

**Automated moulding systems
for cooked ham and bacon**

Sistemas de moldeo automático
para jamón cocido y bacon

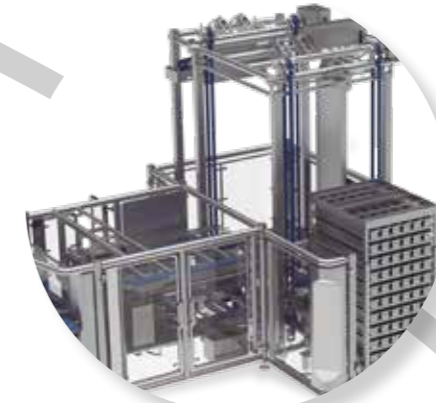


Automated moulding systems

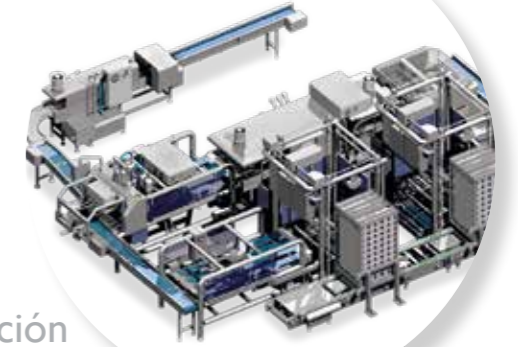
Systemas de moldeo automáticos



Multimould racks
Multimoldes



Moulding Systems
Sistemas de moldeo



High production lines
Líneas de alta producción



Demoulding Systems
Líneas de desmolde



Bacon smoking lines
Líneas de ahumado

The Company

JO-BEX-MAN® is a dynamic company with extensive experience in the moulding of meat pieces. We work with our own designs, technologies and patents to solve each of the different needs in terms of forming meats.

One of our main assets is the high-tech R&D department, which continuously explores optimizing moulding systems in every single field such as:

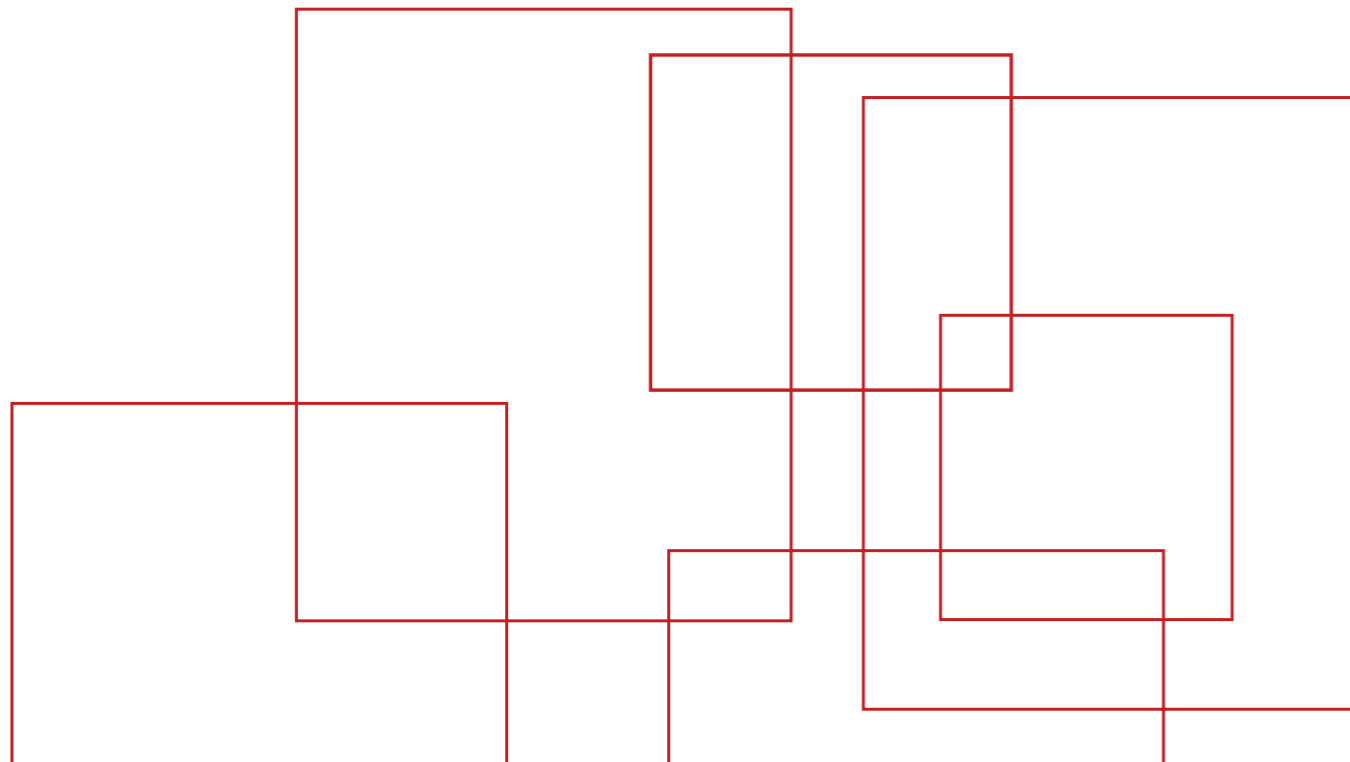
- Increase product's final performance.
- Improving sliceability of pieces avoiding breakages.
- Improvement in the appearance and uniformity of the finished product.
- Optimize cooking times and cooling of moulds.

