

# HEADMASTER

Ο τέλειος τρόπος να αποκεφαλίσετε τα ψάρια σας.



- Κόψιμο σε στυλ U για μέγιστη απόδοση
- Εργονομικό στη λειτουργία
- Ευέλικτο στην εγκατάσταση

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ταχύτητα:  
Έως 180 ψάρια / λεπτό

Είδη Ψαριών:  
Λαβράκι, τσιπούρα, πέστροφα,  
σκουμπρι και άλλα κατά παραγγελία

Εύρος λειτουργίας:  
Ψάρια μεταξύ 250gr. έως 1,2kg Σε  
2μοντέλα

Χειριστές:  
1-2

Τροφοδοσία:  
3x400V+N+PE, 16A, 50Hz

Κινητήρας:  
3x400V, 50Hz, 2.25kW

Κατανάλωση νερού: Ρυθμιζόμενη

Υλικά Κατασκευής:  
Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 304

Φινίρισμα:  
Υαλοβολή

Διαστάσεις: 3200x1300x2200 mm  
(LxWxH)

Βάρος:  
Περίπου 550kg

Συνδιάζεται με:

- Σημείο παραλαβής υποπροϊόντων

## HEADMASTER

Το αποκεφαλιστικό μηχάνημα HEADMASTER μπορεί να κόψει το κεφάλι και την ουρά του ψαριού από 250gr. έως 1,2 kg με μεγάλη ακρίβεια.

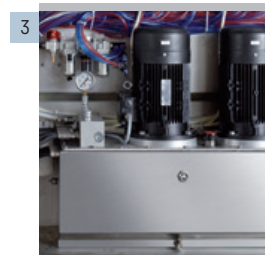
Το μηχάνημα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να είναι εύκολο στη ρύθμισή του, αλλά και σε οποιοδήποτε Service χρειαστεί.

Η μηχανική κατασκευή είναι από ισχυρό ανοξείδωτο χάλυβα για να κάνει τη μηχανή σταθερή και στιβαρή.

Είναι πολύ εύκολο να μπουν τα ψάρια στο μηχάνημα τοποθετώντας το ψάρι σε θήκη με την κοιλιά μπροστά. Το μηχάνημα αυτόματα τοποθετεί σωστά τα ψάρια σε σχέση με τις λεπίδες.

Υπάρχει χώρος για 2 χειριστές για να βάλουν ψάρια στο μηχάνημα. Η ουρά του ψαριού κόβεται σε ένα ορισμένο πάχος και αυτό το πάχος μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με το είδος και το μέγεθος των ψαριών.

- 1 Η αφαίρεση του κεφαλιού γίνεται χρησιμοποιώντας μια τομή U στο κατάλληλο σημείο του σώματος. Αυτό σημαίνει ότι η κλείδα και το μπροστινό πτερύγιο θα κοπούν με το κεφάλι. Το ψάρι γυρίζει κατά τη διάρκεια της κοπής της κεφαλής για να αποκτήσει το κόψιμο U.
- 2 Οι χώροι εργασίας για τους χειριστές έχουν σχεδιαστεί με μεγάλη προσοχή για μέγιστη εργονομία. Αυτό σημαίνει ότι οι χειριστές με ελάχιστες κινήσεις τοποθετούν τα ψάρια στο σωστό σημείο της ταινίας. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα λιγότερη καταπόνηση στους ώμους, τα χέρια και την πλάτη των χειριστών.
- 3 Το μηχάνημα έχει σχεδιαστεί με ενσωματωμένο υδραυλικό σύστημα για την κίνηση των μαχαιριών. Το υδραυλικό σύστημα είναι εξοπλισμένο με λάδι εγκεκριμένο για τρόφιμα.



# KRQMA

Master of fish processing

**Thema**  
automation

ΑΦΟΙ Ν. & Δ. ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗ Ο.Ε.

ΑΦΟΙ Ν. & Δ. ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗ Ο.Ε.  
ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΛΑΥΡΙΟΥ 204-206, ΓΛΥΚΑ ΝΕΡΑ 15354  
ΤΗΛ.: 2106855504 / 2106824501  
web: [www.thema-automation.gr](http://www.thema-automation.gr)  
email: [info@thema-automation.gr](mailto:info@thema-automation.gr)