

УСТРОЙСТВО ДЛЯ РУЧНОЙ РАЗДЕЛКИ ТУШЕК ПТИЦЫ (КОНУС)

Устройство предназначено для ручной разделки тушек птицы на части и выделения филе. Используется в цехах по производству полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей производительностью 1-2 т/см.

Устройство выполнено из материалов допускающих контакт с пищевыми продуктами. Состоит из стержня с конической насадкой, кронштейна для крепления к рабочей поверхности и винта регулировки по высоте. Масса 3,5 кг

Внедрение устройств начато с 1997 г.

Внедрены в производство 448 устройств.

МАШИНА ОБВАЛКИ ГРУДНОЙ ЧАСТИ ТУШЕК ПТИЦЫ МАРКИ Я6-ФОГ

Машина предназначена для производства бескостного кускового мяса из грудной части тушек цыплят-бройлеров на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (техническая) по исходному продукту, шт./час.	1200
Установленная мощность, кВт	0,62
Габаритные размеры, мм	1250x1300x1700
Масса, кг	500

Обрабатываемое сырье – грудная часть тушки цыпленка-бройлера.

Конструкция машины защищена патентом РФ.

Модернизированные машины применялись для обвалки грудной части кур яичной породы и уток.

Внедрение в промышленность началось с 1998 г.

Внедрены в производство 100 машин.