

562A Entschwarter



FOOD PROCESSING
EQUIPMENT



Automatischer Entschwarter

Die automatische Entschwartungsmaschine Modell 562A für die Inline-Produktion zur perfekten Entschwartung und/oder Entfettung des Produkts. Dank seines robusten und hygienischen Designs ist dieser Entschwarter leicht zu reinigen und zu bedienen.



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.

Pneumatische Steuerung

Ausgestattet mit einem pneumatischen System zur Kontrolle des Schliessmoments der Klinge, das einen perfekten Entschwartungsprozess vom Anfang bis zum Ende des Produkts garantiert.

Es ist keine zusätzliche manuelle Handhabung erforderlich.

Anwendungen

Entschwarten: Entfernen der dicken Haut oder Fettschicht von Rind- und Schweinefleisch wie Lende, Speck und Schulter.

Technische Merkmale

TECHNISCHE MERKMALE		
MODELL	BESCHREIBUNG	PROD. GESCHWINDIGKEIT
562A	Automatischer Entschwarter, ausgestattet mit einer 56T-Zahnwalze und Medium-Presssystem.	28 m / min

Optionen

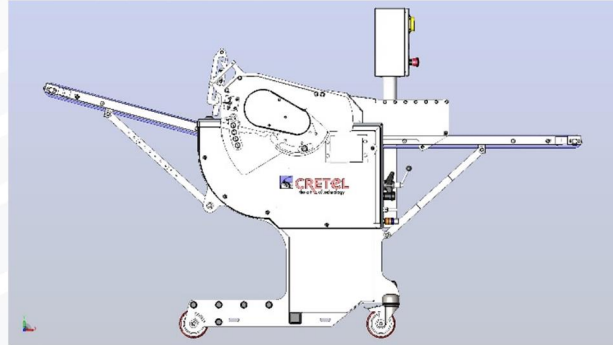
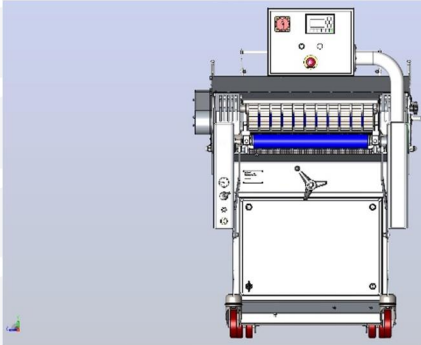
OPTIONEN		
POS	BESCHREIBUNG	MODELL
EW001	Elektrische Verdrahtung 3 x 230V - 50/60 Hz	562A
EW004	Mechanische Komponenten für 60Hz	
HDS003	Soft-Presssystem statt Medium (Standard)	
HDS005	Hartes Presssystem statt Medium (Standard)	
HDS006	Gerilltes, aufblasbares Presssystem statt Medium (Standard)	
HDS007	Nicht gerilltes, aufblasbares Presssystem statt Medium (Standard)	
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

Enthäutungsbreite	Gewicht	Motor	Abmessungen (L x B x H)
560 mm	440 kg	2,2 kW	2435 x 955 x 1130 mm

