



ID Samira: 80859  
 Tipo scheda: BDM  
 ID Contenitore: PR056  
 Località: Felino  
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:  
 Museo del Salame di Felino  
 Numero catalogo generale: 00000055  
 Definizione oggetto: macchina insaccatrice per salami  
 Denominazione: produzione Alexanderwerk  
 Materia: ghisa  
 Tecnica: verniciatura

CD		CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM	
NCT		CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000055	
LC		LOCALIZZAZIONE	
PVC		LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PR	
PVCC	Comune	Felino	
PVCL	Località	Felino	
LDC		COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo	
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo del Salame di Felino	
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	via Carducci, 11	
LDCS	Specifiche	Sezione 3 Norcineria, in fondo alla sala	
UB		UBICAZIONE	
INV		INVENTARIO	

INVN	Numero	369
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	337
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	338
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	339
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	macchina insaccatrice per salami
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	insacadóra
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	produzione Alexanderwerk
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	1945 ca.
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	1950 ca.
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	ghisa
MTCT	Tecnica	verniciatura
UT	USO	
UTF	Funzione	riempire con la carne i budelli predisposti per i salami
UTM	Modalità d'uso	L'operatore, azionando una cremagliera, spinge un pistone che comprime la carne macinata introdotta nel cilindro, facendola uscire da un imbuto di dimensioni adatte al diametro del budello da riempire. (v)
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	

DESO	Indicazioni sull'oggetto	Macchina usata da artigiani e piccole industrie per produrre i salami introducendo meccanicamente la carne macinata all'interno dei budelli approntati. E' costituita da un cilindro di ghisa che termina ad un'estremità con un foro cui si può applicare un imbuto di dimensioni adatte al diametro del budello da riempire. All'altra estremità un pistone, spinto da una cremagliera azionata dall'operatore, comprime la carne macinata che è stata introdotta nel cilindro. Nella preparazione dei salami la compressione della carne macinata è necessaria per garantire l'assenza di bolle d'aria all'interno dell'insaccato che possono provocare conseguenze dannose durante il processo di stagionatura.
------	--------------------------	---

#### ISR ISCRIZIONI

ISRC	Classe di appartenenza	documentaria
ISRS	Tecnica di scrittura	a rilievo
ISRT	Tipo di caratteri	lettere capitali
ISRP	Posizione	sul fianco

#### ISR ISCRIZIONI

ISRC	Classe di appartenenza	documentaria
ISRS	Tecnica di scrittura	a rilievo
ISRT	Tipo di caratteri	lettere capitali
ISRP	Posizione	sul davanti

NSC Notizie storico-critiche Fonti di documentazione 1/2/3/4.

#### AN ANNOTAZIONI

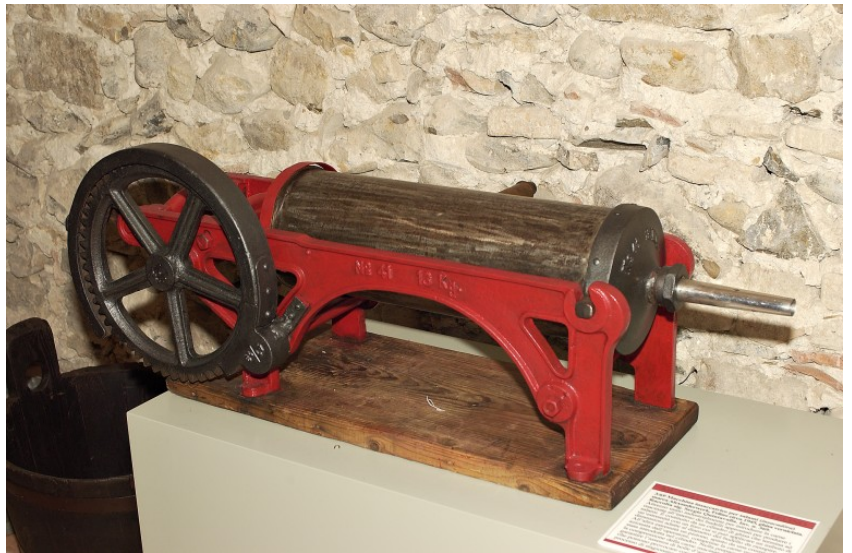
OSS	Note e Osservazioni critiche	Per un confronto tra il tipo di macchina generalmente usato nella lavorazione domestica (tritacarne-insacatrice) e quello, più grande e solo da insacco, impiegato da artigiani e industrie, si veda Tacca 1992 (BIBH: 00057022).
-----	------------------------------	---

#### DO FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

#### FTA DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAP	Tipo	fotografia digitale
------	------	---------------------

FTAZ Nome File



**BIB BIBLIOGRAFIA**

BIBX	Genere	bibliografia di confronto
BIBA	Autore	Tacca A.
BIBD	Anno di edizione	1992
BIBH	Sigla per citazione	00057022
BIBI	V., tavv., figg.	tav. a p. 33

**CM COMPILAZIONE**

**CMP COMPILAZIONE**

CMPD	Data	2005
CMPN	Nome	Mordacci A.