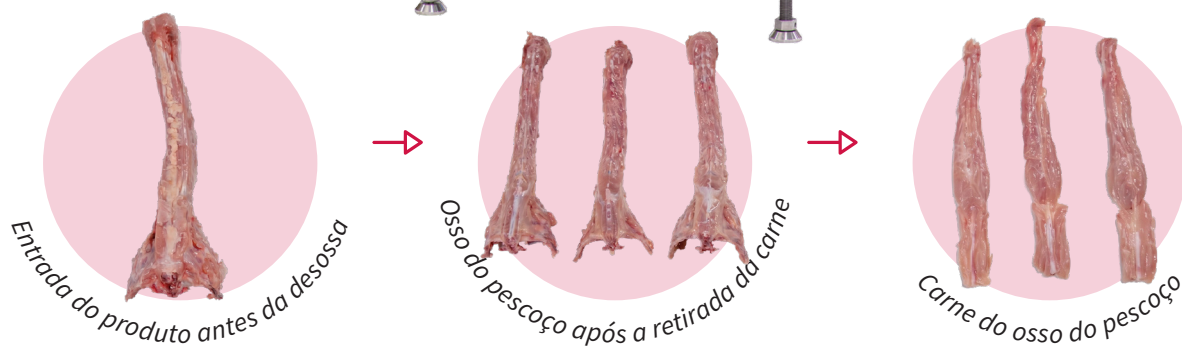


MAYEKAWA
MYCOM

ODAS



NECK
REMOVER

Removedor de Carne do
Pescoço de Frango

www.mayekawa.com.br



Removedor de Carne do Pescoço de Frango

Automatize a remoção da carne do pescoço de frango com mais eficiência, produtividade e padronização. O equipamento processa automaticamente os pescoços de frango, garantindo um fluxo contínuo de produção e contribuindo para elevados padrões de higiene, rendimento e qualidade.

DESTAQUES

Carregamento simples

O Neck Meat Remover foi desenvolvido para proporcionar uma operação de alimentação prática e padronizada, contribuindo para a eficiência do processo produtivo.

Ajustes rápidos via interface touchscreen

A interface touchscreen permite configurar e ajustar os parâmetros de corte de forma simples e precisa, garantindo maior flexibilidade para atender às variações das matérias-primas e manter a consistência do processo.

Segurança integrada à operação

O Neck Meat Remover foi desenvolvido com recursos de segurança incorporados à sua estrutura, incluindo proteção na área de alimentação para minimizar riscos operacionais. Além disso, o sistema realiza a parada automática sempre que a proteção é aberta durante o funcionamento.

Projeto otimizado para higienização

Com um design que concentra os principais componentes na parte superior o Neck Meat Remover facilita as atividades de limpeza e manutenção.

Adicionalmente, o sistema conta com um recurso auxiliar de higienização que permite a limpeza da corrente interna de forma prática e segura, contribuindo para a redução do tempo de limpeza e para a eficiência operacional.



ESPECIFICAÇÕES

Capacidade	Máximo: 3.000 peças/hora Nominal: 2.500 peças/hora*
Modelo	MKT-01
Matérias-primas aplicáveis	Carcaça de pescoço de frango (100 a 160 g por peça), separada da carcaça do peito e não congelada**
Dimensões padrão	1.260 mm × 820 mm × 1.400 mm***
Peso	520 kg
Alimentação	Eletricidade - Trifásica 200 V – 3 kW Ar comprimido - 0,6 MPa, 60 L/min Água - 0,15 MPa, 0,5 L/min****

(1) A capacidade de processamento pode variar conforme as condições operacionais. (2) Considera matéria-prima preparada de acordo com as especificações recomendadas para operação. (3) Com altura de alimentação de 1.150 mm, o equipamento possui altura total de 2.375 mm. (4) A função auxiliar de higienização requer fornecimento adicional de 0,6 L/min de água morna durante sua utilização.