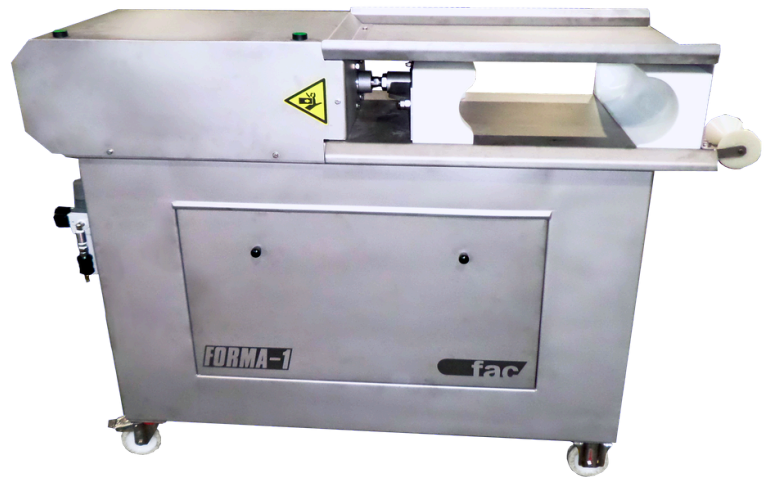




Mod. FORMA-VL



Mod. FORMA-1

## **FORMADORA MANUAL DE JAMONES MOD. FORMA-VL y FORMA-1**

La conformación manual de jamones tras el salado es una fase importante para igualar las piezas y asegurar una presentación homogénea del producto final.

Debido a las diferencias anatómicas de los músculos del jamón, es necesario realizar una conformación después de la fase de salado para conseguir un grosor uniforme en todas las piezas. Esto favorece un secado homogéneo y una mejor presentación comercial.

El diseño específico de nuestras formadoras facilita esta operación, evitando la manipulación manual del producto y reduciendo el tiempo y la mano de obra necesarios en esta fase del proceso.

## **MANUAL HAM FORMING MACHINE MOD. FORMA-VL & FORMA-1**

Manual ham forming after salting is an important stage to standardize the pieces and ensure a homogeneous final product presentation.

Due to the anatomical differences in ham muscles, it is necessary to carry out a forming process after the salting stage in order to achieve uniform thickness in all pieces. This promotes homogeneous drying and improves the commercial presentation of the product.

The specific design of our forming machines facilitates this operation, avoiding manual handling of the product and reducing the time and labour required during this stage of the process.

## FORMADORA MANUAL DE JAMONES MOD. FORMA - VL

El jamón se coloca sobre una plataforma de trabajo dentro de la cámara de conformado. Mediante accionamiento por pedal, dos cilindros neumáticos con presión regulable que incorporan los contramoldes comprimen el jamón primero por la parte superior y posteriormente lateralmente contra el molde, asegurando un formato uniforme para todas las piezas.

### MOD. FORMA - 1

El jamón se coloca sobre una plataforma de trabajo dentro de la cámara de conformado. Mediante accionamiento por pedal, un cilindro neumático con presión regulable que incorpora el contramolde comprime el jamón contra el molde, asegurando un formato uniforme para todas las piezas.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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

### OPCIONAL:

- Molde para jamón ibérico
- Molde para paleta

## MANUAL HAM FORMING MACHINE MOD. FORMA - VL

The ham is placed on a work platform inside the forming chamber. By pedal operation, two pneumatic cylinders with adjustable pressure carrying the counter-moulds compress the ham first from the top and then laterally against the mould, ensuring a uniform format for all pieces.

### MOD. FORMA - 1

The ham is placed on a work platform inside the forming chamber. By pedal operation, a pneumatic cylinder with adjustable pressure carrying the counter-mould compresses the ham against the mould, ensuring a uniform format for all pieces.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Technical plastic mold and counter-mold
- Interchangeable molds
- Monobloc chassis with wheels for displacement
- Pneumatic drive with pressure regulator
- Built in AISI-304 stainless steel

### OPTIONAL:

- Iberian ham mould
- Shoulder mould

TIPOS	FORMA - VL	FORMA - 1	TYPES
Largo	1.400 mm	1.400 mm	Length
Ancho	600 mm	600 mm	Width
Alto	1.550 mm	1.100 mm	Height
Peso	130 kg	75 kg	Weight
Consumo aire	50 L/m	35 L/m	Air consumption
Presión aire	6 kg/cm <sup>2</sup>	6 kg/cm <sup>2</sup>	Air pressure