Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COCEDOR DE SARDINA-SARDINILLA TECNOFISH INOX.L: 9.50M



ID	**0000000038904**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
MARCA	TECNOFISH
MODELO	CCS-01
VOLTAJE	380 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COCEDOR DE SARDINA-SARDINILLA TECNOFISH INOX.L: 9.50M

Dimensiones totales			
LARGO : 9.50 M	ANCHO : 2.60 M	ALTO : 6.00 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

El cocedor continuo TECNOFISH INOX es un equipo industrial diseñado para la cocción térmica controlada de sardinas y sardinillas previo a su envasado en procesos de producción en conserva. Este sistema permite una cocción uniforme, eficiente y continua, manteniendo la calidad del pescado y optimizando tiempos y consumo energético.

Aplicaciones:
Industria conservera de pescado:

Cocción de sardina, sardinilla, caballa, jurel, anchoveta u otros pescados similares.

Adaptabilidad:

El equipo puede integrarse fácilmente en líneas automáticas de eviscerado, limpieza y envasado.

COCEDOR DE SARDINA-SARDINILLA TECNOFISH INOX.L: 9.50M

