

SB46



FOOD PROCESSING
EQUIPMENT



Despelador y descortezador manual de membranas de carne

El saneamiento mejorado, los costes de mantenimiento reducidos y la ergonomía optimizada hacen del SB 46 un equipo excepcional. Diseñado para un uso industrial intensivo, el modelo SB 46 está concebido para procesar continuamente a alta velocidad con el mejor rendimiento posible.



Cuando la confiabilidad se vuelve importante

Cretel diseña y fabrica máquinas y equipos de alta calidad con enfoque en la higiene, durabilidad y eficiencia, entregando bienes con el mejor costo beneficio.

Cretel debe su posición privilegiada en el mercado a su capacidad para desarrollar una gama estándar de productos y soluciones a medida.

Control de espesor

Equipado con un ajuste de control de rueda de espesor, es posible pelar la membrana (cuando se ajusta en el espacio mínimo) y desbarbar la piel con una capa de grasa (cuando se ajusta en el espacio máximo).

Aplicaciones

Para eliminar el tejido que rodea la mayor parte de cortes de carne sin pérdida de carne valiosa (desollado de membranas) y para despellejar y / o grasa de cortes de carne redondeados, como ternera, res y cerdo.

Características técnicas

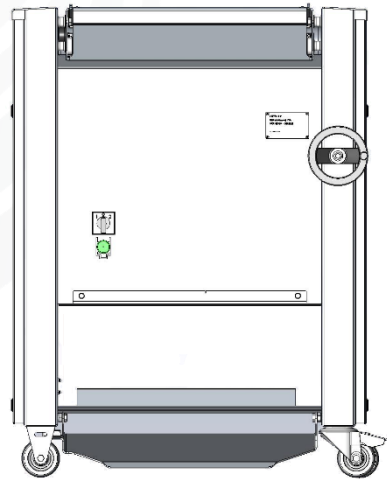
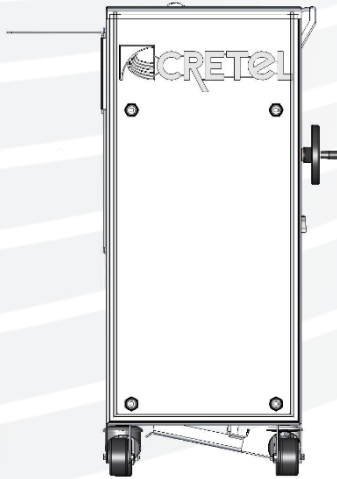
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
MODELO	DESCRIPCIÓN	PINCHAR. VELOCIDAD
SB46	Despelador y descortezador automático de membranas, equipado con un rodillo dentado 72T	24 m / min

Opciones

OPCIONES		
POS	DESCRIPCIÓN	MODELO
EW001	Cableado eléctrico 3 x 230V - 50/60 Hz	SB46
EW004	Ruedas de cadena para 60Hz	
TR001	Rodillo dentado 92T en lugar de 72T (estándar)	



Diseño



Diseño

Ancho de desollado	Peso	Motor	Dimensión (L x W x H)
460 mm	150 kilogramos	0,75 kW	531 x 755 x 990 mm

