

GUTMASTER 750 **CLASSIC**

Το τέλειο απεντερωτικό μηχάνημα για παραγωγές μικρών και μεσαίων συσκευαστηρίων



Οι ειδικοί στην επεξεργασία ψαριών

- Διαθέσιμο για διαφορετικά είδη ψαριών
- Αβίαστη λειτουργία και ρύθμιση
- Ελάχιστη συντήρηση

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ταχύτητα:
Εξαρτάται από το είδος των ψαριών αλλά η μέγιστη παραγωγικότητα είναι 40 ψάρια/λεπτό

Είδη Ψαριών:
Λαβράκι, τσιπούρα, πέστροφα, τιλάρια και άλλα κατά παραγγελία.

Εύρος λειτουργίας:
Ψάρια μεταξύ 180gr. - 1,2kg
σε διαφορετικά μοντέλα.

Χειριστές:
1

Τροφοδοσία:
3x400V+N+PE, 16A, 50Hz

Κινητήρας:
3x400V, 50Hz, 0.55kW/1.25kW

Κατανάλωση νερού:
Ρυθμιζόμενη

Υλικά Κατασκευής:
Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 304

Φινίρισμα:
Υαλοβολή

Διαστάσεις:
3500x700x1500 mm (LxWxH)

Βάρος:
Περίπου 500kg

Συνδιάζεται με:

- Μονάδα αναρρόφησης
- Σύστημα καθαρισμού CIP
- Kroma Clean 750
- Πάγκος διαλογής
- Σύστημα μεταφοράς
- VACMASTER

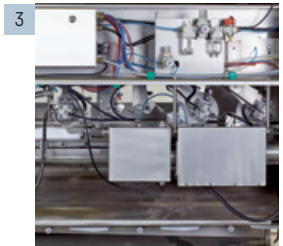
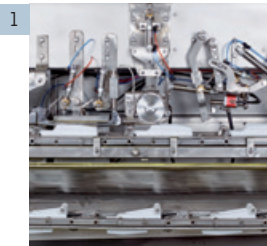
GUTMASTER 750 CLASSIC

Το απεντερωτικό μηχάνημα GUTMASTER 750 από την Kroma A/S είναι κατάλληλο για μικρές παραγωγές που θέλουν ένα γρήγορο, καλό και ομοιόμορφο απεντέρωμα των ψαριών. Το GUTMASTER 750 μπορεί να ρυθμιστεί ώστε να απεντερώνει έως και 40 ψάρια ανά λεπτό. Με το GUTMASTER 750 το μόνο που σας απασχολεί είναι η τροφοδοσία του μηχανήματος με ψάρια. Το μηχάνημα είναι σχεδιασμένο με απλό τρόπο, έτσι ώστε να είναι εύκολο να το προσαρμόσετε και να το συντηρήσετε. Το κόστος συντήρησης είναι ελάχιστο και όλα τα εξαρτήματα που φέρει υπάρχουν ως ανταλλακτικά σε stock.

1 Το GUTMASTER 750 είναι τόσο εύκολο στη ρύθμιση του, που ο καθένας μπορεί να χειριστεί το μηχάνημα. Δεν χρειάζεται να διαμορφώσετε το μηχάνημα εφόσον, το έχετε προσαρμόσει στο μέγεθος ψαριού που θέλετε να απεντερώσετε. Υπάρχει μόνο μια μικρή και απλή ρύθμιση κατά την αλλαγή από το ένα μέγεθος στο άλλο.

2 Το GUTMASTER 750 είναι εργονομικά σχεδιασμένο και αποτρέπει την καταπόνηση των ψαριών. Το ψάρι τοποθετείται σε μια θήκη, και το μηχάνημα αναλαμβάνει τα υπόλοιπα. Επομένως, οι χειριστές δεν καταπονούν τους μύες και τους ώμους τους κατά τη λειτουργία.

3 Το GUTMASTER 750 χρησιμοποιεί ένα ενσωματωμένο υδραυλικό σύστημα για να οδηγή τις βούρτσες και τα μαχαίρια. Η υδραυλική αντλία είναι ενσωματωμένη στο μηχάνημα, επομένως δεν απαιτείται πρόσθετη εγκατάσταση. Το υδραυλικό σύστημα λειτουργεί με λάδι εγκεκριμένο για τρόφιμα για να εξασφαλίσει την καλή ποιότητα των τροφίμων.



KROMA

Master of fish processing

Thema automation

ΑΦΟΙ Ν. & Δ. ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗ Ο.Ε.

ΑΦΟΙ Ν. & Δ. ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗ Ο.Ε.
ΔΙΟΓΕΝΟΥΣ 42, 15234 ΧΑΛΑΝΔΡΙ
ΤΗΛ.: 2106855504

web: www.thema-automation.gr
email: info@thema-automation.gr