

Cleaning system

Sistema de limpieza

To clean the product when cooked, eliminate skin, bones and dark parts of the fish, subsequently feeding the product to the packing machines.

With individual tables or a long table with ergonomic chairs (rotating and height adjustable), footrests and canal to collect waste at each work post.

Constructed with cardan conveyors in closed circuits without return, producing an open, easy-to-clean system.

It can optionally include an individual production control system, in order to control:

- **Operator working hours.**
- **Performance.**
- **Waste generated.**

Made of AISI-304 stainless steel.

Supplied with EC certificate.

The number of workers per system is established according to the required production, with a modular system that can be developed as needed.

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.



Operator working hours
Tiempo de trabajo del operario



Performance
Rendimiento



Waste generated
Desperdicio generado

