



DESHUESADORA PARA LA EXTRACCIÓN DEL HUESO FEMORAL. SISTEMA CERRADO MOD. HF-C

El equipo de deshuese HF-C ha sido diseñado para la fijación y sujeción del jamón durante la extracción del hueso femoral.

El funcionamiento semiautomático de la máquina consigue minimizar el esfuerzo de los operarios en el proceso del deshuesado del jamón curado.

DEBONING MACHINE FOR THE EXTRACTION OF THE FEMORAL BONE. CLOSED SYSTEM MOD. HF-C

The HF-C deboning machine has been designed to fix and to hold the ham during the removal of the femoral bone.

The semi-automatic operation of the machine manages to minimize the effort of the operators in the process of deboning the cured ham.

DESHUESADORA PARA LA EXTRACCION DEL HUESO FEMORAL. SISTEMA CERRADO MOD. HF-C

Una vez extraído el hueso puente del jamón y realizado el gubiado, el jamón se posiciona sobre la máquina y se bloquea mediante dos «brazos» activados por el operario. Seguidamente, el operario realiza el corte siguiendo la posición del fémur. Con la ayuda de dos tiradores laterales neumáticos, el jamón se «abre» para facilitar el acceso al deshuesado del fémur. Al finalizar esta operación, un expulsor neumático empuja el hueso hacia el exterior.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Funcionamiento neumático-mecánico.
- Construcción en acero inoxidable AISI-304
- Cumpliendo los requisitos de seguridad y disposiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa directiva de las máquinas 2006/42/CE, UNE-EN ISO 12100:2010, UNE-EN ISO 14120:2016, UNE-EN ISO 13857:2008
- Material certificado para el contacto de los alimentos

DEBONING MACHINE FOR THE EXTRACTION OF THE FEMORAL BONE. CLOSED SYSTEM MOD. HF-C.

Once the bridge bone has been removed and the gouging has been gouged, the ham is positioned on the machine and blocked by two "arms" activated by the operator. The operator then cuts the ham following the position of the femur. With the help of two pneumatic side handles, "opens" the ham to allow easy access to the boning of the femur. At the end of this operation, a pneumatic ejector pushes the bone outwards.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Pneumatic-mechanical operation.
- Built in AISI-304 stainless steel.
- Fulfilling the safety requirements and hygienic-sanitary provisions required by the machine directive 2006/42/CE, UNE-EN ISO 12100:2010, UNE-EN ISO 14120:2016, UNE-EN ISO 13857:2008.
- Material certified for food contact

TIPOS	HF - C	TYPES
Largo	770 mm	Length
Ancho	900 mm	Width
Alto	1.300 mm	Height
Peso	180 kg	Weight
Alimentación neumática	6 bar	Pneumatic operating
Consumo aire comp.	55 NI/min	Compressed air consumption
Nivel de ruido	<80 dB(A)	Sound level
Producción	80-100 p/h	Production