

FILLETMASTER

Η φιλετοποίηση έγινε εύκολη υπόθεση.



- Παραγωγή απλών φιλέτων και σε σχήμα πεταλούδας.
- Αφαίρεση υποπροϊόντων με vacuum.
- Στιβαρή και ισχυρή κατασκευή.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Απόδοση:
Έως 120 ψάρια / λεπτό,

Είδη ψαριών:
Πέστροφα, τσιπούρα, λαβράκι,
σκουμπρί και άλλα κατόπιν αιτήματος.

Βάρη ψαριών:
Ψάρια από 250gr. έως 2 kg, σε
διαφορετικά μοντέλα.

Χειριστές:
1

Τροφοδοσία:
3x400V+N+PE, 16A, 50Hz

Μοτέρ:
3x400V, 4kW/0,75kW, 50Hz,

Κατανάλωση νερού:
Ρυθμιζόμενη

Υλικό κατασκευής:
Ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304

Φινίρισμα:
Υαλοβολή

Διαστάσεις:
2300x1200x1700 mm (LxWxH)

Βάρος:
Περίπου. 700 kg

Συνδιάζεται με το:

- HEADMASTER
Σύστημα αναρρόφησης για τα
υποπροϊόντα.
- VACMASTER
- GRINDMASTER
Σύστημα τροφοδοσίας

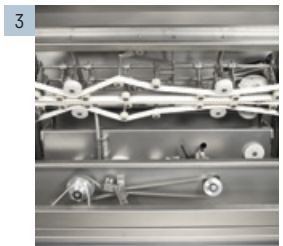
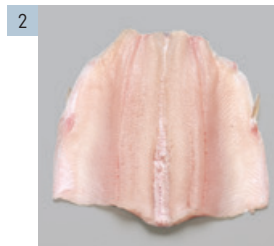
FILLETMASTER

Η αυτόματη φιλετοποιητική μηχανή FILLETMASTER μπορεί να φιλετάρει τα ψάρια είτε σε μεμονωμένα φιλέτα είτε σε φιλέτα τύπου πεταλούδας με υψηλές αποδόσεις. Το FILLETMASTER μπορεί να συνδυαστεί με το μηχάνημα κοπής κεφαλιών HEADMASTER της KROMA, ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί αυτόνομα. Το μηχάνημα έχει σχεδιαστεί να είναι εύκολο στη ρύθμιση και τη συντήρησή του. Είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο υψηλής ποιότητας με στιβαρή κατασκευή.

1 Τα έντερα μπορούν να αφαιρεθούν αποτελεσματικά με το σύστημα αναρρόφησης πριν το φιλετάρισμα. Με αυτόν τον τρόπο πολλά από τα βακτήρια αφαιρούνται από τη διαδικασία φιλετοποίησης, χωρίς να επιμολύνουν το τελικό προϊόν. Το κεφάλι, η ουρά και τα βράγχια μπορούν επίσης να αφαιρεθούν με την αναρρόφηση.

2 Με το FILLETMASTER, παράγονται είτε φιλέτα σε μορφή πεταλούδας είτε απλά φιλέτα (εξαρτάται από το είδος του ψαριού). Για να παραχθούν φιλέτα σε μορφή πεταλούδας, απλά αφαιρούμε τα μαχαίρια τα οποία χωρίζουν το ψάρι. Για να παράξουμε απλά φιλέτα, επανατοποθετούμε τα μαχαίρια. Η ρύθμιση των μαχαριών είναι εύκολη και διαρκεί λίγα λεπτά.

3 Η μετακίνηση των ψαριών εντός του FILLETMASTER γίνεται μέσω συγχρονισμένων ταινιών. Αυτό σημαίνει ότι τα μαχαίρια δεν σταματάνε ακόμα και αν για λίγο χρειαστεί περισσότερη δύναμη έλξης. Οι συγχρονισμένες ταινίες αλλάζονται και ρυθμίζονται εύκολα. Το μηχάνημα χρησιμοποιεί 2 ανεξάρτητες κινήσεις - μία για τα μαχαίρια και μία για να οδηγή τις ταινίες και το ψάρι.



KROMA

Master of fish processing

Thema
automation

ΑΦΟΙ Ν. & Δ. ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗ Ο.Ε.

ΑΦΟΙ Ν. & Δ. ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗ Ο.Ε.
ΔΙΟΓΕΝΟΥΣ 42, 15234 ΧΑΛΑΝΔΡΙ
ΤΗΛ.: 2106855504

web: www.thema-automation.gr
email: info@thema-automation.gr