



MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

**UNITA' DI PRELAVORAZIONE
E TAGLIO
mod. PT 55-330**





UNITA' DI PRELAVORAZIONE E TAGLIO

mod. PT 55 - 330

DESCRIZIONE TECNICA

Macchina estremamente pratica e di ridotto ingombro per effettuare il taglio del gambo del prosciutto mentre si esegue la prelaborazione, ovvero la sgorbiatura o apertura.

Posizionando il prosciutto sul piano di lavoro, col gambo inserito nell'apposito vano che individua la linea di taglio, l'operatore esegue le varie operazioni di sgorbiatura o apertura mentre automaticamente viene effettuato il taglio del gambo.

Si ottiene pertanto l'eliminazione dei tempi morti e la notevole riduzione del tempo complessivo delle suddette fasi di lavorazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Componenti a contatto con il prodotto realizzati in acciaio inox	
Struttura e piano di lavoro in acciaio inox	
Produttività media :	60/80 pezzi/ora
Alimentazione elettrica trifase :	380 V
Potenza installata :	2,3 Kw
Pressione aria compressa :	6 Bar
Dimensioni di ingombro (Larg. x Lung. x alt.) :	mm 660 x 700 x 1200
Peso :	Kg 80 ca



Impianti S.r.l.