

562A Découenneuse



FOOD PROCESSING
EQUIPMENT



Découenneuse automatique

La découenneuse automatique modèle 562A est conçue pour les productions en ligne pour un dépouillement parfait de la peau et / ou l'élimination des couches de graisse du produit. Une conception robuste et hygiénique rend cette découenneuse facile à nettoyer et à utiliser.



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.

Contrôle pneumatique

Équipé d'un système pneumatique pour contrôler le moment de fermeture de la lame qui garantit le découennage parfait du début à la fin du produit.

Aucune coupe manuelle supplémentaire n'est nécessaire.

Applications

Découennage: enlèvement de la peau épaisse ou de la couche de graisse du bœuf et du porc, comme la longe, le lard et l'épaule.

Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Description	Vitesse prod.
562A	Découenneuse automatique, équipée d'un rouleau denté 56T et d'un système de pressage moyen.	28 m / min

Options

Options

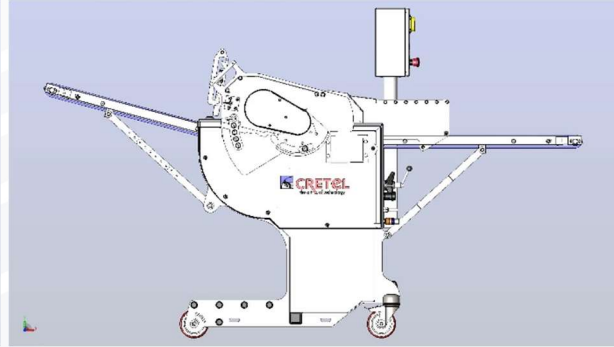
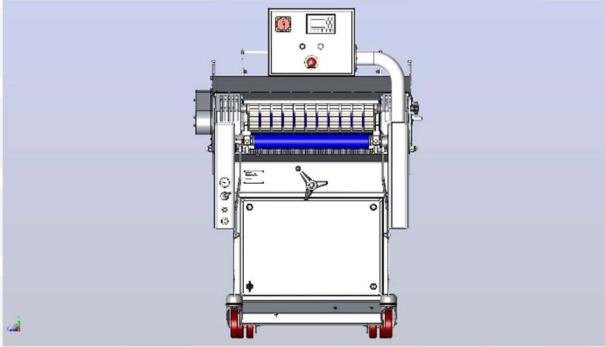
Pos	Description	Modèle
EW001	Câblage électrique 3 x 230V – 50/60 Hz	562A (562A)
EW004	Composants mécaniques pour 60Hz	
HDS003	Système de pressage souple au lieu de moyen (standard)	
HDS005	Système de pressage dur au lieu de moyen (standard)	
HDS006	Système de pressage gonflable à rainures à la place de moyen (standard)	
HDS007	Système de pressage gonflable sans rainures au lieu de moyen (standard)	
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	Dimensions (L x P x H)
560 mm	440 kg	2,2 kW	2435 x 955 x 1130 mm

