
 La ligne automatique de portionnage de viande hachée CRM offre la possibilité d'obtenir des barquettes de portion de viande hachée prédéfinies et un parfait rendu de hachée, à haut rendement. Le hachoir CRM assure un hachage de viande de bœuf, de porc et de volaille optimal. La viande hachée est sectionnée par une guillotine commandée par un capteur optique qui détermine la longueur et le poids de la portion. Deux convoyeurs synchronisés permettent le remplissage des barquettes avec les portions de viande.

Le dépileur de barquettes rend le système de portionnage de viande hachée CRM une solution industrielle complètement automatique. Il est possible d'utiliser n'importe quel type de barquettes du commerce, plastique, polyéthylène ou polystyrène, le changement de barquette est facile. Connexion possible avec une thermosceuleuse. Respecte les critères d'hygiène, fiable en fonctionnement en continu. Un seul opérateur commande la ligne au moyen d'un écran de contrôle électronique.

La ligne automatique de portionnage de viande hachée CRM est conforme aux directives "CE"

 Die automatische Positionierungsstraße von Hackfleisch CRM ermöglicht die Herstellung von festgelegt portionierten Schalen von Hackfleisch und eine perfekte Definition des Gehackten, mit hoher Leistung.


Der CAM-Fleischwolf gewährleistet ein optimales Hacken von Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel. Das gehackte Fleisch wird durch ein von einer Reflexfotozelle gesteuertes Fallmesser aufgeteilt, die seine Länge und Gewicht bestimmt. Ein Transportband führt das Hackfleischpaket in die Schale, in perfektem Gleichlauf mit einem Transport- und Entstapelungssystem der Schalen.

Der Schalenentstapler macht das Positionierungssystem von Hackfleisch CRM zu einer vollautomatischen industriellen Lösung. Jegliche auf dem Markt erhältliche Schalenart kann verwendet werden, Plastik, Polyethylen oder Polystyrol, auch eine Umstellung ist leicht möglich. Kann auch mit einer Versiegelungsmaschine verbunden werden. In Übereinstimmung mit den Anforderungen von Hygiene und Verlässlichkeit im Dauergebrauch. Eine einzige Person bedient die Straße durch ein elektronisches Bedienelement.

Die automatische Positionierungsstraße CRM stimmt mit den "CE"-Bestimmungen überein.



Via Leonardo Da Vinci, 62 ex sup. - 23879 VERDERIO (LC) ITALY
Tel. +39 - (0)39 - 9515456 (4 linee r.a.) - Telefax +39 - (0)39 - 9515461
www.crmmeatmachine.com - crm@crmmeatmachine.com

 La línea porcionadora de carne picada automática CRM ofrece la posibilidad de obtener bandejas de carne picada porcionada con peso predefinido y un acabado perfecto del picado, con alta rentabilidad. La picadora CRM garantiza un picado óptimo de carne vacuna, cerdo y pollo. La carne así picada es cortada por una cuchilla guillotina accionada con una fotocélula, determinando la longitud y peso de la porción. Una cinta transportadora coloca el bloque de carne picada dentro la bandeja, en perfecto sincronismo con un sistema de otras cintas transportadoras y la des-apiladora de bandejas. La des-apiladora de bandejas convierte la línea porcionadora de carne picada CRM una solución industrial completamente automática. Se puede usar cualquier tipo de bandeja comercial, en material plástico, poliestireno o polis-pan, con posibilidad de un cambio fácil. La máquina está preparada para una conexión en línea con termo selladoras. Respetamos los criterios de higiene y fiabilidad con funcionamiento en continuo.

Una sola persona controla todo el funcionamiento a través de una pantalla de supervisor electrónica. La línea porcionadora de carne picada automática CRM es conforme a las directivas "CE"



Linea Automatica Porzionatura Carne Macinata





**LINEA AUTOMATICA
PORZIONATURA CARNE MACINATA**

RISPARMIO DI MANODOPERA

- Maggior produzione in minor tempo: da 15 a 20 porzioni al minuto
- Macchina utilizzabile anche da personale non specializzato
- Richiesto un solo operatore per tutta la linea

PRESENTAZIONE PRODOTTO

- Prodotto uniforme e compatto
- Peso costante e regolabile delle porzioni
- Nessuna manipolazione

SICUREZZA E IGIENE

- Antifortunistica a norme europee
- Completa sanificabilità a norme europee
- Smontaggio senza attrezzi



