

LINEA AUTOMATICA PER IL MACELLO SUINO

ATTIVITÀ

DESCRIZIONE

L'operatore effettua le operazioni di taglio e sezionamento delle carcasse suine, mediante l'uso di coltelli manuali ed attrezzature pensili. L'attività 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

Linea di robot per il macello automatico del suino. La linea è costituita da diverse stazioni, dove una serie di dispositivi robotici sostituisce l'operatore manuale per l'esecuzione delle faticose operazioni di taglio. I robot svolgono le seguenti operazioni: taglio dell'osso pubico, apertura di addome e torace, separazione e taglio delle carcasse, taglio del collo, asportazione del lardo e marchiatura.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Non disponibile.

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