

MAYEKAWA
MYCOM

YIELDAS

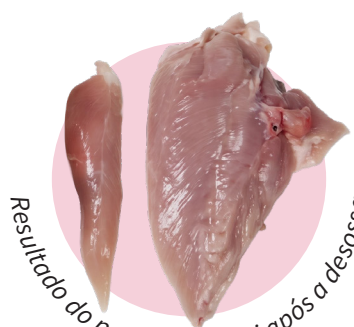


*Eleva o rendimento
da produção*

3.000 peças/hora



Resultado da metade dianteira após a desossa



Resultado do peito e sassami após a desossa



Resultado da asa após a desossa

YIELDAS

Máquina Desossadora da
Metade Dianteira do Frango

www.mayekawa.com.br



Máquina Desossadora da Metade Dianteira do Frango

Por meio de tecnologia avançada de processamento de imagens, a Yieldas analisa individualmente cada peça e determina automaticamente a melhor estratégia de corte para maximizar o aproveitamento do peito do frango. A Yieldas realiza a desossa e a separação precisa dos principais cortes de valor agregado, incluindo peito com osso, filé de peito, sassami (filé interno), asa, meio da asa e ponta da asa, garantindo padronização e a qualidade do produto final.

DESTAQUES

Medição individual automatizada e corte otimizado

A tecnologia de processamento de imagens permite a medição e o corte automáticos de cada peça, garantindo máxima precisão. A dupla centralização do filé interno (sassami) e da parte traseira contribui para uma maior exatidão no processo de corte.

Separação automática dos cortes e remoção do filé interno (sassami)

O sistema realiza automaticamente a segmentação da ave em peito, asas, sassami e carcaça, assegurando um processo eficiente e otimizado.

Ajustes simplificados e manutenção eficiente

Os ajustes operacionais são rápidos e fáceis de realizar graças ao sistema de retenção das asas e ao mecanismo dedicado para o corte do sassami. A manutenção também é facilitada, com pontos de lubrificação de fácil acesso e menor quantidade de sensores, reduzindo o tempo de intervenção e aumentando a disponibilidade do equipamento.

Design higiênico para segurança alimentar

A parte superior da Yieldas proporciona acesso rápido às áreas internas, enquanto as tampas e os comandos em aço inoxidável favorecem um ambiente mais seguro, limpo e confiável para a produção.



ESPECIFICAÇÕES

Capacidade	Máximo 3.000 metades frontais por hora	
Modelo	MTY - 04	
Matérias-primas aplicáveis	900 a 1.600 g - Não aplicável para carcaças danificadas, frangos sem drumete e/ou com osso traseiro.	
Dimensões padrão	11.280 mm x 1.110 mm x 2.566 mm	
Peso	6.000 Kg	
Alimentação	Eletricidade - AC 3 Fases 200 V 8.4Kw Ar comprimido - 0.6MPa 1.000 L/min	
Itens opcionais	Esteira de Descarte para Tenders	Afiador para disco de corte
	Esteira de Descarte para carne e asa	Afiador para lâmina de corte