

856PX



FOOD PROCESSING
EQUIPMENT



Manueller Fleisch-Membranentferner

Hochleistungsmembranentferner, der alle strengen Anforderungen der fleischverarbeitenden Industrie erfüllt. Solide und hygienische Konstruktion, um den höchsten Ertrag zu gewährleisten. Geeignet für grosse Fleischstücke. Zahnwalzenreinigung durch Druckluftsystem mit eingebautem Mikrofilter.



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.

Maximale Produktionsleistung

Durch den minimalen Spalt zwischen Messer und Zahnwalze wird die maximale Ausbeute ohne Verlust von wertvollem Fleisch erreicht.

Anwendungen

Entfernung des Gewebes um das Fleischteil, ohne dass wertvolles Fleisch verloren geht, z. B. bei Rind- (Kuh-), Schaf- und Schweinefleisch.

Technische Merkmale

TECHNISCHE MERKMALE		
MODELL	BESCHREIBUNG	PROD. GESCHWINDIGKEIT
856PX	Automatischer Entschwarzer, ausgestattet mit einer 56T-Zahnwalze und Medium-Presssystem.	28 m / min

Optionen

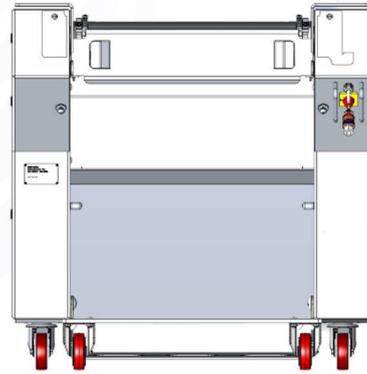
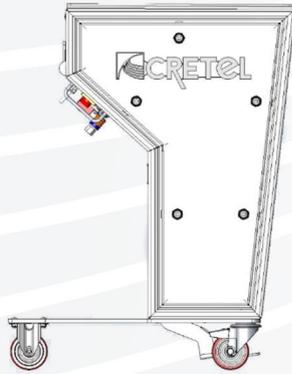
OPTIONEN		
POS	BESCHREIBUNG	MODELL
EW005	Elektrische Verdrahtung 3 x 230V - 50/60 Hz	856PX
EW012	Mechanische Komponenten für 60Hz	
SS005	Enthäutungsschuh mit Schnellspannsystem	
CR46577	Auffangtrichter für E2-Kisten	
CR46605	Abfalltonnenständer für E2-Kisten	
CR16592	Langes Ausgabefach	
BL004	Klingen (Packung mit 4 Stück)	



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				
Enthätungsbreite	Gewicht	Motor	Druckluft	Abmessungen (L x B x H)
560 mm	256 kg	1,1 kW	7 bar	970 x 755 x 986 mm

