

PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPEMENT

Ligne de lavage et de mise en paniers qui sert de point de convergence final de toutes les lignes de coupe : tant la route de la scie multiple avec courroies en V (grands thons) que la route de la scie manuelle à convoyeur (moyens). À ce point, les pièces de thon sont chargées dans les paniers et lavées pour leur introduction ultérieure dans les cuiseurs industriels.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

 **VOIR LA VIDÉO**

- ✓ Convergence de toutes les routes de coupe en un seul convoyeur
- ✓ Système de lavage par pulvérisation et atomisation intégré
- ✓ Chargement des paniers pour cuiseurs industriels
- ✓ Construction complète en acier inoxydable AISI 304/316
- ✓ Grande capacité de production continue
- ✓ Système de filtrage de l'eau (tambour rotatif)

Équipement Optionnel :

- Contrôle centralisé de la ligne via une interface écran tactile intégrée
- Système de contrôle de la densité de chargement des paniers
- Intégration avec le système de gestion des cuiseurs



TABLEAU TECHNIQUE

Paramètre	Spécification
Matériau	Acier inoxydable AISI 304/316
Fonction	Lavage du thon et chargement en paniers
Tension / Fréquence	380/440 V - 50/60 Hz