

PIC LOMO

ABFÜLLMASCHINE



DAS UNTERNEHMEN

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

Unsere 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.

Das Unternehmen ist kontinuierlich gewachsen und hat neue Märkte erschlossen. Die Produkte wurden im Laufe der Zeit immer weiter verbessert und bieten absolute Verlässlichkeit und höchste Qualität.

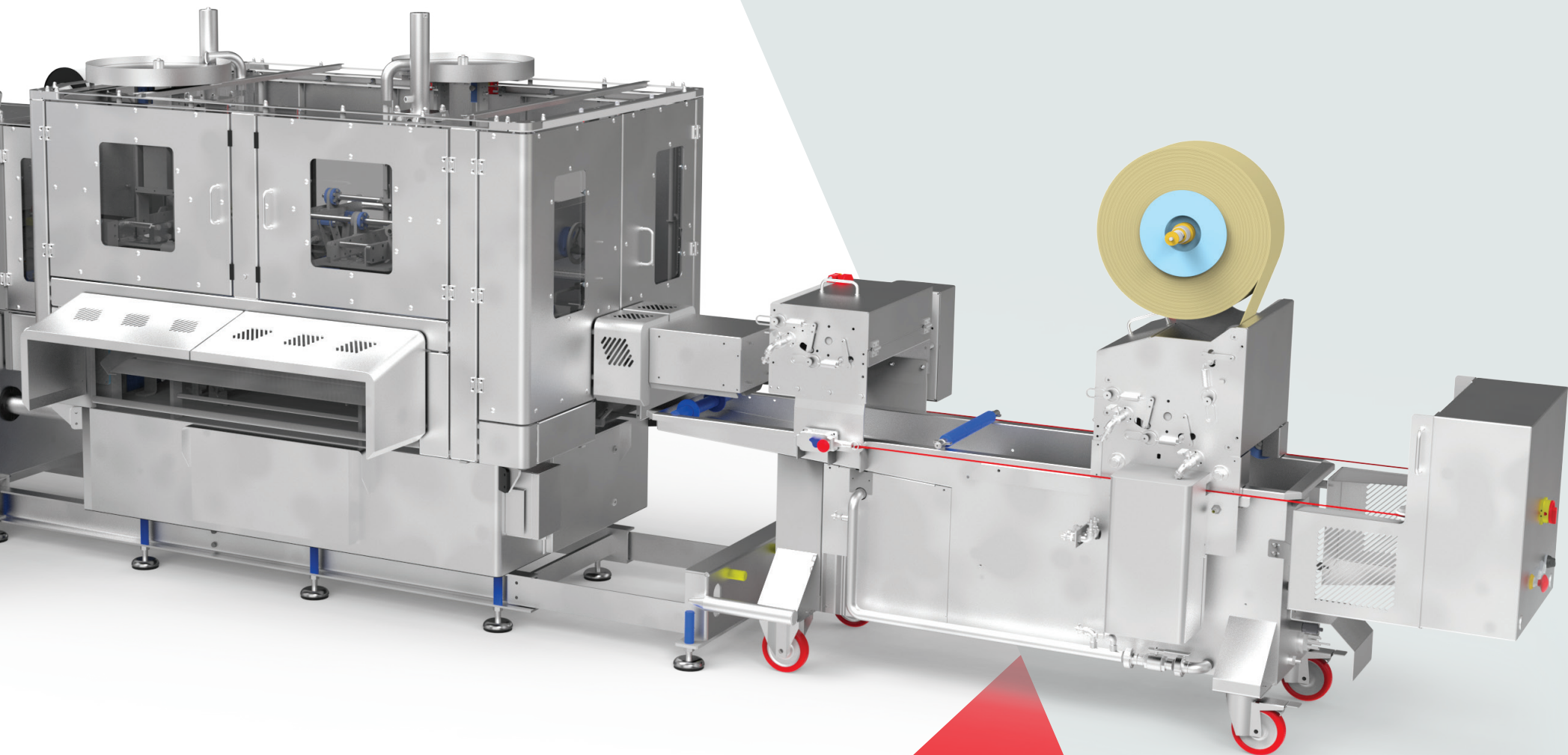
Wir haben unser Portfolio um weitere wichtige Technologien erweitert, darunter Vakuum-Salzsysteme, industrielle Waschanlagen, automatische Verpackungslinien und Verbrauchsmaterialien wie Clips, Schnüre und andere exklusive Materialien.

Unser technisches Team ist das Herzstück des Unternehmens. Wir entwickeln Lösungen, die den wachsenden Anforderungen des Lebensmittelsektors gerecht werden. Dafür nutzen wir Informationen und Hinweise aus dem Vertriebs- und Marketingbereich.

PIC LOMO

Die **PIC LOMO** ist eine Maschine, die speziell für den spanischen Markt und insbesondere für die Abfüllung von **iberischem Lomo**, **weißem Lomo** und **Cabeza de Lomo**, einer traditionellen, in großen Mengen hergestellten Wurstware, entwickelt wurde.











