

CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

ATTIVITÀ

DESCRIZIONE

Confezionamento di carne fresca, salumi, carne a fette fresca e non, salsicce, insaccati anche di notevoli dimensioni, carne surgelata in confezioni singole o multiple. L'attività manuale comporta sforzi, posture incongrue della mano ed elevata ripetitività sia per gli arti superiori che per il rachide degli operatori addetti.

CARATTERISTICHE DELLA SOLUZIONE TECNICA



MODALITÀ D'USO

Utilizzo di macchine flow pack per il confezionamento automatico della carne destinata al consumatore. Questo tipo di dispositivi assicura un packaging con saldature ermetiche, massima igiene, elevata superficie stampabile con stampa centrata e codice a barre e confezione priva di grinze. Le postazioni di carico/scarico dovranno essere oggetto di specifica valutazione, per ridurre l'esposizione giornaliera dei lavoratori addetti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Si riportano di seguito alcune caratteristiche di funzionamento di una generica linea automatica per hamburgers. Velocità di confezionamento: 600 hamburgers/min – Velocità di confezionamento: 200 confezioni/min.

COSTO

Non disponibile.

CONFEZIONAMENTO

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