



Deshuesadora

Pierna de Pavo



Máquina Deshuesadora de Pierna de Pavo



Máquina Deshuesadora de Pierna de Pavo

Deshuesado de 700 piezas/hora de piernas de pavo

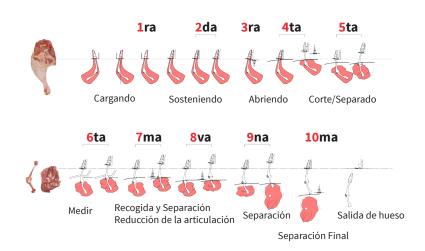
CARACTERÍSTICAS

- La medición individual automatizada de toda la longitud de la pierna y posiciones óptimas de corte, permite proporcionar alta calidad y alto rendimiento de deshuesado independientemente del tamaño de toda la pierna, siempre y cuando esté dentro de 700 ~ 2.500g o 1.54 ~ 5.51 libras/pierna.
- TAKIDAS puede ser simplemente desinfectada con detergente y agua caliente.
- Corte automático y dispositivos de separación final son características estándar. Se puede lograr una mayor productividad si se emplea el sistema de autocarga que permite a una persona cargar las piernas enteras en mas de tres (3) máquinas TAKIDAS.
- Se puede lograr una operación altamente higiénica debido al contacto humano mínimo mientras se procesa el lavado con agua caliente y es posible la esterilización química.

ESPECIFICACIONES

Velocidad de Deshuesado		700 piezas/h (Muslo derecho o izquierdo)
Materias primas aplicables (muslo y pierna con hueso)		Tipo: T9 Macho: 1,000g∼1,500g Hembra: 700g∼1,000g
		Tipo: Grande 6 Macho: 1,900g~2,500g Hembra: 1,000g~1,900g
Productos finales		Carne de muslo, sobrecubierta y hueso
Dimensiones (mm) Longitud x Ancho x Alto		1.770 x 1.660 x 2.525
Utilidad	Electricidad	3Φ 220V 50/60Hz 9 kVA
	Aire	500 l/min 0,6MPa
Peso para transportar		1.900 kg

FASES DEL PROCESO DE DESHUESADO



DISEÑO

