

460TAC Silver



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.

Enthütungsmethode: Silberhaut

Technische Merkmale

TECHNISCHE MERKMALE		
MODELL	BESCHREIBUNG	PROD. GESCHWINDIGKEIT
460 TAC Silberhaut	Vollautomatische Enthütungsmaschine, ausgestattet mit einem Silberhaut-Enthütungsschuh, einer 92T-Zahnwalze und einem parallelen Walzenreinigungssystem.	31.7 m / min

Optionen

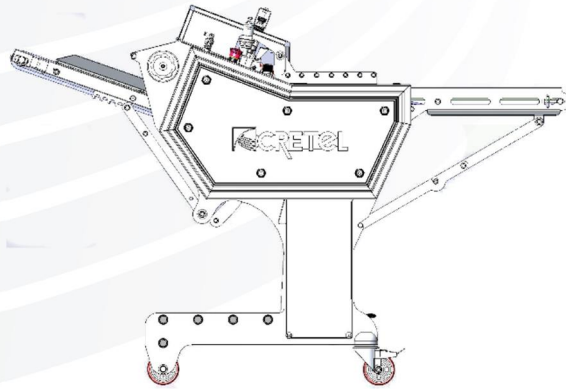
OPTIONEN		
POS	BESCHREIBUNG	MODELL
EW001	Elektrische Verdrahtung 3 x 230V - 50/60 Hz	460 TAC Silberhaut
EW002	Mechanische Komponenten für 60 Hz	
HDS001	Hebeaufbau	
HDS002	Pressen-Aufbau	
TR001	72T Zahnwalze statt 92T (Standard)	
TR002	56T Zahnwalze statt 92T (Standard)	
SS001	Geschraubter Enthütungsschuh anstelle eines Schnellspannsystems	
SS003	Transportplatte	
BL002	Hütungsklinge	



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

