



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

La conformación manual tras el salado.

Debido a las diferencias anatómicas de los músculos del jamón, es necesario realizar una conformación tras la fase de salado para igualar los lotes y asegurar que todas las piezas adquieran el mismo grosor. Esto facilita un secado uniforme y una presentación comercial más homogénea. El diseño específico de nuestro sistema facilita esta operación, evitando la manipulación manual del producto y, por consiguiente, ahorrando tiempo y mano de obra.

MANUAL HAM FORMING MACHINE MOD. FORMA-VL y FORMA-1

For manual shaping of the ham after salting.

Due to the anatomical differences of the ham muscles, it is necessary to shape them after the salting phase to equalize the batches and ensure that all the pieces acquire the same thickness. This facilitates uniform drying and a more homogeneous commercial presentation. The specific design of our system facilitates this operation, avoiding manual handling of the product and, consequently, saving time and labor.

FORMADORA MANUAL DE JAMONES MOD. FORMA-VL

Sobre una plataforma de trabajo se coloca el jamón dentro de la cámara de conformado. Mediante el accionamiento por pedal, dos cilindros neumáticos de presión regulable que portan los contramoldes, comprimen el jamón primero por la parte superior y después lateralmente contra el molde, asegurando el mismo formato para todas las piezas.

MOD. FORMA - 1

Sobre una plataforma de trabajo se coloca el jamón dentro de la cámara de conformado. Mediante el accionamiento por pedal, un cilindro neumático de presión regulable que porta el contramolde, comprime el jamón contra el molde, asegurando el mismo formato 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. Through pedal operation, two pneumatic cylinders with adjustable pressure that carry the counter moulds, compress the ham first from the top and then laterally against the mold, ensuring the same format for all pieces.

MOD. FORMA - 1

The ham is placed on a work platform inside the forming chamber. Through pedal operation, a pneumatic cylinder with adjustable pressure that carries the counter mold, compresses the ham against the mold, ensuring the same 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 stainless steel AISI 304.

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 ²	6 kg/cm ²	Air pressure