

TUMBLER BT-S

AUTOMATISCHER VAKUUM-TUMBLER



UNTERNEHMEN

Inox Meccanica wurde vor mehr als 40 Jahren in dem Gebiet, das man als "Dreieck des Geschmacks" bezeichnen könnte, zwischen Mantua, Bologna und Parma gegründet, Heute beschäftigt Inox Meccanica mehr als 50 Mitarbeiter in den Abteilungen Produktion, Verwaltung, Verkauf, Einkauf, Lager und Marketing.

Die Tätigkeit findet auf einer Fläche von etwa 20.000 Quadratmetern statt, von denen mehr als 3.000 überdacht sind. Das Unternehmen ist im Laufe der Jahre mit der Erweiterung der Referenzmärkte stetig gewachsen; die Produkte wurden nach und nach verfeinert und bieten heute absolut zuverlässige Instrumente von höchster Qualität.

Zu den eher traditionellen **Maschinen wie Absackmaschinen und automatischen Clipmaschinen** sind weitere herausragende technologische Lösungen wie Vakuumsalzanlagen, industrielle Waschanlagen, automatische Verpackungslinien und Verbrauchsmaterialien wie Clips, Spitzen und andere exklusive Materialien hinzugekommen.

Das wirklich "schlagende" Herz des Unternehmens ist unsere technische Abteilung, ein echter Ingenieurbereich, der die Informationen und Hinweise aus der Vertriebs- und Marketingabteilung sammelt und immer fortschrittlichere Lösungen entwickelt, um den wachsenden Anforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht zu werden.



TUMBLER BT-S

Die in diesen Anlagen angewandte Technologie ist das Ergebnis kontinuierlicher Studien und Versuche, die die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Inox Meccanica in den letzten 15 Jahren entwickelt hat.

Das von unseren Ingenieuren entwickelte Churning-Salting-Verfahren führt zum Übergang von einem statischen zu einem dynamischen System, das eine drastische Verkürzung der Verarbeitungszeiten und ein Produkt mit hoher Homogenität in der Salz- und Zutatenverteilung und vor allem hoher Qualität ermöglicht - und das alles in einem industriellen Prozess.

Wir stellen automatische Vakuummassagemaschinen mit einem Fassungsvermögen von 500, 1200, 2000, 3000, 4000 und 5000 kg für das Salzen von Produkten zu pökeln wie Schinken, Bresaola, Speck, Coppa und Lenden her.



 **INOX MECCANICA**
TECNOLOGIA PER LA SALUTE



TECHNOLOGISCHE LÖSUNGEN VON INOX MECCANICA

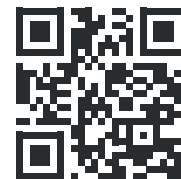
- ⊙ Drastische Verkürzung der Salzzeiten;
- ⊙ Minimierung des Arbeitseinsatzes;
- ⊙ Kein hochspezialisiertes Personal zu haben;
- ⊙ Erzielung eines Produktes mit hoher Salzhomogenität;
- ⊙ Erlangung eines nicht kontaminierten Produktes;
- ⊙ **Erzielung eines qualitativ hochwertigen Produktes durch einen industriellen Prozess.**



VACUUM SALTING SYSTEMS

BT-S TUMBLER

DAS VIDEO ANSEHEN






INOX MECCANICA
TECNOLOGIA PER IL FOOD PROCESSING

INOX MECCANICA



WIE SICH UNSER ZYKLUS ENTWICKELT

Der automatische Salzzzyklus von Inox Meccanica besteht aus einer Reihe von technologischen Maßnahmen, denen das Produkt unterzogen wird:

- ⊙ Salzverteilung
- ⊙ **Osmotische Wirkung**
- ⊙ Homogenisierung
- ⊙ Flüssige Extraktion
- ⊙ Ruhen in Atmosphäre oder Vakuum
- ⊙ Atmosphärische oder Vakuummassage

Für jede unterschiedliche technologische Aktion stellt sich unsere Salzmaschine automatisch darauf ein, diese Aktion auszuführen. Bei jeder voreingestellten Aktion führt die Maschine eine Reihe von Rotationen, Schaukeln und Stopps entweder in der Atmosphäre oder im Vakuum aus.

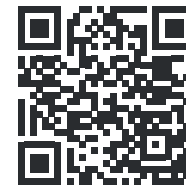
Die Reihenfolge und die Dauer dieser voreingestellten Aktionen sind das Ergebnis von Experimenten, die in unserem technologischen Labor durchgeführt wurden.





OSMOTIC EXTRACTION

DAS VIDEO ANSEHEN



WIE UNSER PROZESS ABLÄUFT

Einer der wichtigsten Pluspunkte unserer Technologie ist **der Salzprozess durch osmotische Extraktion**.

Die Aufnahme von Salz durch das Fleisch führt zum Austritt von Wasser (reich an Salz und Zutaten), das durch Ausnutzung der Rotations- und Kippbewegung der Maschine eine Homogenisierung des Salzes und anderer Zutaten auf dem Produkt ermöglicht.

Sobald die Salzkonzentration im Wasser, das sich im Inneren des Fasses gebildet hat, einen Prozentsatz **von etwa 10 Prozent erreicht hat, lässt ein patentiertes automatisches System das Wasser ab**.

