

- Separación de la carne y del hueso del ala de pollo.
- Opción de corte en forma de tulipán.
- Bajo riesgo de contaminación.
- Más calidad y rendimiento del producto.



# Maquina Deshuesadora de Ala de Pollo

*Wingdas*

**MAYEKAWAMMA**  
**MYCOM**

## ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

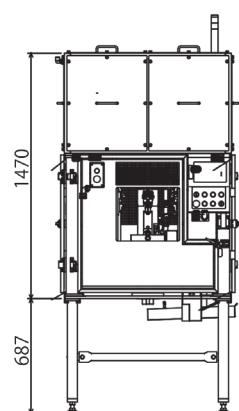
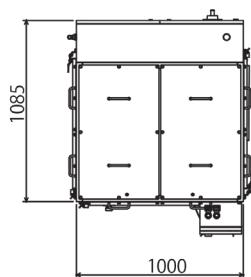
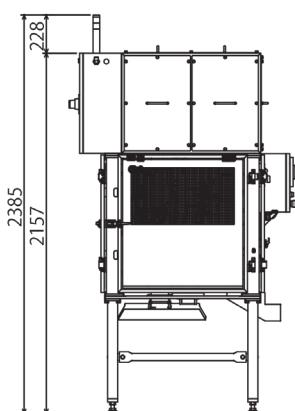
Capacidad	Máximo 1200/h	
Materias primas aplicables	Drumette hueso del ala (45 ~ 80g cada uno)	
Dimensión Externa	1,000 mm (L) x 1,085 mm (W) x 2,385 mm (H)**	
Peso	700 Kg	
Alimentación	Eléctrica	Trifásico 200V 1.5kW 50/60Hz
	Aire comprimido	0.5MPa 150l/min

\* Para aves especiales, por favor contactarse con nosotros | \*\* Altura puede variar según el diseño

## CARACTERÍSTICAS

- Separación de carne y hueso de la drumette del ala de pollo o corte en forma de tulipán.
- Medición individual de cada pieza para efectuar el corte adecuado.

## DIMENSIÓN EXTERNA



Drumette hueso del ala  
(Materia prima)

### Wingdas

Proceso de separación  
de carne y hueso



Carne pulpa del ala



Hueso

Proceso de corte en  
formato de tulipán



Corte en forma  
de tulipán



Producto final  
(Sin hueso)



Producto final  
(Formato de tulipán)



Mayekawa Middle America, Colombia - Costa Rica - Venezuela - Ecuador - Panamá - Guatemala - Honduras  
Nicaragua - El Salvador - Belice

**CENTRO AMERICA**  
Alajuela - Costa Rica

**COLOMBIA**  
Bogotá  
Medellín

**VENEZUELA**  
Puerto la Cruz  
Maracay  
Maracaibo

**ECUADOR**  
Guayaquil  
Manta

**PANAMÁ**  
Ciudad de Panamá