



TECNOLOGIA COOK-IN

- Preparazione delle carni
 - Siringatura
- Zangolatura della carne
- **Confezionamento in termoformatrice**
 - Cottura
- Raffreddamento

COOK IN

COOK IN in SHIP-IN

- Destampaggio (apertura confezione)
- Porzionatura /Affumicatura
- Confezionamento finale in buste
 - Pastorizzazione
- Commercializzazione

- Conservazione refrigerata
- Commercializzazione con il film iniziale



La tecnologia di produzione a «calo zero» altrimenti detta «cook in» permette di produrre salumi cotti di qualità controllando e limitando al minimo i costi di produzione, di manodopera e di gestione.

I principali vantaggi che conseguono dalla scelta di questa tecnologia di produzione sono:

- Sicurezza alimentare - manipolazione del prodotto minima
- Proprietà nutritive ed organolettiche superiori dovuti alla cottura sottovuoto.
- Qualità migliore a parità di condizioni di siringatura e zangolatura dovute alla mancanza di perdite di liquidi durante il processo.
- Flessibilità totale su forma, peso e dimensioni del prodotto che si desidera ottenere.
- Eliminazione degli stampi metallici e della relativa gestione (stoccaggio, pulizia, logistica, manodopera)

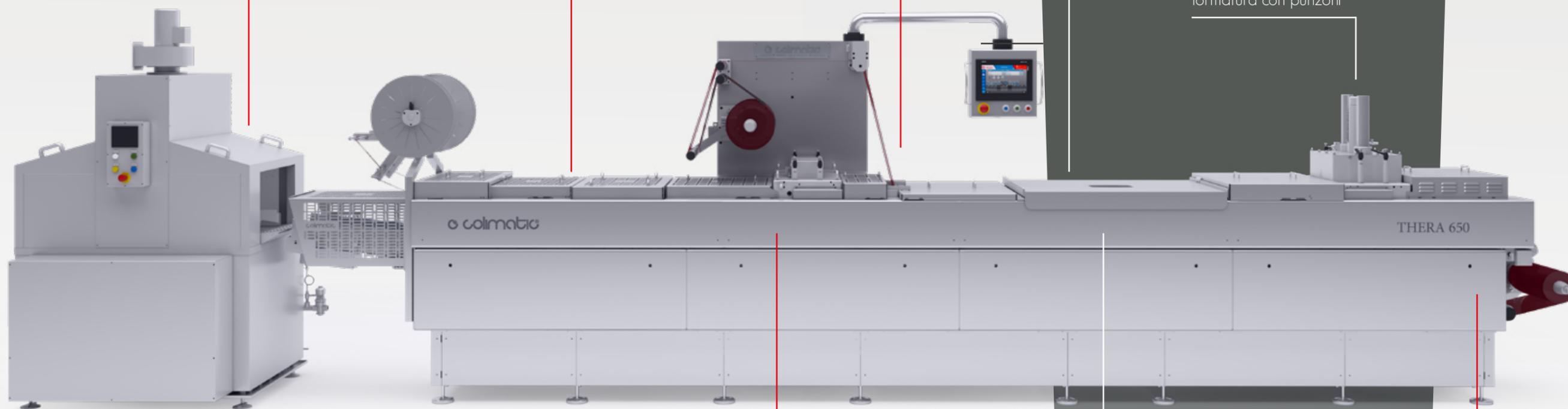
Tunnel di termoretrazione per aderenza totale del materiale al prodotto

