



FORMADORA MANUAL DE JAMÓN

LA CONFORMACIÓN MANUAL TRAS EL SALADO



FORMADORA MANUAL DE JAMONES FORMA-VL y FORMA-1

Debido a las diferencias anatómicas de los músculos del jamón precisamos una conformación tras la fase de salado que es muy importante para igualar los lotes y hacer que adquieran todas las piezas el mismo grosor lo que facilita un secado uniforme y una presentación comercial más homogénea. El específico diseño de nuestro sistema facilita esta operación evitando la manipulación del producto con el consiguiente ahorro de tiempo y mano de obra.



FORMADORA MANUAL DE JAMÓN

LA CONFORMACIÓN MANUAL TRAS EL SALADO

FORMA-1

Sobre una plataforma de trabajo se coloca el jamón, dentro de la cámara de conformado. Mediante el accionamiento por pedal, un cilindro de funcionamiento neumático de presión regulable que porta el contramolde, comprime el jamón contra el molde asegurando el mismo formato para todas las piezas.

FORMA-VL

Sobre una plataforma de trabajo se coloca el jamón, dentro de la cámara de conformado. Mediante el accionamiento por pedal, dos cilindros de funcionamiento neumático de presión regulable que portan los contramoldes, comprime el jamón primero por la parte superior y después lateralmente contra el molde asegurando el mismo formato para todas las piezas.

- Molde y contramolde de plástico técnico.

- Moldes intercambiables

- Chasis monobloc con ruedas para desplazamiento.

- Accionamiento neumático con regulador de presión.

- Construida en acero inoxidable AISI 304.

Opcionales

- Molde para jamón ibérico.

- Molde para paleta.

TIPOS	FORMA-1	FORMA-VL
Largo:	1.400 mm.	1.400 mm.
Ancho:	600 mm.	600 mm.
Alto:	1.100 mm.	1.550 mm.
Peso:	75 kg.	100 kg.
Consumo aire:	35 lts/m.	50 lts/m.
Presión aire:	6 kg/cm ²	6 kg/cm ² .

