

UNITÉ DE DÉSOSSAGE DE BŒUF



L'unité de désossage de bœuf comporte un bras mécanique puissant qui permet de désosser sans effort les ischiums et les jarrets.

Avantages clés

Amélioration du rendement

L'unité de désossage de bœuf remplace le crochet à viande du désosseur. L'unité peut appliquer une force constante et bien supérieure à celle d'une personne, réduisant ainsi le nombre de coupes et améliorant le rendement.

Augmenter la flexibilité de la main-d'œuvre

Le désossage traditionnel des jarrets et des ischiems nécessite de la force. L'unité de désossage de la viande de bœuf permet à tous les travailleurs d'occuper ce poste quelle que soit leur force.

Convient aux chaînes à cadence soutenue

L'unité de désossage de la viande de bœuf pivote pour permettre au désosseur de suivre la chaîne. Cela rend l'unité très flexible et, grâce à sa compacité, elle peut être installée dans la plupart des usines.

Amélioration de la sécurité

L'unité de désossage de bœuf réduit les troubles musculosquelettiques. De plus, toute l'alimentation du système est coupée si la poignée est relâchée.

Amélioration de la qualité du produit

L'unité de désossage de bœuf permet au désosseur de concentrer plus facilement des coupes nettes et précises.

Alimentation en air	0,55 MPa, >1600 l/min, air filtré sec selon ISO-8573-1 classe 2.4.2, ligne de Ø mm
Force de traction	Jusqu'à 230kg
Coupe tirante	950mm
Dimensions	Capacité globale de 2650 mm x 1410 mm x 195 mm à pleine course
Poids	155kg
Position de montage	Généralement à 660 mm au-dessus du rail et horizontalement à 765 mm du rail



scottautomation.com



Développé par Scott en collaboration avec Meat & Livestock Australia