

مجموعة لقطع الرؤوس ونزع الأحشاء

Grupo de descabezado y eviscerado



800

Piezas/minuto
dependiendo del tamaño
del pescado

800 قطعة / دقيقة حسب حجم السمك

آلات مصممة لقطع رؤوس وذيل السردين أو أنواع مماثلة ونزع أحشائها بشكل متواصل.

بعد وضع الأسماك في الدلاء التي صممها شركة هيرماسا وحصلت على براءة اختراعها، تقوم بقطع رأس وذيل السمكة باستخدام شفرات، وتقوم بنزع الأحشاء باستخدام الشفط بواسطة تركيب مضخة فراغية وتقوم بالغسل. نظام تحديد مواقع السمك لزيادة الأداء.

فعالية في نزع الأحشاء وإنتاج عالي مع عدد منخفض من العمال.

وفقاً للمتطلبات، يمكن تجهيزها بقاطعات إضافية للحصول على شرائح.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزود بشهادة سي إي.

Máquinas diseñadas para el corte de cabezas y colas y el eviscerado continuo de sardinas o especies similares.

La máquina, una vez situado el pescado en los cangilones diseñados y patentados por Hermasa, corta la cabeza y cola del pescado mediante cuchillas, realiza el eviscerado mediante succión con la instalación de una bomba de vacío y efectúa el lavado. Sistema de posicionamiento de pescado para aumentar el rendimiento.

Eficiencia de eviscerado y alta producción con un número reducido de personal.

Según requerimientos, se puede equipar con cortes adicionales para la obtención de steaks.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.