

# Groupe d'étêtage et éviscération

## *Grupo de descabezado y eviscerado*



Machines conçues pour l'étêtage et le retrait des queues, et l'éviscération continue des sardines ou d'espèces similaires.

La machine, une fois que le poisson se trouve dans les godets conçus et brevetés par Hermasa, coupe la tête et la queue du poisson au moyen de lames, réalise l'éviscération par succion avec l'installation d'une pompe à vide et effectue le lavage. Système de positionnement de poisson pour augmenter le rendement.

Efficiencie d'éviscération et haute production avec un nombre réduit d'employés.

En fonction des exigences, la machine peut être équipée de coupes supplémentaires pour obtenir des filets.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

Máquinas diseñadas para el corte de cabezas y colas y el eviscerado continuo de sardinas o especies similares.

La máquina, una vez situado el pescado en los cangilones diseñados y patentados por Hermasa, corta la cabeza y cola del pescado mediante cuchillas, realiza el eviscerado mediante succión con la instalación de una bomba de vacío y efectúa el lavado. Sistema de posicionamiento de pescado para aumentar el rendimiento.

Eficiencia de eviscerado y alta producción con un número reducido de personal.

Según requerimientos, se puede equipar con cortes adicionales para la obtención de steaks.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.