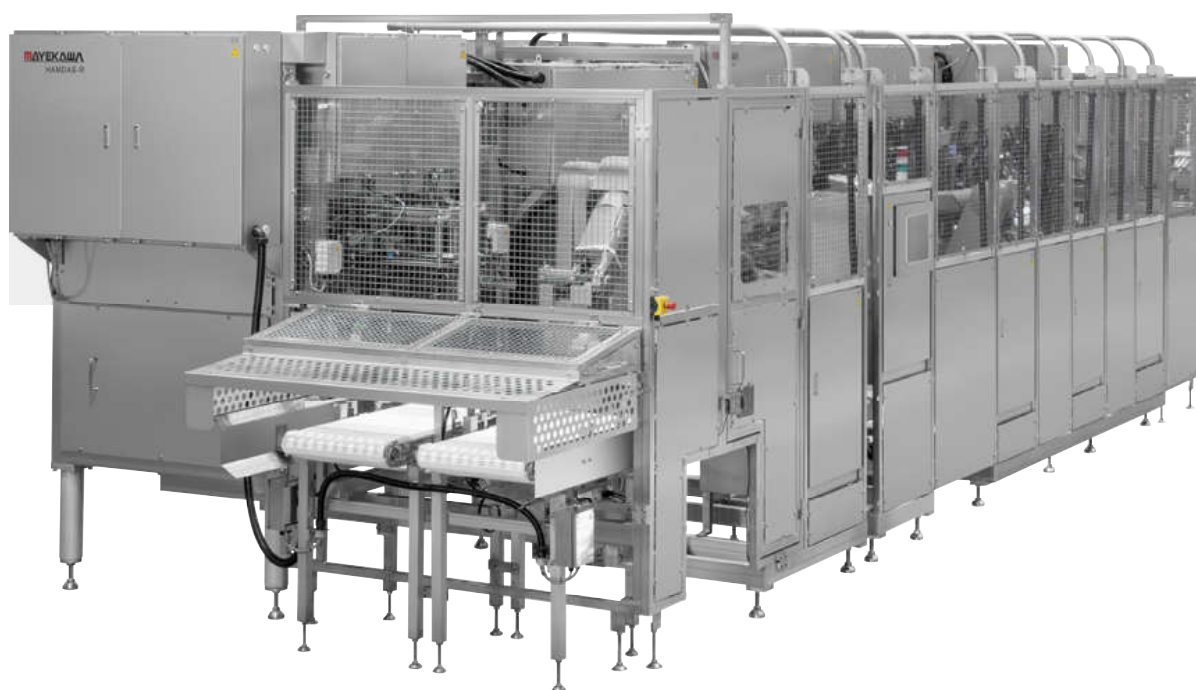




Ligne robotisée de désossage des jambons de Porc - RX



La première machine automatisée de désossage de jambon de porc au monde.

Rendement élevé grâce à une coupe optimale.

Mayekawa a développé le premier processus de découpe de jambon de porc au monde.

HAMDAS désosse automatiquement le jambon de porc après la pré-découpe.

Une mesure individuelle de la longueur de l'os et une découpe optimale permettent d'obtenir un rendement élevé.

Breveté

MAYEKAWA
MYCOM

CARACTERISTIQUES

1. Mesure individuelle automatisée et découpe optimale.

La détection par rayon X de la position de l'os de la cuisse permet à la HAMDAS de couper de manière optimale et d'obtenir un meilleur rendement.

2. Détection automatique des jambons droit et gauche.

La distinction automatique des jambons droit et gauche ainsi que leur désossage automatisé peuvent être effectués après le retrait de l'os de la hanche.

3. Fonctionnement hautement hygiénique.

Effectuer le désossage lorsque la viande est suspendue permet d'obtenir un fonctionnement hautement hygiénique.

IMAGES DU PROCESSUS - DIMENSIONS EXTERIEURES

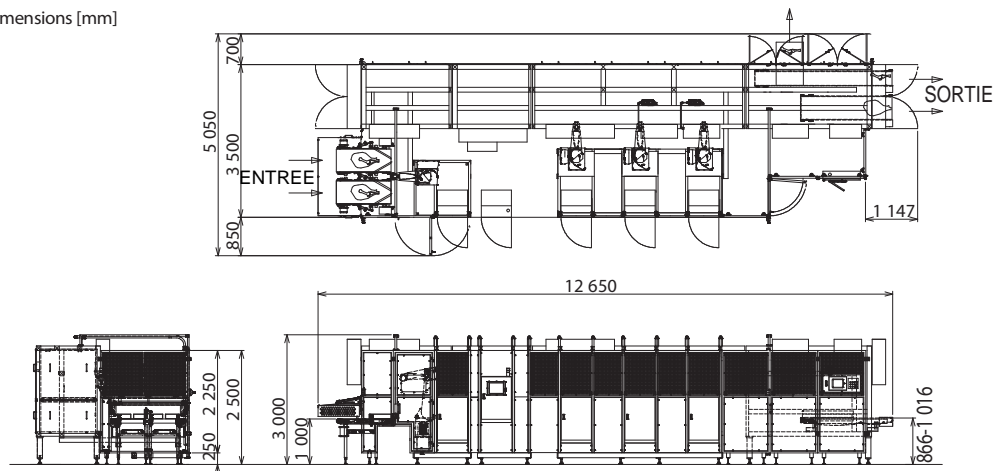


Entrée



Sortie

Dimensions [mm]



SPECIFICATIONS

Capacité	500 jambons de porc/heure, maximum	
Modèle	MHR-B2-X	
Matières premières	Jambon de porc avec cheville * L'os de la hanche doit être enlevé avant le désossage. Jambon avec ou sans peau accepté.	
Dimensions standards	12 650mm(L) × 3 500mm(L) × 3 000mm(H) *Dimensions sans les portes	
Poids	13 500kg	
Commodités	Électricité	3φ 200V~240V 22kW ×2
	Air comprimé	0.6MPa 2,400l/min