



# SISTEMA DI PRESSATURA 3D



**MENOZZI**  
FOOD TECHNOLOGY

## PRESSA IDRAULICA PRC-3D

### Macchina automatica per la pressatura di prosciutti crudi disossati in barre destinate all'affettamento.

Il prodotto viene inserito dall'operatore nella camera di pressatura e mediante comando bimanuale viene azionato il ciclo automatico.

Il sistema di pressatura tridimensionale, permette di compattare e formare uno o più prodotti distribuendo omogeneamente le pressioni su tutta la superficie del prodotto garantendo risultati eccellenti.

Al termine della fase di formatura, il prodotto viene introdotto automaticamente nello stampo precedentemente posizionato dall'operatore nell'apposito caricatore.

Una volta che il prodotto è all'interno dello stampo, l'operatore inserisce il primo tappo di chiusura frontale ed aziona il ciclo di chiusura e ripressatura.

Il caricatore automatico posiziona ed inserisce un secondo tappo nervato che ne garantisce la tenuta in pressione

durante la fase di congelamento.

La macchina è dotata di sagome intercambiabili aventi formati 180x80 mm e 180x60 mm, le sagome sono facilmente removibili per effettuare rapidi cambi di formato e facilitare le operazioni di lavaggio e sanificazione.

Attraverso il touch screen di comando è possibile creare ed archiviare ricette personalizzate modificandone i parametri di lavoro.

Ogni ricetta può essere composta da 3 fasi, in ogni fase è possibile impostare i seguenti parametri:

