

NUEVO EQUIPO PARA MATADEROS MEVIRSA

La firma MEVIR, S.A. fabrica diversos equipos para faenado de los conejos de carne. Una de sus innovaciones consiste en dos cortadoras automáticas de pies y manos, con una potencia de cabezal de 0,75 CV para el corte de pies, y 0,25 de potencia para la unidad de corte de manos.

Este sistema permite faenar de forma totalmente automática hasta 2.500 conejos por hora sin ninguna vigilancia en estas operaciones, lo cual permite disminuir el personal dedicado a este menester y mejorar con ello la eficiencia de la operación.

El aparato tipo 830-320, cuyo esquema de funcionamiento presentamos en esta página, resulta imprescindible para una calidad constante, fijando el corte de manos entre 25 y 40 mm.

La altura de trabajo es de 830 mm, si bien puede ajustarse según



Cortadora de pies.



Cortadora de manos.

la longitud de las canales, pudiendo entrar colgados los conejos por las dos piernas o sólo con una.

Los miembros seccionados caen en un embudo o en una cinta transportadora (opcional).

Entre las ventajas que ofrece el sistema destaca su seguridad, si lo comparamos con las tijeras neumáticas.

Todas las piezas exteriores son de acero inoxidable, el motor es de aluminio y las ruedecillas de la guía son de poliamida. La cuchilla circular es de acero inoxidable templado la cual que debido a su dureza, puede ser lavada sin problemas con agua a presión.

Para más información dirigirse a MEVIR, S.A. C. Portugal, nº 3 (Polígono Industrial) Ap. 256 08700 Igualada. Tel. 93.803.06.49, Fax. 93.805.04.61. ■

