

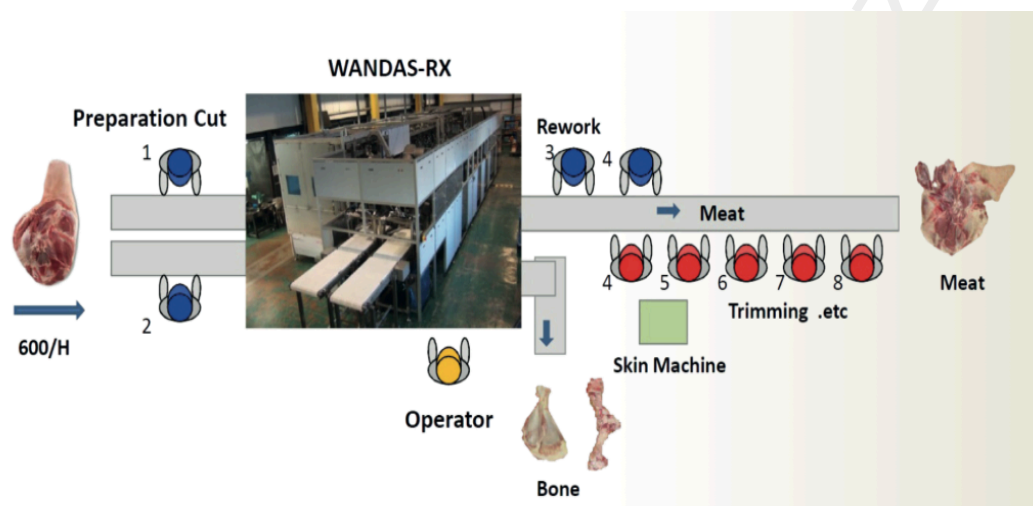
MACCHINA AUTOMATICA PER IL DISOSSO DELLA SPALLA DI SUINO

ATTIVITÀ

DESCRIZIONE

Disosso della spalla di suino. Le carni in lavorazione giungono alla postazione di lavoro su un nastro trasportatore sul quale gli operatori procedono al 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

La macchina carica automaticamente la zampa anteriore di maiale prelevandola da un nastro trasportatore, su una linea di trasporto verticale. I robot di disosso multi snodati disposti sulla linea tagliano verticalmente la carne lungo l'osso, procedendo con il disosso di polpaccio e coscia anteriori. Il sistema non solo ha la funzione automatica di individuare la differenza tra gamba destra e sinistra tramite sensore, ma rileva anche la lunghezza delle ossa permettendo ai robot di adeguarsi alle differenze anatomiche delle ossa da asportare. Il sistema separa le ossa dalla carne con poco sfido, determinando minor danneggiamento delle carni rispetto a quelli causati dall'uso di coltello manuale. Una serie di sensori di forza calibra l'intensità del taglio tramite un controllo feedback. La postazione di carico, scarico e rifilo dovranno essere oggetto di specifica valutazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Caratteristiche di una generica macchina automatica per il disosso della spalla di suino – Capacità: Max 600 spalle / h (velocità di linea). Dimensioni : 4.5 x 14.1 x 3H m.

COSTO

Non disponibile.

OPERAZIONI DI DISOSSO 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