

WINGDAS

Zautomatyzowany robot odkostniający ramiona skrzydełka kurczaka (drummet)



Opcja odkostniania Tulipów/Lollipopów ze skrzydełka kurczaka

Wprowadzenie nowej zautomatyzowanej linii odkostniającej górne części skrzydełka kurczaka (drummet)

Przed pojawieniem się WINGDAS odkostnianie skrzydełek wykonywano ręcznie co było długim i wymagającym procesem. W WINGDAS odbywa się to automatycznie. Możliwa jest zarówno produkcja odkostnionego mięsa ramienia skrzydełka jak i tulipów (znanych również jako lollipop). Produkcja mięsa charakteryzuje się wysoką jakością, wydajnością oraz niezawodnością. Możliwe jest pełne mycie aby zapewnić wysoki standard higieny.

Funkcje

1. Automatyczne odkostnianie skrzydełka kurczaka

Jeden pracownik w prosty sposób może załadować górną część skrzydła do maszyny, a proces odkostniania odbywa się automatycznie.

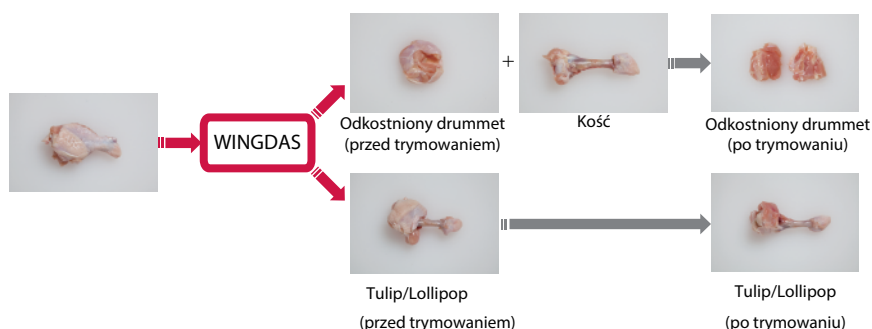
2. Indywidualne pomiary i optymalne cięcie

Optymalne cięcia i separacje mięsa są standardowymi funkcjami. Optymalne cięcie jest możliwe dzięki pomiarom wielkości, kształtu i formy każdego skrzydła.

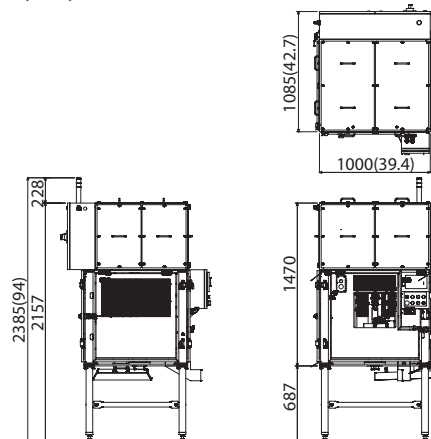
3. Optymalizacja możliwości odkostniania

Opcja odkostniania tulipów/lollipopów z skrzydełka kurczaka jest możliwa poprzez przełączenie części. Nowo opracowana funkcja jest odpowiedzią na potrzeby nowoczesnego przemysłu spożywczego.

Schemat odkostniania, wymiary zewnętrzne



Wymiary [mm(in)]



Specyfikacja

Wydajność	maksymalnie 1 200 szt./godzinę	
Model	MTW-01	
Możliwe surowe materiały	Ramienne części skrzydła kurczaka (45~80g or 1.6~2.8oz/piece) *1	
Standardowe wymiary	1,000mm(L) × 1,085mm(W) × 2,385mm(H) [39.4in(L) × 42.7in(W) × 94in(H)] *2	
Waga	700kg (1,544lbs)	
Media	Zasilanie	3φ 200V 1.5kW
	Sprężone powietrze	0.5MPa (72.5PSI) 150ℓ/min (5.3CFM)

*1 W przypadku kurczaków innych niż broiler prosimy o kontakt.

*2 Wysokość można dostosować w zależności od potrzeb.