



FORMATO MINIJAMÓN

El sistema de formato minijamón permite producir mini jamones de entre 1 y 1,2 kg con un formato uniforme y una excelente presentación comercial. A partir de barras de jamón curado previamente elaboradas, se obtienen piezas homogéneas listas para su comercialización. El peso final depende del molde seleccionado y de las dimensiones de la barra.

Los moldes están fabricados en polietileno de uso alimentario con caja de acero inoxidable y son compatibles con cualquier prensa de la serie P, permitiendo adaptar el sistema a diferentes formatos de producción.

MINI-HAM FORMAT

The mini-ham format system is designed to produce mini hams weighing between 1 and 1.2 kg from previously prepared cured ham bars. This solution maximises raw material utilisation while producing uniform pieces, ideal for new product presentations and commercial formats. The final weight depends on the selected mould and the dimensions of the ham bar.

The moulds are manufactured from food-grade polyethylene with a stainless steel housing and are compatible with all P series presses, allowing the system to be adapted to different production requirements.

FORMATO MINIJAMÓN

La barra de jamón se introduce en el molde para realizar un ciclo de reprensado que garantiza una compactación uniforme. Una vez finalizado el tiempo programado, cuatro cuchillas integradas descienden automáticamente, dividiendo la barra en cuatro mini jamones y una pieza residual. Al finalizar el ciclo, las cuchillas y los prensos regresan a su posición inicial, mientras el expulsor eleva las piezas para facilitar su retirada por el operario.

El sistema dispone además de moldes dobles para mini jamón. En este caso, el operario introduce una pieza en cada molde y activa el ciclo de prensado. El molde inferior se cierra automáticamente y el prensado se realiza desde la parte superior. Una vez completado el ciclo, el expulsor eleva los mini jamones terminados, dejándolos preparados para su recogida.

El resultado son mini jamones con un formato homogéneo y una excelente presentación, listos para su comercialización o para las siguientes fases del proceso.

MINI - HAM FORMAT

The cured ham bar is placed into the mould for a re-pressing cycle that ensures uniform compaction. Once the programmed pressing time has elapsed, four integrated blades automatically descend, dividing the bar into four mini hams and one remaining section. At the end of the cycle, the blades and pressers return to their initial position while the ejector lifts the cut pieces, allowing the operator to remove them easily.

The system is also available with double mini-ham moulds. In this configuration, the operator places one piece into each mould and starts the pressing cycle. The lower mould closes automatically and the product is pressed from above. Once the cycle is complete, the ejector lifts the finished mini hams, leaving them ready for collection by the operator. The result is uniformly shaped mini hams with an excellent presentation, ready for marketing or for the next stages of the production process.

