

# AUTOMATIC STUFFING

SERIE **PIC 99**

**PIC 99 B**



**PIC 99 BA N**

**PIC 99 BA S**

## Pressa, 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 - arrostiti e muscoli in genere, in budelli cellulosici, collagenici, plastici e calze elastiche. 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 pressing, stuffing and clipping machine.

Since 1987 the best solution to form, stuff, tighten and clip single muscle products - such as belly-bacon, pork neck, bresaola, hams, loins, roasts and muscles in general - in fibrous, collagen and plastic casing and elastic stockings. 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 yield 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 big muscles that not require a particular positioning inside the forming mould.



# INOX MECCANICA®

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

# AUTOMATIC STUFFING

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

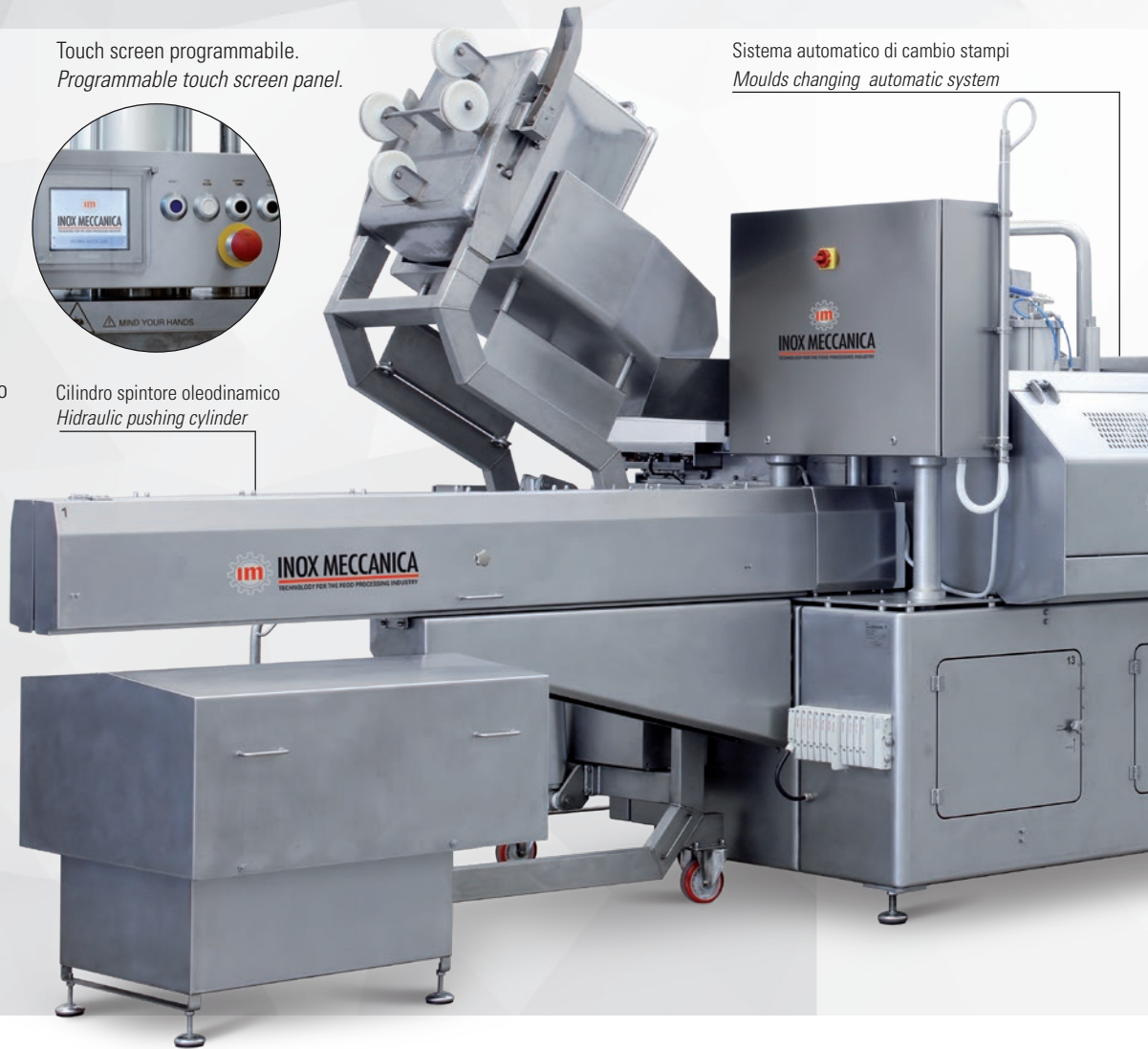
Impianto innovativo realizzato per migliorare al massimo la produttività e la razionalizzazione del processo produttivo senza alterare la qualità del prodotto. L'impianto è attrezzato con un sistema automatico del cambio tubo porta budello/rete e un nuovo sistema oleodinamico di espulsione del prodotto 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. Il prodotto sottovuoto può essere cotto in impianti automatizzati ad acqua o in impianti tradizionali a vapore.