INOX MECCANICA
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

MEAT STUFFING MACHINES
PIC LOMO

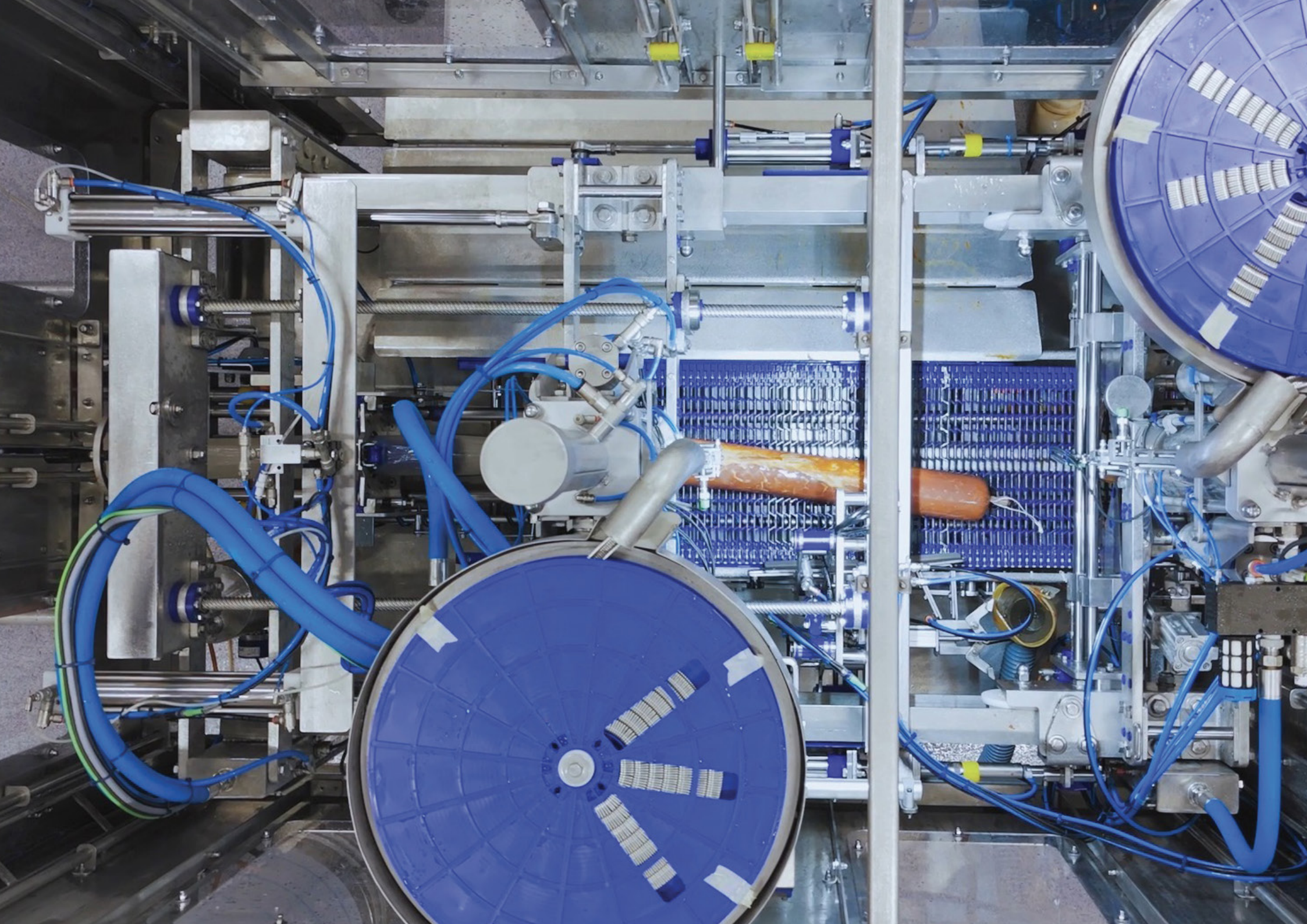
DAS VIDEO ANSEHEN



EINFÜHRUNG

Alle spanischen Hersteller verwenden halbautomatische Maschinen, um den Lomo abzufüllen, denn dieser anatomische Teil ist sehr empfindlich, und wenn er zu stark gepresst wird, kann es zu Rissbildung (Bruch des Muskelgewebes) in Längsrichtung kommen, wodurch die Gefahr von Einsickerungen während des Reifeprozesses besteht, was sich dann als Fehler am fertigen Produkt zeigt.

Um diesen Prozess vollständig zu automatisieren, ohne auf das oben beschriebene Problem zu stoßen, hat Inox Meccanica eine neue Maschine entwickelt und patentiert, die automatisch die gleichen Tätigkeiten ausführt, die der Bediener derzeit mit Hilfe herkömmlicher Maschinen ausführt.

