



Mod. PRT-2



Mod. PRT-1

PRENSA FORMATO RECTANGULAR EN SISTEMA DE 3 DIMENSIONES MOD. PRT-1 Y PRT-2

La necesidad de obtener productos uniformes es un requisito imprescindible en el procesamiento de jamón curado y otros productos cárnicos, tanto frescos como congelados.

En el caso del loncheado, la precisión es clave para minimizar al máximo las mermas generadas en la cortadora, y tras el deshuesado de un jamón o paleta curada, es necesaria la conformación final de la pieza. Nuestro exclusivo sistema de masaje y prensado cíclico con doble cilindro es esencial para lograr el mejor producto y garantizar una presentación homogénea, adaptándose a diferentes formatos y tipos de carne.

RECTANGULAR FORMAT PRESS IN 3 DIMENSIONS PRESSING SYSTEM MOD. PRT-1 AND PRT-2

The need to obtain uniform products is an essential sales requirement, in the processing of cured ham and other meat products, both fresh and frozen.

When slicing, it is crucial to have a precise format to minimize the waste generated in the slicer, and after boning a cured ham or shoulder, the final shaping of the piece is necessary.

Our exclusive design of the double cylinder cyclical massage and pressing system is essential to achieve the best product and guarantee a homogeneous presentation, adapting to different formats and types of meat.

PRENSA FORMATO RECTANGULAR EN SISTEMA DE 3 DIMENSIONES

La prensa está preparada para efectuar el prensado por los tres lados.

Una vez deshuesado el jamón curado o el producto cárnico fresco, semi- o congelado esté listo, se introduce en el molde de la prensa. Al presionar simultáneamente dos pulsadores mediante funcionamiento hidráulico, se accionan un cilindro vertical, unos laterales y otro trasero. Estos comprimen el producto contra el molde en ciclos secuenciales de presión y paro, permitiendo una compactación uniforme al distribuir el trabajo de las sucesivas prensadas por toda la pieza. Al final del proceso, tras la apertura de la compuerta del molde, el cilindro horizontal expulsa el producto terminado hacia una bandeja colectora.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura del molde rectangular en acero inox.
- Contra moldes de material plástico técnico.
- Formatos moldes intercambiables.
- Accionamiento hidráulico
- Regulación del tiempo de masaje y prensada.
- Sistema de seguridad con barrera fotoeléctrica.
- Accionamiento marcha inicial mediante dos pulsadores.
- Construída en acero oxidable AISI-304.

RECTANGULAR FORMAT PRESS IN 3 DIMENSIONS PRESSING SYSTEM

The press is prepared for pressing from three sides.

Once the ham has been boned or the fresh, semi- or frozen meat product is ready, it is introduced into the mold of the press. By simultaneously pressing two hydraulically operated pushbuttons, a vertical, lateral and a rear cylinder are activated. These compress the ham against the mold in sequential cycles of pressure and stop, allowing uniform compaction by distributing the work of the successive pressing throughout the piece. At the end of the process, after opening the mold gate, the rear cylinder ejects the finished product into a collecting tray.

TECHNICAL FEATURES

- Rectangular stainless steel mold structure.
- Counter molds in technical plastic material.
- Interchangeable mold formats.
- Hydraulic actuation.
- Massaging and pressing time regulation.
- Safety system with photoelectric barrier.
- Initial operation by two pushbuttons.
- Built in AISI-304 stainless steel.

OPCIONAL

Refrigerador radiador de aceite hidráulico.
Cargador/descargador automático.

OPTIONAL

Hydraulic oil cooler.
Automatic loader/unloader.

TIPOS	PRT - 1/450	PRT - 2/450	PRT - 1/700	PRT - 2/700	TYPES
Largo	1.700 mm	1.700 mm	2.120 mm	2.120 mm	Length
Ancho	1.200 mm	2.120 mm	1.200 mm	2.120 mm	Width
Alto	2.050 mm	2.050 mm	2.050 mm	2.050 mm	Height
Peso	1.760 kg	2.600 kg	2.000 kg	3.100 kg	Weight
Consumo eléctrico	5,5 kW	11 kW	5,5 kW	11 kW	Electrical consumption
Consumo aire	2 L/min	4 L/min	2 L/min	4 L/min	Air consumption
Presión aire comprimido	6 kg/cm ²	6 kg/cm ²	6 kg/cm ²	6 kg/cm ²	Air pressure
Producción	30-120 P/h	60-240 P/h	30-120 P/h	60-240 P/h	Production