

MAYEKAWA
MYCOM

O DAS

*Remoção automática
e precisa da cartilagem*

*Eliminação do contato
manual com o produto*

*Integração perfeita
com máquinas Toridas*



Resultado da cartilagem após a desossa



Resultado do osso após a desossa



Resultado do filé após a desossa

TORIDAS
Sistema de Cartilagem

*Sistema de cartilagem
para Desossadora Toridas*

www.mayekawa.com.br



Sistema de cartilagem para máquina desossadora Toridas

O **Sistema de Cartilagem** para Máquina Desossadora Toridas é um acessório desenvolvido para automatizar, com precisão, o processo de remoção de cartilagem durante a desossa de coxa e sobrecoxa, elevando o desempenho da linha de produção e assegurando altos padrões de qualidade, segurança e higiene.

BENEFÍCIOS

Projetado para integrar-se perfeitamente às máquinas Toridas, o sistema elimina o contato manual com o produto, reduzindo significativamente os riscos de contaminação e garantindo a máxima integridade do produto final.

Com foco em eficiência operacional, o acessório contribui diretamente para a redução de custos e a minimização de perdas, proporcionando um processo contínuo, padronizado e confiável.

PROCESSO DA DESOSSA



Remoção automática e precisa da cartilagem

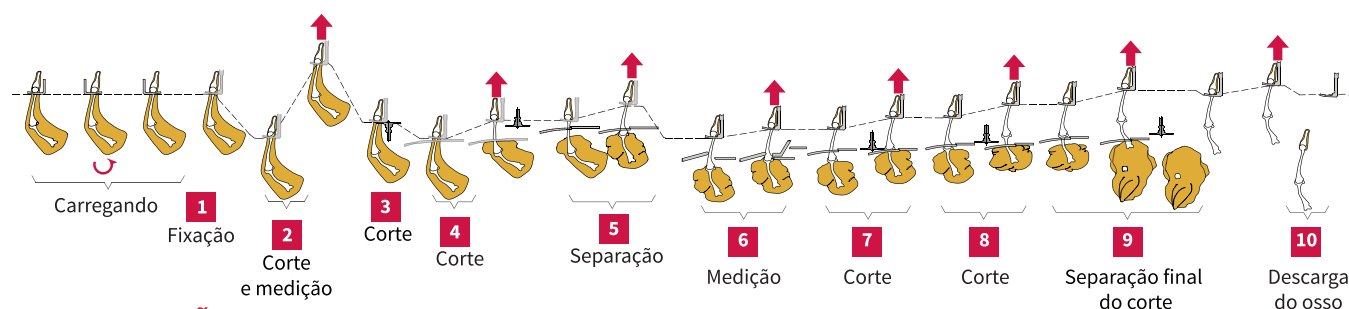


Eliminação do contato manual com o produto



Resultado da cartilagem após a desossa

FASES DO PROCESSO DE DESOSSA



ESPECIFICAÇÕES

Velocidade da desossa	Conforme capacidade de processamento da Toridas
Matérias-primas aplicáveis	Carne de coxa e sobrecoxa de frango (com ou sem pele) 250-550g
Produto final	Cartilagem separada do filé ou osso
Serviços públicos	Ar comprimido - 0,5 Mpa, 55L/min Água - 0,15 Mpa, 0,50L/min
Material	Em contato com a carne - Aço inox
Parte sem contato com a carne	Poliuretano (em conformidade com a legislação sanitária de alimentos) POM (em conformidade com a legislação sanitária de alimentos)