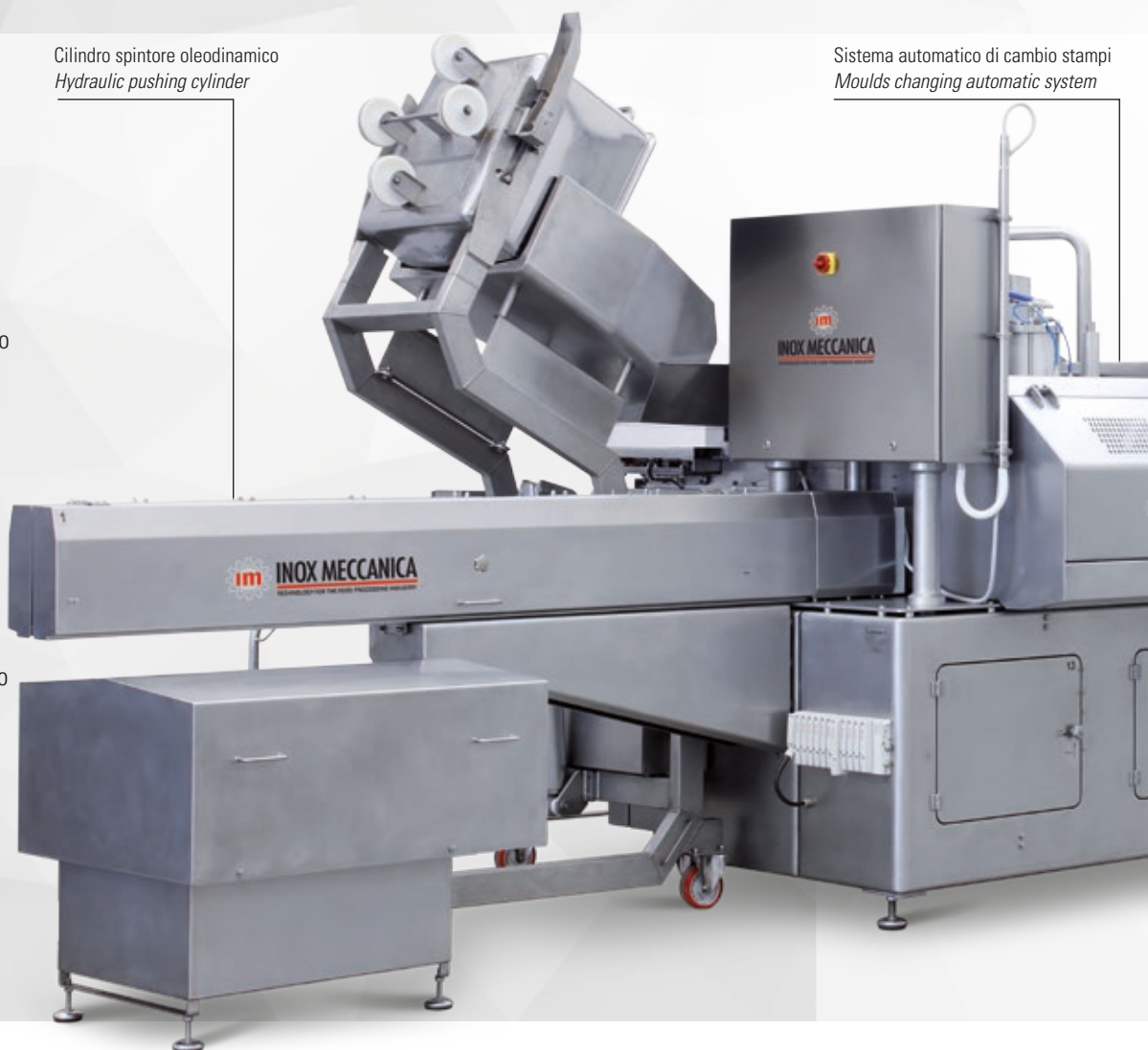
Impianto innovativo realizzato per migliorare al massimo la produttività e la razionalizzazione del processo produttivo senza alterare la qualità del prodotto.

L'impianto è attrezzato con un sistema automatico del cambio tubo porta budello/ rete e un nuovo sistema oleodinamico di espulsione del prodotto formato, molto più rapido ed affidabile.