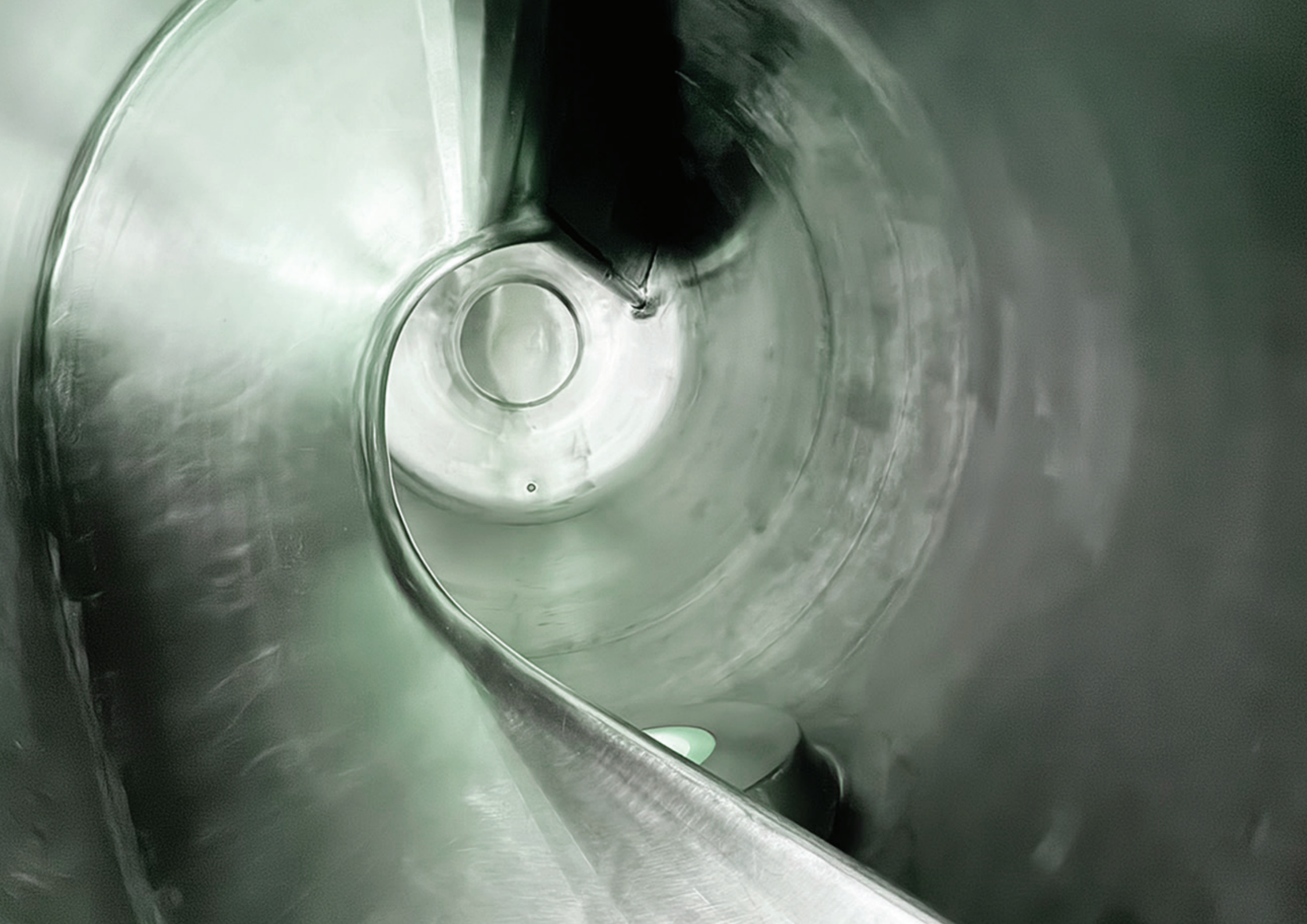
Diese Phase findet in den ersten 12 Stunden des Prozesses statt.



INTERNE KLINGE

Speziell für zu würzende Produkte entwickelt, führt es eine sanfte Massage durch, um alle Zutaten präzise und gleichmäßig zu verteilen und zu mischen.







INOX MECCANICA TECHNOLOGY

AUTOMATIC INGREDIENTS LOADER

DAS VIDEO ANSEHEN



AUTOMATISCHES SYSTEM ZUM LADEN VON SALZ UND ZUTATEN

Dieses spezielle System ermöglicht es, dass Salz und alle anderen Zutaten automatisch durch die Verschlussklappe in die Kanne geladen werden.

Ein entsprechend geformtes Rohr wird in die Mitte der Luke eingeführt, und mithilfe des im Fass erzeugten Vakuums werden die Pulver aus dem Behälter, in dem sie sich befinden, herausgesaugt und pneumatisch nach innen befördert.

Die wichtigsten Vorteile dieses Systems sind:

- ⊙ optimale Staubverteilung;
- ⊙ Geschwindigkeit der Pulverladung;
- ⊙ Sicherheit für den Bediener, da die Ausbreitung von Staub in die Umgebung vermieden wird und das Risiko, dass er vom Personal eingeatmet wird, entfällt.

