



# Máquina Desossadora de Coxa e Sobrecoxa de Peru

*Takidas*

**MAYEKAWA**  
**MYCOM**

[www.mayekawa.com.br](http://www.mayekawa.com.br)

## 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

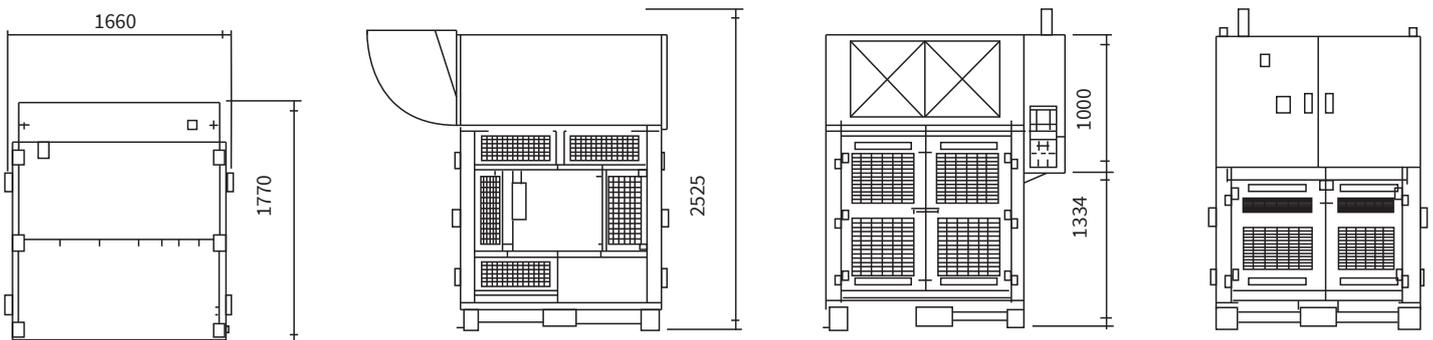
## ESPECIFICAÇÕES

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

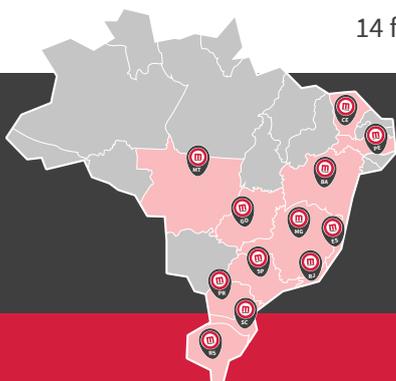
## FASES DO PROCESSO DE DESOSSA



## DESENHO



14 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**  
Recife-PE  
Salvador-BA  
Fortaleza-CE

**REGIÃO CENTRO-OESTE**  
Cuiabá-MT  
Goiânia- GO