Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EVISCERADORA CARRERA



ID	**0000000204359**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
FRECUENCIA	50 HZ
INCORPORA	BOMBA DE VACIO
MARCA	CARRERA
MARCADO CE	INCLUIDO
VOLTAJE	400 V
WATT:	9.560 W

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EVISCERADORA CARRERA

Dimensiones totales			
LARGO : 4.35 M	ANCHO : 1.50 M	ALTO : 2.52 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.25 M	ANCHO : 0.06 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

Equipo diseñado para el corte y troncado de pescado a través de línea química y cuchillas regulables, haciendo el eviscerado por vacío de pescado de hasta 600 gr. de modo automático y totalmente regulable.
La cinta transportadora está compuesta de cangilones calados para permitir la ubicación de las cuchillas que efectúan los cortes múltiplesde acero inox. la transmisión es mediante motor reductor acoplado por medio de piñones, coronas y cadenas. El sistema de corte, es meidante cuchillas circulares de acero inoxidable, con tratamiento de endurecido, provistos de dientes.
El equipo está dotado de un sistema de vacío para la recogida de vísceras procedentes de la cortadora de la línea de pelado.

EVISCERADORA CARRERA