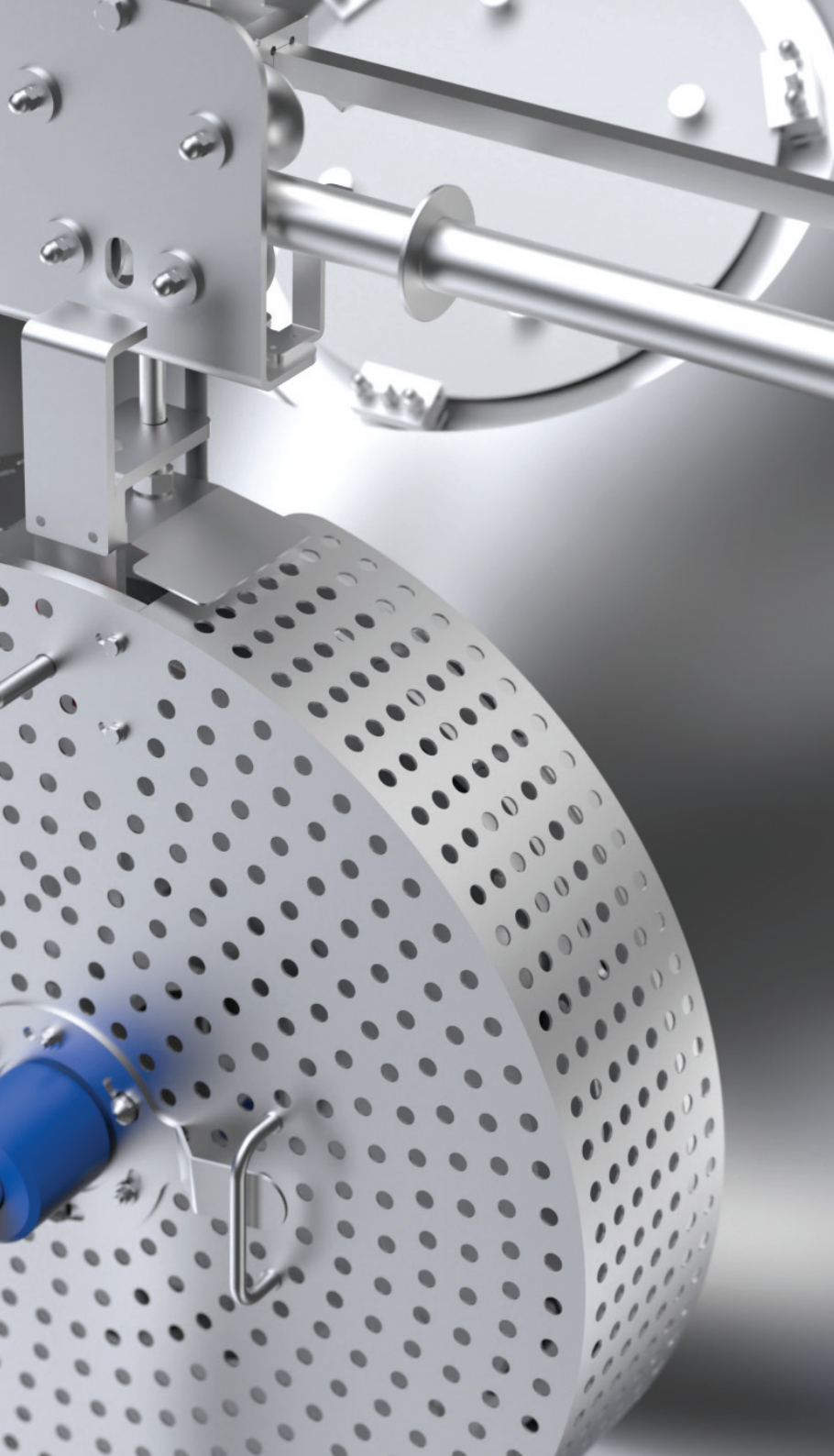


SICHERE UND ZUVERLÄSSIGE MOTORISIERUNG

1. Sicherer, schlupffreier Kettenantrieb;
2. Energierückgewinnung über Umrichter und hocheffiziente Siemens-Motoren durch Ausnutzung des zweiten Teils der Rotation, wobei das Blatt als Antriebskraft wirkt.
3. Trommelstützräder aus Spezialkunststoff mit langlebigen Lagern.
4. Vakuumsystem mit Staubfiltern ausgestattet.
5. Hinteres hydraulisches Hebesystem, um das Kippen des Fasses zu ermöglichen.







HYGIENE UND TECHNOLOGISCHE INNOVATION

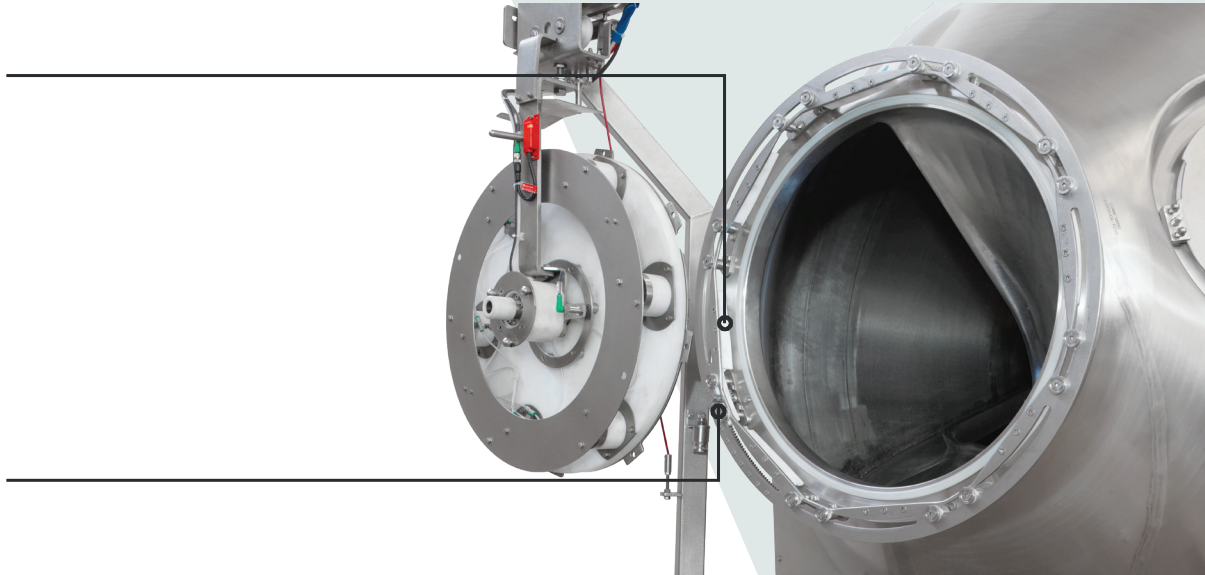
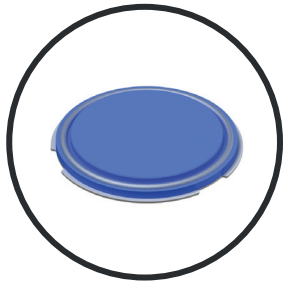
Nichts wird dem Zufall überlassen!!!

Die Techniker von Inox Meccanica haben eine Klappe mit einer Silikondichtung entwickelt, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert ist und folgende Eigenschaften aufweist:

- ⊙ sie wird in Rillen gedrückt;
- ⊙ sie lässt keinen Schmutz eindringen;
- ⊙ sie muss zum Waschen und zur Desinfizierung nicht demontiert werden.

