

MACCHINA AUTOMATICA PER IL DISSOSSO DEL PETTO DI POLLO

ATTIVITÀ

DESCRIZIONE

Disosso del petto di pollo. L'operatore procede al disosso del petto di pollo utilizzando un coltello manuale. Le carni in lavorazione, rappresentate nel caso in esame dai petti di pollo, giungono alla postazione di lavoro su un nastro trasportatore per la lavorazione di disosso. L'attività espone a sforzi, posture incongrue ed elevata ripetitività sia gli arti superiori che il rachide degli operatori addetti.



CARATTERISTICHE DELLA SOLUZIONE TECNICA

MODALITÀ D'USO

Dopo aver caricato il petto di pollo intero, il robot esegue un taglio verticale in posizione centrale e prosegue con il disosso. Il sistema è in grado di adattare l'operazione di disosso eseguita dal robot alle caratteristiche del pezzo in arrivo. Il robot esegue quindi un primo taglio della carne bianca, per poi procedere con un secondo taglio allo scopo di rimuovere eventuali parti rimaste intorno all'osso. Il risultato finale è la separazione di petto, base dell'ala, punta dell'ala, carne bianca dietro al petto e ossa. Le postazioni di carico/scarico dovranno essere oggetto di specifica valutazione, per ridurre l'esposizione giornaliera dei lavoratori addetti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Caratteristiche di una generica macchina automatica per il disosso del petto di pollo – Capacità: Max 1,500 pezzi / h (velocità di linea). Dimensioni : 2.05 x 1.88 x 2.69H m. Applicabilità: petti di pollo con ali, tagliati a metà, del peso di 1,000-1,500 g. Prodotto finale: petto con pelle, ali, ossa.

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