



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 curados, es necesaria la conformación final de la pieza.

Nuestro exclusivo sistema de masaje y prensado cíclico con doble cilindro es esencial para lograr un producto homogéneo y garantizar una excelente presentación final, adaptándose a diferentes formatos y tipos de carne.

La prensa está preparada para efectuar el prensado en tres dimensiones.

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

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

In slicing processes, precision is key to minimizing waste generated during slicing and, after boning a cured ham or shoulder, the final shaping of the piece becomes necessary.

Our exclusive cyclic massaging and pressing system with double cylinders is essential to achieve a homogeneous product and guarantee an excellent final presentation, adapting to different formats and types of meat.

The press is designed to perform pressing in three dimensions.

PRENSA FORMATO RECTANGULAR EN SISTEMA DE 3 DIMENSIONES

Una vez deshuesado, el jamón curado o producto cárnico fresco semicongelado o congelado se introduce en el molde de la prensa. Al presionar simultáneamente dos pulsadores mediante funcionamiento hidráulico, se accionan un cilindro vertical, dos cilindros laterales y un cilindro trasero. Estos comprimen el producto contra el molde mediante ciclos secuenciales de presión y paro, permitiendo una compactación uniforme al distribuir el trabajo de prensado sobre toda la pieza.

Al finalizar el proceso y tras la apertura de la compuerta del molde, el cilindro horizontal expulsa automáticamente el producto terminado hacia una bandeja colectora.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura de molde rectangular en acero inox
- Contramoldes de material plástico técnico
- Moldes intercambiables
- Accionamiento hidráulico
- Regulación del tiempo de masaje y prensado
- Sistema de seguridad mediante barrera fotoeléctrica
- Accionamiento inicial mediante doble pulsador
- Refrigerador-radiador de aceite hidráulico integrado en la prensa (PRT-2)
- Construida en acero inoxidable AISI-304

OPCIONAL

- Cargador / descargador automático
- Refrigerador/radiador de aceite hidráulico (PRT-1)

RECTANGULAR FORMAT PRESS IN 3 DIMENSIONS PRESSING SYSTEM

Once the cured ham or fresh, semi-frozen or frozen meat product is ready, it is placed into the press mould. By simultaneously pressing two pushbuttons, the hydraulic system activates one vertical cylinder, two lateral cylinders and one rear cylinder. These compress the product against the mould through sequential pressure and stop cycles, allowing uniform compaction by distributing the pressing action evenly throughout the entire piece.

At the end of the process, after opening the mould gate, the horizontal cylinder automatically ejects the finished product onto a collecting tray.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Rectangular stainless steel mould structure
- Counter-moulds made of technical plastic material
- Interchangeable mould formats
- Hydraulic operation
- Massaging and pressing time regulation
- Safety system with photoelectric barrier
- Initial operation by dual pushbutton control
- Integrated hydraulic oil cooler radiator (PRT-2)
- Fully built in AISI-304 stainless steel

OPTIONAL

- Automatic loader/unloader
- Hydraulic oil cooler radiator (PRT-1)

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