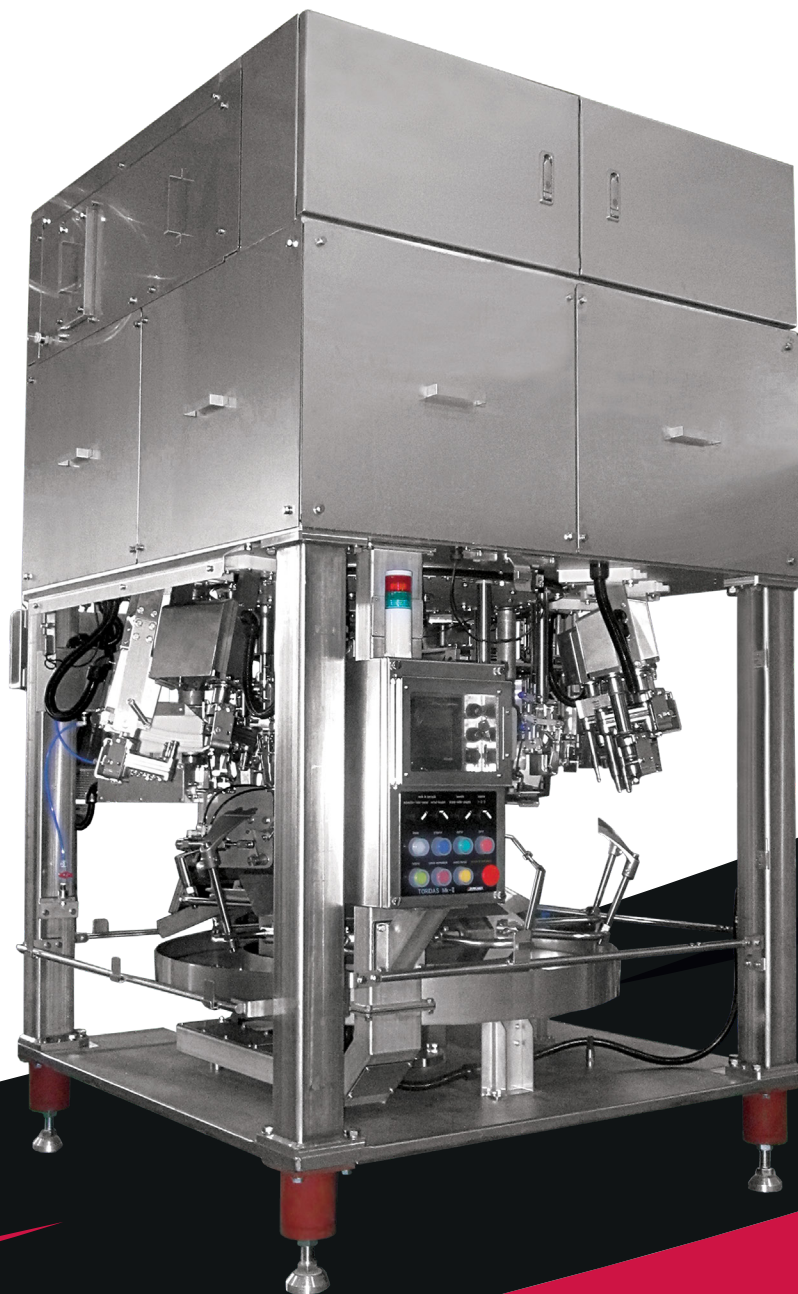


TORIDAS

MARK II

ΜΑΥΕΚΑΨΑ
MYCOM



**Máquina Desossadora de
Coxa e Sobrecoxa de Frango**

www.mayekawa.com.br

UNIDADE

Oil clean Pro

Unidade de limpeza de óleo

TORIDAS MARK II

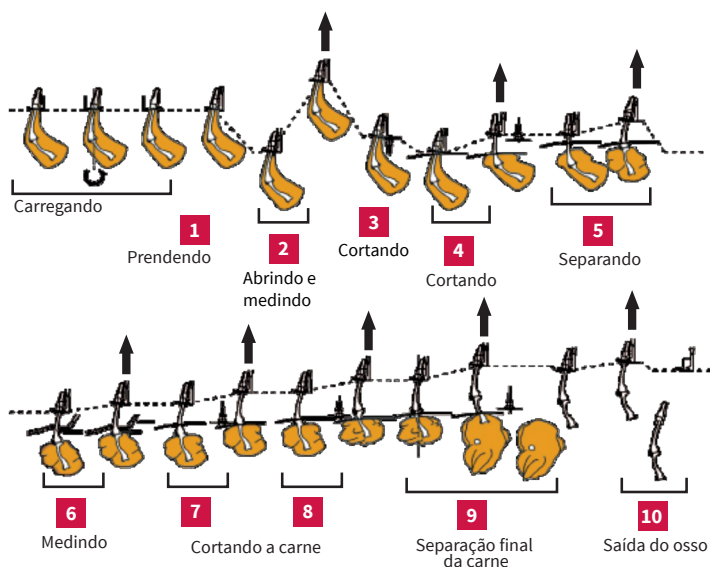
O sistema de medição de comprimento da articulação da coxa e sobrecoxa, possibilita a TORIDAS MARK II realizar o corte inicial e a desossa total com máxima precisão e menor desperdício.

No processo de desossa com a TORIDAS MARK II, o contato manual com a carne não existe, reduzindo totalmente os riscos com

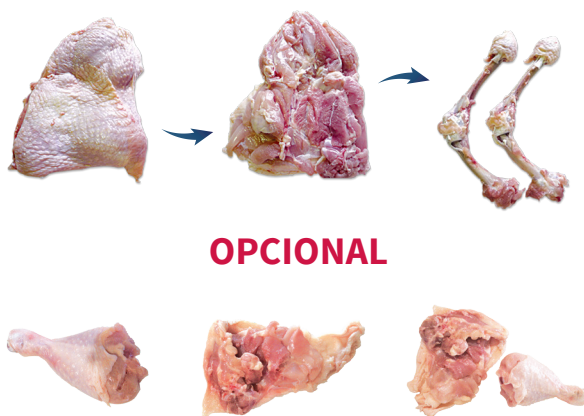
contaminação, o que agrega máxima higiene ao produto final. O sistema de auto-carregamento da TORIDAS MARK II pode ser combinado com até seis máquinas para cada lado, totalizando doze máquinas, o que significa mais rapidez e precisão para o seu processo.

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

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
Goiânia – 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