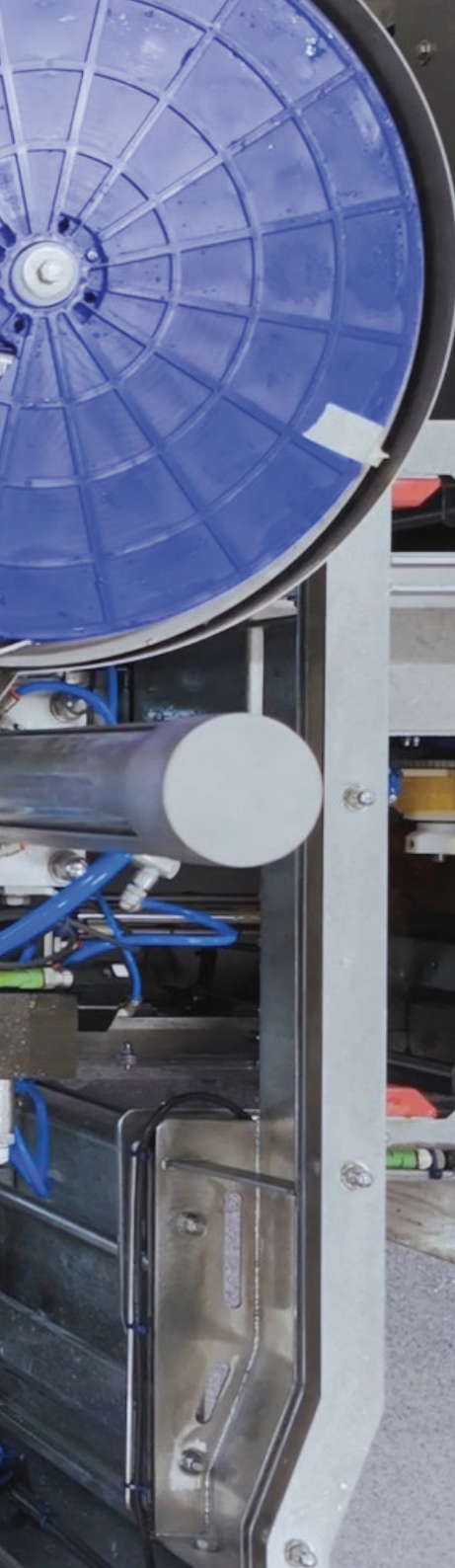


WIE FUNKTIONIERT DAS?

Der zur Beschickung der Maschine verwendete Darm muss auf einer Spule geliefert werden. Diese wird auf einer motorisierten Halterung positioniert, die vollautomatisch ein korrektes und konstantes Abwickeln des Darms in einem temperaturgesteuerten Behälter gewährleistet, der die Ausdehnung fördert. Von hier aus wird er automatisch von einem Schieber aufgenommen und auf dem Füllkonus am Ausgang der Form positioniert.

Das zu verpackende Produkt wird vom Bediener auf einem Zuführband positioniert, wodurch das Produkt automatisch in die Form abgelegt werden kann.

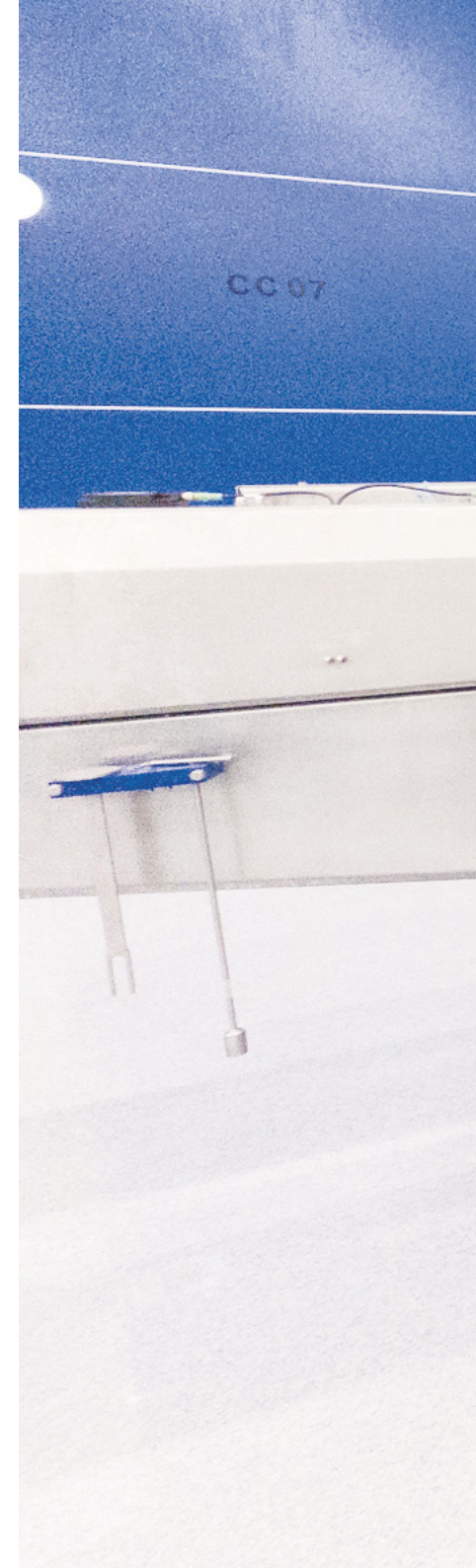
Nach dem Formen in der Form füllt ein spezieller elektrischer Schieber das Produkt in die Hülle, die zuvor auf den Füllkegel geklemmt wurde. Nach dem Einfüllen des Produkts wird eine Seite gespannt und die Hülle mit einer Klammer durch Einsetzen der Spitze verschlossen, während auf der gegenüberliegenden Seite nacheinander erst das Spannen und dann das zweite Verschließen erfolgt, um das Produkt fertigzustellen.



