



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 marcado CE.



## Maquinaria para elaboración de jamón curado - **Proceso Tipo Italiano** -

**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](http://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.

### Marcadora-seleccionadora automática ATS

Máquina automática compacta para el marcado y la selección de jamones y productos similares. Balanza montada sobre celdas de acero inox, preparada para la conexión a un ordenador.



### 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



### Desaladora automática ADS

Máquina automática para la desalación de jamones y otros embutidos (tocinos, espaldillas, speck, etcétera). Funcionamiento por aire forzado con limpieza a 360°. Versión con 1, 3 o 5 sopladores.

### Máquina para masajear automática PATENTADA AMX-35

Máquina automática de ciclo continuo para el masaje de jamones u otros embutidos (tocinos, espaldillas, speck, etcétera). El sistema de masaje de rodillos excéntricos 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 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.

## LAVADO



### Lavadora vertical automática LAV-V1

Máquina para el lavado de jamones curados, speck, tocinos y productos similares sobre carriles. La máquina está preparada para el lavado de bastidores y balancines.

## DESHUESADO



**Deshuesadoras 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.

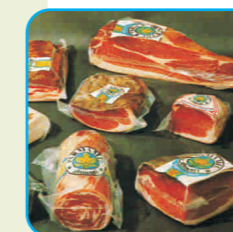


### Prensa de moldes tradicionales APM-SF

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

### Prensa para productos cárnicos a temperatura ambiente y congelados para su sucesivo corte en lonchas.

Máquina para el moldeado de productos de forma rectangular (jamón, speck, tocino, jamón sin pata y lardo) u oval/circular (bresaola, coppa y salami). El producto acabado tiene una forma constante, lo que permite su corte en lonchas regulares y reducir al mínimo los desechos.



### 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.