

MAYEKAWA
MYCOM

WINGDAS



*1ª máquina do Brasil
de desossa de coxinha
da asa de frango*

1.200 peças/hora

*Separação da carne
e do osso da coxinha
da asa de frango*

*Opção de corte
em formato tulipa*



Entrada



Carne da coxinha da asa

ou



Corte em formato tulipa

WINGDAS

*Máquina Desossadora de
Coxinha da Asa de Frango*

www.mayekawa.com.br



Máquina Desossadora de Coxinha da Asa de Frango

Desenvolvida para automatizar a desossa da coxinha da asa de frango, a Wingdas realiza o corte convencional e, com um simples ajuste, também produz o formato tulipa. Primeira máquina desse tipo no Brasil, abre novas oportunidades para produtos de maior valor agregado, com qualidade, rendimento e padronização.

DESTAQUES

Desossa e corte em formato tulipa

Automatiza a separação entre carne e osso da coxinha da asa e, com um simples ajuste, realiza o corte em formato tulipa.

Medição individual das peças

Analisa cada peça individualmente para realizar cortes precisos e padronizados, independentemente do seu tamanho.

Baixo footprint

Ocupa menos espaço na linha de produção, facilitando a integração ao layout existente.

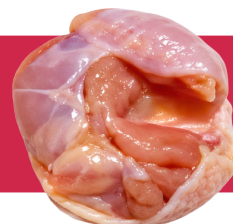
Fácil higienização

Com mínima intervenção do operador, proporciona um processo seguro e confiável, facilitando a higienização e a esterilização interna.



Entrada do produto
antes da desossa

Carne da coxinha
da asa



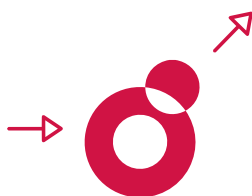
Corte em
formato tulipa



PROCESSO DE DESOSSA



Coxinha da asa



Processo de Separação
da Carne e Osso



Carne da coxinha da asa



Osso

Processo de corte
em formato tulipa



Formato tulipa

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade	Máximo 1.200 coxinhas / hora
Modelo	MTW-01
Matéria-prima	Coxinha da asa (45~80g cada)*
Dimensões padrão	1.000 mm x 1.085 mm x 2.385 mm**
Peso	700 kg
Alimentação	Eletricidade - 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