TORIDAS

TORIDAS MARK II

РОБОТИЗИРОВАННЫЙ АППАРАТ ПО ОБВАЛКЕ ЦЕЛЬНЫХ КУРИНЫХ НОЖЕК

Высокое качество, высокий выход продукта

Более 1000 поставленных аппаратов во всём мире

Mayekawa производит современные роботизированные аппараты TORIDAS для обвалки цельных куриных ножек. Данные аппараты способны заменить большую часть ручного процесса. TORIDAS автоматически извлекает кости и высококачественно отделяет мясо с минимальными потерями при высокой степени гигиеничности процесса.

Патентованная технология

MAYEKAWA MYCOM

TORIDAS MARK II

АППАРАТ ПО ОБВАЛКЕ ЦЕЛЬНЫХ КУРИНЫХ НОЖЕК

ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Автоматизированное подрезание сухожилий и окончательное отделение мяса

Данные функции представлены в стандартном исполнении аппарата. TORIDAS автоматически отделяет мясо от костей после загрузки цельных куриных ножек в аппарат.

2. Автоматическое индивидуальное измерение и оптимальное разрезание

Автоматическое измерение длины ножек и определение оптимальных позиций разрезания позволяет получать мясо высокого качества с высоким выходом продукта независимо от размера ножек.

3. Высокая производительность

Более высокая производительность может быть достигнута при применении системы автоматической загрузки, которая позволяет одному человеку загружать куриные ножки сразу на несколько аппаратов TORIDAS.

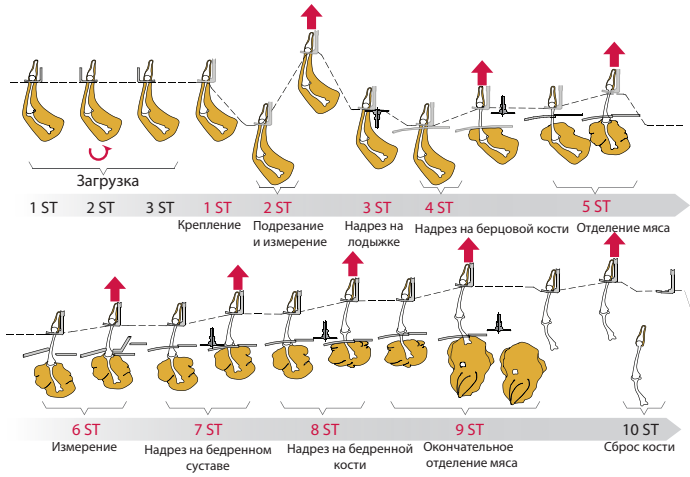
4. Высокая гигиеничность процесса

Высокие показатели гигиены достигаются благодаря минимальному контакту человека с продуктом в процессе обработки. Также возможна промывка горячей водой и химическая стерилизация.

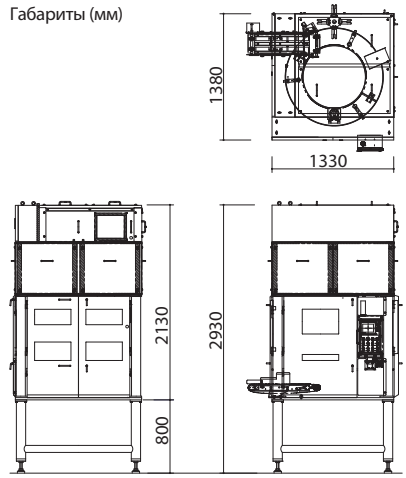
СХЕМА ПРОЦЕССА. ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ

До обработки

Результат обвалки



Габариты (мм)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность	1000 шт/ ч	
Модель	MT-04	
Обрабатываемый продукт	Цельные куриные ножки (250—550 г)	
Стандартные габариты	1330 мм (Д) x 1380 мм (Ш) x 2400 мм (В) *1	
Вес	2300 кг	
Потребление	Электропитание	3 фазы, 200 В, 5 кВт
	Вода	0,15 МПа, 0,5 л/мин
	Сжатый воздух	0,5 МПа, 400 л/мин
Опции	Система автозагрузки	Специальное исполнение для обвалки мяса фермеских кур, кур-несушек и т.п.
	Система мониторинга	Специальное исполнение для обвалки голеней и бёдрышек
	Заточное устройство для дисковых ножей	
	Заточное устройство для прямых ножей	

* 1 Высота может меняться в зависимости от условий на месте эксплуатации

Информация, представленная в данной брошюре, может быть изменена без предварительного уведомления.

ООО «Маекава Рус»
127018, г. Москва, ул. Полковая, д. 1, стр. 1
Тел.: +7-499-230-01-76/78 Факс: +7-499-230-21-12
info@mayekawa.ru, service@mayekawa.ru
http://www.mayekawa.ru