



Unité automatisée de désossage  
des cuisses entières de Dinde



### HAUTE QUALITE, HAUT RENDEMENT

Unité automatisée de désossage des cuisses entières de Dinde  
Les fonctions automatisées de découpe et de séparation finale sont des dispositifs standards. Après avoir chargé la cuisse entière de dinde dans la machine, la TAKIDAS sépare automatiquement la viande des os.

Breveté

**MAYEKAWA**  
**MYCOM**

## CARACTERISTIQUES

### 1. Mesure individuelle automatisée et coupe optimale

La mesure individuelle automatisée de la longueur de la cuisse entière et des positions de coupe optimales offre un haut rendement et permet de fournir une viande désossée de haute qualité quelle que soit la taille de la cuisse entière comprise entre 700 - 2 500g / cuisse.

### 2. Haute productivité

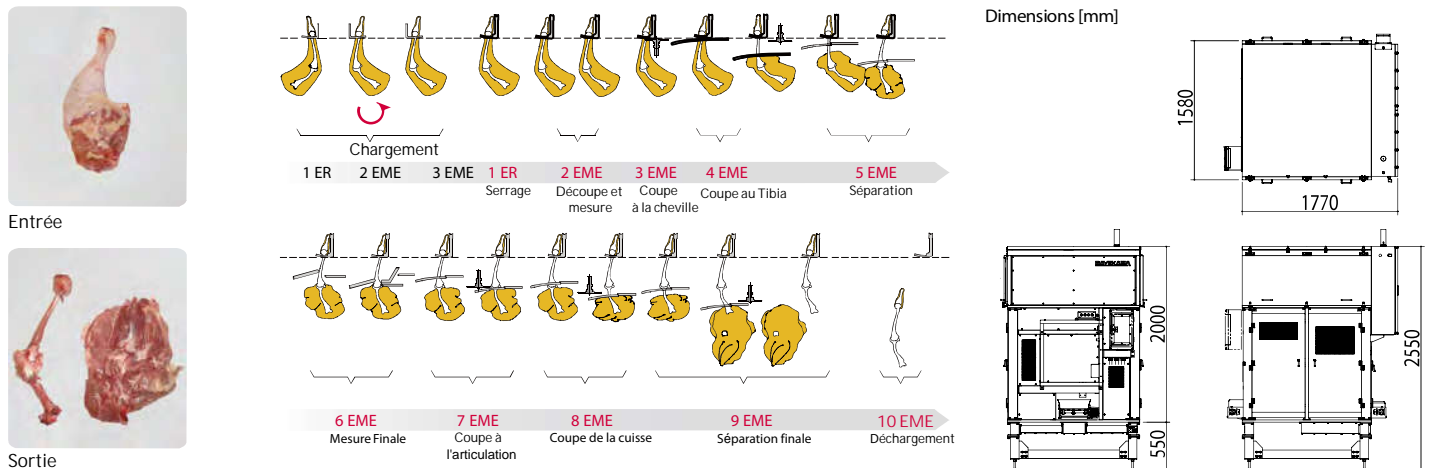
Les dispositifs automatisés de découpe et de séparation finale font partie de l'équipement standard.

Une productivité plus élevée peut être obtenue en utilisant le système de chargement automatique. Cela permet à une seule personne de charger des cuisses entières sur 3 machines TAKIDAS maximum.

### 3. Fonctionnement hautement hygiénique

Un fonctionnement très hygiénique peut être obtenu grâce à un contact humain réduit pendant le traitement. Le nettoyage à l'eau chaude et la stérilisation chimique sont possibles.

## DESCRIPTION DU PROCESSUS - DIMENSIONS EXTERIEURES



## SPECIFICATIONS

Capacité	700 cuisses / heure, maximum		
Modèle	MTT-03		
Matière première	Cuisse entière de dinde (700~2 500 g /cuisse)		
Dimensions standard	1 580mm(L) × 1 770 mm(l) × 2 550mm (H)		*1
Poids	2 280 kgs		
Commodités	Electricité	3φ 200V 8kW	
	Air comprimé	0,6MPa	500 l/min
Options	Système de chargement automatique		
	Affûteuse de couteaux circulaires		
	Affûteuse de couteaux droits		

\* 1 La hauteur peut varier en fonction des conditions sur site.