

# نظام التنظيف

## Sistema de limpieza

لتنظيف المنتج بعد طهيهِ، وإزالة الجلد والشوك والأجزاء الداكنة من الأسماك، وذلك لضخ المنتج لاحقاً في آلات تعبئة التونة.

مزود بطاولات فردية أو طاولة مجرورة، مع كراسي مريحة (دوارة وقابلة للتعديل في الارتفاع) ومساند للقدمين وجمع النفايات في كل مركز عمل.

مبني بناقلات كارداينية في دائرة مغلقة وبدون عودة، وهو ما أنتج نظاماً مفتوحاً وسهل التنظيف.

كخيار، يمكن أيضاً دمج نظام تحكم فردي في الإنتاج وذلك للتحكم في:

- وقت عمل المشغل.
- الأداء.
- النفايات.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزود بشهادة سي إي.

يتم تحديد عدد المشغلين لكل نظام وفقاً للإنتاج المطلوب، إذ إنه يعتبر نظاماً معيارياً يمكن توسيعه وفقاً للاحتياجات.

Para la limpieza del producto una vez cocido, eliminación de la piel, espinas y partes oscuras del pescado, para la posterior alimentación del producto a las máquinas empacadoras de atún.

Provisto de mesas individuales o mesa corrida, con sillas ergonómicas (giratorias y regulables en altura), reposapiés y recogida de desperdicios en cada puesto de trabajo.

Construida con transportadores cardánicos en circuito cerrado y sin retorno, dando lugar a un sistema abierto y de fácil limpieza.

Como opción también puede incorporar un sistema de control de producción individual para controlar:

- **Tiempo de trabajo del operario.**
- **Rendimiento.**
- **Desperdicio generado.**

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

El número de operarios por sistema se establece según la producción requerida, siendo un sistema modular que se puede ampliar según necesidades.



وقت عمل المشغل.  
Tiempo de trabajo del operario



الأداء.  
Rendimiento



النفايات.  
Desperdicio generado

