

## TORIDAS MARK II

Zautomatyzowana maszyna odkostniająca całe nogi kurczaka



### **Wysoka jakość, wysoka wydajność**

**1 000 maszyn zainstalowanych na całym świecie**

Mayekawa ma przyjemność przedstawić zautomatyzowaną maszynę do odkostniania całych nóg kurczaka, TORIDAS, który jest w stanie zastąpić większość ręcznego procesu odkostniania dzięki zastosowaniu najnowocześniejszego robota odkostniającego Mayekawa. TORIDAS automatycznie oddziela kość od mięsa zachowując wysoką jakość i wydajność w higienicznych warunkach.

Patent Pending

## Funkcje

### 1. Automatyczne cięcie i końcowa separacja

Automatyczne cięcie i urządzenia końcowej separacji są standardowymi funkcjami. TORIDAS automatycznie oddziela kość od mięsa po załadowaniu całej nogi kurczaka do maszyny.

### 2. Zautomatyzowane indywidualne pomiary oraz optymalne cięcie

Zautomatyzowane indywidualne pomiary całej nogi z kurczaka i optymalne cięcie umożliwia osiągnięcie wysokiej jakości i wydajności bez względu na wymiary nogi, dopóki mieści się ona w normach 250~550g.

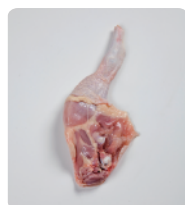
### 3. Wysoka produktywność

Wyższa produktywność może zostać osiągnięta dzięki zastosowaniu systemu auto-loadera, co pozwala na ładowanie nóg dla wielu maszyn przez jednego pracownika

### 4. Wysoka higiena

Wysoko higieniczne działanie zostało osiągnięte poprzez zminimalizowanie kontaktu ludzkiego z mięsem w trakcie procesu odkostniania. Możliwe jest mycie gorącą wodą oraz sterylizacja chemiczna.

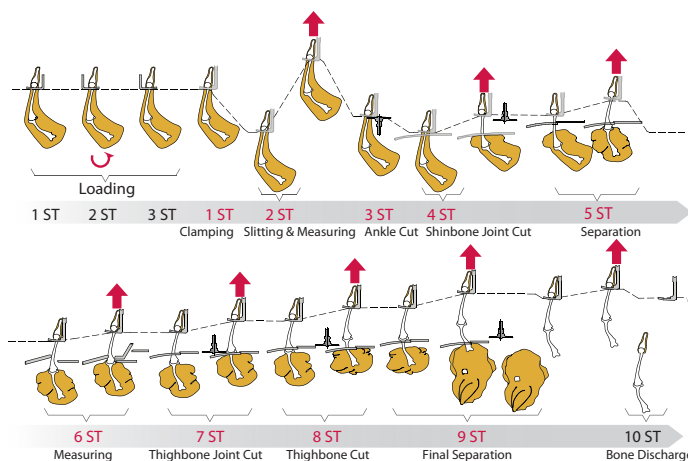
## Schemat odkostniania oraz wymiary zewnętrzne



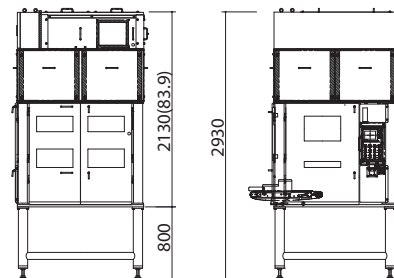
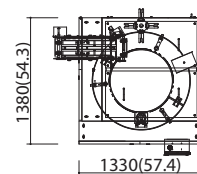
Produkt początkowy




Produkt końcowy



Wymiary [mm(in)]



## Specyfikacja

Wydajność	maksymalnie 1 000 nóg/godzinę		
Model	MT-04		
Możliwe surowe materiały	cała noga z kurczaka (250~550g)		
Standardowe wymiary	1,330mm(L) × 1,380mm(W) × 2,400mm(H) [57.4in(L) × 54.3in(W) × 94.5in(H)]		*1
Waga	2,300kg (5,071lbs)		
Media	Zasilanie	3φ 200V 5kW	
	Woda	0.15MPa (21.8PSI)	0.5ℓ/min (0.02CFM)
	Sprężone powietrze	0.5MPa (72.5PSI)	400ℓ/min (14.1CFM)
Opcje	System auto-loadera	Dedykowane specyfikacje do kurczaków layer, red-label oraz innych odmian specjalnych	
	System monitoringu TORIDAS	Dedykowane specyfikacje dla mięsa udźca oraz pałki (drumstick)	
	Urządzenie do ostrzenia noży okrągłych		
	Urządzenie do ostrzenia noży płaskich		

\*1 Wysokość można dostosować w zależności od potrzeb.