



**Máquina Deshuesadora
de Piernas de Pollo**

Toridas

Mark II

MAYEKAWA
MYCOM

www.mayekawamma.com

TORIDAS MARK II

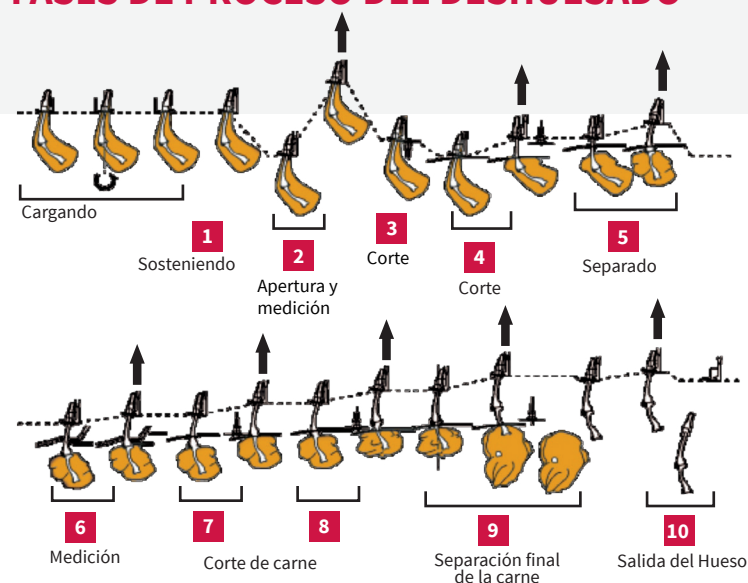
El sistema de medición de longitud de la articulación del muslo y la pierna, permite a TORIDAS MARK II realizar corte inicial y el deshuesado total de la pieza con máxima precisión y menor desperdicio.

El funcionamiento altamente higiénico se puede lograr debido al mínimo contacto humano mientras que procesa. El lavado con agua caliente y esterilización química es factible.

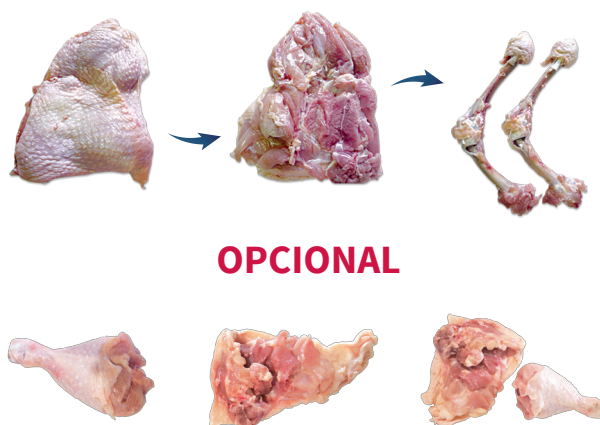
Medición individual automatizada de toda la longitud de la pierna y las posiciones de corte que permite proporcionar alta calidad y rendimiento del deshuesado, independientemente del tamaño de toda la pierna, siempre y cuando esté dentro de 250 ~ 550 g o 0,55 ~ 1,21 libras / pierna.

TORIDAS MARK II también tiene la opción de deshuesar sólo la pierna, dejando el muslo entero, logrando dos tipos de corte en una sola máquina.

FASES DE PROCESO DEL DESHUESADO



Más Calidad y Rendimiento a su producto



OPCIONAL

ESPECIFICACIONES

Velocidad del deshuesado		1.000 Piezas/hora
Materias primas aplicables		Carne de muslo y pierna de pollo (con o sin piel) 250-550g
Producto final		Carne de muslo y pierna de pollo deshuesado
Dimensiones (mm)		1.330 x 1.380 x 2.400
(Longitud x Altura x Ancho)		
Datos técnicos	Electricidad	3Ø, 220V, 50/60Hz, 20A, 5kW
	Aire	400 l/min, 0,5 Mpa
	Agua	0,51 l/min, 0,15 Mpa
Peso para transporte		2.300 KG
Elementos opcionales		Sistema de auto carga
		Afilador de lamina de corte
		Afilador de cuchilla de corte



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