



Separador de huesos

Esta máquina produce carne de pescado sin espinas a partir de esquejes de espinas, pero también de otros esquejes de pescado con espinas y piel que se obtienen en el procesamiento del pescado. El material se somete a una breve operación de prensado entre una cinta elástica y un tambor perforado, para que se mantenga la estructura fibrosa de la carne de pescado. Este material se puede procesar en productos de alta calidad.

Requisitos del operador 1 persona

Rendimiento	aprox. 500 kg de materia prima / h
Requerimientos de energía	1,5 kW
Dimensiones	aprox. 1.40x0.90x1.10m
embalado para el envío	aprox. 1,15x0,90x1,33 m
Peso	aprox. 235 kg netos
	aprox. 375 kg brutos