



MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

**DISSATRICE
PER PROSCIUTTI STAGIONATI
PROCEDIMENTO DI TIPO "APERTO"
mod. DA 70**





DISOSSATRICE PER PROSCIUTTI STAGIONATI PROCEDIMENTO DI TIPO "APERTO"

mod. DA 70

DESCRIZIONE TECNICA

La disossatrice DA 70 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 le quali, restando sempre in tensione, agevolano la divaricazione del prodotto e quindi l'estrazione dell'osso.

Mediante i comandi a ginocchiera si effettua la regolazione della distanza delle branche dentate, la loro chiusura per bloccare il prosciutto ed iniziare la disossatura, nonché il rilascio del prodotto e l'azzeramento finale della macchina ultimata la lavorazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sensore di presenza prodotto al fine di evitare avviamenti accidentali
Produttività media : 45 pezzi/ora
Struttura in acciaio inox, piano di lavoro in polietilene alimentare
Componenti a contatto con il prodotto realizzati in acciaio inox o polietilene alimentare
Pressione aria compressa : 6 Bar
Dimensioni di ingombro (Larg. x Lung. x alt.) : mm 740 x 500 x 1000
Peso : Kg 100 ca



Impianti S.r.l.