**AUTOMATIC MINCED
MEAT PORTIONING LINE**

LABOUR SAVING

- Increased productivity in less time: between 15 and 20 portions per minute
- Machine operable by non-specialist personnel
- Requires only one operator per line

PRODUCT APPEARANCE

- Uniform and compact
- Consistent and weight-adjustable portions
- No handling required

SAFETY AND HYGIENE

- Complies with European health and safety regulations
- Completely sanitizable in compliance with European regulations
- Tool-free disassembly



**LIGNE AUTOMATIQUE DE
PORTIONNAGE DE VIANDE HACHEE**

ECONOMIE DE MAIN D'OEUVRE

- Production accrue en moins de temps: de 15 à 20 portions par minute
- Machine utilisable par un personnel non qualifié
- Un seul opérateur pour toute la ligne

PRESENTATION DU PRODUIT

- Produit uniforme et compact
- Poids constant et réglable des portions
- Aucune manipulation

SECURITE ET HYGIENE

- Conforme à la norme Européenne sur la prévention des risques
- Conforme aux normes sanitaires Européenne
- Démontage sans outils



**LINEA AUTOMATICA
PORCIONADORA DE CARNE PICADA**

AHORRO DE MANO DE OBRA

- Mayor producción en menor tiempo: de 15 a 20 porciones por minuto
- Máquina apta para personal no entrenado
- Necesita de una sola persona para toda la línea

PRESENTACION DEL PRODUCTO

- Producto uniforme y compacto
- Peso constante y ajustable de las porciones
- Ninguna manipulación

SEGURIDAD Y HIGIENE

- Seguridad según las normas europeas
- Limpieza total según las normas europeas
- Desmontaje sin herramienta



**AUTOMATISCHE
POSITIONIERUNGSSTRASSE VON HACKFLEISCH**

EINSPARUNG VON ARBEITSKRAFT

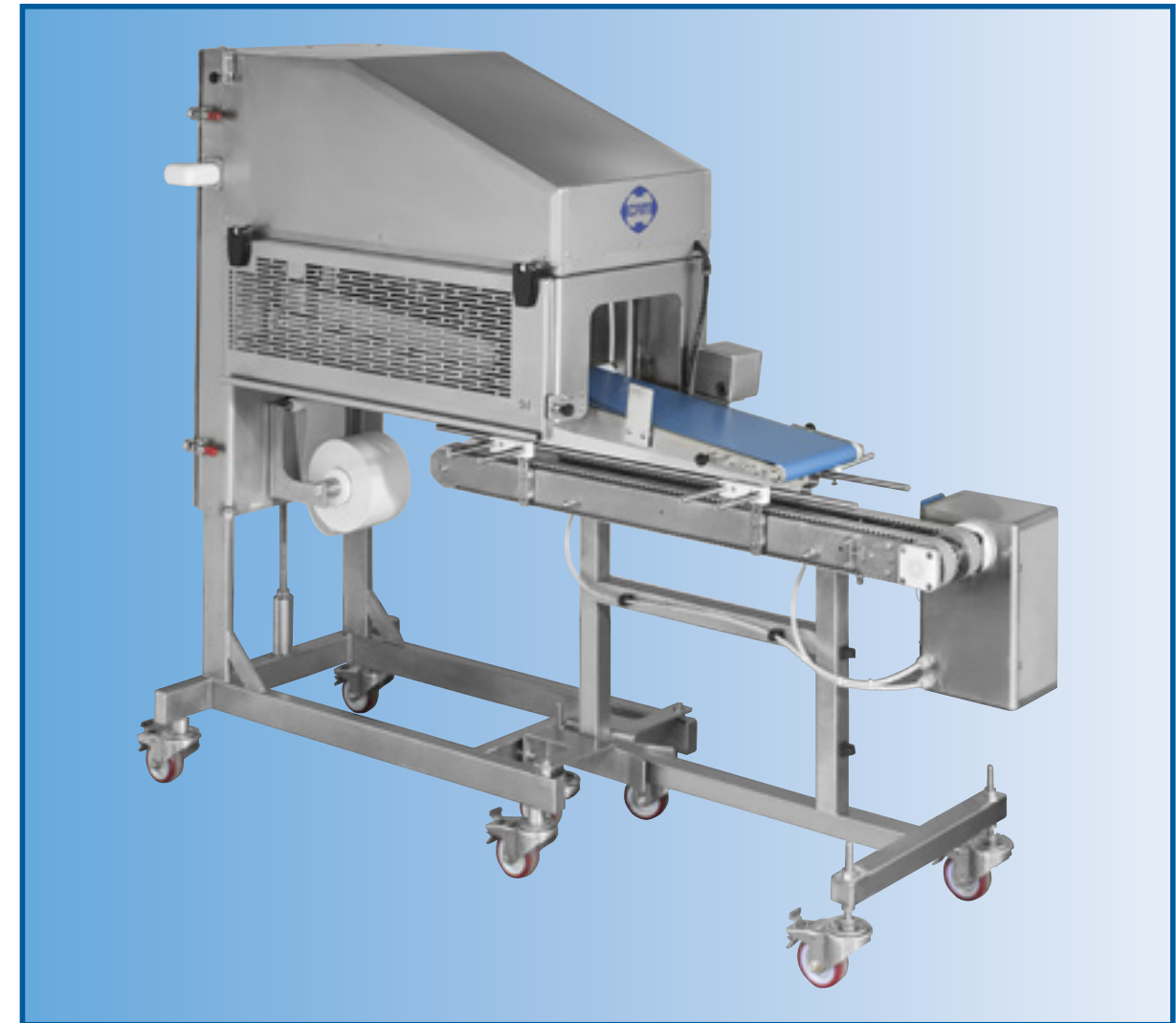
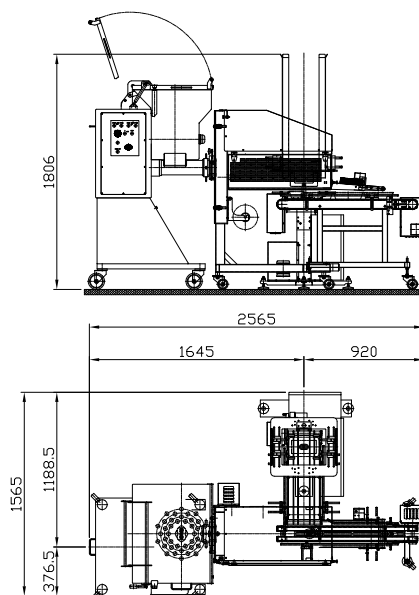
- Mehr Produktion in kürzerer Zeit: 15-20 Portionen pro Minute
- Zur Bedienung der Maschine ist kein Fachpersonal erforderlich
- Ein einziger Bediener ist für die gesamte Straße ausreichend