La Empresa

JO-BEX-MAN® es una empresa dinámica y con amplia experiencia en el moldeo de piezas cárnicas. Trabajamos con diseños, tecnologías y patentes propias que logran dar solución a cada una de las diferentes necesidades en materia de conformado de carnes.

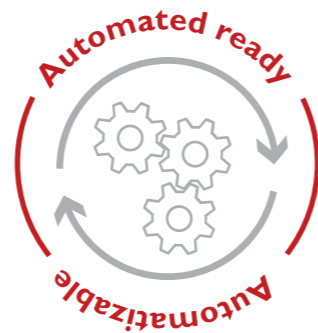
Uno de nuestros principales activos es el departamento altamente técnico de I+D, en el cual se estudia continuamente la optimización de los sistemas de moldeo en todos sus ámbitos como son:

- Aumentar rendimiento final del producto.
- Mejorar loncheabilidad de las piezas evitando roturas.
- Mejora del aspecto y uniformidad del producto acabado.
- Optimizar tiempos de cocción y enfriamiento de los moldes.



Multimould press racks

Torres multimolde



We design a multimold for every need

Diseñamos un multimolde para cada necesidad



Ham / Jamón



Bacon



Mortadella / Mortadela



Turkey / Pavo



D-Shape / Tunel



Back bacon

Ventajas de nuestro sistema:

ERGONOMÍA: Diseñados para facilitar las arduas tareas de moldeo de piezas cárnicas.

PRACTICIDAD: Exclusivo sistema de prensado patentado "built-in transmission". Sistema rápido que permite abrir, cerrar e incluso re-prensar el multimolde en cualquier punto de la planta sin necesidad de disponer de una estación de prensado fija. Solo será necesario el carro de apertura y prensado para ejecutar estas operaciones.

PRODUCTIVIDAD: Gracias al sistema de prensado por transmisión interna, se maximiza la capacidad de la torre al mismo tiempo que permite la abertura o el prensado en tan solo 30 segundos.

FLEXIBILIDAD: Torres totalmente configurables de fábrica con los requerimientos más exigentes.

FIABILIDAD: Más de 2000 multimoldes trabajando a pleno rendimiento en las más exigentes plantas a nivel mundial avalan nuestro sistema.

Automatizable: Preparados para la automatización parcial o total del proceso de moldeo/desmolde, sus equipos estarán preparados para futuras automatizaciones.

System key features:

ERGONOMICS: Designed to simplify the tough meat moulding process.

