



Mod. PPJ-2



ACCIÓN Y EFECTO DEL APLANADO DEL JAMÓN:

■ **Desplazamiento** de las fascias y haces de fibras musculares, con **diminución** de la altura de la maza del jamón.



Antes



Después



BENEFICIOS DE ESE DESPLAZAMIENTO:

■ **Favorece la penetración de la sal** absorbida durante la salazón, aún situada en la superficie muscular.

■ **Facilita la movilidad del agua liberada hacia el exterior** tras la caída del PH a valores de 5.5 a 5.7, el alcance de las proteínas a su punto isoelectrico y la actuación de las enzimas proteolíticas.

■ **Mayor regularidad** de los tiempos y de la **homogeneidad** de los procesos de maduración y curación.

■ **Mayor uniformidad** de los jamones de cada partida.



FUNCIONAMIENTO Y RECOMENDACIONES

Una vez el jamón es colocado en la cinta transportadora, este pasa a la zona de prensado donde un prensor superior neumático desciende sobre el jamón, aplicando una presión durante el tiempo programado que se considere necesario.

La operación de prensado/aplanado se puede realizar en varias etapas del proceso del jamón. La más importante es después del salado, pero también se puede hacer durante o después del post-salado, antes de entrar en los secaderos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Prensa neumática
- Banda sinfín traccionada por mototambor
- Tiempo de prensado programable
- Presión regulable
- Variador electrónico de velocidad Siemens
- Construida en acero inoxidable AISI 304



Línea de moldeado del jamón con formadora y prensa

TIPOS	PPJ - 1	PPJ - 2	PPJ - 3
Largo	1.230 mm	2.480 mm	2.860 mm
Ancho	755 mm	755 mm	1.420 mm + sinfín
Alto	1.866 mm	1.866 mm	2.070 mm
Peso	200 kg	400 kg	600 kg
Consumo eléctrico	0,2 kW	0,4 kW	0,6 kW
Aire comprimido	4-6 bar	6-8 bar	8-10 bar
Consumo aire	0,3-0,4 m ³ /h	0,6-0,8 m ³ /h	0,12-16 m ³ /h
Producción	600 piezas/h	600 piezas/h	600 piezas/h