Campana di disareazione per eliminare l'ossigeno all'interno del prodotto

Speciale taglio in sagoma

Campana di riconferma per il mantenimento della forma

Preriscaldamento film e formatura con punzoni



Prodotto pronto per la cottura

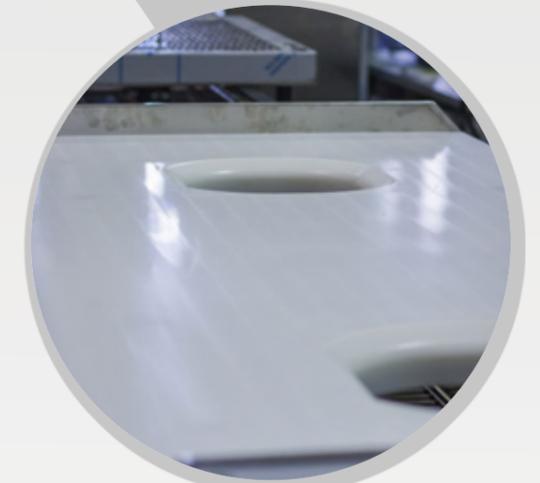
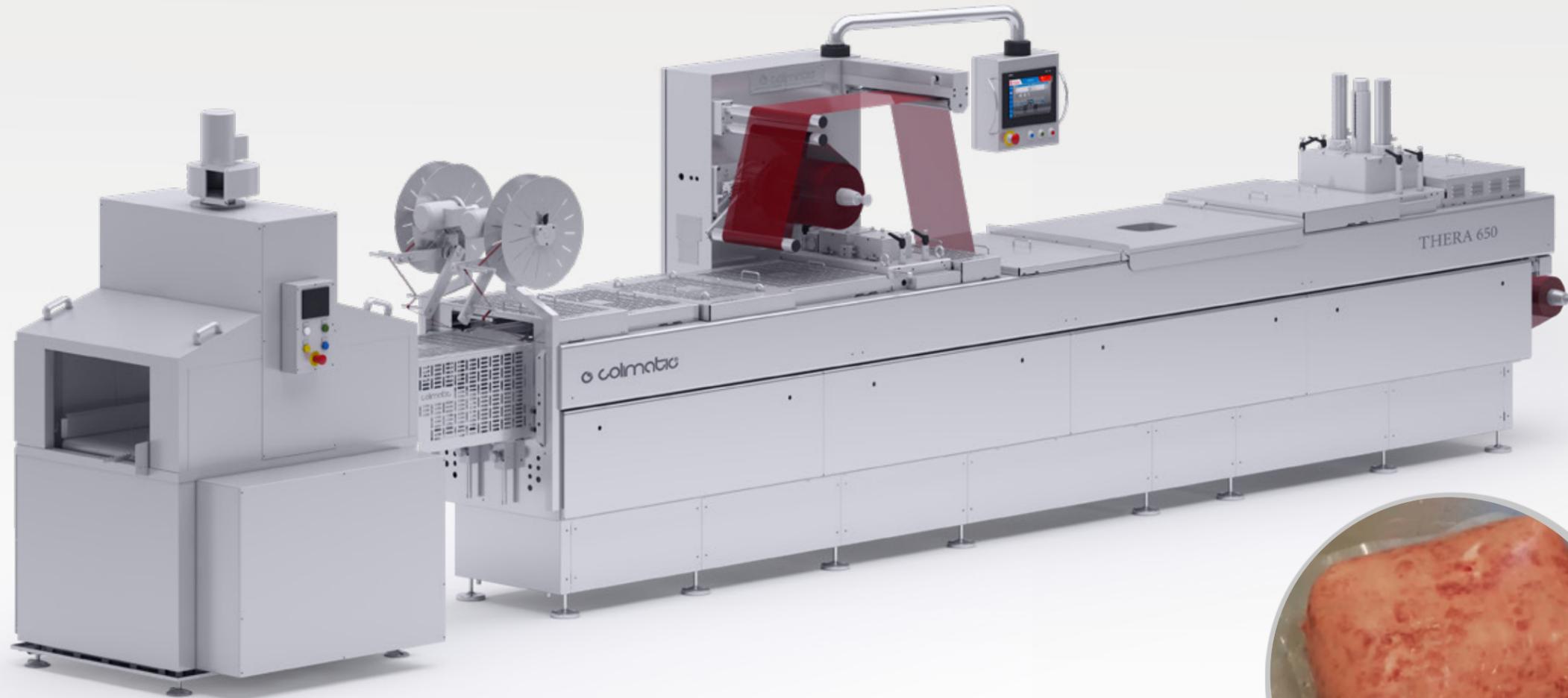
Speciale funzione vuoto "a stadi" per garantire un risultato ottimale senza alterare il prodotto

