

TAKIDAS

DESOSSADORA

Coxa e sobrecoxa de Peru

MAYEKAWA
MYCOM



**Máquina Desossadora de
Coxa e Sobrecoxa de Peru**

www.mayekawa.com.br

TAKIDAS

DESOSSADORA

Coxa e sobrecoxa de Peru

Máquina Desossadora

Coxa e Sobrecoxa de Peru

DIFERENCIAIS

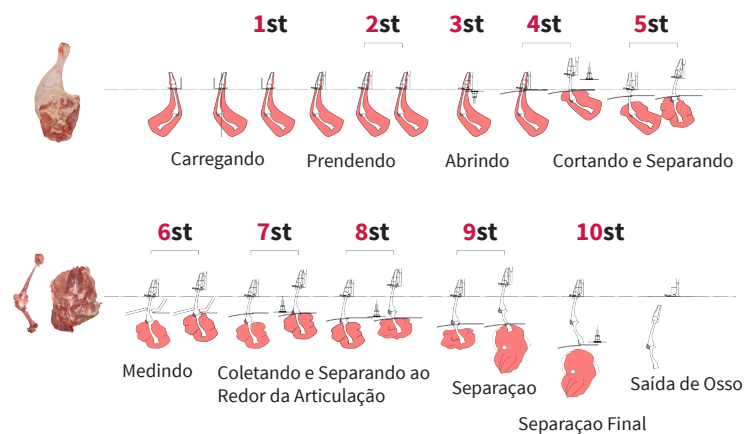
- Dispositivos de abertura e corte final foram adicionados na máquina.
- Quando a TAKIDAS é combinada com várias em sistema de auto carregamento, um só colaborador pode alimentar 3 máquinas TAKIDAS, reduzindo assim a mão de obra

- É possível desossar com muita precisão já que a máquina mede a posição da articulação da coxa
- Menor contato com as carnes quando comparado com a linha de desossa manual, diminuindo a possibilidade de contaminação
- A TAKIDAS pode ser simplesmente higienizada com detergente e água quente

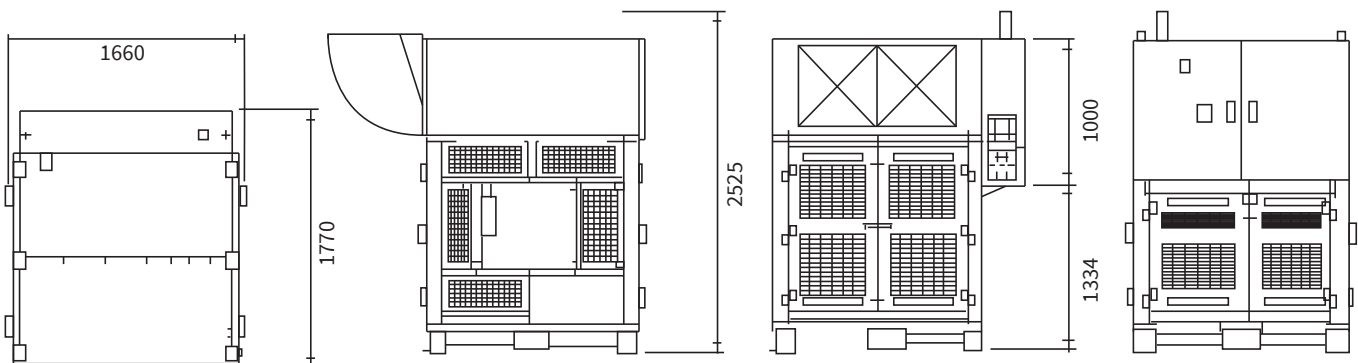
ESPECIFICAÇÕES

Velocidade de Desossa		700 peças/h (coxa direita ou esquerda)
Matérias-primas aplicáveis (coxa e sobrecoxa com osso)		Tipo: T9 Macho : 1,000g~1,500g Fêmea : 700g~1,000g
		Tipo: Grande 6 Macho : 1,900g~2,500g Fêmea : 1,000g~1,900g
Produtos finais		Carne de coxa, sobrecoxa e osso
Dimensões (mm) comprimento x largura x altura		1.770 x 1.660 x 2.525
Utilidade	Elétrica	3Φ 220V 50/60Hz 9 kVA
	Ar	500 l/min 0,6MPa
Peso para transporte		1.900 kg

FASES DO PROCESSO DE DESOSSA



DIMENSÕES



15 filiais que atendem localmente o cliente, reduzindo os custos e encurtando a distância.



REGIÃO SUDESTE

Belo Horizonte - MG
Linhares - ES
Macaé - RJ
Rio de Janeiro - RJ
São José do Rio Preto - SP

REGIÃO SUL

Canoas - RS
Cascavel - PR
Chapecó - SC
Curitiba - PR

REGIÃO NORDESTE

Fortaleza - CE
Recife - PE
Salvador - BA

REGIÃO CENTRO-OESTE

Campo Grande - MS
Cuiabá - MT
Goianópolis - GO

REGIÃO NORTE - Belém-PA

Matriz Arujá/SP

Rua Licatem, 250 - Jd. Fazenda Rincão - Arujá/SP

(11) 4654-8000 | 3215-9000

comercial@mayekawa.com.br

www.mayekawa.com.br