Pressione di esercizio

Tempo di pressatura/massaggio

Tempo di pausa

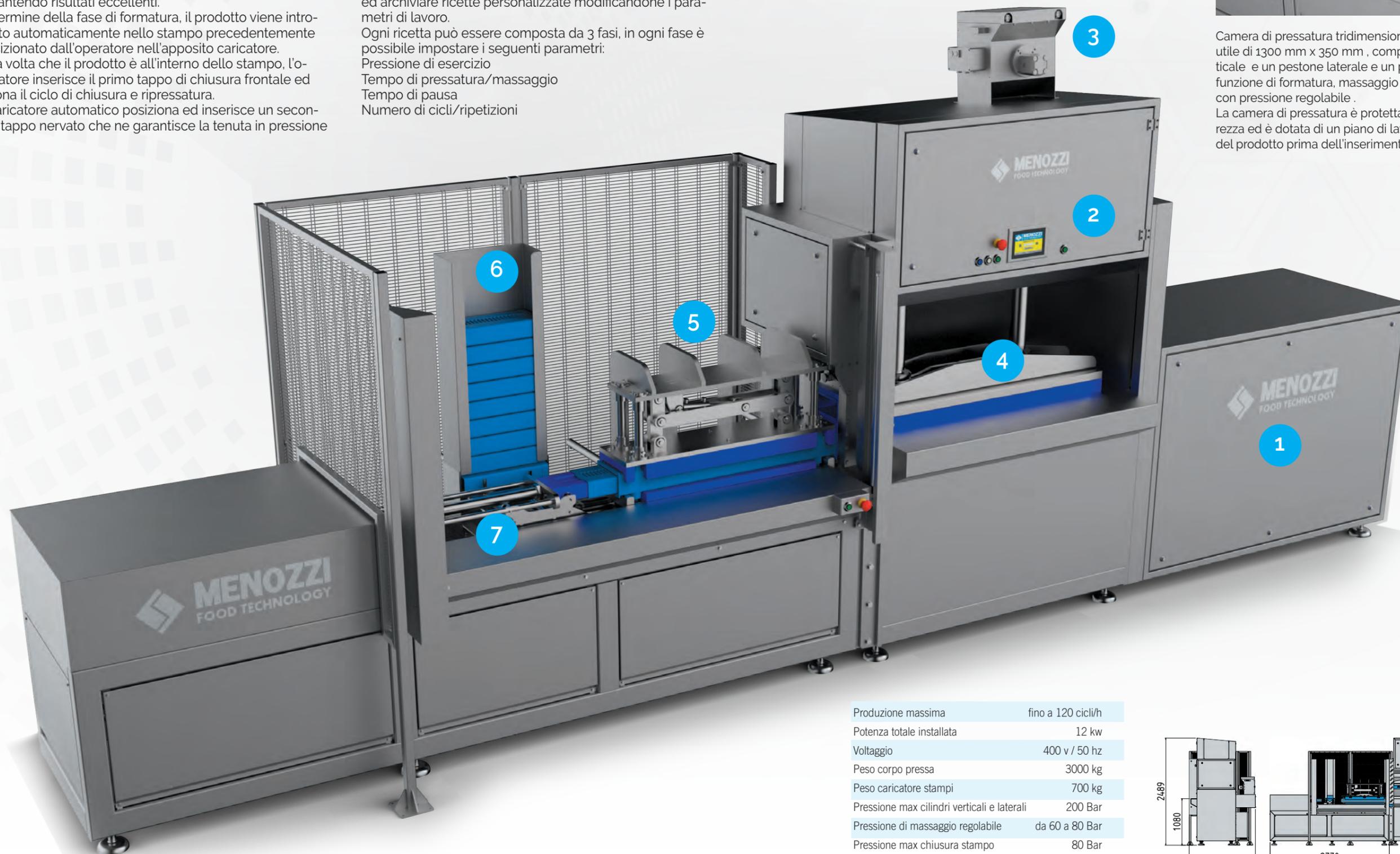
Numero di cicli/ripetizioni

- 1 Vano utenze
- 2 Touch screen di programmazione e comando di azionamento bimanuale
- 3 Scambiatore di calore in acciaio aisi 304
- 4 Camera di pressatura tridimensionale
- 5 Pinza di bloccaggio stampo
- 6 Caricatore tappi nervati
- 7 Pistone idraulico di chiusura e ripressatura

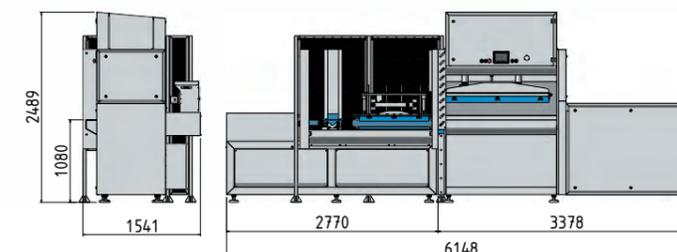


Camera di pressatura tridimensionale con area di carico utile di 1300 mm x 350 mm, composta da un pestone verticale e un pestone laterale e un pressore posteriore con funzione di formatura, massaggio ed espulsione prodotto con pressione regolabile.

La camera di pressatura è protetta da foto-barriere di sicurezza ed è dotata di un piano di lavoro per la preparazione del prodotto prima dell'inserimento in macchina.



Produzione massima	fino a 120 cicli/h
Potenza totale installata	12 kw
Voltaggio	400 v / 50 hz
Peso corpo pressa	3000 kg
Peso caricatore stampi	700 kg
Pressione max cilindri verticali e laterali	200 Bar
Pressione di massaggio regolabile	da 60 a 80 Bar
Pressione max chiusura stampo	80 Bar
Pressione minima ingresso aria	6 Bar

