TORIDAS



SE

Patent Pending



Máquina Deshuesadora Pierna de Pollo

TORIDAS

SE

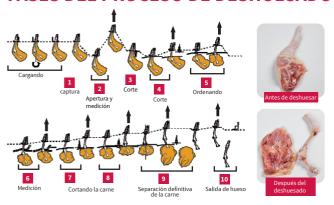
Deshuesado automatizado de pierna de pollo Alta calidad, alto rendimiento

TORIDAS SE

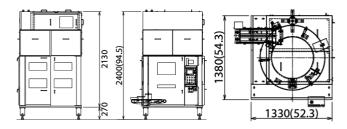
TORIDAS SE es una máquina deshuesadora de muslos de pollo entera automatizada que es capaz de reemplazar la mayor parte del proceso de deshuesado manual.

TORIDAS separa automáticamente la carne con hueso y sin hueso con alta calidad y alto rendimiento bajo una operación higiénica.

FASES DEL PROCESO DE DESHUESADO



DIMENSIONES



CARACTERÍSTICAS:

Corte automatizado y separación final

Los dispositivos automatizados de corte y separación final son características estándar. TORIDAS separa automáticamente la carne del hueso y la pierna después de cargar la pierna de pollo entera en la máquina.

Medición individual automatizada y corte óptimo

La medición individual automatizada de la longitud de toda la pierna y las posiciones de corte óptimas le permiten proporcionar carne deshuesada de alto rendimiento, independientemente del tamaño de toda la pierna, siempre que esté entre 250 y 550 g.

Alta productividad

Es posible añadir el sistema Auto-Loader (sistema de alimentación automática), que permite que una sola persona suministre varias Toridas.

Operación altamente higiénica

Operación altamente higiénica debido al mínimo contacto humano durante el procesamiento.

Se puede lavar fácilmente con agua caliente y esterilizar químicamente.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	1.000 piezas/hora	
Modelo	MT-04	
Materias primas aplicables	Pierna de pollo entera (250-550g/pierna)	
Dimensiones estándar	1,330mm(C) × 1,380mm(L) × 2,400mm(A)	
Peso	2,250kg	
Utilidad	Eléctrico	3Ø, 200V, 5kW
	Abastecimiento de agua	0.15MPa (21.8PSI) 0.5 l /min (0.02CFM)
	Aire comprimido	0.5MPa (72.5PSI) 400 l /min (14.1 CFM)
Opcional	sistema de autocarga	
	Sistema de monitoreo de toridas	
	Afilador de disco de corte	
	Afilador de cuchillas de corte	

