

TAKIDAS

MACCHINA AUTOMATICA PER DISSOSSARE COSCE INTERE DI TACCHINO



ELEVATA QUALITÀ, ELEVATA RESA

Macchina automatica per disossare cosce intere di tacchino

I dispositivi di taglio e di separazione finale automatizzati sono una dotazione standard della macchina.

Dopo aver caricato la coscia intera di tacchino sulla macchina, TAKIDAS separa automaticamente l'osso e la carne.

CARATTERISTICHE

1. Misurazione individuale automatizzata e taglio ottimale

La misurazione individuale automatizzata della lunghezza di ogni singola coscia intera con determinazione dei punti di taglio ottimali, consente di fornire carne disossata di elevata qualità ad elevata resa, indipendentemente dalle dimensioni della coscia intera, purché siano comprese tra 700 e 2.500 g

2. Elevata produttività

I dispositivi automatizzati di taglio e di separazione finale sono una dotazione standard della macchina. È possibile ottenere una maggiore produttività se si utilizza il sistema di caricamento automatico (Autoloader) che consente a una sola persona di caricare cosce intere su 3 macchine TAKIDAS contemporaneamente.

3. Funzionamento estremamente igienico

Grazie al minimo contatto umano durante la lavorazione, il funzionamento è estremamente igienico. È possibile effettuare un lavaggio della macchina con acqua calda e una sterilizzazione chimica.

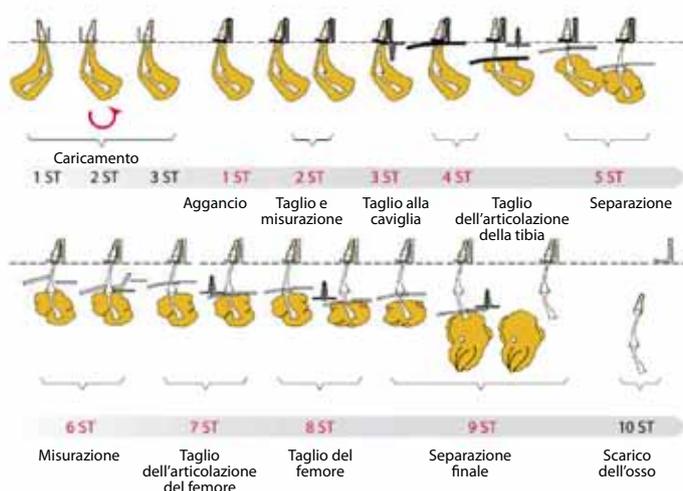
ELABORAZIONE IMMAGINE - DIMENSIONI ESTERNE



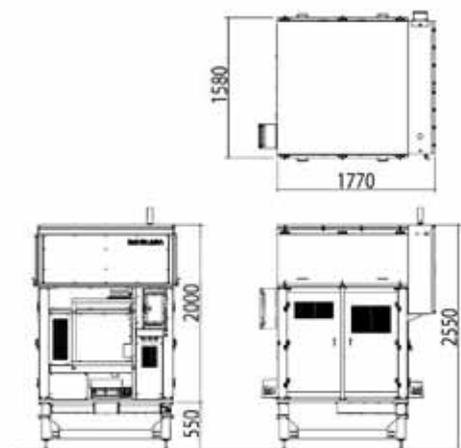
In ingresso



In uscita



Dimensioni in mm



SPECIFICHE

Le informazioni contenute in questa brochure possono essere modificate senza preavviso.

Capacità	max. 700 cosce/ora	
Modello	MTT-03	
Materie prime utilizzabili	Coscia intera di tacchino (tra 700 e 2.500 g per coscia)	
Dimensioni standard	1.580mm (L) x 1.770 mm (P) x 2.550mm (A) - Nota: L'altezza (A) può variare a seconda delle condizioni del sito.	
Peso	1.900 kg	
Utenze	Elettricità	3φ 200V 8kW
	Aria compressa	0,6 MPa (87,0 PSI) 500 l/min (17,7 CFM)
Opzioni	Sistema di caricamento automatico	
	Affilatrice per lama circolare	
	Affilatrice per lama dritta	



Mayekawa Italia s.r.l.

HQ: Via Riccardo Lombardi 19/12 - 20153 Milano - Italy
Ph: +39 02 4892 9218 - Fax: +39 02 4531 728

OO: Via Pradazzo, 7 - 40012 Calderara di Reno - Bologna - Italy
Ph: +39 051 726 364 - Fax: +39 051 726 804

E-mail: standard-package@mayekawa.it - Website <https://mayekawa.it/>