Trattamento speciale delle parti strutturali

Speciale maschera di caricamento mobile e antigoccia per evitare residui sull'area di saldatura

TECNOLOGIE

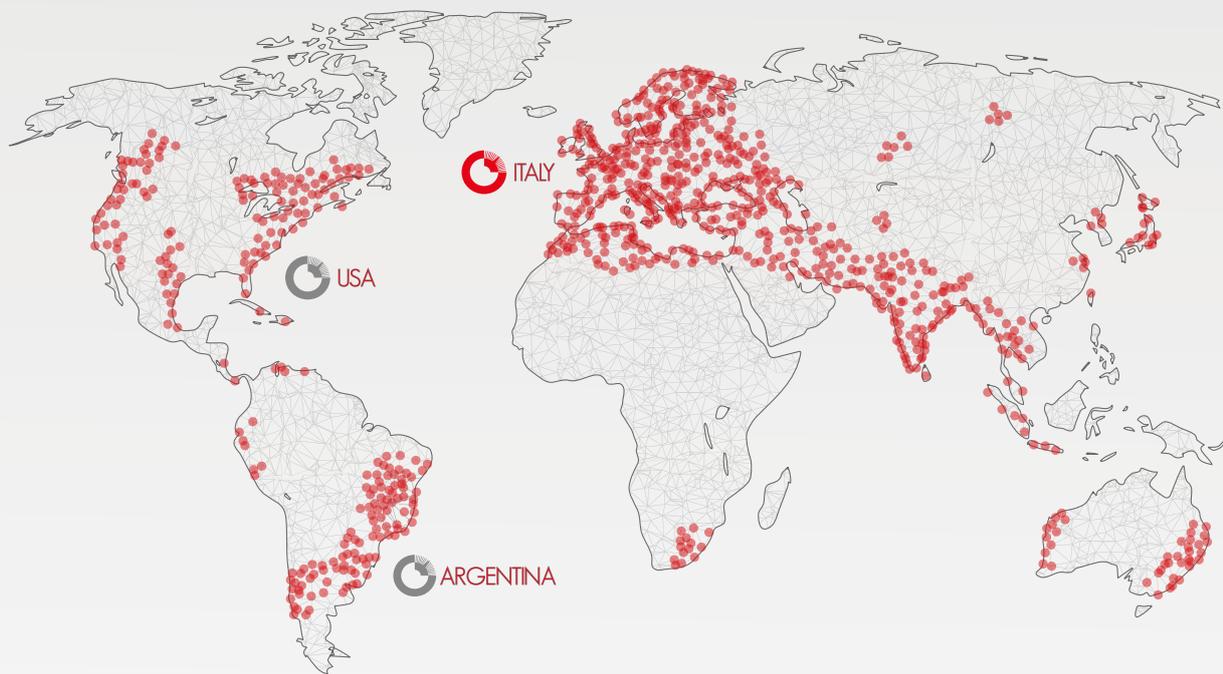
- Il particolare trattamento delle parti strutturali, unitamente al posizionamento delle valvole in cassette ermetiche e alle superfici completamente lavabili, conferiscono alla linea un'elevata **resistenza alla corrosione** e il **massimo grado di igiene**
- Speciale maschera di caricamento antigoccia realizzata su misura per evitare il rischio di residui sui bordi della confezione per garantire massima sicurezza nella **qualità della saldatura** e conseguente tenuta ermetica
- Campana di reazione su misura e successiva funzione di realizzazione del vuoto a stadi per ottenere il **massimo grado di vuoto** senza alterare il prodotto
- Pannello operatore HMI **Touch-screen resistivo** (per utilizzo con guanti) permette una semplice e veloce gestione di tutti i parametri della macchina con visualizzazione di eventuali anomalie e possibilità di **connessione remota** alla linea di produzione



ITALIAN SOUL



GLOBAL ATTITUDE



SMALL
ENOUGH TO LISTEN
BIG ENOUGH
TO SERVE!



COLIGROUP S.p.A Via del lavoro A, 9 25032
CHIARI (BS) Italy
Phone - 39 030 7000761/2/3
Fax - 39 030 713370
Email: info@colimatic.it www.colimatic.com