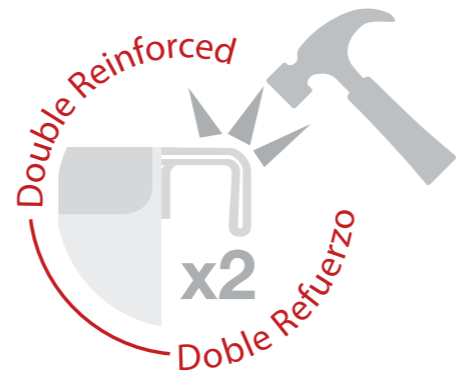
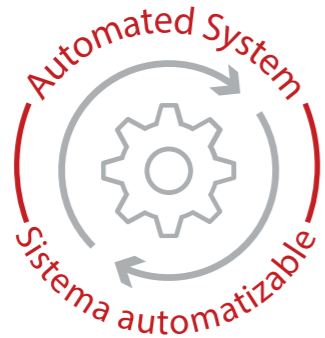
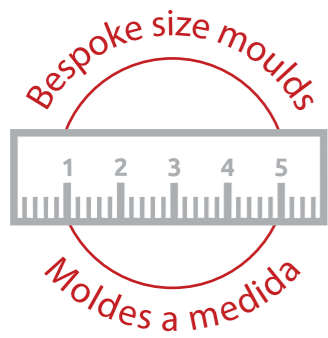
PRACTICALITY: Unique and patented "built-in transmission" pressing system which allows opening and closing the tower at any place without a fixed opening/pressing station. Only a handy opening/pressing motor trolley device is used to perform these tasks.

PRODUCTIVITY: Thanks to the internal transmission pressing system, the pressing tower capacity is maximized allowing the opening/closing operation in only 30 seconds.

FLEXIBILITY: Multimould Press Towers made specifically to your desired end product form.

RELIABILITY: More than 2000 pressing towers are processing meat products worldwide in the most demanding environments.

AUTOMATION READY: Pressing towers are designed ready for our automated moulding/demoulding systems so they can simply be integrated.



A single-phase electric socket and 30-seconds is all you need to press and open the towers.

Our small motor trolley, is quickly coupled to the towers anywhere. Start saving time and unnecessary movements of towers.

Una toma de corriente monofásica y 30 segundos es cuanto se necesita para prensar y abrir las torres.

Nuestro pequeño carro motor, se acopla rápidamente a las torres en cualquier rincón. Empieza a ahorrar tiempo y movimientos innecesarios de torres.



