

MACCHINA AUTOMATICA PER IL DISOSSO DELLE COSCE DI POLLO E TACCHINO

ATTIVITÀ

DESCRIZIONE

Disosso delle cosce di pollo. L'operatore procede al disosso di cosce di pollo utilizzando un coltello manuale. Le cosce 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

Macchina automatica per il disosso delle cosce di pollo e tacchino. La macchina compie il pre-taglio e la separazione finale della coscia in maniera completamente automatica. Le cosce appese verticalmente a degli agganci metallici della macchina, vengono prima incise da un coltello automatico e poi ruotano verso una postazione di taglio dove un'altra lama separa le ossa dalla carne che cade su un vassoio. Le ossa, perfettamente separate dalla carne, rimaste appese al sistema di trasporto vengono automaticamente allontanate. La postazione di carico dovrà essere oggetto di specifica valutazione, per ridurre l'esposizione giornaliera del lavoratore addetto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Caratteristiche di una generica macchina automatica per il disosso delle cosce di pollo - Capacità: Max 1,000 cosce / h (velocità di linea). Applicabilità: Cosce di pollo intere da 250/550 g. Dimensioni : 1.33 x 1.38 x 2.93H 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



SOLUZIONI
ERGONOMICHE