

KROMA

HEADMASTER

La manera perfecta para descabezar su pescado



- Corte en U para maximizar el rendimiento
- Funcionamiento ergonómico
- Instalación flexible

DESCABEZADORA KROMA

La descabezadora Kroma puede cortar la cabeza y la cola del pescado entre 0,15 y 1,5 Kg con una gran capacidad.

La máquina es de construcción simple de manera que es fácil ajustar y realizar servicios en ella. La construcción de la máquina está diseñada en acero inoxidable fuerte para hacerla estable.

Es muy fácil alimentar la máquina de pescado porque éste sólo necesita ser colocado en un carril con el vientre hacia arriba. La máquina se asegura que los pescados estén colocados correctamente en relación a las cuchillas. Hay espacio para 2 operarios para colocar los pescados en la máquina. La cola del pescado es cortada con cierto grosor y éste puede ser ajustado dependiendo de la especie del pescado y el tamaño.

1. La eliminación de la cabeza se realiza con un corte en U alrededor del hueso del cuello del pescado. Esto significa que la clavícula y la aleta delantera serán cortadas con la cabeza.

El corte en U es realizado por una cinta tensionadora que mueve el pescado alrededor de la cuchilla para optimizar el rendimiento de pescado.

2. Los lugares de trabajo para los operarios están diseñados con la máxima consideración de ergonomía. Esto significa que los operarios necesitarán un rango de trabajo muy corto para colocar los pescados en el lugar adecuado en la cinta. Esto causa menos tensión en hombros, brazos y espalda.

3. Es posible instalar la descabezadora junto con otras marcas de máquinas fileteadoras. La descabezadora puede ser fácilmente construida junto con otras máquinas fileteadoras donde el pescado entra en la fileteadora con la cabeza hacia adelante y el vientre hacia abajo.

Datos técnicos:

Capacidad:
Hasta 180 peces por minuto

Especies:
Trucha, lubina, dorada

Rango de trabajo:
Peces entre 0,15 y 1,5 Kg

Operarios:
1 - 2

Suministro:
3x400V+N+PE, 16A, 50Hz

Motor:
3x400V, 50Hz, 2,25kW

Consumo de agua:
Ajustable

Material:
Acero inoxidable AISI 304

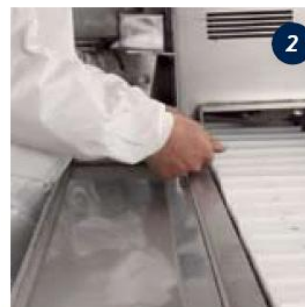
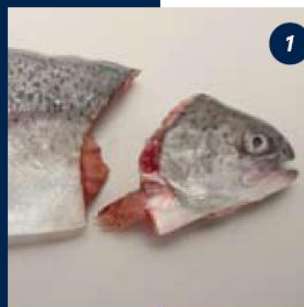
Acabado:
Granallado

Dimensiones:
3200x1300x2200mm (LxAxAl)

Peso:
Aprox. 550Kg

Accesorios:

- Sistema de limpieza CIP
- Kroma Clean
- Sistema cinta transportadora



KROMA

KROMA A/S
Mar. Jensens Vej 7
DK-7800 Skive
Tel. +45 9752 2099
Fax +45 9752 0572
www.kroma.dk
kroma@kroma.dk