Rectangular



Double tunnel / Doble túnel



Mortadella / Mortadela



Bacon



Wavy bacon / Bacon ondulado



Tofu



Turkey ham / Jamón de pavo



Mandoline / Mandolina



With flakes / Con escamas

Opening and pressing motor trolley / Carro de apertura y prensado

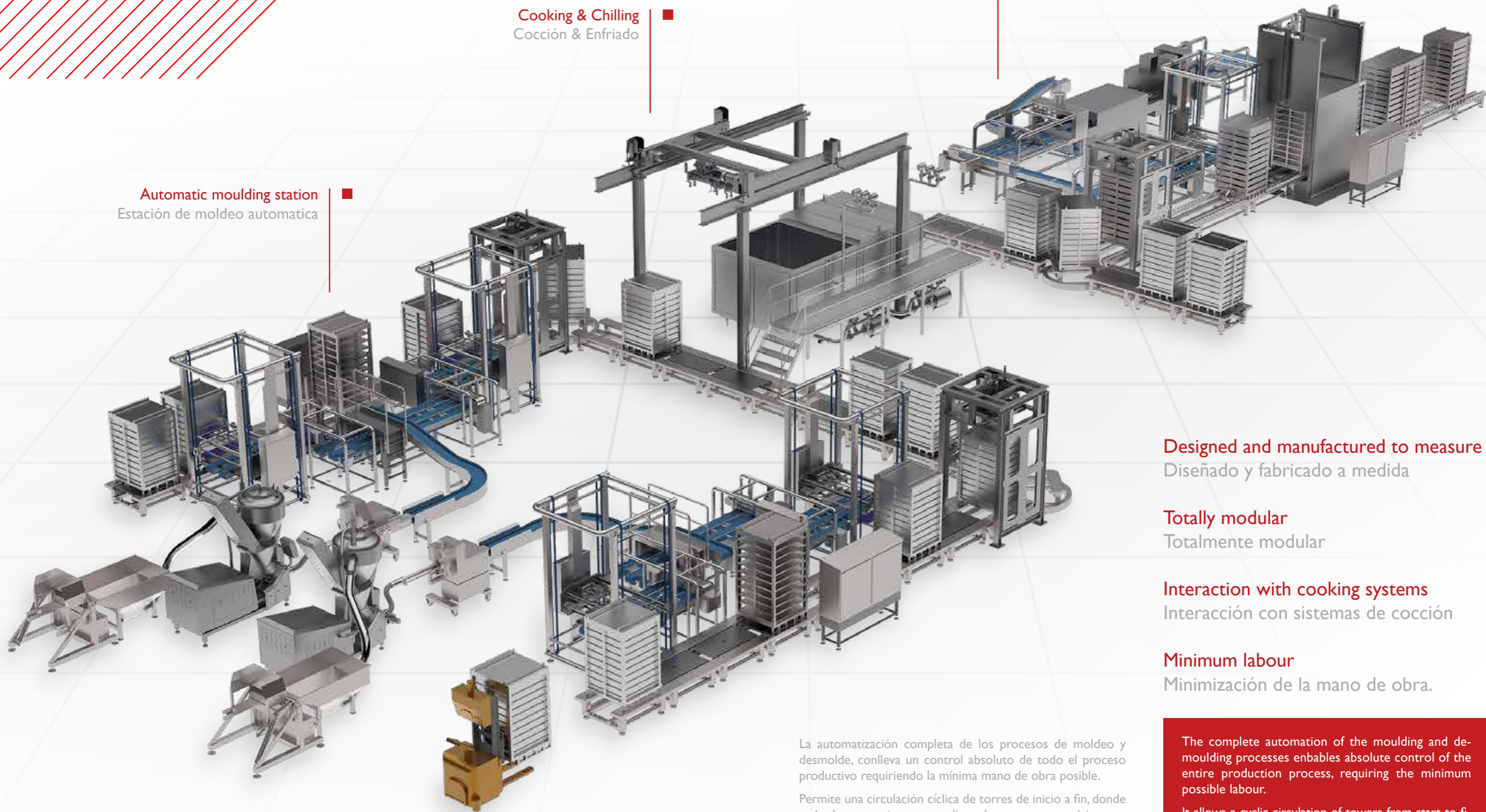


The easiest way to open and press multimould racks

La manera mas fácil de abrir y prensar torres multimolde.

Automatic moulding lines

Líneas de moldeo automático



Automatic moulding station
Estación de moldeo automática

Cooking & Chilling
Cocción & Enfriado

Automatic demoulding station and mould washing tunnel
Estación de desmolde automático con tunnel de lavado de moldes

Designed and manufactured to measure
Diseñado y fabricado a medida

Totally modular
Totalmente modular

Interaction with cooking systems
Interacción con sistemas de cocción

Minimum labour
Minimización de la mano de obra.

La automatización completa de los procesos de moldeo y desmolde, conlleva un control absoluto de todo el proceso productivo requiriendo la mínima mano de obra posible.

Permite una circulación cíclica de torres de inicio a fin, donde todas las operaciones se realizan de manera automática, con una sincronía perfecta entre todas las estaciones.

Alta productividad, tecnología y eficacia, se dan la mano en nuestras líneas automáticas.

The complete automation of the moulding and demoulding processes enables absolute control of the entire production process, requiring the minimum possible labour.

It allows a cyclic circulation of towers from start to finish, where all operations are performed automatically, with a perfect synchronization between all stations.

High productivity, technology and efficiency go hand in hand in our automatic lines.

Technological future is already here

El futuro tecnológico ya está aquí

Moulding systems

Sistemas de moldeo

Automated level I

Automatización nivel I

- Ergonomic moulding station
Estación de moldeo ergonómico



La estación permite que las operaciones de moldeo sean ergonómicas, rápidas y seguras minimizando los esfuerzos del operario.

La conjunción de una banda modular de entrada, un sistema de elevación de las torres por tijera y una plataforma de trabajo, hacen de las labores de moldeo una tarea fácil y cómoda.

The station allows the moulding operations to be ergonomic, fast and safe reducing operator effort.

