

T 300F

Desollador de pescado / Fish Skinner



JARVIS[®]
ESPAÑA

Distribuidor oficial
línea Skinners

GRASELLI
YOUR SLICING EXPERTS



Desollador de pescado T 300F

- Anchura de trabajo útil de 300 mm
- Practicidad de zona de trabajo y mesa para mejorar la manipulación del producto.
- Económico, ideal para establecimientos de venta o servicios de restauración.
- Totalmente accesible en cuanto a fines de mantenimiento
- Preparación sin herramientas por motivos higiénicos.
- Todas las partes permanecen conectadas por motivos higiénicos evitando posibles pérdidas o daños.
- El recogedor de piel evita que la piel retirada caiga en desagües haciendo fluir únicamente el agua.

T 300F Fish Skinner

- Useable working width of 300 mm
- Practical work area and table to improve product handling.
- Economic, ideal for shops or catering.
- Totally accessible for maintenance purposes.
- Tool less preparation for sanitation.
- All parts remain attached for sanitation preventing potential loss or damage.
- The skins collector prevents the removed skins to fall into drainings letting out just the waters.

Datos técnicos / Technical Data

Altura / Height	990 mm	38,97"
Anchura / Width	472 mm	18,58"
Profundidad / Depth	540 mm	21,26"
Peso / Weight	85 Kg	85 Kg
Potencia del motor (KW) / Motor Power (Kw)	0,37 Kw	0,37 Kw
Nivel de ruido / Noise Level	71 db	71 db
Anchura máxima de trabajo útil / Maximum working width	300 mm	11,81"
Velocidad de funcionamiento / Work speed	24,6 m/min	80,6 pies/min
Circuito de control de operario / Operator control circuit	24 V	24 V

Diseño / Layout

