



Medição Precisa
e Alto Rendimento

Máquina Desossadora de Peito de Frango

Yieldas

MAYEKAWA
MYCOM

www.mayekawa.com.br

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

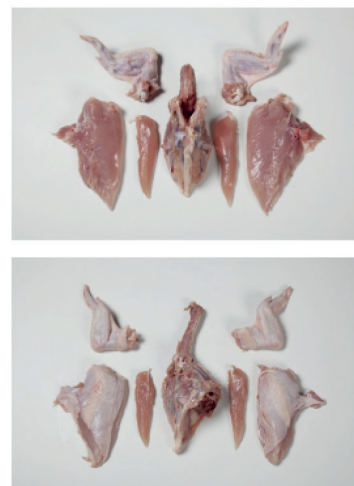
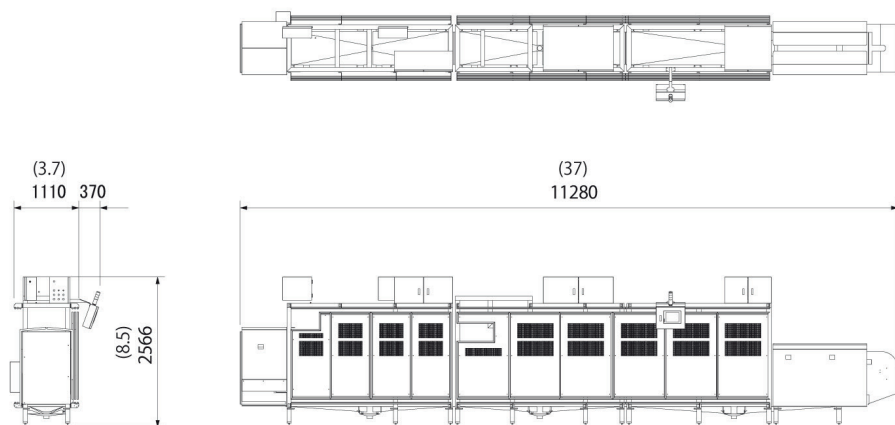
Capacidade	3.000 metades frontais por hora		
Modelo	MTY - 04		
Matérias-primas aplicáveis	(900 ~ 1,600g) 2lbs ~ 3,5lbs (Não aplicável para: carcaça quebrada/frango sem drumet e/ou com osso traseiro)		
Dimensão Padrão	11,280 mm (L) x 1,110 mm (W) x 2,566 mm (H)		
Peso do Equipamento	6.000 Kg		
Alimentação	Elétrica	AC 3 Fases 200 V 8.4Kw	
	Ar Comprimido	0.6MPa (87 PSI) 1000 l/min (36 CFM)	
Opcionais	Esteira de Descarte para Tenders		
	Esteira de Descarte para carne e asa		
	Afiador para disco de corte		
	Afiador para lâmina de corte		

CARACTERÍSTICAS

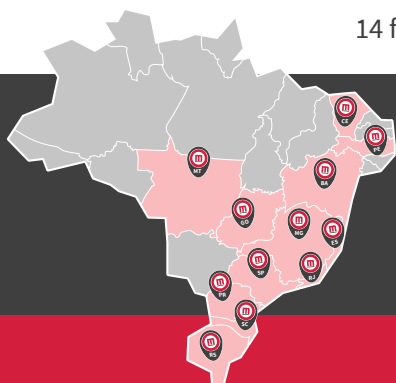
- **Medição individual e cortes precisos:** usando os dados de processamento de imagem, é possível medir com precisão e fazer o corte exato. Isso resulta em uma produção estável e alta qualidade na produção.
- **Tender são removidos e descartados:** o peito de frango é desossado em corte borboleta ou filé, os tenders são removidos e as asas e carcaças são descartadas.
- **Alto rendimento:** nossa tecnologia de processo de desossa de alimentos tem se desenvolvido por muitos anos. A aparência e qualidade da carne do peito, tender e asas são ótimas e com alto rendimento.
- **Altamente higiênico e fácil manutenção:** a YIELDAS pode ser facilmente lavada e a manutenção é muito fácil de aprender.

ILUSTRAÇÃO DO PROCESSO

Dimensões: [mm (FT)]



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