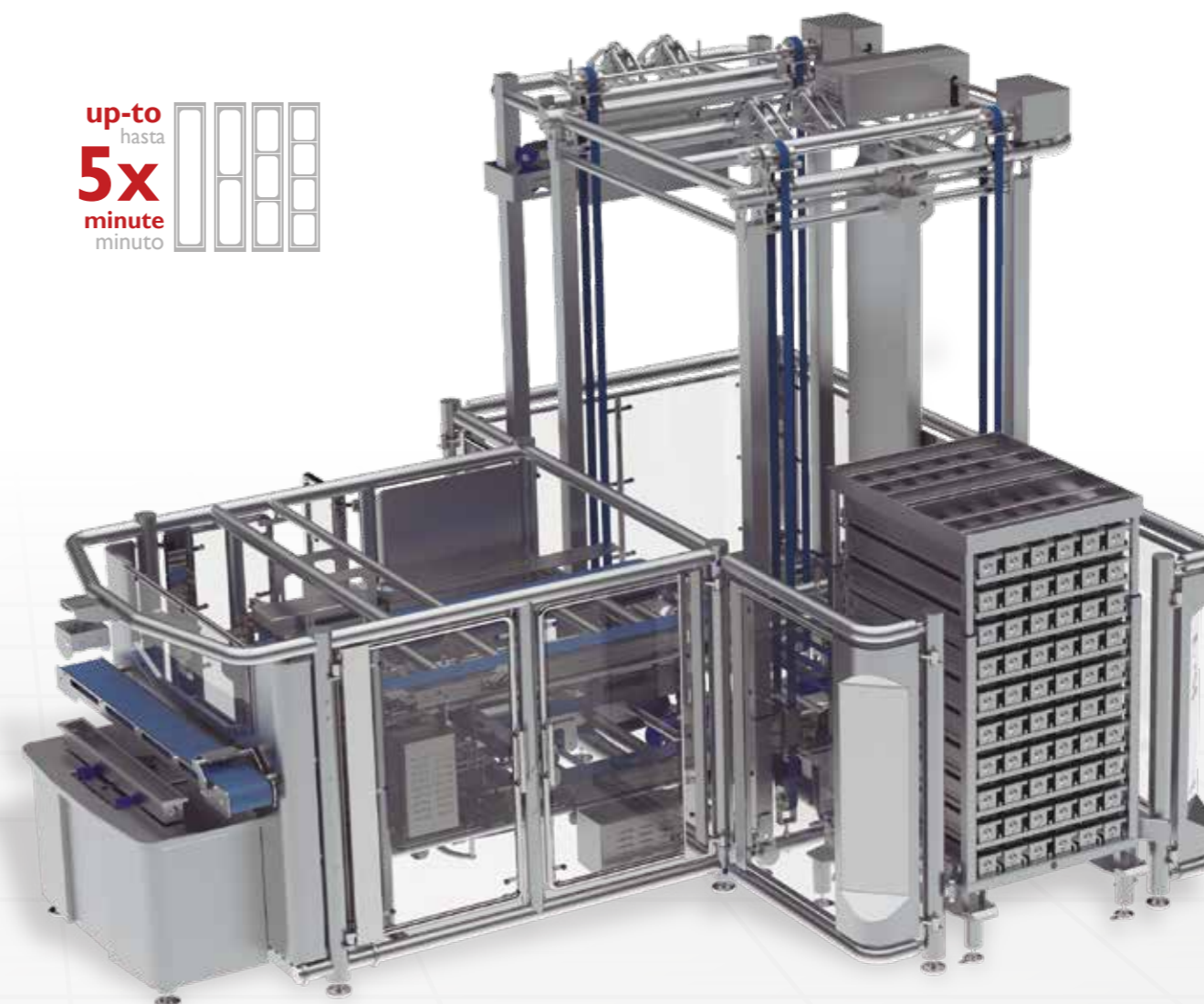
The combination of a modular entrance strip, a scissor lift system and a work platform make the moulding tasks easy and comfortable.