Infine l'impianto è completato in linea da una stazione flowpack + confezionatrice sottovuoto che, con un sistema a vibrazione, esegue un massaggio del prodotto insaccato per estrarre l'aria residua e migliorare la consistenza della barra.

Cilindro spintore oleodinamico  
*Hydraulic pushing cylinder*

Sistema automatico di cambio stampi  
*Moulds changing automatic system*

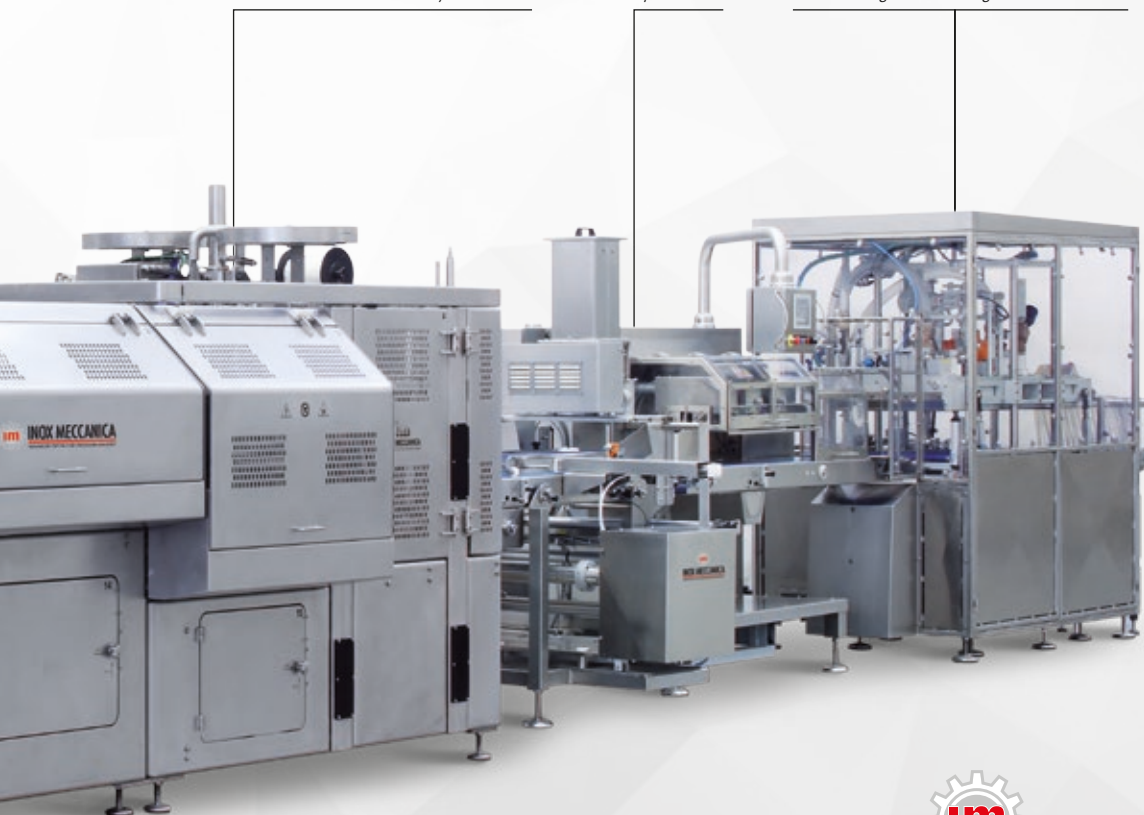




Sistema automatico di cambio tubo d'insacco  
*Tubes rotation automatic system*

Flowpack system

Sigillatura finale con massaggio sottovuoto  
*Final sealing with massage in vacuum*



**Line for production of cooked ham bars in vacuum.**

*Innovative plant created to improve at best the productivity and rationalization of productive processes without changing the quality of product.*

*This system is equipped with an automatic system for the rotation of casing/net tubes and moreover with a new hydraulic output system for formed products: faster and more affordable.*

*Finally, the production line for cooked ham is completed with an "in line" flow-pack station with vacuum packing system that – with vibrations – massages stuffed products to extract residual air and improve product consistency.*



