

Maquinaria para productos inyectados cocidos (Tipo York)

INYECTORAS

Inyectoras hidráulicas de alta presión dotadas de simple o doble cabezal de accionamiento independiente, y opcionalmente cabezal tenderizador con procesos programables a través de su control electrónico. Gran precisión y un elevado rendimiento con una alta producción en el volumen de inyección e inmejorable distribución de la salmuera en el músculo cárnico lo cual permite reducir el tiempo de maceración y obtener un producto final de gran calidad. Todos los modelos (exceptuando los mod.CH30 y CH20) van equipados con filtro rotativo autolimpiante y opcionalmente con filtro de tambor para grandes producciones.

Todos los modelos son de cabezal de agujas retráctil lo cual permite la inyección de carne con hueso y partes de aves o pollos enteros además de jamon york, productos cocidos, etc.



Mod. CH -30



Cabezal abatible para un mejor acceso a las agujas



Filtro de tambor autolimpiante



Modelo	Producción * kg/h. Máx.	Potencia kW	Puntos inyección	Inyección %	Cabezales
CH-20	1000	4	220	60	1
CH-30	2500	5,5	330	70	1
CH-50	4000	11,2	550	80	1
CH-50-T	4000	15	550	80	1 + T
CH-60-S	3000	5,5	660	100	1
CH-60	3500	11,2	660	100	2
CH-104	5000	15	1144	90	1
CH-104-T	5000	18,65	1144	90	1 + T
CH-100	6000	18,65	1100	100	2
CH-100-T	6000	22,38	1100	100	2 + T
CH-120	4500	7,5	1320	100	2
CH-208	7200	18,65	2288	100	2
CH-208-T	7200	22,4	2288	100	2 + T
CH-272	9000	29,8	2992	100	2

T = Cabezal tenderizador

* La producción depende del grado de inyección.



Mod. CH-100-T

REBLANDECEDORAS DE CODILLOS Y JAMONES

La tenderización se realiza siempre como paso previo a la maceración o masaje. Los trozos de carne son obligados a pasar entre los dos rodillos de cuchillas lo cual provoca multitud de pequeños cortes que incrementan la superficie de intercambio entre la fibra muscular y el exterior de forma que se absorbe mejor la salmuera y se extrae más fácilmente la proteína necesaria. El resultado es un aumento de la ternura, mayor homogeneidad de color, aumento en la ligazón y un mayor rendimiento del producto al reducirse la merma tras la cocción.

TANQUES Y TURBOAGITADORES PARA PREPARACIÓN DE SALMUERA

La sofisticación de las salmueras actuales, sobre todo las destinadas a productos de alto rendimiento, hacen que estas sean a veces muy viscosas y por tanto difíciles de preparar convenientemente.

El diseño exclusivo del turboagitador crea dos tipos de turbulencias en el depósito: una axial alrededor del eje del rotor que dirige los aditivos hacia abajo y una lateral que crea corrientes ascendentes.



Modelo	Capacidad litros
DAS-500	500
DAS-1000	1000



Mod. CP



Mod. Slicer

Modelo	Producto	Espesor cuchillas
Mod. CP	Codillos y paletas	0,8 mm
Mod. J	Jamones	1 mm
Mod. Slicer	Jamones	3 mm



Maquinaria para productos inyectados cocidos (Tipo York)

BOMBOS DE MASAJE

El bombo de maceración Macdal, gracias al diseño de su pala interior, nos permite una total absorción, una homogénea distribución de la salmuera y una mayor extracción de la proteína muscular. De esta manera se obtiene un producto perfectamente ligado y con mínimas mermas de cocción y mejor rendimiento en el loncheado. A través del cuadro electrónico podemos programar el tipo de masaje deseado, suave o enérgico según el producto. Los bombos Macdal están equipados con vacío y permiten realizar el efecto "pulmón". Pueden construirse con doble camisa de enfriamiento (Modelos COOL SYSTEM) y disponen de una compuerta lateral para una mayor facilidad de limpieza.

ELEVADORES

Sistemas programables de elevación basculantes por cilindros hidráulicos. Permite cargar carros estándar de 200 y 500 Lts. Se suministra móvil o desplazable por guías, dependiendo si es para la carga de uno o varios bombos.



Mod. MACDAL 4000



Detalle interior Bombo



Mod. MACDAL 400



Mod. H-200 MÓVIL

Modelo	Carga útil kg	Potencia kW	Vacío m ³
Macdal 200	75-90	0,37	21
Macdal 400	150-180	0,37	21
Macdal 800	350-375	1,1	21
Macdal 1500	650-750	1,5	21
Macdal 2000	850-950	1,5	21
Macdal 3000	1300-1400	3	40
Macdal 4000	1700-1900	1	40
Macdal 6000	2500-2700	5,5	63
Macdal 9000	4000-4200	11	100
Macdal 12000	5300-5500	11	100

Velocidad de giro variable de 0 a 13 r.p.m.

CAMPANAS DE PRE-VACÍO

La fase de pre-vacío elimina las oclusiones y microburbujas existentes en la masa generadas durante el proceso de maceración. Este proceso evita los desprendimientos y oxidaciones prolongando su vida comercial, mejorando su color y ligazón en el loncheado y reduciendo mermas.

MOD. DC-1

El sistema de doble campana nos permite la carga y descarga en una cámara mientras se realiza el proceso de vacío en la otra, adaptándose a todos los moldes y envases independientemente de su tamaño, peso o forma. Este proceso es el paso previo a la grapadora de vacío para los productos cook-in o "merma cero".



Mod. DC-1

Bomba de vacío: 40 m³/h
Producción: 150 unid. / hora
dependiendo del tipo de producto



Moldes de acero inoxidable de distintos formatos, pesos y capacidades.

GRAPADORAS VERTICALES AL VACÍO

La carga y descarga se realiza manualmente. Una vez alcanzada la máxima depresión de vacío, el cabezal de clipado grapa la bolsa cortando el plástico sobrante. Tanto el tiempo de vacío como la presión de grapado son regulables.



Mod. GV-1



Mod. INTERVAC

Bomba de vacío: 100 m³/h
Producción: 360 unid./ hora
dependiendo del tipo de producto

MOD. INTERVAC

El sistema de cuatro campanas permite la carga y descarga simultánea de dos de ellas mientras se realiza el proceso de vacío en las otras. Esta configuración innovadora hace que durante un ciclo completo exista un tiempo intermedio de presión atmosférica en cada campana consiguiendo de esta forma el denominado "efecto pulmón" que mejora notablemente el efecto del pre - vacío consiguiendo una total eliminación de las burbujas de aire en el interior de la masa.