Darüber hinaus ist die Luke mit einem innovativen Verschlusssystem ausgestattet, das eine maximale Dichtigkeit des Fasses sowohl unter Druck als auch unter Vakuum gewährleistet.

Die zusätzliche Klappe ist im Fasskonus positioniert, um eine vollständige Reinigung der versteckten Bereiche hinter der Schaufel zu ermöglichen.

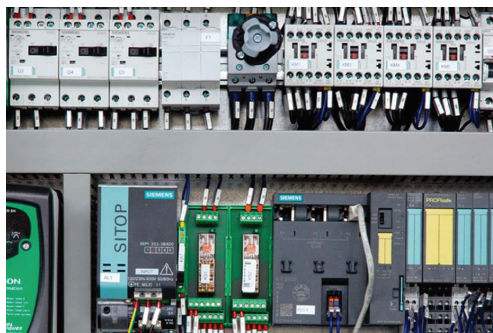




SCHNITTSTELLE KOMMUNIKATION UND SERVICE

Schnittstelle, Kommunikation und Service.

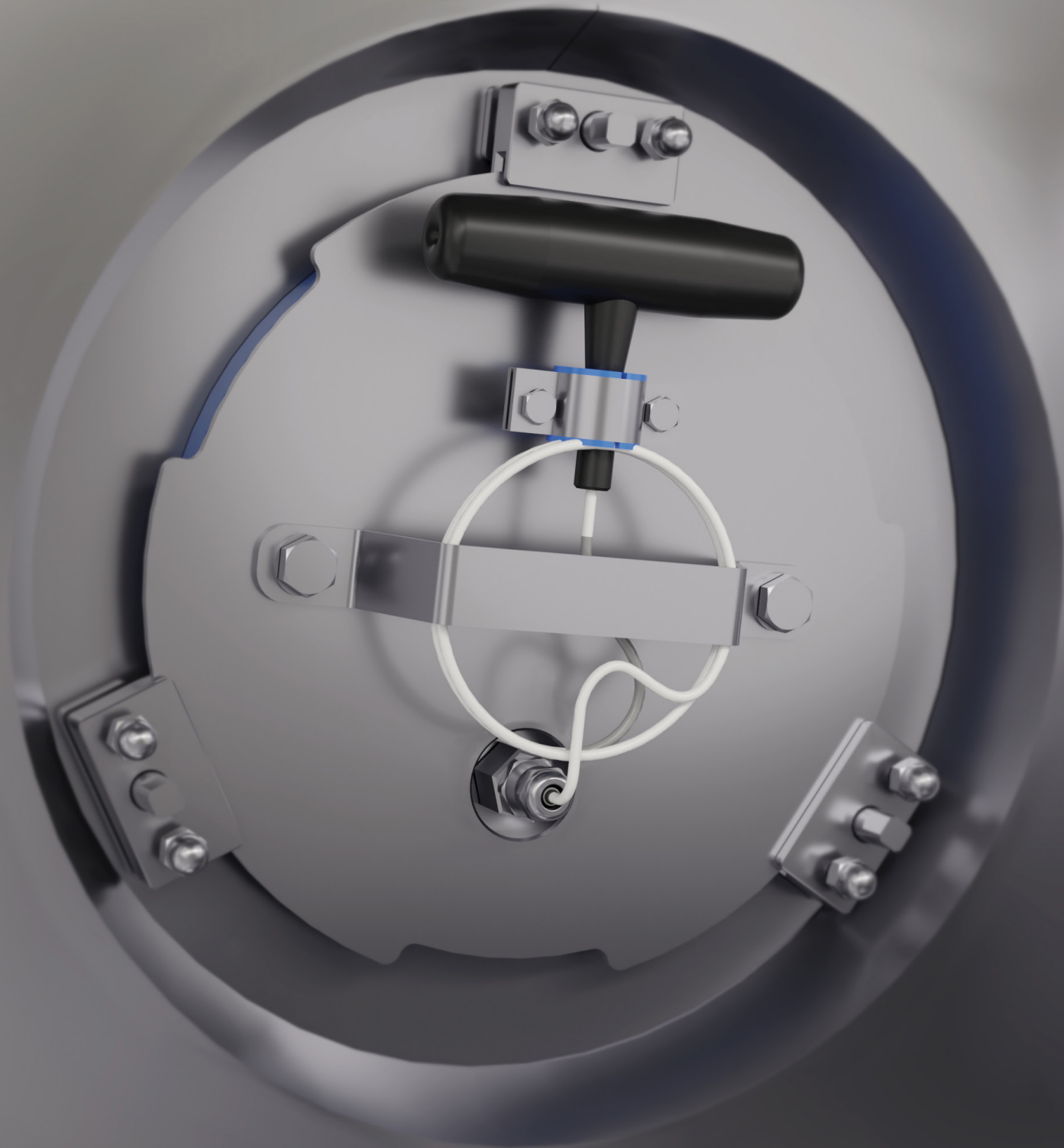
- ⊙ Drucktastenfeld aus Edelstahl mit Drucktasten, die für die Lebensmittelindustrie zugelassen sind und eine hohe Schutzart (IP66) aufweisen;
- ⊙ Touchscreen-Bedienfeld, intuitiv und schnell, ausgestattet mit leistungsstarker Software, die es ermöglicht, Ihre Rezepte einfach und schnell einzustellen.
- ⊙ Durch eine spezielle Anwendung, die auf einem der Unternehmens-PCs installiert ist, kann ein Ihrer Mitarbeiter das Maschinenpanel einsehen, um Rezepte bequem von seinem Arbeitsplatz aus zu ändern, zu korrigieren und neu zu schreiben.
- ⊙ Alle Phasen sind individuell konfigurierbar: Zeiten, Geschwindigkeiten und Vakuumprozentsätze.
- ⊙ Netzwerk-Router zur Verbindung für Remote-Support.
- ⊙ Remote-Verwaltung mit SISTEMIX, einem innovativen Überwachungs- und Schnittstellensystem zwischen PC/Tablet und der PLC der Butterungsmaschine.
- ⊙ PLC und Bedienpanel sind von Siemens, und die gesamte Komponenten des Schaltschranks sind von hoher Qualität, was Zuverlässigkeit und Langlebigkeit gewährleistet.