**INOX MECCANICA®**



Barra prima della cottura  
*Bar before cooking*



Barra dopo la cottura  
*Bar after cooking*



Formatura della barra in stampo  
*Bar in forming mould*



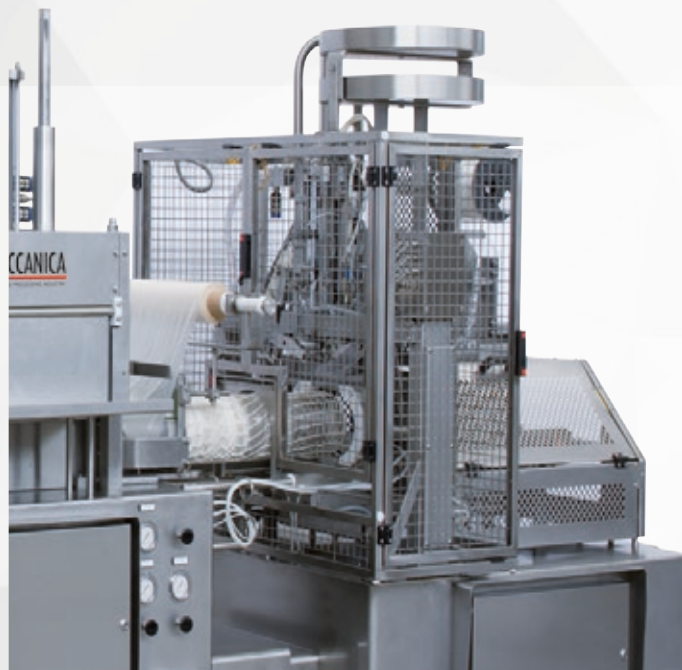
## PIC 99 RC

Oltre alla macchina standard sono disponibili altre versioni speciali al fine di soddisfare al meglio le esigenze del cliente. PIC99RC è un esempio significativo: da utilizzare nella produzione di prodotti anatomici confezionati automaticamente in film edibile e rete (elastica o calibrata) quali ad esempio prosciutti, spalle, pollo, tacchino e altri pezzi di carne in genere.

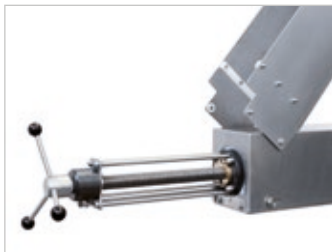
Lo stampo formatore viene realizzato in funzione della fascia di collagene che il cliente intende utilizzare.

*Beyond standard applications with casing and net, there are more special versions available, with the purpose to satisfy clients' needs at best. In example PIC99RC, to be used for production of anatomic muscles automatically packed in edible film and net such as: hams, shoulders, chicken, turkey and other pieces of meat in general.*

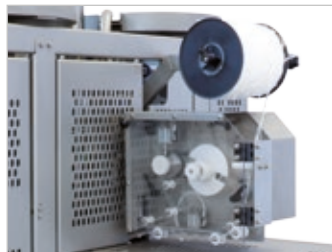
*Forming moulds are specifically built depending on film type and size, always following customers needs.*



## Optionals.



Cilindro spintore a corsa regolabile.  
*Pushing cylinder with adjustable stroke.*



Inseritore laccetti.  
*Loop inserter device.*



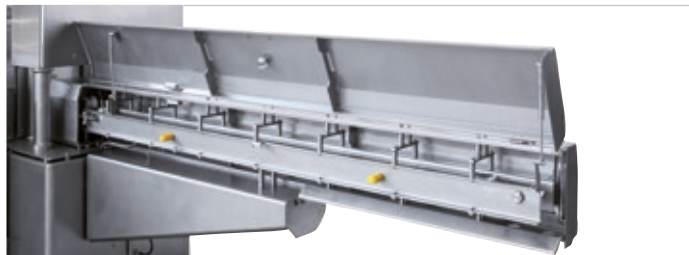
Cambio tubo automatico.  
*Tubes rotation automatic system.*



Carrello porta stampi ed attrezzature.  
*Trolley for moulds, tubes and accessories.*



Formatura in vuoto.  
*Vacuum forming.*



Cilindro spintore oleodinamico  
*Hydraulic pushing cylinder*



Touch screen programmabile.  
*Programmable touch screen panel.*



**INOX MECCANICA**

**INOX MECCANICA** s.r.l. - Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46044 Solarolo di Goito - Mantova - Italy  
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80 - info@inoxmeccanica.it - [www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)

