

362 Fisch-Versionen



FOOD PROCESSING
EQUIPMENT



Der Tisch-Fiscenthäuter

Kompakte Tisch-Enthütungsmaschine für die effiziente und schnelle Enthütung einer breiten Palette von Fischen. Die einzigartige Klingen- oder Stumpfsystemtechnologie basiert auf 35 Jahren Erfahrung und wird für ihre Benutzerfreundlichkeit, Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer geschätzt. Die Maschine ist mit Griffen zur Erleichterung der Handhabung und mit einem sicheren 24-Volt-Fussschalter 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 *Kamm-* oder *Lamellenreinigungssystem*.

Technische Merkmale

TECHNISCHE MERKMALE		
MODELL	BESCHREIBUNG	PROD. GESCHWINDIGKEIT
362 SK	Kompaktes Tischmodell, ausgestattet mit einem verschraubten Klingenhalter und einem Kammreinigungssystem .	21 m / min
362 SL	Kompaktes Tischmodell, ausgestattet mit einem verschraubten Klingenhalter und einem Lamellenreinigungssystem .	
362 FK	Kompaktes Tischmodell, ausgestattet mit einem stumpfen Abziehschuh und einem Kammreinigungssystem .	
362 FL	Kompaktes Tischmodell, ausgestattet mit einem stumpfen Abziehschuh und einem Lamellenreinigungssystem .	

Optionen

OPTIONEN		
POS	BESCHREIBUNG	MODELL
EW001	Elektrische Verdrahtung 3 x 230V - 50/60 Hz	Alle Modelle
EW002	Elektrische Verkabelung 230V - 50/60 Hz einphasig	
EW002	Elektrische Verkabelung 110V - 50/60 Hz einphasig	
TR004	56T Zahnwalze statt 86T (Standard)	
TR005	72T Zahnwalze statt 86T (Standard)	
AC001	Einzugsführungsblech	
AC003	Pressrolle	
AC005	Extra Wasser-Schnappverschluss	
JCC036	Wagen aus rostfreiem Stahl	
SS002	Schuh für tiefes Abziehen der Haut	
BL001	Klingen (Packung mit 5 Stück)	362 SL

Anwendungen

362S - Ausgestattet mit einem Messerhalter-Häuteschuh zum Enthüten aller Arten von Fisch, entweder ganz oder filetiert, wie Brassen, Karpfen, Zackenbarsch, Mahi-Mahi, Barsch, Hecht, Lachs, Forelle, Tilapia und andere. Häutungsmethoden: Silber und/oder normal (tiefe Haut).

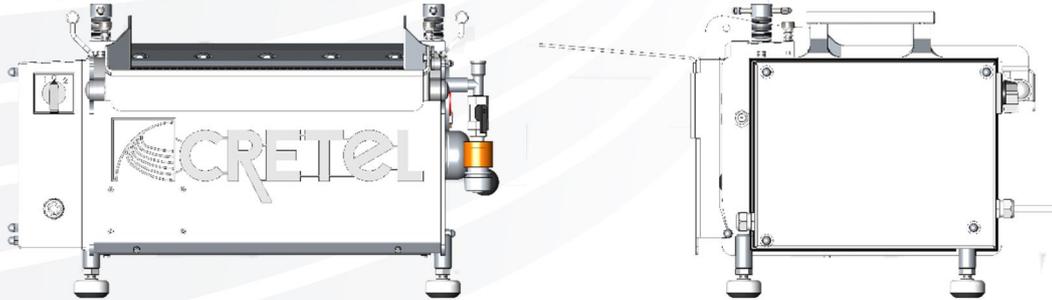
362F - Der stumpfe Enthütungsschuh zum Enthüten einer Vielzahl von Fischarten, entweder ganz oder filetiert, wie Kabeljau, Flunder, Heilbutt, Makrele, Scholle, Rochen und andere. Enthütungsmethode: Silberhaut



A.T.S. nv - 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



Layout



Layout

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

