

# 460TAC Tiefe Haut



FOOD PROCESSING  
EQUIPMENT



## Automatischer Enthäuter

Vollautomatische Fisch-Enthütungsmaschine mit einem Ein- und Auslaufband. Durch die Zufuhr- und Abfuhrbänder ist die Maschine für den Einsatz in einer industriellen Produktionslinie geeignet. Dieser Mehrzweck-Fiscenthäuter ist mit einer Reihe von Zahnwalzen erhältlich, um perfekt auf Ihre Anwendungsbedürfnisse angepasst werden zu können.



## 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.

## Sicherheit

Der Bediener hat aufgrund des Zuführbandsystems und des Niederhaltesystems keinen Zugang zu den Gefahrenzonen. Bei intensiver Nutzung leicht zu bedienen.

## Anwendungen

Zum Enthäuten aller Arten von **Fischfilets** wie Alaska-Seelachs, Brasse, Karpfen, Kabeljau, Wels, Zackenbarsch, Hering, Seehecht, Mahi Mahi, Makrele, Barsch, Hecht, Lachs, Snapper, Tilapia und andere.

Häutungsmethoden: silber und/oder normal (tiefe Haut).

## Technische Merkmale

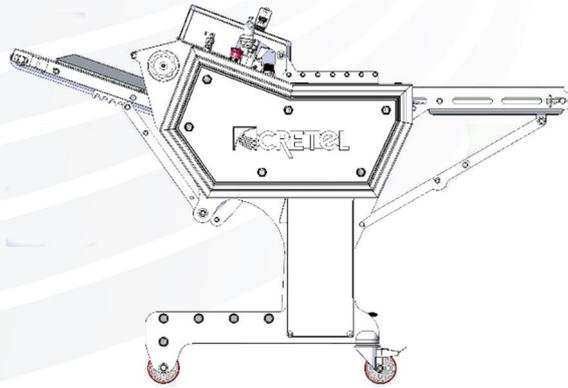
TECHNISCHE MERKMALE		
MODELL	BESCHREIBUNG	PROD. GESCHWINDIGKEIT
460TAC Tiefe Haut	Vollautomatische Enthütungsmaschine, ausgestattet mit einem Tiefenthätungsschuh, einer 56T-Zahnwalze und einem parallelen Walzenreinigungssystem.	31.7 m / min

## Optionen

OPTIONEN		
POS	BESCHREIBUNG	MODELL
EW001	Elektrische Verdrahtung 3 x 230V - 50/60 Hz	460TAC
EW002	Mechanische Komponenten für 60 Hz	
HDS001	Hebeaufbau	
HDS002	Pressen-Aufbau	
TR001	92T Zahnwalze statt Standard 56T	
TR002	72T Zahnwalze statt Standard 56T	
SS003	Transportplatte	
BL002	Häutungsklinge	



## Layout



Layout			
Enthätungsbreite	Gewicht	Motor	Abmessungen (L x B x H)
460 mm	250 kg	1,1 kW	1767 x 805 x 1200 mm

