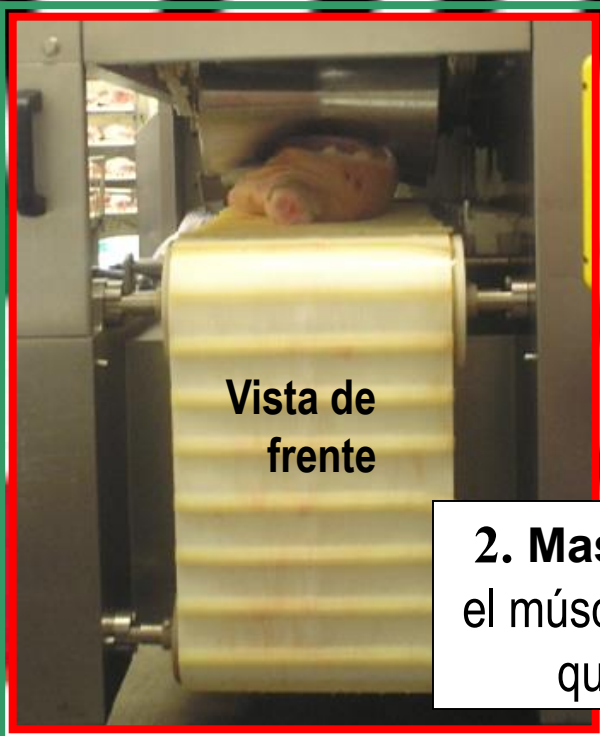


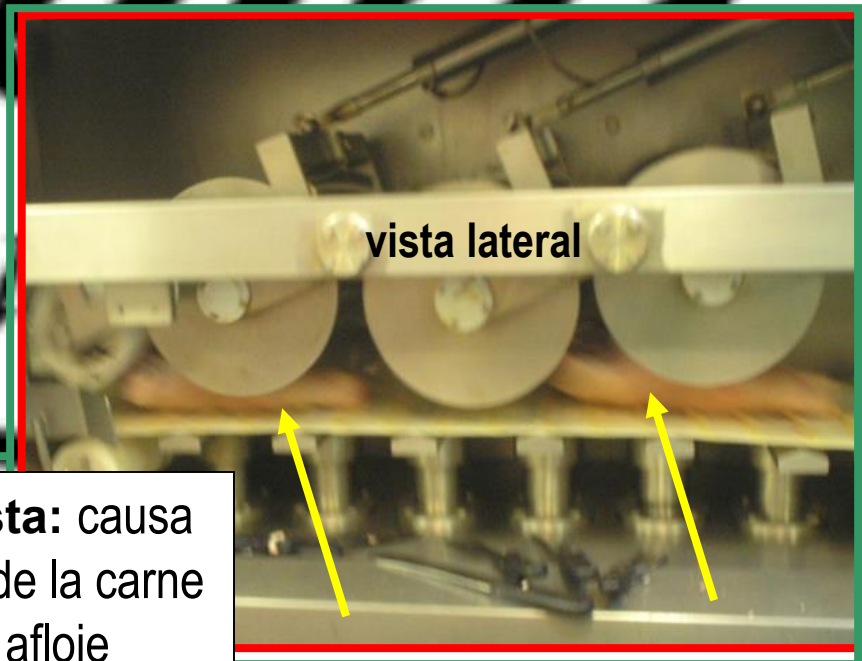
1. Mesa transportadora:

la carne va en el transportador desde los tendedores y después en la maquina masajista



Vista de frente

2. Masajista: causa el músculo de la carne que se afloje



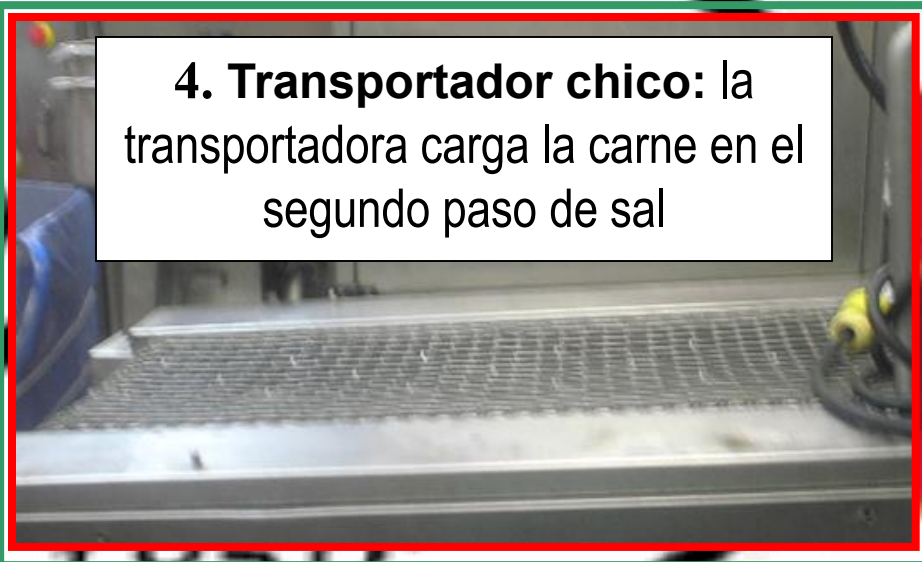
vista lateral



3. Mojador de Sal:
salea el prosciutto



4. Transportador chico: la transportadora carga la carne en el segundo paso de sal





5. Secador de sal: riegue sal en el prosciutto y sal de mano si es necesario



6. Tendedores y cuartos: la carne es puesta en los tendedores y después van en los cuartos para hacerse prosciutto