

Systeme de nettoyage

Sistema de limpieza

Pour le nettoyage du produit une fois cuit, l'élimination de la peau, des arêtes et des parties sombres du poisson, pour l'alimentation postérieure du produit dans les machines empaqueteuses.

Dotée de tables individuelles ou plan de travail, de sièges ergonomiques (rotatifs et réglables en hauteur), repose-pieds et recuperation des dechets à chaque poste de travail.

Construite avec des transporteurs cardaniques en circuit fermé et sans retour, offrant un système ouvert, facile à entretenir.

Elle peut également disposer, de manière facultative, d'un système de commande de la production individuel permettant de contrôler :

- Temps de travail de l'opérateur
- Rendement
- Déchets générés

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

Le nombre d'opérateurs par système est déterminé en fonction de la production requise, s'agissant d'un système modulaire qui peut être élargi en fonction des besoins.

Para la limpieza del producto una vez cocido, eliminación de la piel, espinas y partes oscuras del pescado, para la posterior alimentación del producto a las máquinas empacadoras de atún.

Provisto de mesas individuales o mesa corrida, con sillas ergonómicas (giratorias y regulables en altura), reposapiés y recogida de desperdicios en cada puesto de trabajo.

Construida con transportadores cardánicos en circuito cerrado y sin retorno, dando lugar a un sistema abierto y de fácil limpieza.

Como opción también puede incorporar un sistema de control de producción individual para controlar:

- Tiempo de trabajo del operario
- Rendimiento
- Desperdicio generado

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

El número de operarios por sistema se establece según la producción requerida, siendo un sistema modular que se puede ampliar según necesidades.



Temps de travail de l'opérateur
Tiempo de trabajo del operario



Rendement
Rendimiento



Déchets générés
Desperdicio generado

