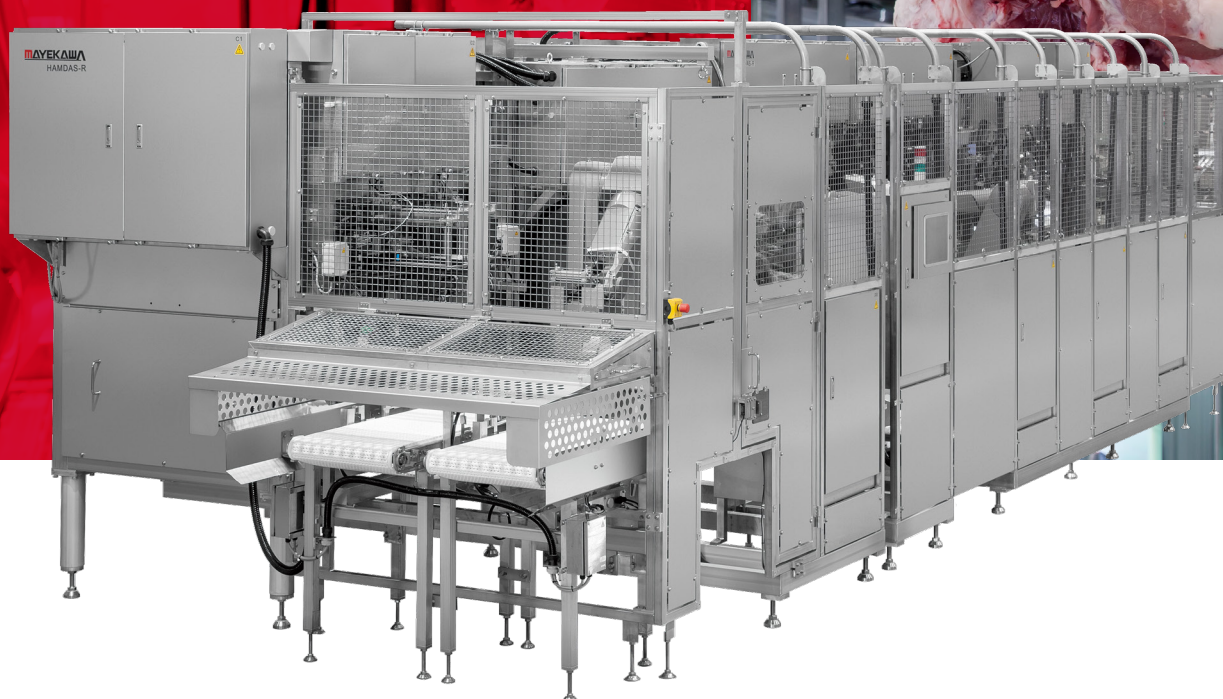
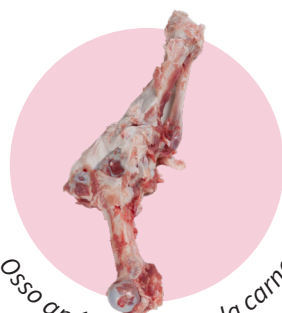


MAYEKAWA
MYCOM

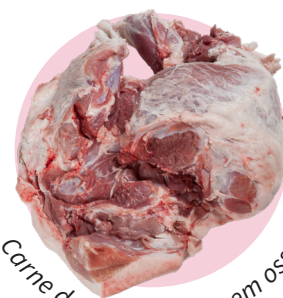
ODAS



Entrada do produto antes da desossa



Oso após a retirada da carne



Carne do pernil suíno sem osso

HAMDAS

1ª Máquina Desossadora
de Pernil Suíno do Mundo

www.mayekawa.com.br



1ª Máquina Desossadora de Pernil Suíno do Mundo

Desenvolvemos o primeiro processo automatizado do mundo para a desossa de pernil suíno. A HAMDAS realiza automaticamente a desossa após o pré-corte, garantindo alto rendimento por meio da medição individual do comprimento do osso e da definição da posição ideal de corte.

DESTAQUES

Medição Individual Automatizada

Realiza o raio-x da posição dos ossos da coxa para obter melhor corte e rendimento.

Identificação automática do lado direito e esquerdo

Identifica automaticamente o pernil de lado direito e de lado esquerdo, no entanto, a desossa só pode ser feita após remoção do osso do quadril.

Operação Altamente Higiênica

É possível ter uma operação altamente higiênica devido a desossa ocorrer de forma suspensa e eliminando a utilização de tábuas de corte.

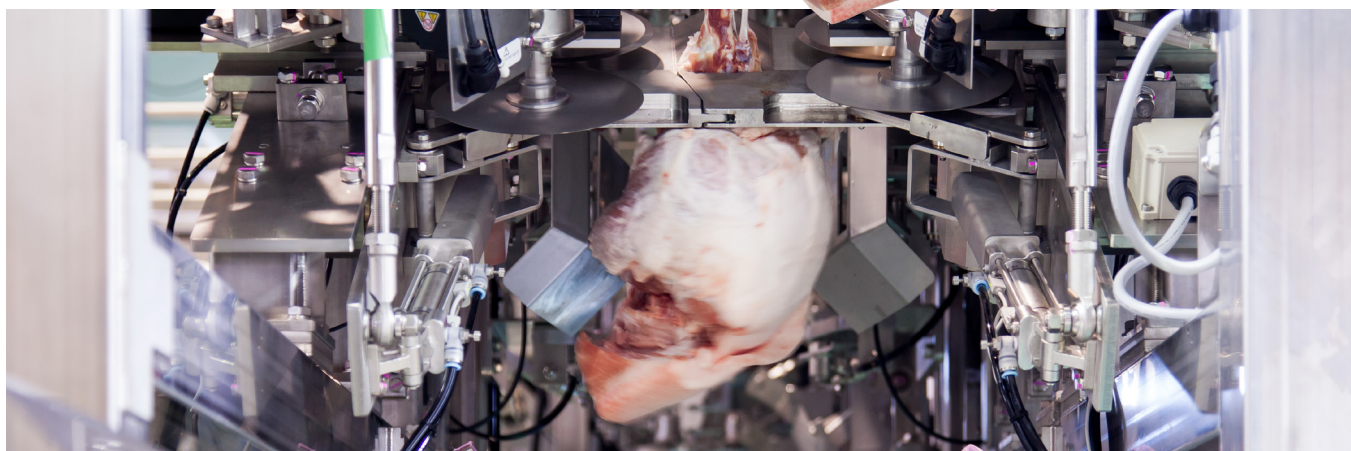


*Entrada do produto
antes da desossa*

*Osso após
a retirada
da carne*



*Carne do pernil
suíno sem osso*



ESPECIFICAÇÕES

Capacidade	Máximo 500 pernil/hora	
Modelo	MHR-B2-X	
Matérias-primas aplicáveis (coxa e sobrecoxa com osso)	Tipo: T9 Macho : 1,000g~1,500g Fêmea : 700g~1,000g	Tipo: Grande 6 Macho : 1,900g~2,500g Fêmea : 1,000g~1,900g
Matérias-primas aplicáveis	Pernil suíno com tornozelo. O osso do quadril (hip bone) deve ser removido antes do processo de desossa. Também aplicável a pernil suíno sem pele.	
Dimensões padrão	1.770 mm x 1.660 mm x 2.525 mm	
Peso	1.900 kg	
Alimentação	Eletricidade - 3Φ 220V ~ 50/60Hz 9 kVA Ar comprimido - 0,6MPa, 5,00 l/min	