KÜHLSYSTEM

- ① Kühlsystem mit Glykolzirkulation im äußeren Hohlraum des Fasses, um die Maschine direkt in einer Produktionsabteilung installieren zu können und die Temperatur des Produktes während der Verarbeitung unter Kontrolle zu halten.
- ① System zur Kontrolle der Produkttemperatur innerhalb des Fasses mittels einer drahtlosen Temperatursonde.



KONTROLLE DES PRODUKTGEWICHTS

Die Tumblers von Inox Meccanica können mit Wägezellen aus Edelstahl und entsprechendem Display zur Anzeige und Einstellung des Gewichts ausgestattet werden, um die Menge des geladenen Produktes oder der entsprechenden Ergänzungen zu überprüfen und zu kontrollieren.





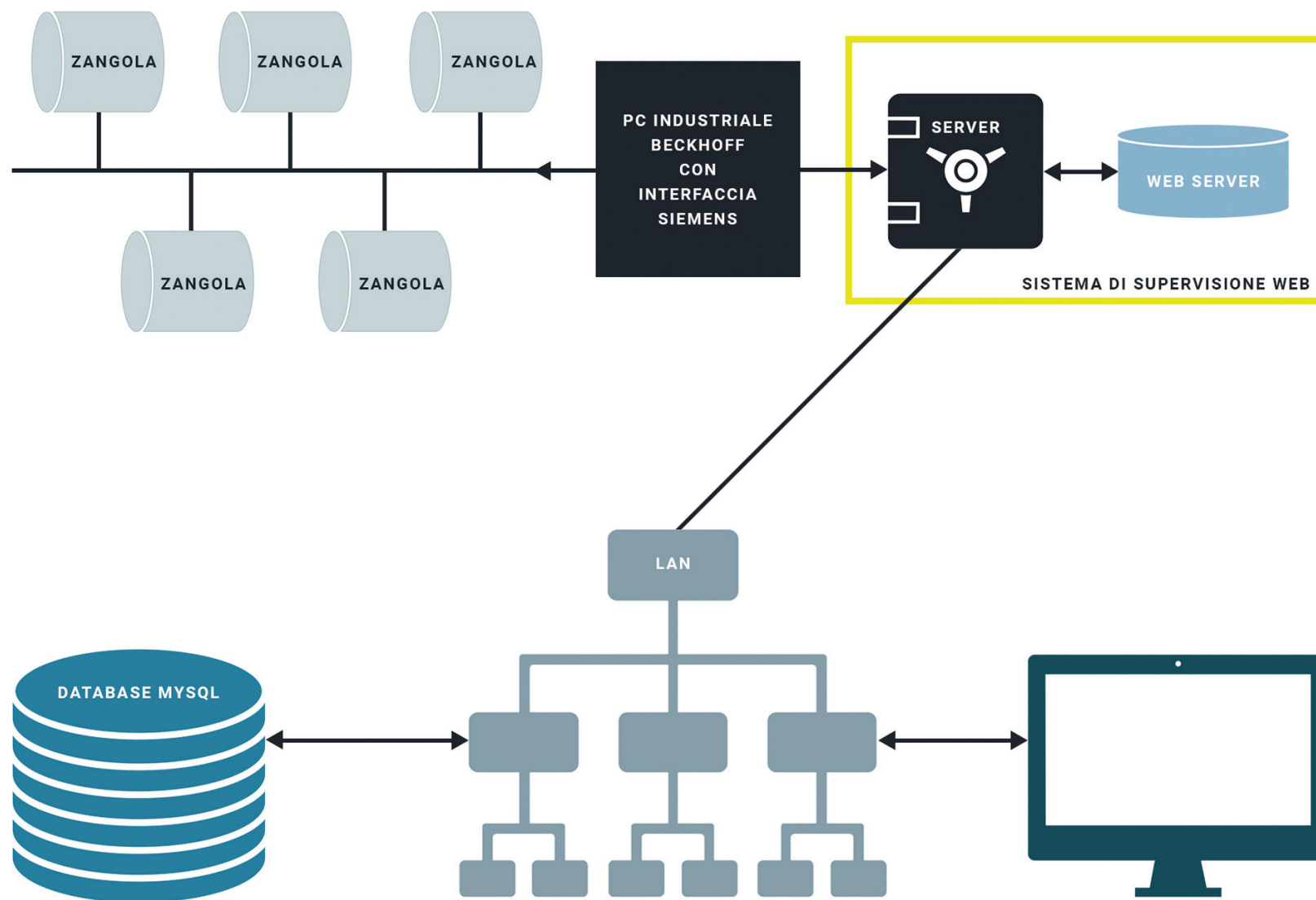


SYSTEM X

Dank seiner Struktur ermöglicht das Web-Überwachungssystem mit der einfachen Installation des Servers den Zugriff über das Web (aus dem lokalen Netzwerk - Intranet - oder, falls verfügbar, auch aus dem Internet) über jeden Client, der damit ausgestattet ist einen Webbrowser (PC Windows, Linux, Apple, Tablet, Smartphone), ohne dass zusätzliche Software installiert werden muss.

Die Software bietet eine Benutzerzugriffsverwaltung durch eine sichere Anmeldung mit verschlüsselten Passwörtern und vom Systemadministrator vorgegebenen Zugriffsebenen, um die Zugriffssicherheit, den Datenschutz und die Rückverfolgbarkeit von Aktionen mit Protokollierung jeder einzelnen am System vorgenommenen Änderung zu gewährleisten, von Verwaltungsparametern bis hin zu Rezepten .

