

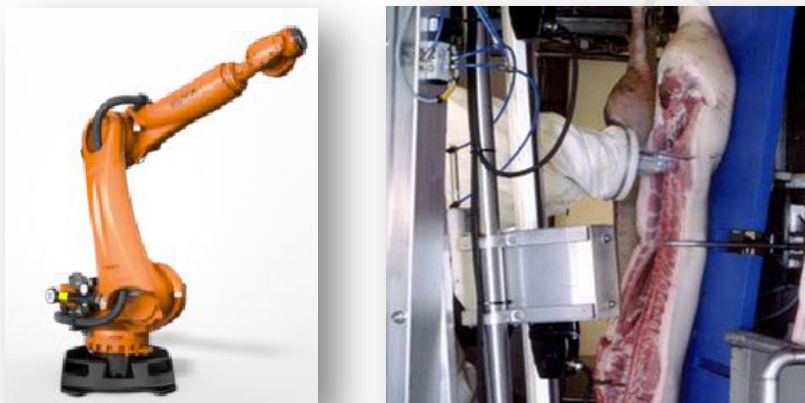
BRACCIO ROBOTICO PER IL TAGLIO DELLE CARCASSE SUINE

ATTIVITÀ

DESCRIZIONE

L'operatore procede con il taglio in più parti della carcassa intera dell'animale macellato. Il taglio viene fatto solitamente con seghe progettate per questo tipo di operazione. L'attività manuale comporta sforzi, posture incongrue ed elevata ripetitività sia per gli arti superiori che per il rachide degli operatori addetti.

CARATTERISTICHE DELLA SOLUZIONE TECNICA



MODALITÀ D'USO

L'operazione di taglio è affidata ad un robot che, equipaggiato con due video camere e una lama circolare, taglia la carcassa in due parti lungo l'asse verticale. In seguito il robot taglia ogni metà in sei parti grazie all'utilizzo di quattro coltelli. Le metà intere rimangono sul trasportatore durante tutte le fasi di taglio, per poi essere scaricate, confezionate e spedite dopo le successive operazioni di taglio. I tagli eseguiti dal robot sono inoltre più precisi e puliti rispetto a quelli eseguiti manualmente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Caratteristiche tecniche di un generico braccio robotico – Potenzialità di taglio: 400 parti/h. Peso delle mezzene separate: 70-120 kg ciascuna.

COSTO

Non disponibile.

OPERAZIONI DI DISSOSSO E TAGLIO

LAVORAZIONE DELLE CARNI

[[bancadellesoluzioni](http://bancadellesoluzioni.it)]

Per avere informazioni su come trovare questa soluzione, visita il sito safetyengineering.din.unibo.it/banca-delle-soluzioni
CONOSCI O PRODUCI ALTRE SOLUZIONI COME QUESTA? SCRIVI A din.safetyengineering@unibo.it