



CRETEL
the art of technology

La peladora modelo 460V es diseñado para procesar pescado de manera continua con el máximo rendimiento posible. Debido a una mejora en la higiene, reducción en los gastos de manejo, mantenimiento y una ergonomía optimizada, la 460VH es una pieza de equipo inmejorable. Cretel 460VH puede ser suministrada para el trabajo simultaneo de 2 operarios.



Aplicaciones

Para pelar todo tipo de filete de pescados planos y redondeados como platija, merlan, calamar, tilapia y otros. Definir qué tipo de pescado o combinación de diferentes especies de peces para determinar el adecuado rodillo dentado y opciones / accesorios.

Características

- Operación manual.
- Zapato de desollar extra ancho de 460 mm.
- No se requieren herramientas para ensamblar y desmontar la Skinning Shoe.
- Acceso fácil y rápido a todas las partes eléctricas.
- Conforme a los estándares actuales de CE

Opciones y Accesorios

Otros voltajes disponibles:

3 x 230V - 50 Hz

3 x 380V - 60 Hz

3 x 230V - 60 Hz

Diferentes rodillos dentados:

El rodillo con dientes determina el tipo de peces que se pelarán.

Interruptor de pie mecánico:

Interruptor de pie integrado al chasis.

Tabla de entrada:

Para especies delicadas, la *Tabla de Alimentación* garantiza la correcta alimentación manual de los peces.

Sistema de bandeja de entrada:

Manera más fácil de alimentar manualmente una gran cantidad de peces.



Modelo	Capacidad	Ancho de Pelado	Peso	Suministro Eléctrico	Dimensión (L x A x A)
460 VH	40 – 150 pcs/min	460 mm	195 Kg	1.1 kW / 3 x 400V 50 Hz	773 x 756 x 1000 (mm)