

# BT

## MASSAGGIATRICI AUTOMATICHE SOTTOVUOTO AUTOMATIC VACUUM TUMBLERS



Massaggiatrici automatiche sottovuoto con capacità di carico di 500, 1200, 2000, 3000, 4000 e 5000 kg circa. Per la salagione di prodotti crudi come prosciutti, coppe, pancette, bresaole, speck e per prodotti da cuocere come prosciutti, spalle, bacon ecc.

Our range of automatic vacuum tumblers consists in models with a loading capacity of approximately 500, 1200, 2000, 3000, 4000 and 5000 kg. These machine models are used for the salting of raw/cured products such as ham, neckbacon, bellybacon, bresaole, speck and for products to be cooked such as ham, shoulder, etc.

Supervision  
system



# im

## INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

# BT



**INOX MECCANICA**  
**SISTEMIX**

SISTEMIX: innovativo sistema di supervisione completo ed esclusivo per dialogare con la macchina direttamente dall'ufficio. Si possono registrare tutti i parametri del ciclo in corso, comporre nuove ricette ed inviarle al PLC di bordo macchina e controllare lo stato della macchina.

SISTEMIX: a complete and exclusive supervision system, SISTEMIX, with which it is possible to register all the cycle parameters of the working cycle (vacuum, temp., speed, time) or write new recipes and send them to the PLC on the onboard control panel. Furthermore, it is possible to check the machine's working status.



Our machines can be provided with an outer interspace and its related system that enable to refrigerate the machine and keep the product's temperature constant, even in a non-conditioned ambient. It is also possible to heat the ambient in order to vacuum-defrost the meat. A weighing system with display

and stainless steel loading stores can be provided too.

**The machine described above is in accordance with and conforms to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.**

#### Dati tecnici

Dimensioni d'ingombro e capacità produttiva dei nostri modelli:

**1000 BT:** 2850 x 1860 x H 2200  
400 ÷ 500 Kg  
**3000 BT:** 3210 x 1860 x H 2120  
1000 ÷ 1200 Kg  
**4000 BT:** 3900 x 1860 x H 2700  
2000 ÷ 2200 Kg

#### Technical data

Dimensions and production of our models:

**6000 BT:** 4170 x 2035 x H 2750  
2800 ÷ 3000 Kg  
**9000 BT:** 4950 x 2175 x H 3290  
3800 ÷ 4000 Kg  
**10000 BT:** 5120 x 2175 x H 3290  
4800 ÷ 5000 Kg

#### MASSAGGIATRICI AUTOMATICHE SOTTOVUOTO

- Macchine ad alto contenuto tecnologico.
- Programmatore con ampio display, in cui è possibile impostare facilmente, cicli di lavoro, anche complessi, in modo semplice e rapido.
- Range di velocità da 0,5 a 10 giri/min

Sistema automatico di salagione ad "estrazione osmotica" per prodotti da stagionare. Questo sistema di salagione brevettato, permette di creare all'interno della massaggiatrice ottime condizioni per un'omogenea distribuzione del sale e al tempo stesso una riduzione significativa della quantità d'acqua presente nella carne.

Le nostre macchine possono essere dotate di un'intercapedine esterna e relativo impianto, con cui è possibile refrigerare per mantenere la temperatura costante del prodotto all'interno anche in ambiente non condizionato, oppure riscaldare nel caso si voglia scongelare

sottovuoto la carne. E' possibile inoltre applicare alla macchina un sistema di pesatura con visualizzatore e celle di carico in acciaio inox.

**Le nostre macchine sono conformi alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.**

#### AUTOMATIC VACUUM TUMBLERS

- High technological content machine.
- Programmer with large display. Every working cycle, even complex ones, can be selected in a very easy and quick manner.
- Speed range from 0,5 to 10 rpm.

Automatic salting system with "osmotic extraction" for cure product. This patented salting system allows to create inside the tumbler the optimal conditions for a homogenous distribution of the salt and at the same time a significant reduction of water in the meat.



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

**INOX MECCANICA s.r.l.**  
Mantova - Italy  
46044 Solarolo di Goito  
Strada Solarolo, 20/B-C-D  
Tel. +39-0376.608282  
Fax +39-0376.608180  
E-mail: info@inoxmeccanica.it

[www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)

