

- Separação da carne e do osso da coxinha de asa de frango
- Opção de corte em formato de tulipa
- Baixo risco de contaminação
- Mais qualidade e rendimento do produto



# Máquina desossadora de coxinha de asa de frango

*Wingdas*

**MAYEKAWA**  
**MYCOM**

## ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

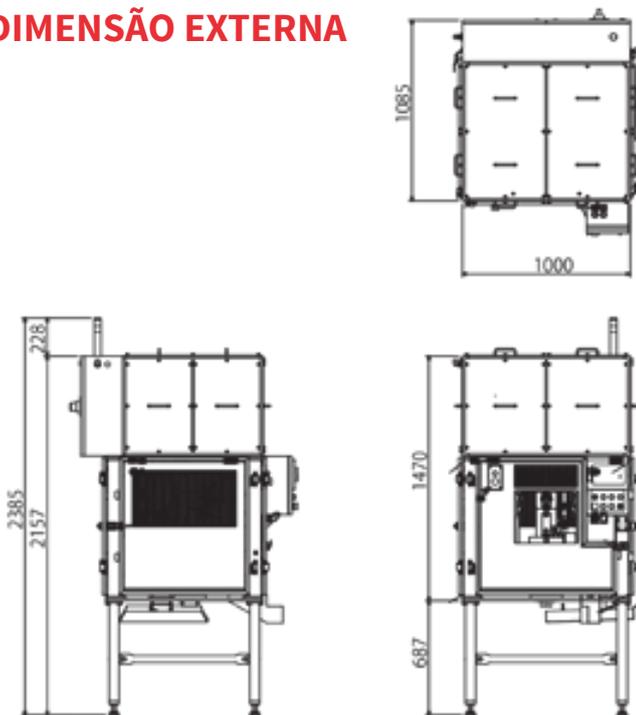
Capacidade	Máximo 1200/h	
Matérias - primas aplicáveis	Coxinha da asa (45~80g cada)*	
Dimensão Externa	1,000 mm (L) x 1,085 mm (W) x 2,385 mm (H)**	
Peso	700 Kg	
Alimentação	Elétrica	Trifásico 200V 1.5kW 50/60Hz
	Ar Comprimido	0.5MPa 150l/min

\* Para aves especiais, favor entrar em contato | \*\* Altura pode variar de acordo com o layout

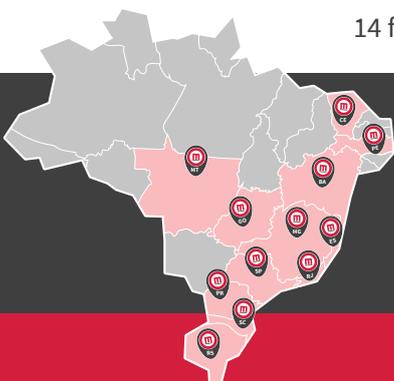
## CARACTERÍSTICAS

- Separação de carne e osso da coxinha da asa de frango ou corte em formato de tulipa
- Medição individual de cada peça para efetuar o corte adequado

## DIMENSÃO EXTERNA



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