

## Disossatrice Saimec - DISM101



### Descrizione

Macchina semiautomatica a funzionamento pneumatico in grado di realizzare il cosiddetto sistema di disossatura 'sfilato' del prosciutto crudo stagionato, soluzione qualitativamente ed esteticamente ottimale. La macchina coniuga in pieno le esigenze di efficienza di lavorazione, sicurezza d'impiego ed altissima resa. L'operatore posiziona il prosciutto sull'apposita morsa pneumatica ed incide cotenna e carne senza alcuna fatica, aiutato nell'operazione dai braccetti divaricatori a forza variabile. Infine l'osso viene automaticamente spinto verso l'alto mediante un apposito cilindro espulsore.

### Specifiche

Struttura in acciaio inox AISI 304  
Produzione: ~ 60/80 pezzi/h