Automated level II

Automatización nivel II

- Semi-automatic moulding line
Línea de desmoldeo semi-automática

up-to
hasta
5x
minute
minuto



Ergonomics, simplicity of usage and productivity in a single compact moulding station, achieving an excellent consistency in the production process:

- Automatic mould unloading/loading with ergonomic manual product filling option.
- High production capacity of up to 5 multiple-moulds per minute.
- Automatic filling system of long pieces for slicing. (optional)
- Rack buffer with tandem Mobile System. (optional)

Ergonomía, facilidad de uso y productividad, unidos en una sola estación de moldeo compacta, logrando una excelente regularidad en el proceso productivo:

- Descarga y carga automática de moldes con llenado manual ergonómico del producto.
- Alta capacidad de producción: hasta 5 moldes múltiples por minuto
- Sistema de carga automática de piezas largas para el loncheado. (opcional)
- Buffer de torres con sistema tándem móvil. (opcional)

Demoulding systems

Sistemas de desmolde

Automated level I

Automatización nivel I

- Ergonomic demoulder
Desmoldeador ergonómico



Nunca el desmolde fue tan sencillo

El equipo permite el desmolde sin ningún tipo de esfuerzo, golpe o costosa operación. El simple hecho de pulsar un botón, liberará la pieza del molde con todas las garantías y seguridades, gracias a nuestro sistema patentado de inyección de aire.

La utilización de la mesa de elevación de moldes, como opción, facilita la descarga de las torres de manera segura y cómoda.

Demoulding was never easier

The system allows demoulding without any effort, kick or difficult operation. By only pressing a button, the meat piece will be safely released from mould simply thanks to our air injection patented System.

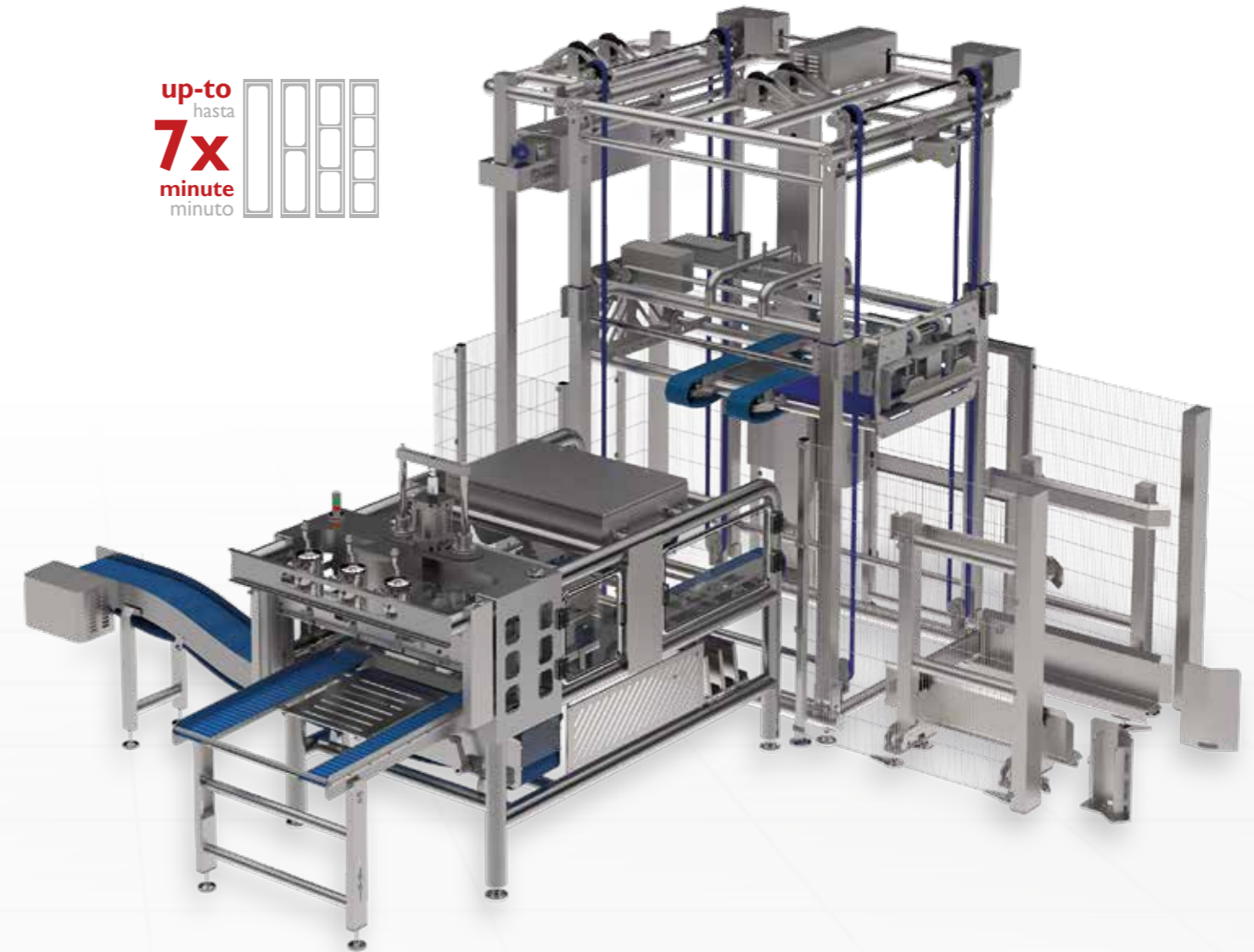
Using our mould elevation table as an option, ensures safe and effortless unloading from the racks.

