



Unité automatisée de désossage
des cuisses entières de Poulet



HAUTE QUALITE, HAUT RENDEMENT

1 200 unités installées dans le monde

Mayekawa a le plaisir de présenter la machine automatisée à désosser les cuisses entières de poulet, la TORIDAS, capable de substituer la majeure partie du processus de désossage manuel avec un robot de désossage à la pointe de la technologie. La TORIDAS sépare automatiquement les os de la viande et la désosse avec une grande qualité et un rendement élevé dans des conditions de fonctionnement hygiéniques.

Breveté

MAYEKAWA
MYCOM

CARACTERISTIQUES

1. Découpe automatisée et séparation finale

Les dispositifs automatisés de découpe et de séparation finale font partie de l'équipement standard. Après chargement de la cuisse de poulet entière dans la TORIDAS, la machine sépare automatiquement la viande de l'os de la cuisse.

2. Mesure individuelle automatisée et coupe optimale

La mesure individuelle automatisée de la longueur de la cuisse entière ainsi que 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 250~550g / cuisse.

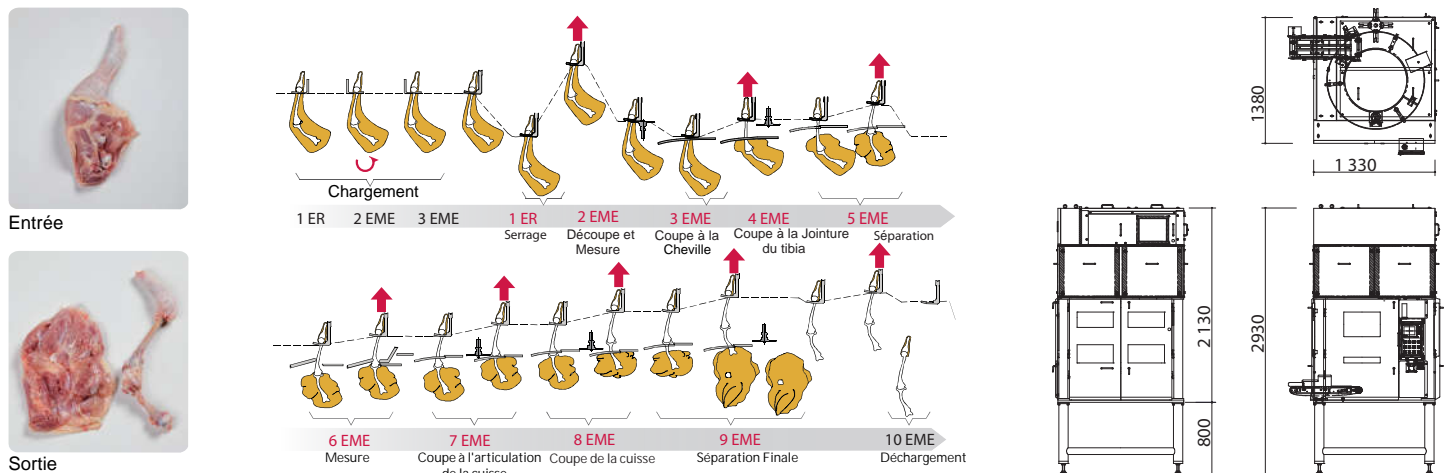
3. Haute productivité

Une rendement plus élevées peut être obtenue en utilisant le système de chargement automatique qui permet à une seule personne de charger des cuisses entières sur plusieurs TORIDAS.

4. 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	1 000 cuisses/heures, maximum		
Modèle	MT-04		
Matières premières	Cuisse entière de poulet (250~550g / cuisse)		
Dimension Standard	1 330mm(L) × 1 380mm(L) × 2 400mm(H) *1		
Poids	2 300kg		
Commodités	Electricité	3φ 200V 5kW	
	Approvisionnement en eau	0.15MPa	0.5ℓ/min
	Air comprimé	0.5MPa	400ℓ/min
Options	Système de chargement automatique	Caractéristiques spécifiques au désossage automatisé des poulets de consommation, label rouge et autres poulets spéciaux	
	Système de surveillance TORIDAS		
	Affûteuse de couteaux circulaires		
	Affûteuse de couteaux droits		
		Caractéristiques de désossage spécifiques à la viande de la cuisse et du pilon.	

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