Senden, Bearbeiten, Archivieren und Empfangen jeder einzelnen Phase (insgesamt 25 Phasen pro Rezept) für jedes der 50 Rezepte, die in jeder der Maschinen vorhanden sind, mit ständiger Überwachung und Anzeige.





 **INOX MECCANICA**
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

ZUBEHÖR

Um unseren Salzprozess zu automatisieren und immer schneller und vollständiger zu gestalten, haben wir Maschinen und Zubehör entwickelt, die unsere gesamte Linie ergänzen.



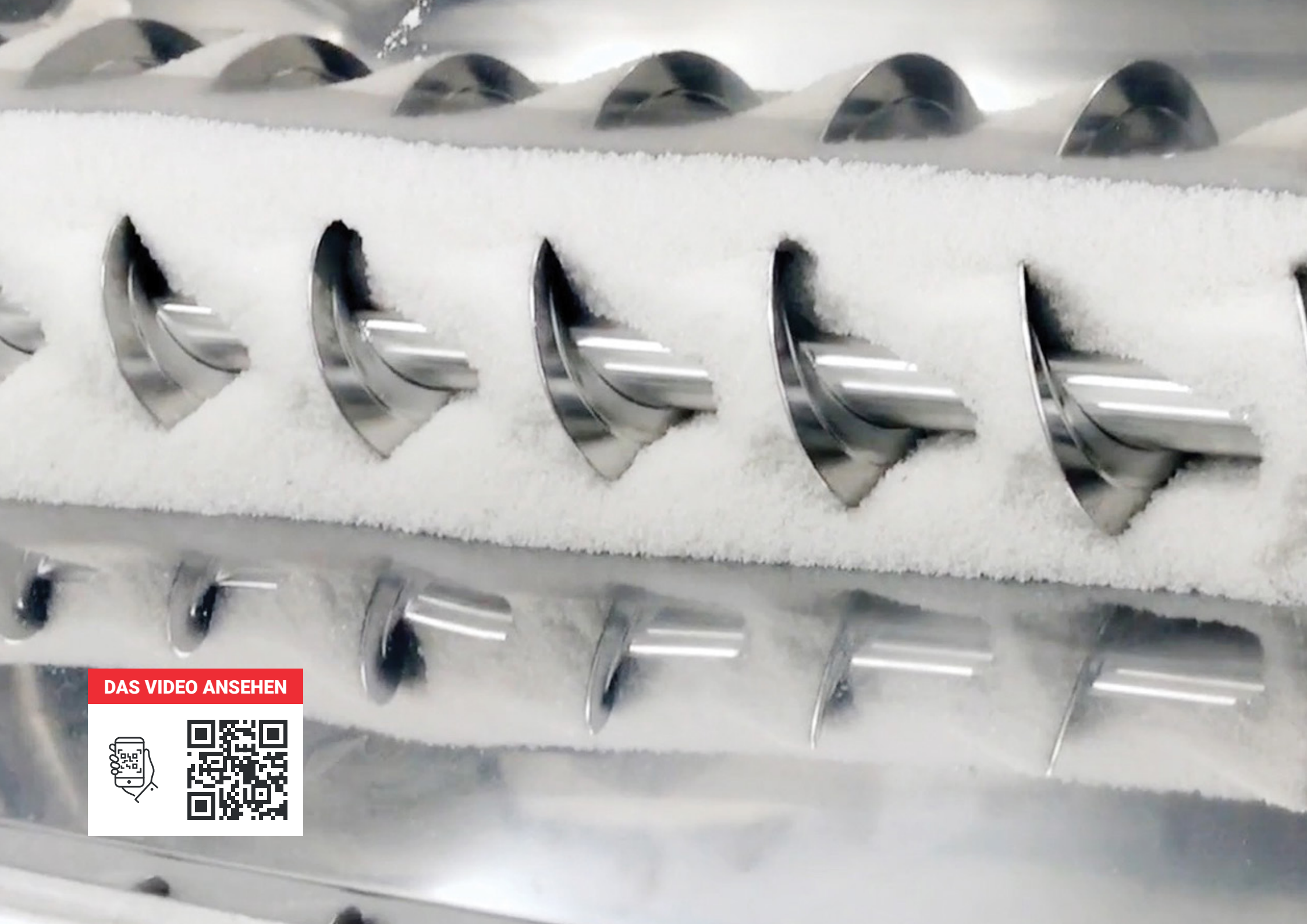
SUPERMIX 100



LADEBAND



AUTOMATISCHER HEBER/KIPPER



DAS VIDEO ANSEHEN



SUPERMIX 100

Der Supermix 100 ist ein Mischer für Salze und Aromen mit den folgenden Vorteilen:

- ⊕ Es gewährleistet eine homogene Mischung.
- ⊕ Einfache Reinigung und Waschen für den Wechsel der Zutaten, um mögliche Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- ⊕ Ladekapazität von etwa 100 kg.

Die Edelstahlschnecke lässt sich zur Reinigung einfach demontieren. Im Inneren des Schneckengehäuses befindet sich eine spezielle Dichtung, die verhindert, dass beim Mischen das Produkt austritt.

