

12/17

FICHE TECHNIQUE

TYPE MACHINE: V 368

DESIGNATION: ECORCHEUSE A POISSON

UTILISATION: Poissons plats - Ailes de raie - gros filets frais ou fumés

CAPACITE DE PRODUCTION:

- Vitesse d'avancement : 15 m/mn (25 cm/s)

- Jusqu'à 20 pièces par minute

- Largeur de coupe : 290 mm

DIMENSIONS:

Hauteur totale: (sans socle) 310 mm Hauteur plan de travail: 230 mm

Largeur : 500 mm Profondeur : 470 mm Poids : 30 kg

FONCTIONNEMENT:

Nombre d'opérateur : 1 - alimentation manuelle

Mode de mise en route : Commande ventrale à contact maintenu

Réglages : Aucun

SECURITES:

- 1 bouton d'arrêt verrouillable.

LAVAGE:

Au jet d'eau. Le sabot écorcheur démontable sans outil et le peigne basculant rendent l'opération rapide et facile.

DONNEES TECHNIQUES:

* Principe de fonctionnement :

- Rouleau denté combiné avec un peigne
- Sabot écorcheur auto adaptatif par ressorts plats (brevet VARLET)

* Matériaux utilisés :

- Aciers inoxydables austénitiques au chrome nickel
- Matériaux synthétiques hygiéniques

Ils permettent le fonctionnement à l'eau de mer.

* La mécanique :

- Motoréducteur graissé à vie
- Transmission par chaîne et pignons inox
- Roulements à billes étanches et graissés à vie

* L'électricité:

- Equipement électrique standard TELEMECANIQUE
- Protection IP 55 minimum
- Puissance totale : 0,37 kw triphasé
- Circuit de commande TBT
- Raccordement : 1 prise 3 + T
- Disjoncteur incorporé

ACCESSOIRES LIVRES AVEC LA MACHINE:

- 1 paire de gants de protection
- outillage

OPTIONS:

- Monophasé 230 Volts
- Injection d'eau manuelle
- Injection d'eau automatique
- Rouleau d'engagement
- Rouleau d'engagement sécurisé
- Socle à roulettes et bac à peaux avec canalisation de l'eau

AUTRES MODELES:

Nous consulter.

CONFORMITE:

- Directive "Machines" 2006/42/CE
- Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE
- Directive "Sécurité électrique" 2014/35/UE
- Directive "Matériaux" 1935/2004/CE
- Norme EN 1672-2 "Machines pour les produits alimentaires".