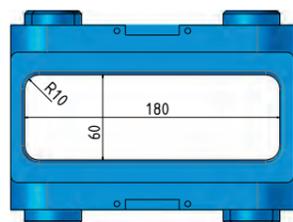
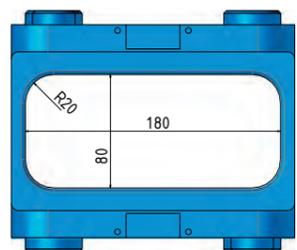
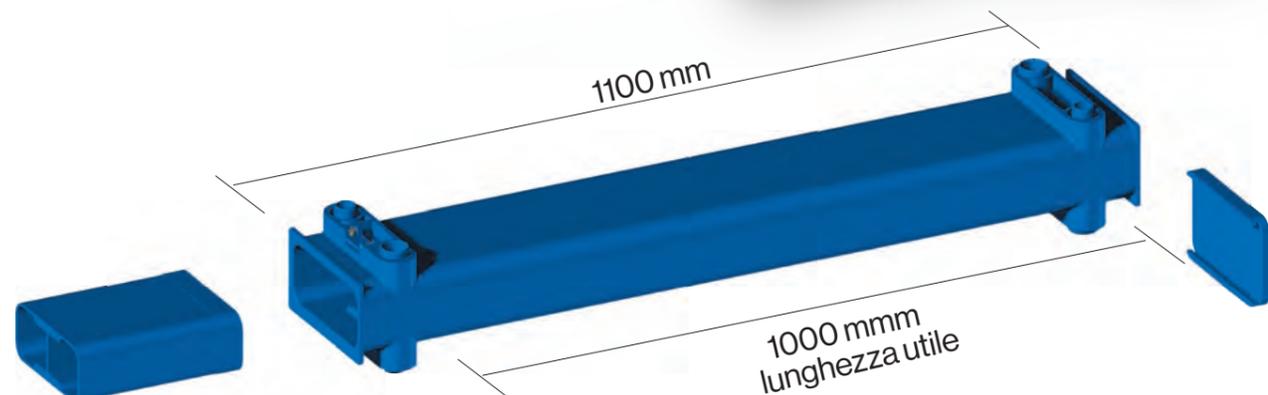


## STAMPO

Stampo in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti dotato di tappo frontale e tappo posteriore.

Lo speciale tappo di chiusura, permette di pressare il prodotto all'interno dello stampo fino ad 80 Bar, mantenendolo in pressione durante la fase di gommatura e contrastando l'aumento di volume del prodotto durante la fase di congelamento. Grazie a questo sistema il prodotto si presenta perfettamente compatto, privo di bolle d'aria e segni di giunzione in caso di mattonella doppia.

Lo stampo è dotato di elementi conici speculari che ne permettono la sovrapposibilità lasciando un'intercapedine che favorisce il flusso d'aria in fase di congelamento.



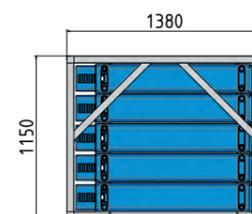
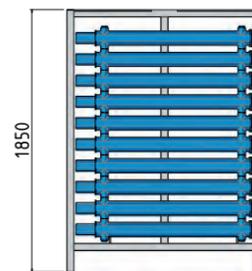
### Disponibile nei seguenti formati:

180 x 80 x 1000 capacità totale 16 kg di prodotto  
180 x 60 x 1000 capacità totale 13,5 kg di prodotto



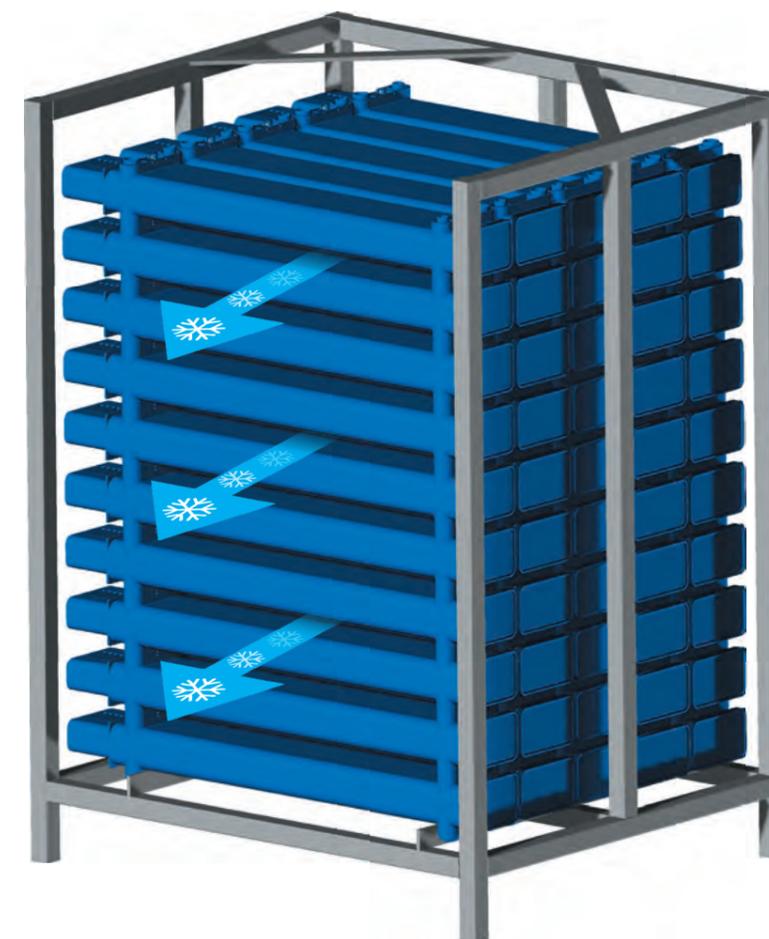
Doppia mattonella singola con separatore