VORSTELLUNG DES PRODUKTS


- Einheitliches und kompaktes Produkt
- Gleichbleibendes und einstellbares Gewicht der Portionen
- Keine Eingriffe

SICHERHEIT UND HYGIENE

- Unfallverhütung nach europäischen Normen
- Reinigung und Desinfektion nach europäischen Normen möglich
- Demontage ohne Werkzeuge



 La linea di porzionatura di carne macinata automatica CRM offre la possibilità di ottenere vaschette di carne trita porzionate predefinite ed una perfetta definizione del macinato, con alta resa. Il tritacarne CRM assicura una ottima macinatura di carne bovina, suina e pollo. La carne macinata viene sezionata da una lama a ghigliottina comandata da una fotocellula a riflessione, che ne determina la lunghezza ed il peso. Un nastro trasportatore convoglia il panetto di carne macinata nella vaschetta, in perfetto sincronismo con un sistema di trasportatori a nastro ed il disimpilatore di vaschette. Il disimpilatore di vaschette rende il sistema porzionatore di carne macinata CRM una soluzione industriale completamente automatica. È possibile utilizzare qualsiasi tipo di vaschetta in commercio, in plastica, polietilene o polistirolo, con facile possibilità di cambio. Possibilità di connessione con macchina sigillatrice. Rispetta i criteri di igiene ed affidabilità nel funzionamento in continuo. Una sola persona opera sulla linea attraverso un pannello elettronico di controllo. La linea di porzionatura di carne macinata automatica CRM è conforme alle disposizioni "CE"

 The CRM automatic minced meat portioning line efficiently prepares trays with predefined portions of perfectly ground mince meat. The CRM grinding machine ensures perfect beef, pork and chicken minced meat. The minced meat is cut by a guillotine blade operated by a reflection photocell that determines its length and weight. A conveyor belt transports the meat to the trays in perfect synchronisation with the transfer conveyor system and the tray denester. Thanks to the tray denester the CRM automatic minced meat portioning system is a completely autonomous industrial solution. The system is compatible with all types of plastic, polyethylene or polystyrene trays, which can be easily interchanged. It can be connected to a sealing machine. It complies with hygiene criteria in continuous operation. The line is controlled by a single operator via an electronic control panel. CRM automatic minced meat portioning line complies with EC regulations.