

Inteneritori per carni fresche o cucinate



Le applicazioni sulle carni fresche permettono una ripartizione e un effetto di “rammollimento” sul tessuto di collegamento muscolare, arricchendo i prodotti con caratteristiche migliori sia al morso sia per struttura. I prodotti così inteneriti, con una certa umidità all’interno, spiccano per il maggiore volume, la dispersione ottimizzata della salamoia, l’aumentata disponibilità di proteina solubile della miscela di sale nelle fibre del muscolo. Considerando inoltre la dispersione d’acqua in fase di cottura, è possibile migliorare anche la consistenza e aumentare il rendimento del prodotto. Con le inteneritrici **Tenerife, Vepa** permette di eliminare il lungo periodo di frollatura della carne, evitandone il calo di peso e l’annerimento superficiale. La gamma è molto ampia, e va dalla più semplice macchina manuale ai più sofisticati modelli automatici e programmabili gestiti da plc, che consentono il continuo monitoraggio dei parametri di funzionamento. Su questi è disponibile il servizio di manutenzione a 360°, basato su un sistema di interfaccia uomo/macchina che consente all’utente, interrogando la macchina, di individuare le cause di eventuali malfunzionamenti.