AUTOMATISCHES LADEBAND

Um den Produktionsprozess noch schneller zu gestalten, haben wir die PIC LOMO mit einem neuen Ladeband ausgestattet, das es ermöglicht, das Produkt automatisch in die Form zu legen, so dass der Bediener nur noch die Aufgabe hat, das Produkt auf das Band zu legen.

Dadurch werden Pausen und Ausfallzeiten drastisch reduziert. Schnelles Anbringen, einfache Positionierung und praktische Waschbarkeit sind die Hauptmerkmale dieser Komponente.





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



AUTOMATISCHES DARMABWICKLUNGSSYSTEM

Der auf einer Spule gelieferte Darm wird auf einen motorisierten Träger gelegt, der ein korrektes und konstantes Abwickeln des Darms gewährleistet.

Die Halterung wird auf einen Tank gestellt, der Wasser – oder Wasser und Salz, je nach verwendetem Darm – enthält und mit Hilfe spezieller elektrischer Heizelemente und eines speziellen Thermostats auf der gewünschten Temperatur gehalten wird,

Der Darm wird auf diese Weise bei der gewünschten Temperatur und für die erforderliche Zeit zum Ausdehnen und Erweichen gehalten, bevor er für den Abfüllprozess verwendet wird.



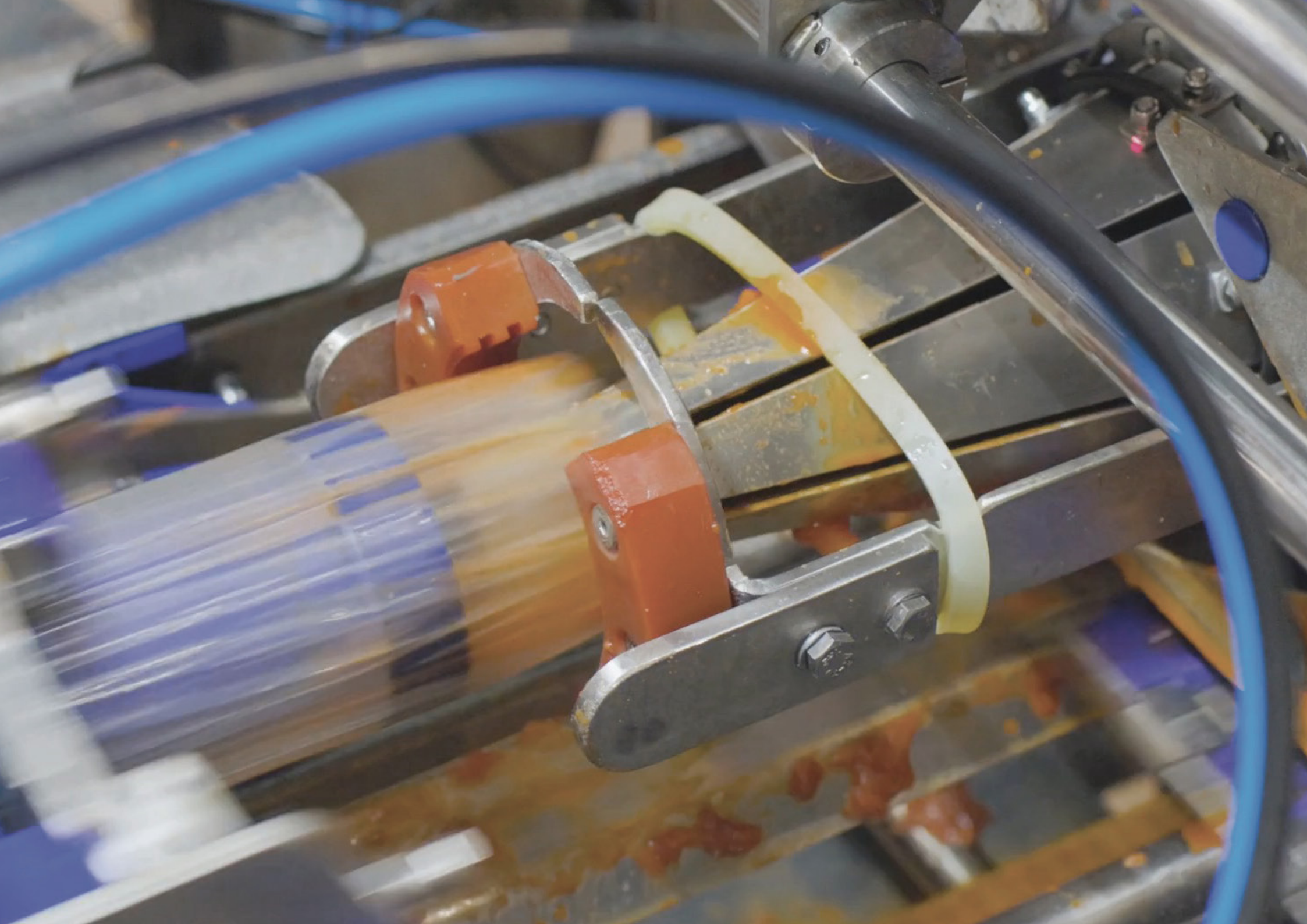
DIE BEWEGUNG

