



SAIMEC S.r.l. es una empresa especializada en la fabricación de máquinas para la industria de embutidos, con especial referencia al sector específico de la elaboración de jamones.

La producción incluye tanto máquinas individuales como líneas para integrar en las diferentes fases de la elaboración: selección y marcado, masaje, frotamiento, salazón, desalación y ligado, lavado, deshuesado, peladura y moldeado.

Además, SAIMEC S.r.l. puede proporcionar un servicio postventa eficaz, tanto en su propia sede como directamente en el domicilio del cliente.

Todas las máquinas fabricadas por SAIMEC S.r.l. están garantizadas y respetan las normas de seguridad vigentes y, además, están certificadas con el mercado CE.



Maquinaria para elaboración de jamón curado - Proceso Tipo Español-

SAIMEC

SAIMEC s.r.l. Via P. Nenni 13/A San Michele Tiorre - Parma - Italy
Tel. +39 0521 836425 - Fax +39 0521 836501

www.saimec.it

SAIMEC
MEAT PROCESSING TECHNOLOGY

RECEPCIÓN



Líneas de pesaje y selección DWG

Memorización y gestión del peso de los productos, posibilidad de conexión a un ordenador. La subdivisión en categorías de peso se puede realizar con desviadores neumáticos sobre transportadores de rodillos o con marcado del código en la caña del jamón. Estructura de acero inox AISI 304, cintas transportadoras de goma no tóxica. Configuraciones personalizadas en base al número de categorías a gestionar.

Marcadora automática ABM

Máquina automática de cinta para el marcado en caliente de jamones y otros embutidos (tocinos, espaldillas, speck, etcétera). El marcado se puede realizar en la parte inferior (zona de la espalda) y/o en la parte superior (zona de la caña) y/o en la parte lateral (zona de la culata). Estructura y cintas transportadoras de acero inox AISI 304, funcionamiento electroneumático, con aspirador de humos de acero inox.



Selladora automática PATENTADA SM-01

Máquina automática de ciclo continuo para la aplicación de los precintos de remache en la caña del jamón.

Sistema automático PATENTADO para la identificación del jamón curado

HamCode



SALAZÓN

Máquina automática PATENTADA desangradora AMS-3

Máquina automática de ciclo continuo para desangrar los jamones. El sistema de rodillos permite un movimiento uniforme de la masa muscular y un perfecto vaciado de los vasos capilares. Rodillos superiores de acero inox.



Máquina automática PATENTADA para la salazón-frotamiento y nitrificación RS-X

Máquina automática compacta para el frotamiento y la salazón de jamones curados. Nuevo sistema TURBOSALT para la distribución calibrada de la sal a los elementos de frotamiento.



Volcador con recogida de sal

Funcionamiento electro-hidráulico, construido en acero inox. Una cóclea horizontal extrae el exceso de sal y una cóclea vertical lo conduce cómodamente al alfiler manual.

Desaladora lavadora automática DXL-2000

Máquina automática de ciclo continuo ideal para el desalado de aire forzado y el relativo lavado con chorros de agua, de jamones al final del ciclo de saladura



Prensadora-moldeadora PSP-1-SPA

Máquina automática de ciclo automático para el prensado y moldeado del jamón al final de la saladura (después de lavado para instalar en línea con la lavadora de chorros).

DESHUESADO



Desahuesadoras para "abierto" y para "sacado" Máquina semiautomática para deshuesar jamones y productos similares. Proyectada para facilitar el trabajo del operador, permite trabajar con total seguridad, menor fatiga, mínimos desechos y mayor productividad.

Máquina PATENTADA de una unidad PROFORM 2D-3D

Prensa para productos cárnicos para su sucesivo corte en lonchas. Indicada para el moldeado de productos con forma regular o irregular; los productos pueden estar a temperatura ambiente o congelados. La apertura lateral del molde, además de facilitar la introducción, evita dañar el producto durante el proceso de prensado. La máquina puede trabajar con sistema de prensado de 3 o 2 lados.



Prensa de moldes tradicionales APM-SF

Máquina para el moldeado de jamones deshuesados. Versiones de 1, 2, 3, 4, 6 y 8 unidades prensadoras. Funcionamiento electrohidráulico.

Cortadora seccionadora PCM

Máquina semiautomática para el corte en trozos de jamón, speck, mortadela y productos similares. El cabezal de corte se puede sustituir fácilmente en base al producto y el número de trozos que se quieren obtener. Funcionamiento neumático, estructura de acero inox.

