

УСТРОЙСТВО ОБВАЛКИ ОКОРОЧКОВ МАРКИ Э-1103

Устройство предназначено для снятия (с кожей или без неё) мышечной ткани с костей окорочков тушек цыплят-бройлеров и кур. Может использоваться для снятия мяса с окорочков, разделённых на бедро и голень.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность, окорочков/час	около 200
Тип привода	ручной
Усилие привода, кг, не более	5
Обслуживающий персонал, чел.	1
Масса, кг, не более	10

Перед тем, как произвести обвалку окорочков, необходимо удалить у них эпифизы (суставы), если они предварительно не удалены на машине для разделки тушек. Удаление эпифизов осуществляется на этом же устройстве.

Рабочие органы устройства выполнены из нержавеющей стали. Оригинальность конструкции устройства защищена патентом РФ.

Начало внедрения устройства 1997 г.

Внедрены в производство 100 устройств.

МАШИНА ОБВАЛКИ ОКОРОЧКОВ МАРКИ Я6-ФОО

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (техническая) по исходному продукту, шт./час	2400
Установленная мощность, кВт	1,5
Занимаемая площадь, м ²	1,26
Габаритные размеры, мм	2030x620x1050
Масса, кг	500