



San Daniele del Friuli



Il prosciutto prodotto dall'Artigiana di San Daniele del Friuli ha una forma caratteristica a mandolino, un peso non inferiore a 11 kg e al taglio è compatto, di colore roseo. Ha un profumo tipico e un sapore dolce. E' immesso al consumo provvisto d'apposito contrassegno che identifica il prodotto. Il contrassegno è costituito da un logo recante la dicitura "SD" apposto con marchiatura a fuoco.



Serie ULYSSE



Reparto stagionatura

PROFILO DI RISCHIO

- Operazioni di lavaggio con getti d'acqua ad elevato rischio di cortocircuiti;
- Salatura delle forme in forma solida;
- Movimentazione delle forme dagli addetti tramite carrelli elevatori;
- Avvio e spegnimento frequente di carichi fortemente induttivi (idropultrici industriali, macchine per la salatura automatica, elettrotensili vari).



LE SOLUZIONI

- Involucro in TERMOINDURENTE antiumidità;
- Resina atossica halogen free;
- Doppio grado di protezione, IP66 e IP67, resistente ai forti getti di acqua (1.000 litri al secondo);
- Prese interbloccate dotate di sezionatore AC3 AC23A all'ampereaggio di targa (16A,32A etc.), arresto e avviamento di motori a gabbia.