

Máquina Desossadora de
Coxa e Sobrecoxa de Frango

Toridas

Mark II

MAYEKAWA
MYCOM

www.mayekawa.com.br

TORIDAS MARK II

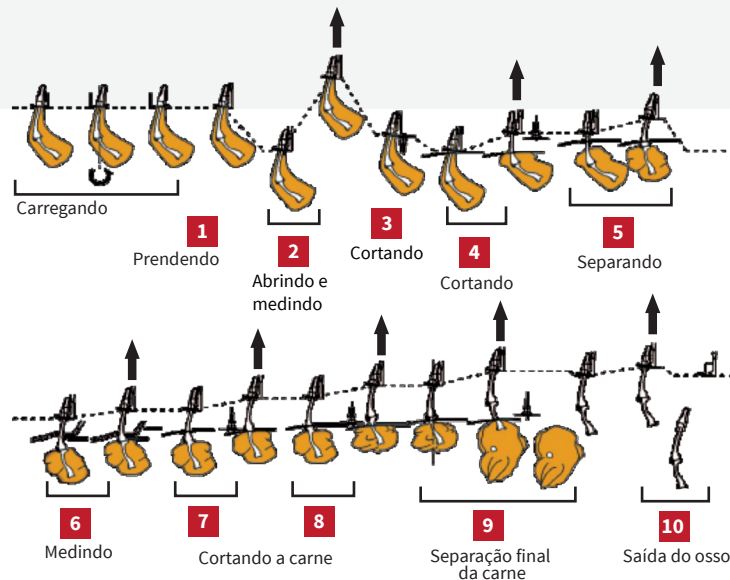
O sistema de medição de comprimento da articulação da coxa e sobrecoxa, possibilita à TORIDAS MARK II realizar o corte inicial e a desossa total com máxima precisão e menor desperdício.

No processo de desossa com a TORIDAS MARK II, o contato manual com a carne não existe, reduzindo totalmente os riscos com contaminação, o que agrega máxima higiene ao produto final.

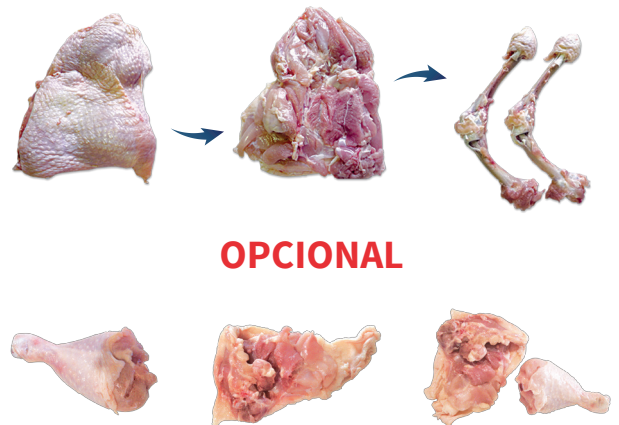
O sistema de auto-carregamento da TORIDAS MARK II pode ser combinado com até seis máquinas para cada lado, totalizando doze máquinas, o que significa mais rapidez e precisão para o seu processo.

A TORIDAS MARK II também tem a opção para desossar somente a sobrecoxa, deixando a coxa inteira, possibilitando dois tipos de corte em uma única máquina.

FASES DO PROCESSO DE DESOSSA



Mais Qualidade e Rendimento ao seu produto



ESPECIFICAÇÕES

Velocidade da desossa	1.000 peças/hora	
Matérias-primas aplicáveis	Carne de coxa e sobrecoxa de frango (com ou sem pele) 250-550g	
Produto Final	Carne de coxa e sobrecoxa de frango desossadas	
Dimensões (mm) (Comprimento x Altura x Largura)	1.330 x 1.380 x 2.400	
Dados Técnicos	Elétrica	3Ø, 200V, 50/60Hz, 20A, 5kW
	Ar	400 l/min, 0,5 Mpa
	Água	0,51 l/min, 0,15 Mpa
Peso para transporte	2.300 KG	
Itens Opcionais	Sistema de auto-carregamento	
	Afiador de lâmina disco	
	Afiador de lâmina corte	

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