



**MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI**

**DISSOATRICE  
PER PROSCIUTTI STAGIONATI  
PROCEDIMENTO DI TIPO "APERTO"  
mod. DA 82**





# DISOSSATRICE PER PROSCIUTTI STAGIONATI PROCEDIMENTO DI TIPO "APERTO"

## mod. DA 82

### DESCRIZIONE TECNICA

La disossatrice DA 82 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, tale operazione è facilitata anche dallo spintore centrale sollevabile a comando. 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 pulsante e a ginocchiera si effettua la regolazione della distanza delle branche dentate, la loro chiusura per bloccare il prosciutto, l'azionamento dello spintore centrale, 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.

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