

GUTMASTER 1200 CLASSIC

Το τέλειο απεντερωτικό μηχάνημα για πέστροφα, σκουμπρί, λαβράκι, τσιπούρα και τιλάπια.



Οι ειδικοί στην επεξεργασία ψαριών

- Υψηλή ταχύτητα απεντέρωσης
- Αποτελεσματική απεντέρωση των ψαριών
- Εύκολη λειτουργία και ρύθμιση

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ταχύτητα:

Έως 65 ψάρια / λεπτό, με ρυθμιζόμενη ταχύτητα.

Είδη ψαριών:

Πέστροφα, σκουμπρί, λαυράκι, τσιπούρα, τιλάπια, κυπρίνος, και άλλα κατόπιν αιτήματος.

Εύρος λειτουργίας:

Ψάρια από 180gr. - 1,2kg, σε διαφορετικά μοντέλα μηχανής.

Χειριστές: 1

Τροφοδοσία:

3x400V+N+PE, 16A, 50Hz

Κινητήρας:

3x400V, 1,5kW/1,25kW, 50Hz

Κατανάλωση νερού:

Ρυθμιζόμενη, χειρισμός με PLC

Υλικά κατασκευής:

Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 304

Φινίρισμα: Υαλοβολή

Διαστάσεις:

5100x600x1700 mm (LxWxH)

Βάρος: Περίπου 1500 kg.

Συνδιάζεται με:

- Σύστημα καθαρισμού CIP
- Kroma Clean 1200
- Σύστημα απαγωγής
- Σύστημα μεταφοράς
- VISIOMASTER
- BRINEMASTER
- HEASMASTER
- Σύστημα καθαρισμού
- VACMASTER

GUTMASTER 1200 CLASSIC

Με το απεντερωτικό μηχάνημα GUTMASTER 1200 της Kroma A/S μπορείτε να απεντερώσετε έως και 65 ψάρια λεπτό. Ακόμα και σε περιπτώσεις που η παραγωγή είναι μεγάλη, το GUTMASTER 1200 καθαρίζει το ψάρι με υψηλή απόδοση, αφού ρυθμίζει τα μαχαίρια ανά κατηγορία ψαριών ανάλογα με τις διαστάσεις του κάθε ψαριού. Αυτό καθιστά δυνατή την πλήρη αξιοποίηση της απόδοσης, ακόμη και αν τα ψάρια ποικίλλουν σε μέγεθος. Το GUTMASTER 1200 διασφαλίζει ότι η απεντέρωση των ψαριών είναι αποτελεσματική, ακριβής και χωρίς απώλεια της παραγωγής.

- 1 Το GUTMASTER 1200 ελέγχεται ηλεκτρονικά, γεγονός που καθιστά εύκολη τη ρύθμιση της μηχανής. Όλα τα δεδομένα για τα μαχαίρια και τη μονάδα αναρρόφησης ρυθμίζονται πατώντας την έγχρωμη οθόνη αφής, που είναι τοποθετημένη μπροστά από το μηχάνημα. Τα στατιστικά στοιχεία για τον χειριστή και η συνολική ποσότητα παραγωγής του μηχανήματος μπορούν να διαβαστούν στην οθόνη αφής.
- 2 Το GUTMASTER 1200 βελτιώνει το περιβάλλον εργασίας των χειριστών καθώς τα επιβλαβή αερολύματα με πρωτεΐνη ψαριού διατηρούνται μέσα στο μηχάνημα. Αυτό ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο να προκαλέσουν άσθμα στους χειριστές. Το κλειστό πλαίσιο σχηματίζει ένα τέλειο πλέγμα για τα αερολύματα που παράγονται όταν τα ψάρια απεντερώνονται.
- 3 Έχει τη δυνατότητα προσθήκης εξαρτημάτων όπως το BRINEMASTER και το VISIOMASTER. Επίσης στο μηχάνημα έχει προβλεφθεί χώρος για τη διευκόλυνση της επεξεργασίας.



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