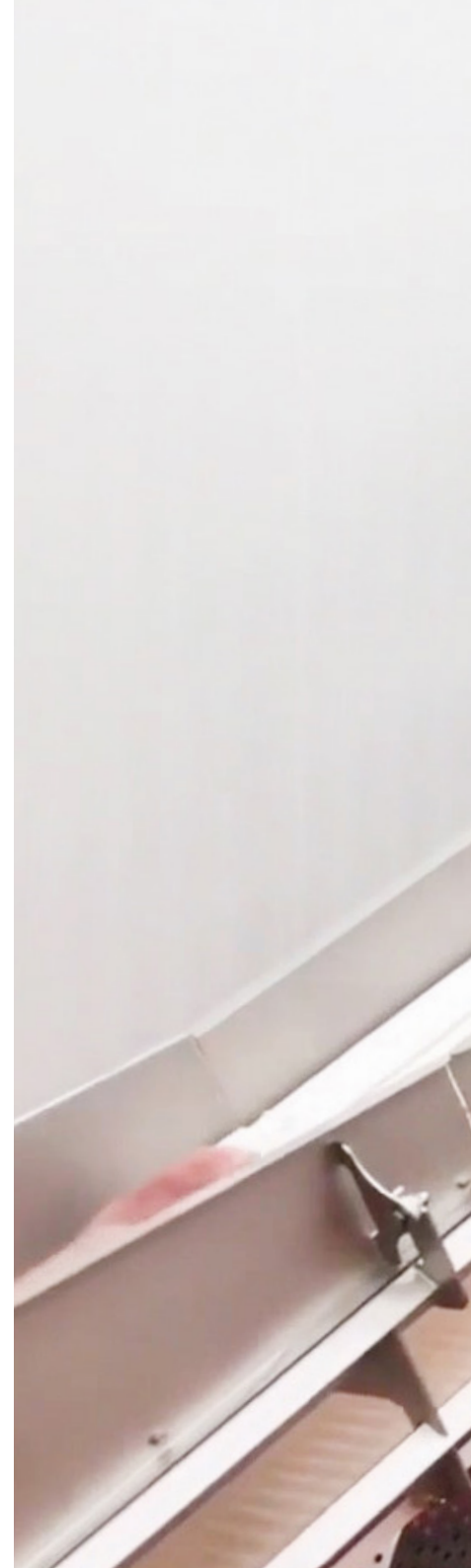
Die Ladetür ist mit einem Scharnier an der Struktur befestigt und garantiert mit Hilfe eines Sensors, dass die Maschine nur in Betrieb ist, wenn sie richtig geschlossen ist. An der Tür ist außerdem ein Bullauge aus Polycarbonat angebracht, das während des Betriebs eine Innenkontrolle ermöglicht.

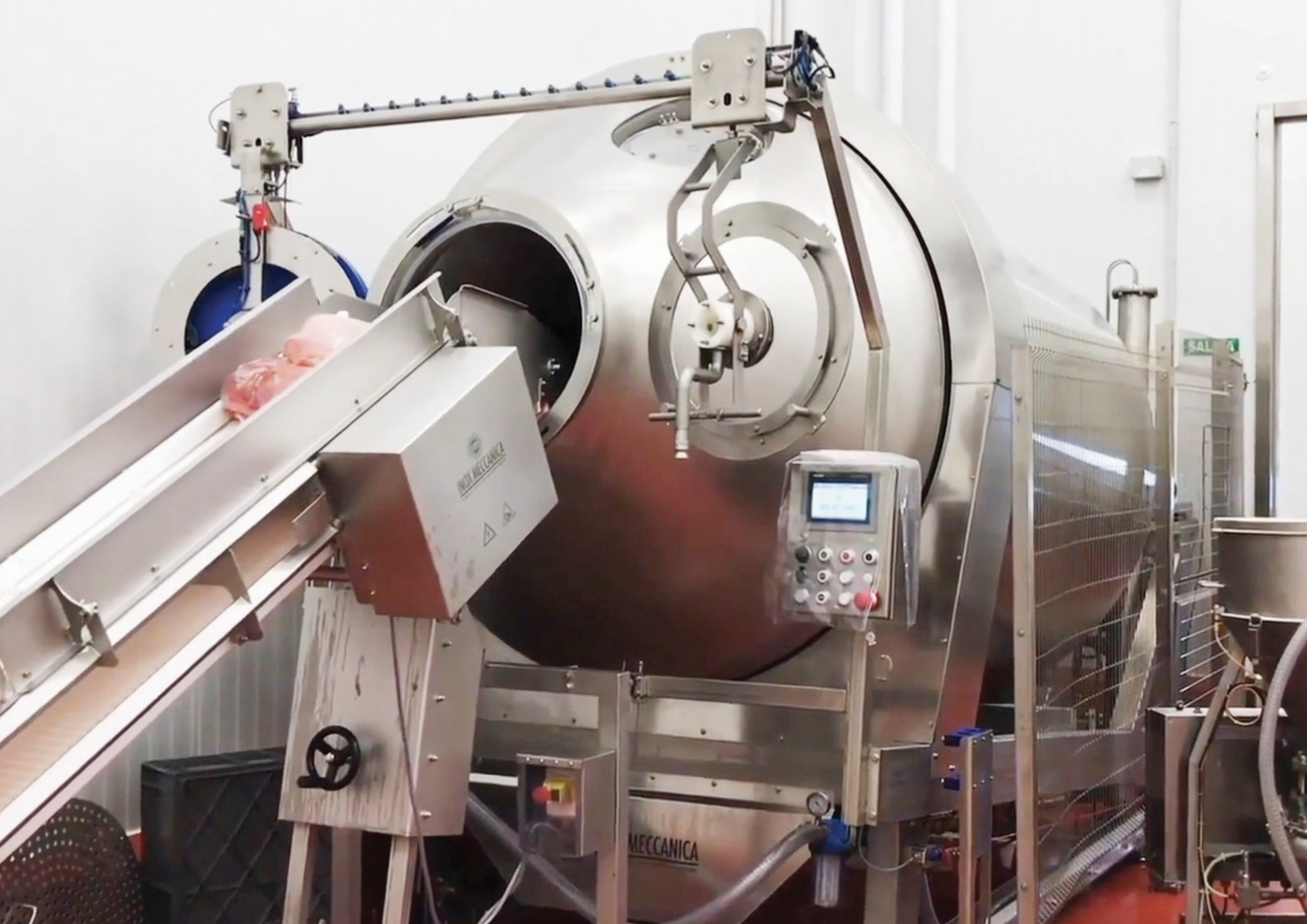
Um das Produkt am Ende des Zyklus zu entladen, wird ein manueller Verschluss verwendet, der sich im unteren Teil des Trichters befindet.

LADEBAND

Zur Erleichterung der Produktbeladung kann ein modulares Kunststoff-Beladeband verwendet werden, das mit speziellen Mitnehmern ausgestattet ist.