Die Befüllung erfolgt im Wesentlichen durch das Zusammenspiel von 3 Systemen: der bereits erwähnten automatischen Darmabwicklung, dem Darmladeschieber und dem Füllkegel.

Der Darmladeschieber ist ein System, das entwickelt wurde, um die Maschine noch schneller zu machen. Der spezielle Schieber hat die Funktion, den von der Spule kommenden Darm zu übernehmen und ihn automatisch auf dem Haspelkonus zu positionieren, um den Füllvorgang zu starten.

Der am Ende der Form angebrachte Lamellenkonus nimmt den Darm vom Ladeschieber auf und öffnet ihn, so dass das Fleisch leichter eingefüllt werden kann.





DAS VIDEO ANSEHEN



EINSTELLBARER ELEKTRISCHER SCHIEBER

Der elektrische Achsenschieber mit bürstenlosem Motor ermöglicht es, die Geschwindigkeit während des Schiebens und die Millimeterposition, in der das Produkt im Gehäuse platziert werden soll, zu kontrollieren.

Es handelt sich um ein äußerst präzises und leistungsfähiges System zur Erzielung einer hohen Qualität des verpackten Produkts.

Schutzabdeckungen ermöglichen einen vollständigen Zugang zum Schieber und erleichtern die Reinigung und Wartung.

TECHNISCHE DATEN UND LAYOUT

Länge

9230mm

Höhe

2545mm

Breite

2340mm

Gewicht

2750kg

Elektrischer Strom

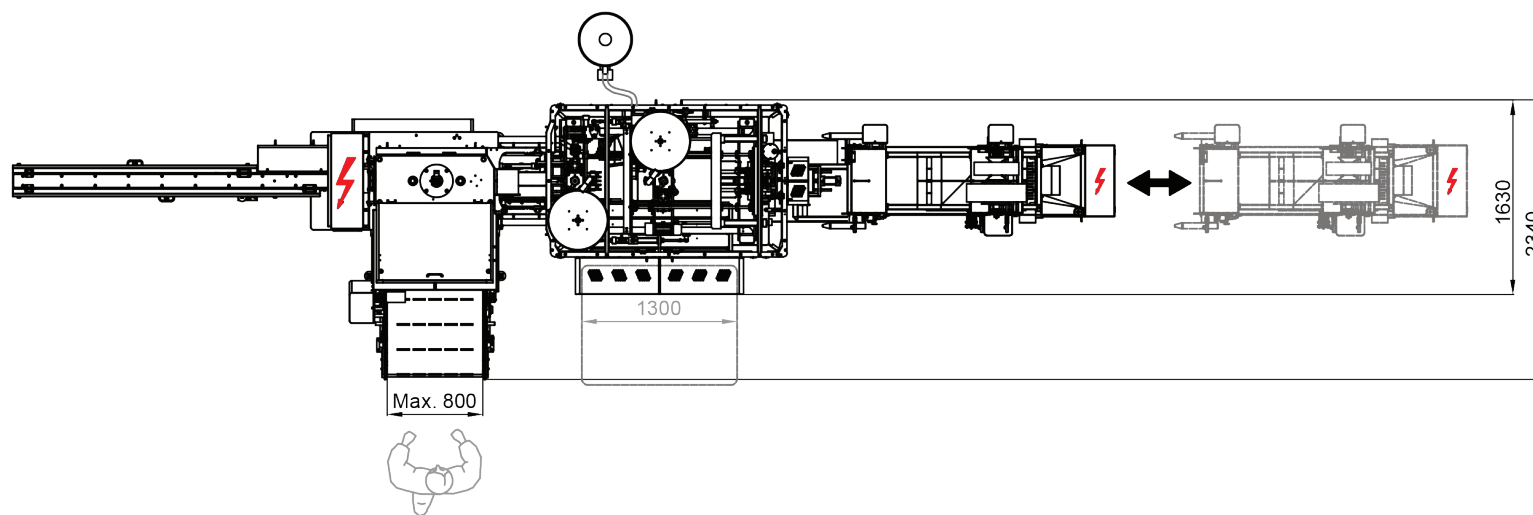
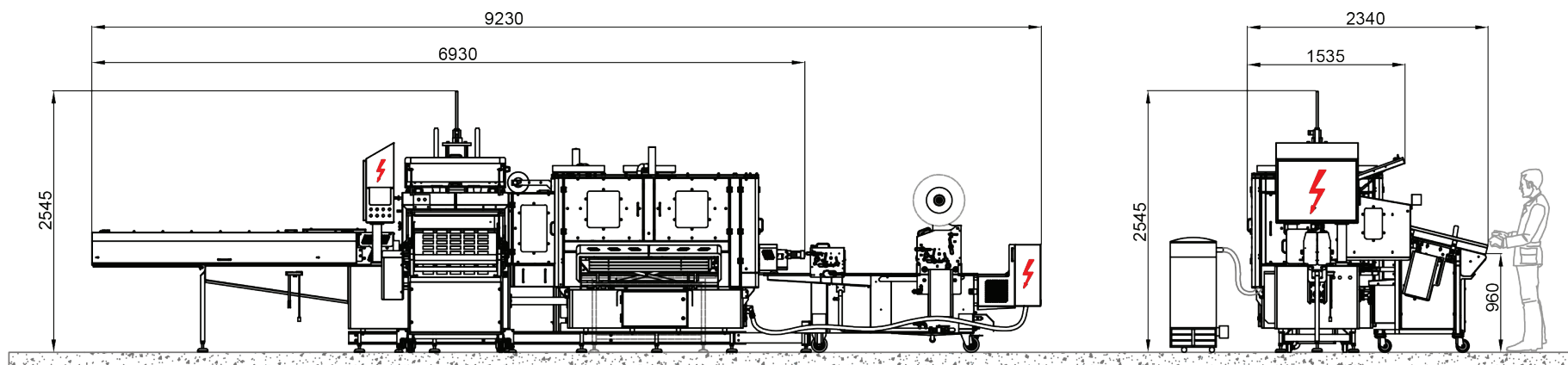
11,5 kW 400V – 50/60Hz

