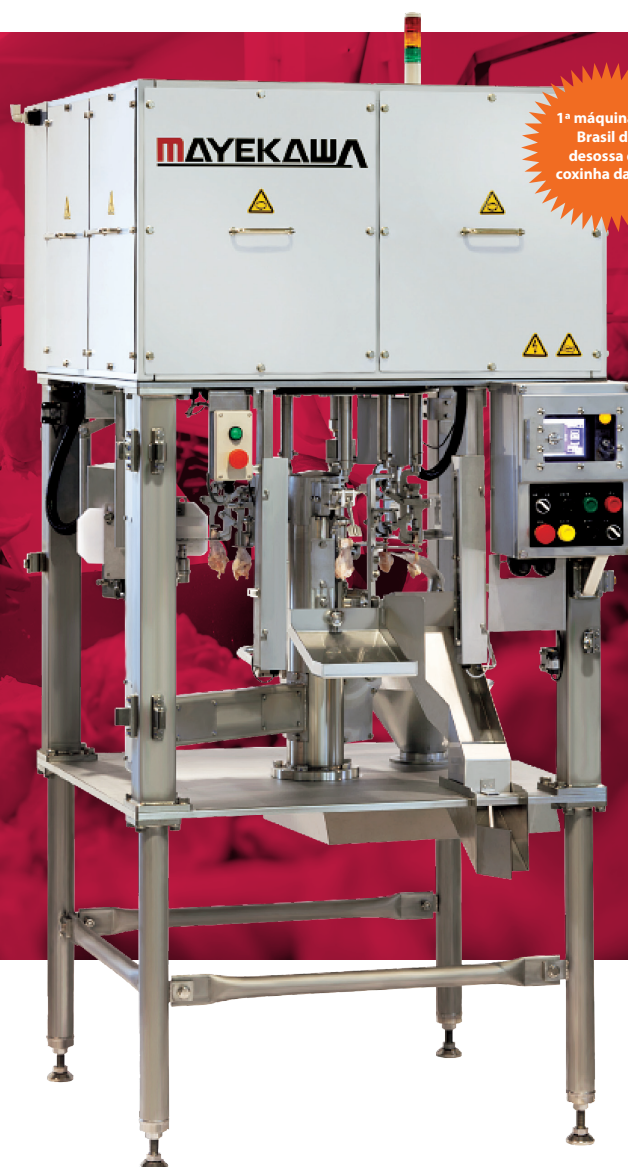


- Separação da carne e do osso da coxinha de asa de frango
- Opção de corte em formato de tulipa
- Baixo risco de contaminação
- Mais qualidade e rendimento do produto



1ª máquina do
Brasil de
desossa de
coxinha da asa

*Máquina desossadora de
coxinha de asa de frango*

www.mayekawa.com.br



Máquina desossadora de coxinha de asa de frango

Especificação do equipamento

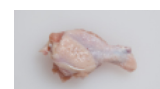
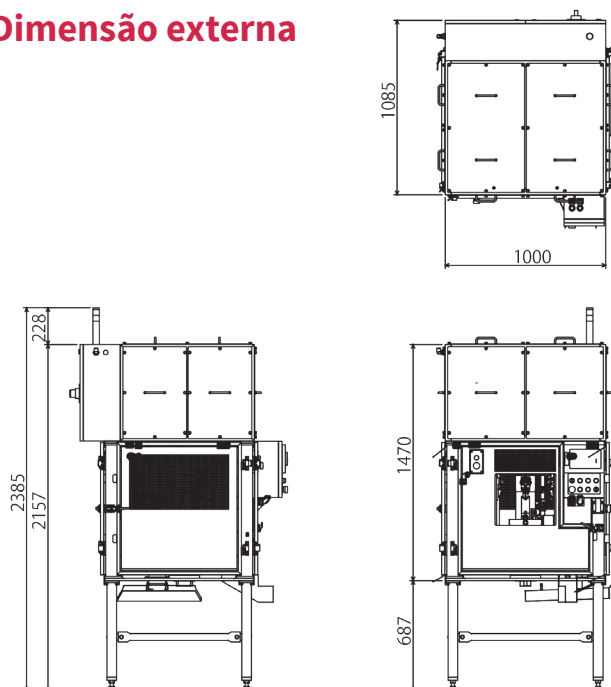
Capacidade	Máximo 1200/h	
Matérias - primas aplicáveis	Coxinha da asa (45~80g cada)*	
Dimensão Externa	1,000 mm (L) x 1,085 mm (W) x 2,385 mm (H)**	
Peso	700 Kg	
Alimentação	Elétrica	Trifásico 200V 1.5kW 50/60Hz
	Ar Comprimido	0.5MPa 150l/min

* 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



Coxinha da asa
(Matéria-prima)

Wingdas

Processo de Separação de Carne e Osso



Carne Coxinha da asa

+



Osso



Produto final
(sem osso)

Processo de corte em formato de tulipa



Corte em formato
de tulipa



Produto final
(formato de tulipa)



REGIÃO SUDESTE
Belo Horizonte - MG
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 NORTE
Belém - PA

REGIÃO CENTRO-OESTE
Campo Grande - MS
Cuiabá - MT
Goiânia - GO

Matriz Arujá/SP
Rua Licatem, 250 - Jd. Fazenda Rincão - Arujá/SP

(11) 4654-8000 | 3215-9000
comercial@mayekawa.com.br

www.mayekawa.com.br