Automated level II

Automatización nivel II

- Semi-automatic demoulding line
Línea de desmoldeo semi-automática

up-to
hasta
7x
minute
minuto



The ultimate step to total automation:

Versatility, productivity and efficiency, makes our semiautomatic demoulder the most technologically advanced solution for your production process:

- Fully automatic unloading, turning and demoulding system.
- Significant labour labor savings.
- Lines with modular design expandable according to needs
- Multifformat mold system with easy exchange.
- High production capacity: up to 7 multiple moulds per minute
- Exclusive system of demoulding by air injection, 100% reliable. **Patented system Pat No.: P 200 700 558**

El paso previo a la automatización total:

Versatilidad, productividad y eficacia, hacen de nuestra desmoldeadora semiautomática nuestro aliado en el proceso productivo:

- Sistema de descarga, volteado y desmolde totalmente automático.
- Importante ahorro de mano de obra.
- Líneas con diseño modular ampliable según necesidades
- Sistema multiformato de moldes con intercambio fácil.
- Alta capacidad de producción: hasta 7 moldes múltiples/minuto
- Sistema exclusivo de desmolde por inyección de aire, 100% fiable. **Sistema patentado. Pat N°: P 200 700 558**

Bacon smoking tunnel

Túnel de ahumado de bacon

El sistema de ahumado en continuo para bacon, ha sido diseñado para facilitar las tareas ahumado del bacon, así como para optimizar los rendimientos en esta fase.

Continuous smoking system has been designed to facilitate bacon smoking tasks, as well as for optimizing yields in this process.

Air blade gelatine remover
Desgelatinador por cortinas de aire

Cooked bacon input table
Mesa de entrada de bacon cocido

Infrared browning tunnel
Túnel de braseado por infrarrojos

Main advantages:

- Continuous smoking process.
- Total adjustability of smoking intensity and bacon colour, with several browning programs.
- Substantial reduction in liquid smoke used.
- Significant reduction in smoking space required compared to conventional smoking process.
- Eliminates the need to transport smoking trolleys around the production plant.

Principales ventajas:

- Proceso de ahumado en continuo.
- Configuración total de la intensidad de ahumado, color y nivel de braseado del bacon, con distintos programas de ahumado.
- Sustancial reducción en el consumo de humo líquido debido a la recirculación y filtrado del humo sobrante.
- Drástica reducción del espacio necesario para el ahumado respecto al sistema de hornos convencionales.
- Se elimina el transporte de carros de ahumado en la planta de producción así como el personal necesario para dichas tareas.

Liquid smoke sprayer
Aplicador de humo líquido

Smoked bacon after process
Bacon ahumado después del proceso





C/ Reramurs, parc. 15 - Pol. Ind. Montfullà
17162 Bescanó (Girona) Spain
Tel. (+34) 972 221 715 · Mb. (+34) 606 989 053
info@jobexman.com · www.jobexman.com

