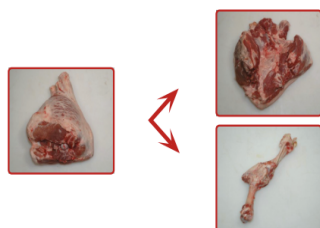


MACCHINA AUTOMATICA PER IL DISSOSSO DELLE COSCE DI MAIALE

ATTIVITÀ

DESCRIZIONE

Disosso delle cosce posteriori di maiale. Le carni in lavorazione giungono alla postazione di lavoro su un nastro trasportatore sul quale gli operatori procedono alla separazione della carne dall'osso.



CARATTERISTICHE DELLA SOLUZIONE TECNICA

MODALITÀ D'USO

La macchina carica automaticamente la coscia 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 e disossano il polpaccio e la coscia. Il sistema non solo ha la funzione automatica di individuare la differenza tra la gamba destra o sinistra, 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 sfrido, determinando minor danneggiamento delle carni rispetto a quelli causati dall'uso di coltello manuale. Le operazioni di carico, scarico e rifilo dovranno essere oggetto di specifica valutazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Caratteristiche di una generica macchina automatica per il disosso delle cosce di maiale. Capacità: Max 500 prosciutto / h (velocità di linea) completamente automatica. Dimensioni : 10.9 x 3.5 x 3.0H m.

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