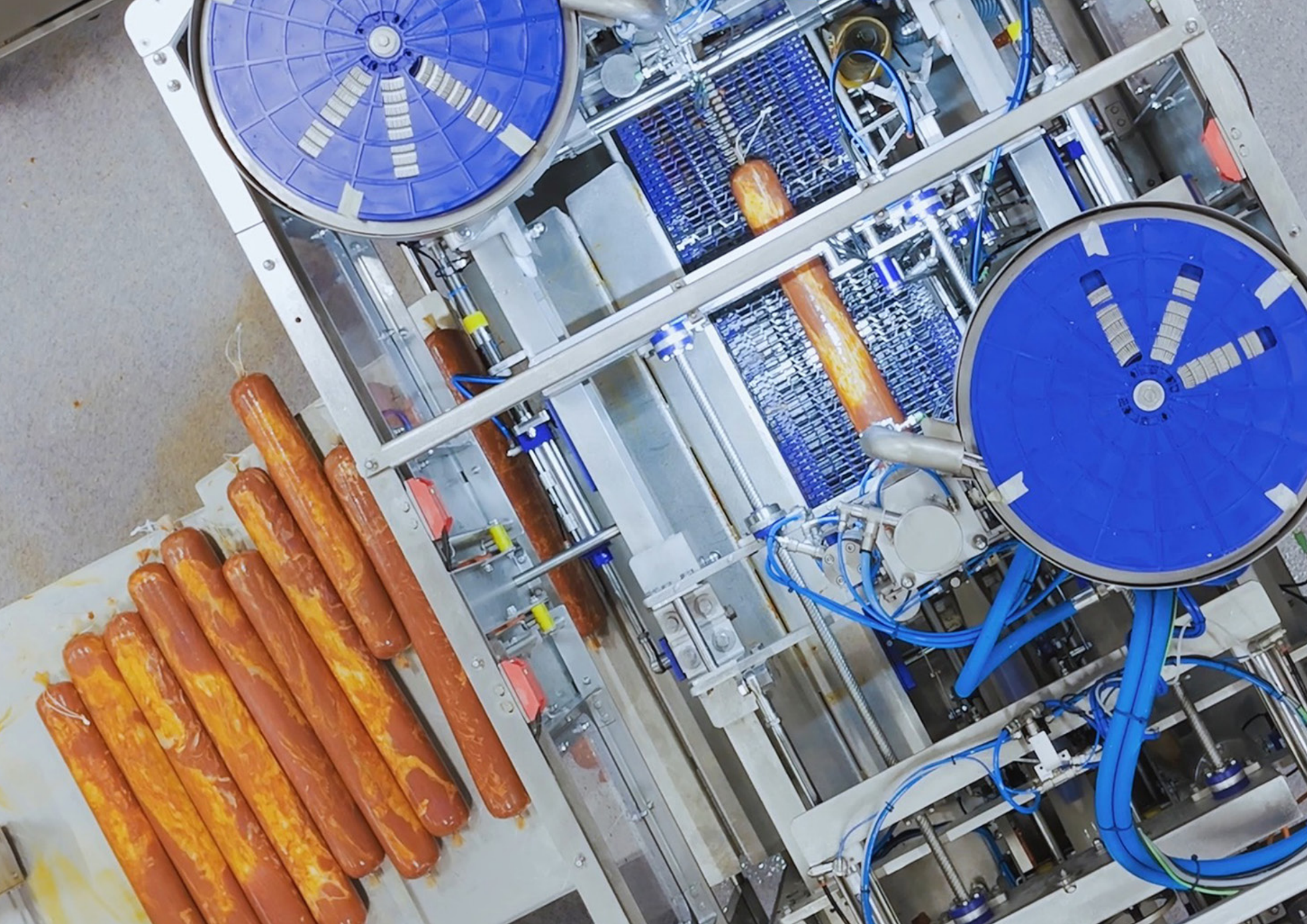
Druckluftverbrauch

2500 NI/min - 6 bar

Wasserverbrauch

0,25 L/min - 3 bar





PRODUKTIVE VORTEILE VON PIC LOMO

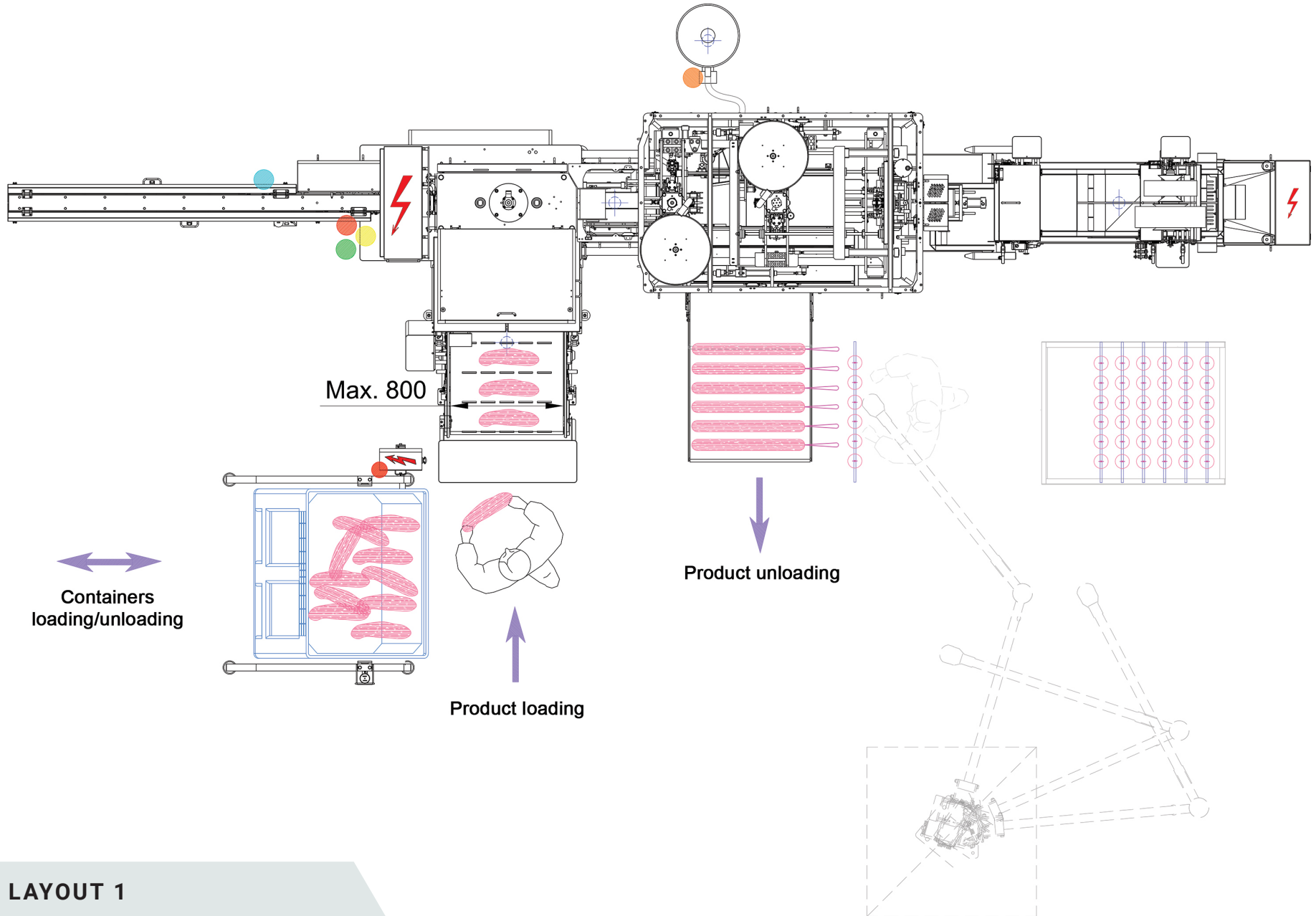
Diese neue Maschine ermöglicht es, die Darm- und Abschneidevorgänge beim Lomo vollständig zu automatisieren, indem der Darm direkt von der Spule verwendet wird, so dass keine mehrstündigen Ausfallzeiten entstehen.

