

856PX

CRETÉL

FOOD PROCESSING
EQUIPMENT



Peleuse de membrane de viande manuelle

Peleuse de membrane à haute performance qui répond à toutes les exigences strictes de l'industrie du traitement de la viande. Construction solide et hygiénique pour assurer le rendement optimal. Convient aux grosses pièces de viande. Nettoyage du rouleau denté par un système d'air comprimé avec microfiltre intégré.



Lorsque la fiabilité devient importante

Cretel conçoit et fabrique des machines et des équipements de haute qualité axés sur l'hygiène, la durabilité et l'efficacité, en fournissant des produits avec le meilleur rapport qualité-prix.

Cretel doit sa position privilégiée sur le marché à sa capacité à développer une gamme standard de produits et de solutions sur mesure.

Rendement maximal

Avec un écart minimal entre la lame et le rouleau denté, le rendement optimal est atteint sans perte inutile de viande.

Applications

Enlèvement de la membrane qui entoure la majeure partie de la viande coupée sans perte inutile de viande qualitative, convient pour le bœuf (vache), le mouton et le porc.

Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Description	Vitesse de prod.
856PX	Peleuse manuelle, équipée d'un rouleau denté 92T et d'un système d'air comprimé pour le nettoyage.	28 m / min

Options

Options

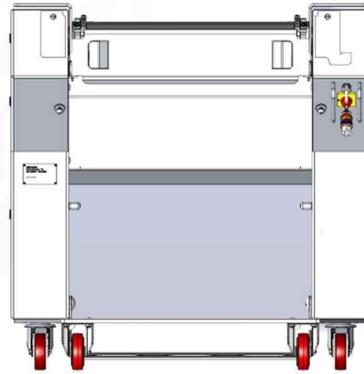
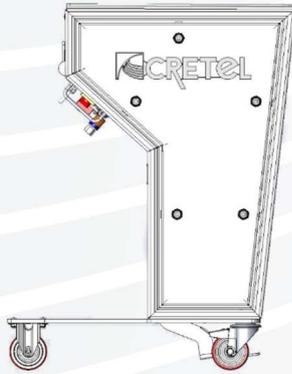
Pos	Description	Modèle
EW005	Câblage électrique 3 x 230V – 50/60 Hz	856PX
EW012	Composants mécaniques pour 60Hz	
SS005	Porte-lame avec système Quick Release	
CR46577	Entonnoir pour collecter les déchets dans une caisse E2	
CR46605	Support réhaussé pour la caisse E2	
CR16592	Plateau de sortie prolongé	
BL004	Lames (par 4 unités)	



A.T.S. sa - Langerbruggekaai 15 - B-9000 Gent
T +32 (0)9 376 95 95 | F +32 (0)9 376 95 96
info@cretel.com | www.cretel.com



Disposition



Disposition				
Largeur de travail	Poids	Moteur	Air comprimé	Dimensions (L x P x H)
560 mm	256 kg	1,1 kW	7 barres	970 x 755 x 986 mm

