



MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

**DISSOATRICE
PER PROSCIUTTI STAGIONATI
PROCEDIMENTO DI TIPO "APERTO"
mod. DA 50**





DISOSSATRICE PER PROSCIUTTI STAGIONATI PROCEDIMENTO DI TIPO "APERTO" mod. DA 50

DESCRIZIONE TECNICA

La disossatrice DA 50 è nata per agevolare il lavoro dell'operatore durante la fase di disossatura del prosciutto in piano con il procedimento di lavorazione definito di tipo "aperto", cioè che avviene mantenendo il prosciutto in posizione orizzontale mentre viene aperto superiormente e consente, mediante un semplice ma efficace dispositivo di bloccaggio, l'eliminazione degli inconvenienti propri del metodo manuale. Ciò fa sì che attraverso l'utilizzo di detta macchina, si determini un minor affaticamento dell'operatore associato ad una alta produttività ed ad una maggior sicurezza dello stesso.

La procedura di lavoro prevede che il prosciutto venga bloccato e tenuto in posizione da due branche dentate, lo spintore centrale, azionato con comando a ginocchiera, sale e agevola l'estrazione dell'osso.

La distanza delle due branche dentate si autoregola inserendo il prosciutto, mentre la chiusura delle branche stesse e la salita dello spintore avviene pneumaticamente. La struttura è compatta, di solida e accurata esecuzione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Produttività media : 40/50 pezzi/ora

Struttura in acciaio inox, piano di lavoro in polietilene alimentare

Componenti a contatto con il prodotto realizzati in acciaio inox e polietilene alimentare

Pressione aria compressa : 6 Bar

Dimensioni di ingombro (Larg. x Lung. x alt.) : mm 510 x 460 x 1000

Peso : Kg 50 ca



Impianti S.r.l.

Via dell'Artigianato 150 - VIGNOLA (MO) - ITALY - Tel. (+39) 059 774610 - Fax (+39) 059 763701
<http://www.macaut.it> E-mail: info@macaut.it