

LIGNE DE RÉCEPTION ET DE COUPE DE THON

MC ½-¼ - Ligne intégrée complète de réception, calibrage et coupe de thon

PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPEMENT

Ligne complète de réception et de coupe pour thon et espèces similaires, conçue pour le traitement industriel du thon congelé. Elle intègre les étapes de réception depuis les conteneurs, retourneur de conteneurs, tables d'impact et plusieurs lignes de scies de coupe. Toute la ligne est construite en acier inoxydable AISI 304/316 y conçue en conformité avec la Directive Machines pour les environnements exigeants de l'industrie de la conserve.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

 **VOIR LA VIDÉO**

- ✓ **Ligne complète :** réception, calibrage, coupe et mise en paniers
- ✓ Construction complète en acier inoxydable AISI 304/316
- ✓ Coupe en ½ et ¼ pour différentes spécifications de produits
- ✓ Compatible avec plusieurs espèces de thon et de poissons pélagiques
- ✓ Conforme à la Directive Machines 2006/42/CE

Équipement Optionnel :

- Contrôle centralisé de la ligne via écran tactile intégré
- Système de pesage et de traçabilité intégré en entrée et sortie
- Intégration SCADA de l'usine
- Adaptation à différentes tailles et espèces

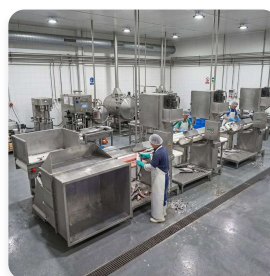
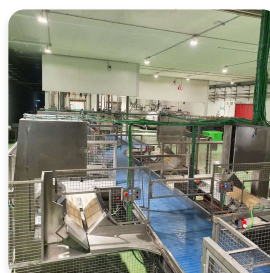


TABLEAU TECHNIQUE

Paramètre	Spécification
Modèle	MC ½-¼
Matériau	Acier inoxydable AISI 304/316
Type de coupe	Coupes de thon en ½ et ¼
Tension / Fréquence	380/440 V — 50/60 Hz
Certification	CE - Directive Machines 2006/42/CE