Touch screen programmabile.  
*Programmable touch screen panel.*



Cilindro spintore oleodinamico  
*Hdraulic pushing cylinder*



Sistema automatico di cambio stampi  
*Moulds changing automatic system*



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

Sigillatura finale con massaggio sottovuoto  
Final sealing with massage in vacuum

Flowpack system



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

*Innovative line created to improve at best the productivity and rationalization of productive processes without changing the quality of product. This line is equipped with an automatic system for the rotation of casing/net tubes and a new hydraulic output system for formed products: faster and more reliable.*

*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. The vacuum-packed product can be cooked both in automated water systems and traditional steam systems.*



**INOX MECCANICA®**



Barra prima della cottura  
Bar before cooking



Barra dopo la cottura  
Bar after cooking



Formatura della barra senza stampo  
Bar without forming mould



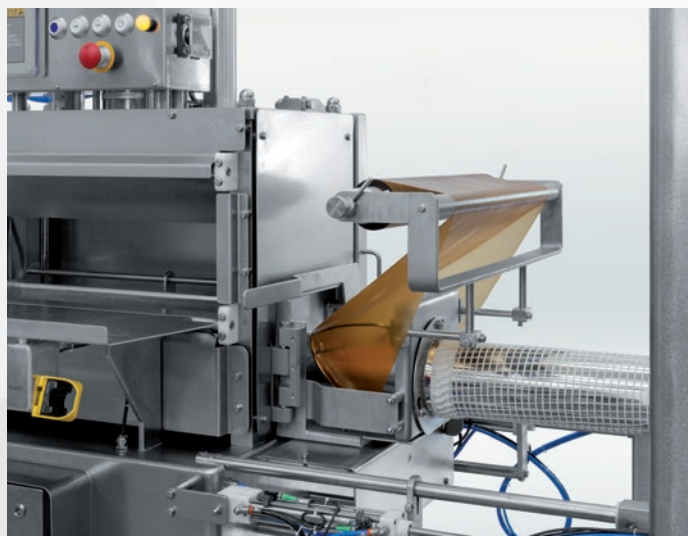
## PIC 99 RC

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 film edibile (collagene, Nutrafilm®, etc.) che il cliente intende utilizzare.

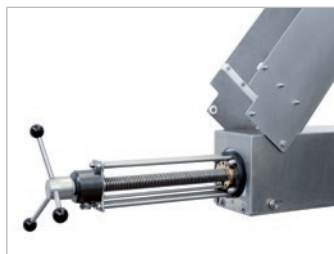
*Besides standard applications of the machine, additional special versions are available with the purpose to satisfy customer's needs.*

*PIC99RC is a significant example: 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.*

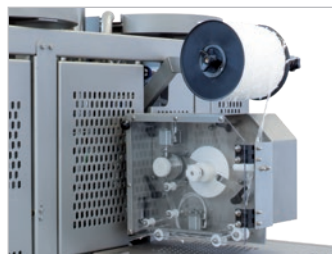
*Forming moulds are specifically built depending on edible film type (collagen, Nutrafilm®, etc) and size, always following customers needs.*



## Optionals



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



Inseritore laccetti.  
*Loop inserter device.*



Cambio tubo automatico.  
Solo per versioni: BA-N, BA-S  
*Tubes rotation automatic system.  
Only versions: BA-N, BA-S*



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

Cilindro spintore oleodinamico completo di centralina di comando.

*Hydraulic pushing cylinder complete with control unit.*



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

*Our machines are in accordance with and conform to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.*



**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)