Mattonella doppia, lunghezza 1000 mm



## CARRO STAMPI

Carro di deposito per stampi.  
Modulo standard 5 x 10, personalizzabile a seconda delle esigenze del cliente.  
Disponibile su ruote o impilabile



## DESTAMPATRICE IDRAULICA DRC

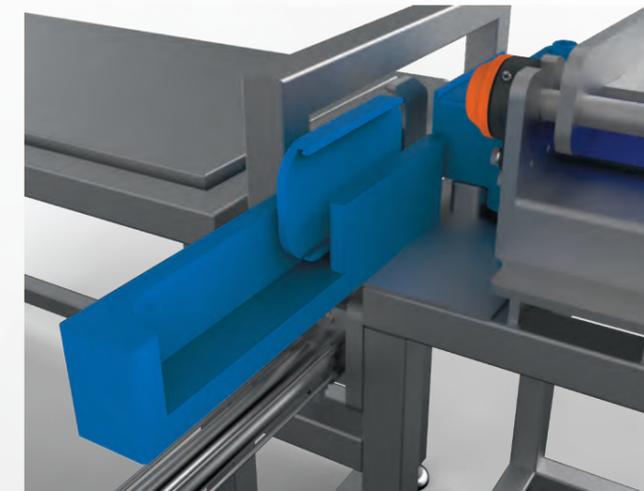
Macchina automatica per il destampaggio del prodotto dai tubi di congelamento.

Al termine della fase di congelamento, il tubo viene posizionato dall'operatore sul piano di lavoro. Mediante il comando bi-manuale l'operatore aziona la pinza di bloccaggio ed il successivo ciclo di apertura dello stampo ed espulsione del prodotto.

Il prodotto viene espulso su un piano di lavoro di acciaio inossidabile dove l'operatore rimuove il tappo e gli eventuali separatori di prodotto, prima del confezionamento sottovuoto e/o affettamento.



Destampatrice integrata con nastro di trasferimento alla termoformatrice

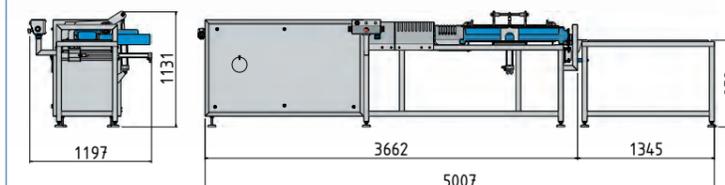


Dispositivo automatico per l'apertura ed espulsione del tappo frontale a ghigliottina.



- 1 Vano utenze
- 2 Comando ad azionamento bi-manuale
- 3 Pinza di bloccaggio tubo di congelamento
- 4 Dispositivo automatico di apertura tappo a ghigliottina
- 5 Tavolo di lavoro per rimozione tappo e separatori

Produzione massima	fino a 120 cicli/h
Potenza totale installata	2.2 Kw
Voltaggio	400 v/ 50 hz
Peso totale	650 kg
Pressione minima ingresso aria	6 Bar





MENOZZI LUIGI & C. SPA  
Via Roma 24/A - 42020 Albinea (R.E.) - Italy  
Tel. +39.0522.35471/354747 - Fax. +39.0522.59974  
info@menozzi.com - www.menozzi.com