



Máquina Deshuesadora
de Piernas de Pollo

Toridas

Mark II

МАYEKAШA
MYCOM

TORIDAS MARK II

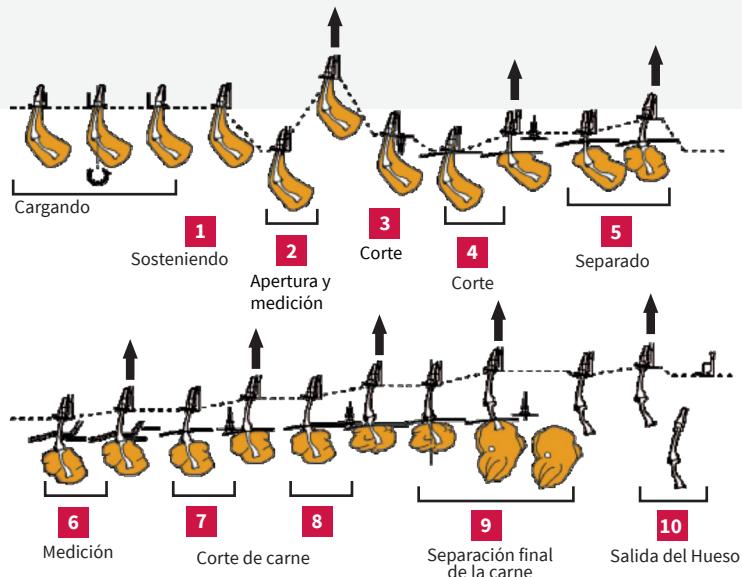
El sistema de medición de longitud de la articulación del muslo y la pierna, permite a TORIDAS MARK II realizar corte inicial y el deshuesado total de la pieza con máxima precisión y menor desperdicio.

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.

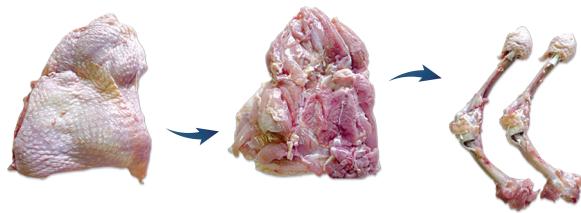
Medición individual automatizada de toda la longitud de la pierna y las posiciones de corte que permite proporcionar alta calidad y rendimiento del deshuesado, independientemente del tamaño de toda la pierna, siempre y cuando esté dentro de 250 ~ 550 g o 0,55 ~ 1,21 libras / pierna.

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) (Longitud x Altura x Ancho)	1.330 x 1.380 x 2.400
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