

PRESSING & FORMING

SERIE **APG DS**

APG 900 CS



DS R



Sistema di pressatura e formatura APG.

La macchina è stata studiata per inserire in modo preciso e senza alcuno sforzo da parte dell'operatore, prosciutti, salumi ed altri prodotti da formare all'interno di griglie provviste di molle in Inox. Peculiarità di questo sistema è l'inserimento in griglia senza esercitare particolare tensione alle molle assicurandone integrità e durata. APG900 permette di ridurre i tempi di inserimento dei prodotti in griglia garantendo:

- Uniformità di pressatura
 - Una corretta utilizzazione delle attrezzature riducendo l'usura e le rotture. Tutta la struttura della macchina è costruita in acciaio inox e materiali adatti al contatto con gli alimenti.
- Inox Meccanica produce 2 modelli:
- APG 900 CS per inserire ed estrarre il prodotto nelle griglie formatrici
 - APG 900S per estrarre il prodotto (già stagionato o cotto) dalle griglie formatrici.

APG pressing and forming system.

The machine has been studied to insert hams, salami and all other products to be formed between the 2 meshes in a precise manner and without any effort. A peculiarity of this system is to place the product inside the mesh without much stressing the springs thereby ensuring the integrity and durability. APG900 reduces time for insertion of products in meshes, granting:

- Homogeneous pressure
 - Right utilization of accessories reducing wears and damages.
- Machine is entirely made in Stainless Steel 304 and other material suitable for food industry.

Inox Meccanica produces 2 different models:

- APG 900 CS to insert products in meshes
- APG 900S to extract products (already seasoned or cooked) from meshes.

Sistemi di pressatura.

Inox Meccanica realizza stazioni di pressatura "docking station" per pressare e formare i prodotti già caricati su carrelli o bilancelle. Un sistema di sollevamento con cilindri idraulici pressa i carrelli – o altri telai – all'interno della stazione di formatura con la forza necessaria per garantire uniformità di pressatura ed elevata capacità.

Inox Meccanica è in grado di fornire soluzioni personalizzate per supportare le diverse fasi di lavorazione, formatura e pressatura.

Pressing systems

Inox Meccanica realizes pressing systems called "docking station": stations where trolleys or hanging rail-racks can be pressed. A lifting system with hydraulic cylinders presses racks – or other kind of frameworks – inside our forming station with the right strength to assure an homogeneous pressure and high capacity.

Inox Meccanica can provide customized solution to support specific operation for forming and pressing.



INOX MECCANICA®

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

APG 900 S

Macchina per l'estrazione del prodotto formato.
Machine for the extraction of formed product.



DS R



GF

Griglie formatrici.
Forming meshes.



RACKS

Realizziamo sistemi di pressatura su "carrelli pressanti" con sistemi pneumatici per esercitare una pressione costante sui prodotti.
We realize forming system with "pressing racks" equipped with pneumatic systems to practice a constant pressure on products.



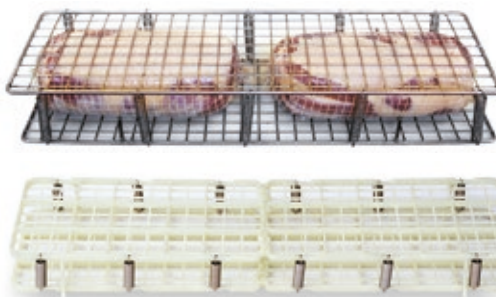
Griglie formatrici:

Grazie al sistema con pressatura in griglia è possibile accelerare naturalmente i tempi di stagionatura con il risultato di ottenere, a fine ciclo, un prodotto ben formato. Allo stesso modo – per i prodotti cotti- le griglie mantengono una costante pressione per garantire una formatura ottimale eliminando la formazione di buchi e fessurazioni. Le griglie non creano barriera alla circolazione dell'aria durante la stagionatura e non rallentano il passaggio del calore in cottura.

Le macchine sopra descritte sono conformi alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.

Griglia in acciaio Inox con 10 molle Inox (modello GF-INOX) adattabili alle dimensioni e tipologia del prodotto da pressare.

Griglie stampate in materiale plastico adatto al contatto con alimenti e resistente a urti e alla temperatura con 12 molle Inox (modello GF-PLASTIC)



Forming meshes:

Thanks to meshes pressing system you can accelerate seasoning time with the result to properly form the product at the end of the cycle.

In the same way – for cooked products – meshes keep a constant pressure to grant the best form eliminating any holes or fissure.

Forming meshes do not obstruct the air flow during seasoning and do not slow heat passage during the cooking

Machines described above are in accordance with and conform to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.

Meshes in SS AISI 304 with 10 SS springs (Model GF-INOX) adaptable to any dimension or type of product.

Meshes printed plastic material with food-grade and resistant to impact and temperatures with 12 SS springs (model: GF-PLASTIC)



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