Ich fasse zusammen. Die Vorteile dieses neuen Systems sind:

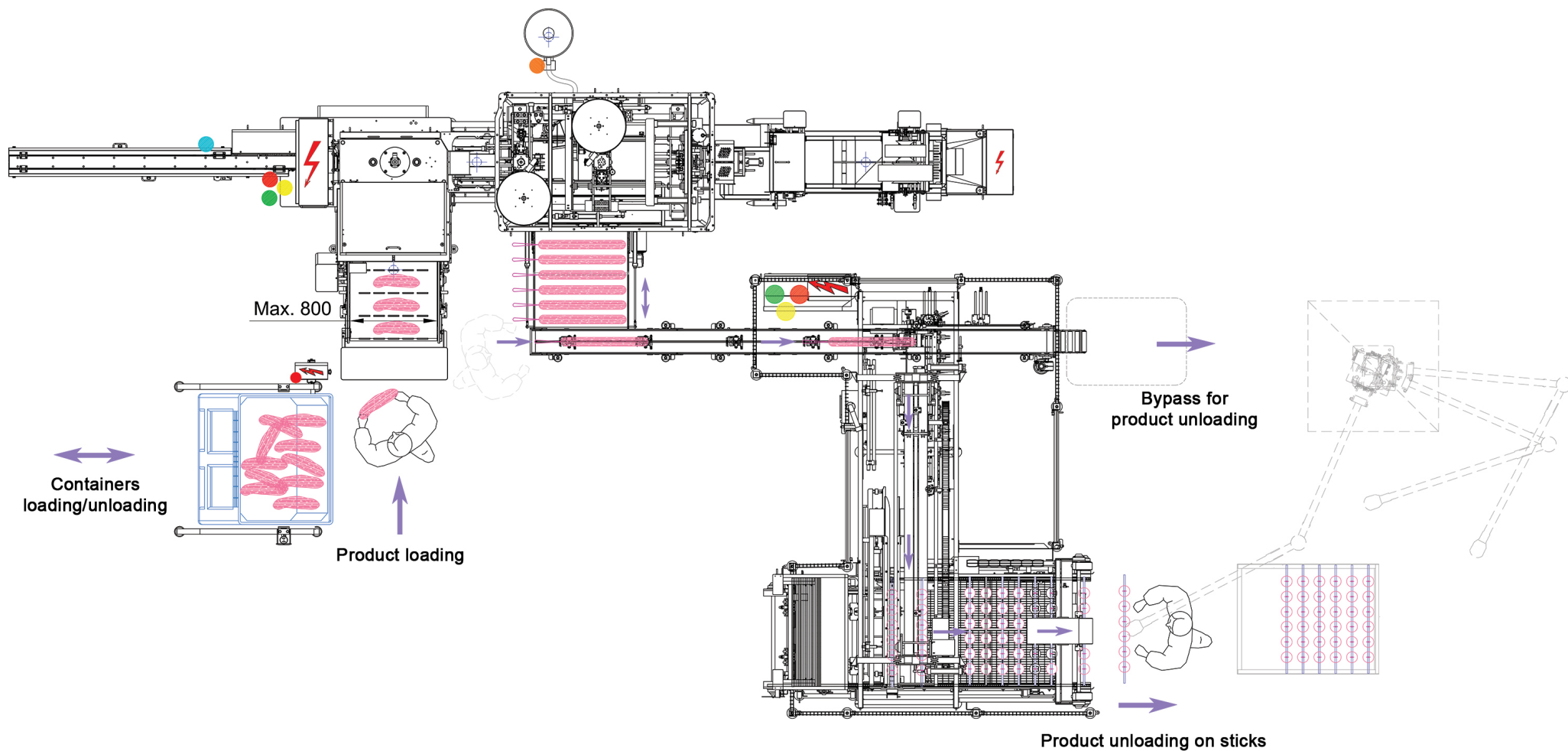
- ⊙ Erhebliche Einsparungen im Darm
- ⊙ Hohe Linienproduktivität
- ⊙ Erhebliche Personaleinsparung (nur ein Bediener kann die gesamte Linie bedienen).

Das Kaliber des Produkts lässt sich leicht ändern, indem die Form, der Gusskegel und das entsprechende Gehäuse ausgetauscht werden.

Neben der Zuführung des Produkts auf das Ladeband hat der Bediener die Zeit, sich um das Anheften des fertigen Produkts zu kümmern, indem er es entweder direkt auf die Stange [LAYOUT 1] oder mit Hilfe unseres vollautomatischen Systems [LAYOUT 2] auflegt.



LAYOUT 1



FERNUNTERSTÜTZUNG

Wir bieten unseren Kunden eine **integrierte Systemkonnektivität** für maximale Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit.

Jede Maschine von Inox Meccanica ist mit einem Router ausgestattet, der es uns ermöglicht, zeitnahen und entscheidenden Fernsupport zu leisten.

Unsere Maschinen sind so konzipiert, dass sie aus der Ferne mit unserer Serviceabteilung kommunizieren können, und sind mit einer Software ausgestattet, die eine Schnittstelle zum Anlagenmanagementsystem des Kunden bildet.







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

