Jamoneros de Acero Inoxidable

F2+ROCKER

F2 ROCKER

Las primeras referencias escritas de la salazón de carne de cerdo datan del Imperio Romano, a finales del siglo II AC. También de esa época constan los primeros indicios de que el curado del jamón ya se realizaba en España[1]. El jamón serrano y el ibérico son productos genuinos y representativos de la gastronomía española, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. La maestría en su elaboración, preparación y presentación pertenece a nuestra cultura.

El profesional cortador de jamón, especialista en sacar el mayor rendimiento a la pieza, logra las lonchas perfectas. El corte de la pieza ensalza la labor del maestro jamonero, que lo ha cuidado durante todo su proceso, haciendo finalmente que podamos disfrutar de su textura, aroma y sabor.

Jamotec, S.L, fundada en 1994, está especializada en la fabricación de soportes jamoneros para la industria hostelera de alimentación y carnicerías y también para el hogar.

El equipo de investigación y diseño de Jamotec® creó, desarrolló y patentó el "Sistema de Casquillos Giratorios", lo que supuso una novedad mundial. La mecánica de este innovador sistema es de una fiabilidad y precisión garantizada, basada en un rodamiento guiado por ejes laterales que facilita el acceso a todas las partes de la pieza. Fabricado íntegramente en acero inoxidable, lo que garantiza el carácter higiénico del producto y su fácil limpieza, además de la durabilidad de las piezas que conforman los soportes de la línea profesional, ya que prácticamente no sufren desgaste, aunque se utilicen de forma intensiva. De acuerdo con los ensayos realizados en sus instalaciones, estiman que el desgaste aproximado de las piezas más expuestas a rozamiento sería de una décima de milímetro, en un periodo de 25 años. Jamotec® garantiza las partes metálicas de sus jamoneros de la línea profesional por un periodo de 25 años, expidiendo su correspondiente certificado de garantía numerado.

Transcurrido el tiempo, este importante avance técnico se ha manifestado como un antes y un después dentro de la actividad de Corte de Jamón a Cuchillo, ya que ofrece al cortador una rapidez y comodidad sin precedentes.

Actualmente, los soportes jamoneros Jamotec® se encuentran en más de 50 países y por su labor creativa e innovadora, han recibido felicitaciones públicas de los Consejos Reguladores de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo, Dehesa de Extremadura y Teruel.

Sus últimos desarrollos son F2 Rocker y F2+ Rocker, de diseño vanguardista y fabricados totalmente con macizos de acero inoxidable. Cuentan con las siguientes características:

- Casquillos Giratorios de última generación.
- Innovador Sistema Basculante guiado por cuatro potentes rodamientos.
- Nuevo Estribo con pinchos y levas giratorios y escamoteables.

El modelo F2+ Rocker integra un sistema bidireccional de rotación sin fin, que permite mostrar de forma espectacular el corte del jamón al público y posicionarlo a comodidad del cortador, quedando totalmente inmovilizado en cualquier punto de la rotación.

(1) Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. Gobierno de España

MATERIAL:
Acero Inoxidable AISI 316
Fabricado: Acerinox Europa y
Suministrado por: Inoxcenter

FUENTE / *SOURCE*:
www.jamotec.com

Evolving ham holder

Jamotec, S.L. was founded in 1994 as a specialized company for ´ham holders´ for the food industry and butcher's.

Their management and technical team invented and patented the 'Rolling Disc System', which was a global innovation at the time. The mechanics of this innovative system is extremely reliable and precise, allowing the ham cutter to slice the ham in a comfortable and fast way as never seen before. The stainless steel in the professional line does not almost wear, even when used intensively. As proven in the tests conducted in their facilities, the approximate wear of these parts is potentially a tenth of a millimetre in twenty-five years.

F2 Rocker and F2+ Rocker are their latest achievements, they are both entirely made of stainless steel and include cutting edge disc rolling, innovative tilting system and new Jamotec® support. They do not need maintenance, are easy to clean even loaded into the dishwasher. In addition, F2+ Rocker model has genuine bi-directional fully rotational system.