

MINL Machine à Mouler et Mettre en Boyau



Machine à mouler et à mettre en boyau MINL pour le moulage et l'ensachage en boyau naturel ou synthétique de produit entier, ou de plusieurs produits entier ou en morceaux comme longes, coppas, pancettas, bresaolas, jambons, pour la production de produits séchés ou cuits, spécialement pour le tranchage fin.

La machine se compose d'un châssis en inox ou sont installés les vérins, le tableau de commande et le sécurités, et auquel est fixé le moule qu'on utilise, tous interchangeables. Les moules sont réalisés en structure ouverte pour être facilement lavables et désinfectables et se composent d'une partie inférieure où l'on charge les produits, d'une partie supérieure pour donner une forme ronde, d'une guillotine antérieure pour aplatir les pointes et pour compacter les parties qui composent le produits même, ainsi que pour en permettre l'ensachage, aussi grâce à l'action du tampon poussoir, et d'un cornet avec des lamelles à recouvrement totale pour déduire la force nécessaire pour tenir le boyau sur le cornet.

La rigidité de la construction de la machine permet d'obtenir de produit parfaitement ronds et très compacts même si la longueur des produits est plus courte du moule.

Les diamètres vont de 80 à 155 mm et la longueur des moules sont 750 mm, 950 mm et 1.100 mm, selon le modèle de la machine.

La version standard prévoit la fermeture manuelle du couvercle, avec démarrage automatique du cycle de travail, qui s'ouvre automatique après l'ensachage ; il existe aussi la possibilité d'un chargement automatique.

Machines et installations
pour l'industrie agroalimentaire

FAVA
GIORGIO AXEL

MIN-A Machine à Mouler et Mettre en Boyau



Machine à mouler et à mettre en boyau MIN - A pour le moulage et l'ensachage en boyau naturel ou synthétique de produit entier comme longes, coppas, pancettas, bresaolas, jambons, pour la production de produits séchés ou cuits, spécialement pour le tranchage fin.

Un bouton sans pression fait partir le cycle, avec fermeture automatique du couvercle complet de son dispositif de sécurité ; l'ouverture du couvercle est automatique et la meilleure ergonomie permet une productivité de 300 produits/h avec un seul opérateur.

La machine se compose d'un châssis en inox ou sont installés les vérins, le tableau de commande et le sécurités, et auquel est fixé le moule qu'on utilise, tous interchangeables. Les moules sont réalisés en structure ouverte pour être facilement lavables et désinfectables et se composent d'une partie inférieure où l'on charge les produits, d'une partie supérieure pour donner une forme ronde, d'une guillotine antérieure pour aplatir les pointes et pour compacter les parties qui composent le produits même, ainsi que pour en permettre l'ensachage, aussi grâce à l'action du tampon-poussoir, et d'un cornet avec des lamelles à recouvrement totale pour déduire la force nécessaire pour tenir le boyau sur le cornet.

La rigidité de la construction de la machine permet d'obtenir de produit parfaitement ronds et très compacts même si la longueur des produits est plus courte du moule.

Les diamètres vont de 80 à 155 mm et la longueur des moules est de 520 mm.

FAVA GIORGIO AXEL

Via A. Cerati 19/A - 43126 Parma - Italy
tel. +39 0521 293734 - fax +39 0521 293968
www.favagiorgioaxel.net
info@favagiorgioaxel.com



18, Rue de l'Industrie - 67720 Hoerdt
tél.: +33(0)3.90.29.04.41
www.LMIA.fr - info@LMIA.fr