

362 Fleisch-Versionen



Der Tisch-Fleischenthäuter

Kompakte Tischmodelle zum Enthäuten und Entschwarten von Rind- und Schweinefleisch, konzipiert für Metzgereien, Supermärkte, Catering, etc. Solide Konstruktion aus Edelstahl für optimierte Hygiene und Haltbarkeit. Die Maschine ist mit Griffen zur leichteren Handhabung und mit einem sicheren 24-Volt-Fusschalter ausgestattet.



Wenn Zuverlässigkeit entscheidet

Cretel entwirft und fertigt hochwertige Maschinen und Geräte mit Fokus auf Hygiene, Langlebigkeit und Effizienz und liefert Produkte mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Cretel verdankt seine privilegierte Marktposition seiner Fähigkeit, eine Standardproduktpalette und massgeschneiderte Lösungen zu entwickeln.

Hygienekonzept

Solide Edelstahlkonstruktion, vollverschweisst, um das Eindringen von Schmutz und Feuchtigkeit in das Innere des Gehäuses zu verhindern.

Permanente Reinigung der Primärwalze durch ein eingebautes *Kammreinigungssystem*.

Anwendungen

Membran-Enthäutung: Entfernung der Membran, die verschiedene Arten von Fleischstücken bedeckt.

Entschwarten: Entfernen der dicken Haut oder Fettschicht von Schweine- und Rindfleisch.

Technische Merkmale

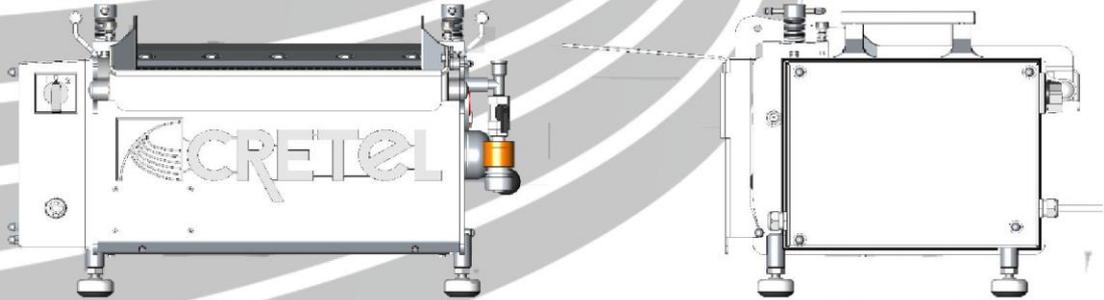
TECHNISCHE MERKMALE		
MODELL	BESCHREIBU	PROD.
362 SKM	Kompaktes Tischmodell, ausgestattet mit einem verschraubten Klingenthaler und <i>Kammreinigungssystem</i> .	21 m/min

Optionen

OPTIONEN		
POS.	BESCHREIBUNG	MODELL
EW001	Elektrische Verdrahtung 3 x 230V - -- 50/60 Hz	362SKM
EW002	Elektrische Verdrahtung 230V - -- 50/60 Hz einphasig	
EW002	Elektrische Verdrahtung 110V - -- 50/60 Hz einphasig	
BL001	Klingenpaket mit 5 Einheiten	
JCC036	Wagen aus rostfreiem Stahl	
CS007	Entfettungs-Walze	



Layout



Layout			
Enthätungsbreite	Gewicht	Motor	Abmessungen (L x B x H)
360 mm	62 kg	0,75 kW	400 x 590 x 340 mm