Das Band ist außerdem mit Rädern versehen, so dass es innerhalb der Abteilung von einer Maschine zur anderen bewegt werden kann, und verfügt über eine manuell einstellbare Beladehöhe.





INDIA MECCANICA

MECCANICA

SAL 4



DAS VIDEO ANSEHEN



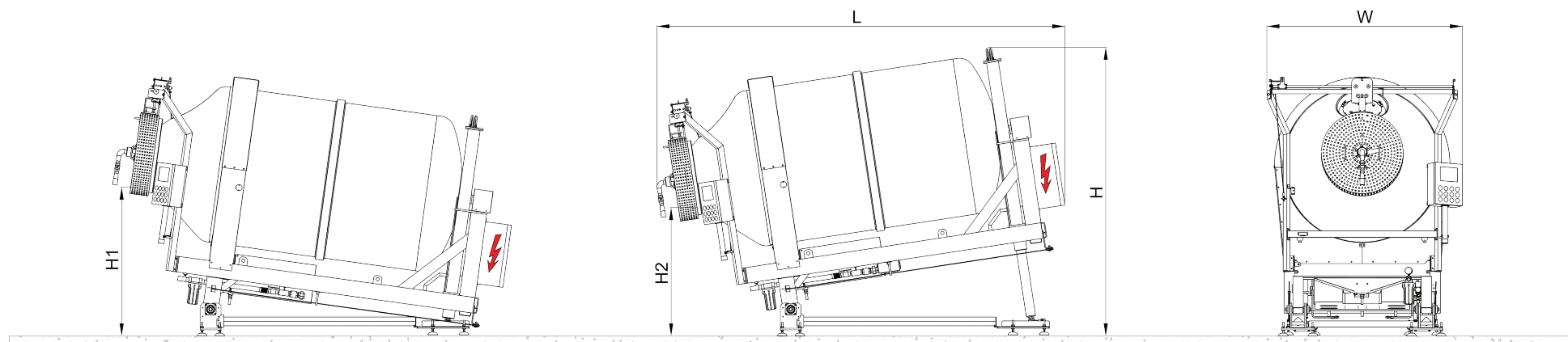
AUTOMATISCHER HEBER/KIPPER

Die Maschine ist wie folgt aufgebaut:

- ⊙ Hauptrahmen, auf dem die Hubsäulen montiert sind;
- ⊙ Motorisierte Zentraleinheit für die seitliche Bewegung des Laders von einer Kiste zur anderen;
- ⊙ Der Fleischtrichter ist beweglich, so dass er in die Ladeluke passt;
- ⊙ Näherungssensoren, die die Bewegung des Laders lenken, indem sie ihn bei jeder Wendung in einer frontalen Position anhalten.



TECHNISCHE DATEN & LAYOUT



Modell	Kapazität (max. in Kg.)	W (in mm.)	L (max. in mm.)	H (max. in mm.)	H1	H2
BT-S 1000	500	1830	2965	2330	1025	900
BT-S 3000	1500	1775	3380	2390	1370	1230
BT-S 4000	2000	1885	3910	2765	1425	1230
BT-S 6000	3000	2050	3914	2786	1425	1228
BT-S 9000	4500	2175	4933	3340	1755	1470

FERNUNTESTÜTZUNG

Wir bieten unseren Kunden ein integriertes Konnektivitätssystem, bei dem Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit ein perfektes Gleichgewicht finden.

Jede Maschine von Inox Meccanica kann mit einem Router ausgestattet werden, der einen schnellen und oft entscheidenden Fernsupport ermöglicht.

Unsere Technologie ist in der Lage, mit den Produktionsanlagen und mit jeder Unternehmensverwaltungssoftware zu kommunizieren, um das Beste in Bezug auf Fernsteuerung und technische Unterstützung im Werk zu bieten.





Mehr als 100 Kunden weltweit
haben sich für unsere
automatischen Salzsyste^me
entschieden!
Finden Sie heraus, warum...



- ⊙ Es sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Salzes auf dem Produkt;
- ⊙ Optimale Bedingungen für das Salzen werden im Inneren geschaffen;
- ⊙ Das Produkt ist keiner Verunreinigung durch die äußere Umgebung ausgesetzt;
- ⊙ Die Klinge wurde speziell entwickelt, um das Produkt sanft zu massieren und gleichzeitig seine Integrität zu bewahren;
- ⊙ Er ist mit einem integrierten Hebesystem an der Rückseite ausgestattet, das ein Umschichten des Produkts während des Arbeitszyklus ermöglicht, wodurch die Effizienz des Prozesses optimiert und der Produktaustrag am Ende des Zyklus erleichtert wird;
- ⊙ Die Rotationsgeschwindigkeit kann je nach Produktionsanforderungen zwischen 1 und 3 Umdrehungen pro Minute variieren;
- ⊙ Sie arbeitet mit einem Vakuumsystem, das es ermöglicht, die Intensität je nach den verschiedenen Phasen des Salzungszyklus zu variieren;
- ⊙ Die patentierte Osmoseklappe ermöglicht das kontrollierte Entweichen von Flüssigkeiten und gewährleistet gleichzeitig eine maximale Dichtigkeit des Fasses:
- ⊙ Der Kettenantrieb garantiert eine schlupffreie Rotation und ist langlebiger;
- ⊙ Dank eines Glykolkirkulationssystems, das sich im Hohlraum des Fasses befindet, ist es möglich, die Temperatur des Produkts während der Verarbeitung zu kontrollieren, wodurch die Notwendigkeit vermieden wird, das Fass in einen Kühlraum zu stellen;
- ⊙ Dank der Wägezellen ist es möglich, die genaue Menge des in den Behälter geladenen Produkts zu überprüfen.



Inox Meccanica S.p.A.
Strada Solarolo, 20/B-C-D
46044 Solarolo di Goito
Mantova - Italy

web. inoxmeccanica.com
email. info@inoxmeccanica.it
tel. +390376608282

