



MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

**DISSOATRICE
PER PROSCIUTTI STAGIONATI
PROCEDIMENTO DI TIPO "SFILATO"
mod. DS 71**





DISOSSATRICE PER PROSCIUTTI STAGIONATI PROCEDIMENTO DI TIPO "SFILATO"

mod. DS 71

DESCRIZIONE TECNICA

La disossatrice DS 71 è nata per agevolare il lavoro dell'operatore durante la fase di disossatura del prosciutto con il procedimento di lavorazione definito di tipo "sfilato", cioè che avviene mantenendo il prosciutto in posizione verticale mentre viene aperto lateralmente 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 che permettono all'operatore di eseguire il taglio del prosciutto sul fianco del gambo e di estrarre l'osso agevolato da due braccetti laterali che determinano l'apertura del prosciutto stesso e da un apposito spintore inferiore.

I comandi a ginocchiera permettono di azionare la chiusura delle branche, l'apertura dei braccetti, il movimento dello spintore inferiore, 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 740 x 500 x 1000
Peso : Kg 100 ca



Impianti S.r.l.