



MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

**DISSATRICE
PER PROSCIUTTI STAGIONATI
PROCEDIMENTO DI TIPO "APERTO"
mod. DA 72**





DISOSSATRICE PER PROSCIUTTI STAGIONATI PROCEDIMENTO DI TIPO "APERTO"

mod. DA 72

DESCRIZIONE TECNICA

La disossatrice DA 72 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, determinano la graduale divaricazione del prodotto e agevolano l'estrazione dell'osso. La rotazione comandata della tavola consente all'operatore di compiere la fase di disossatura e pulitura del prodotto nella sua totalità senza doverlo sbloccare e ruotare manualmente.

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

La struttura è compatta, di solida e accurata esecuzione.

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 850 x 750 x 1000

Peso : Kg 110 ca



Impianti S.r.l.