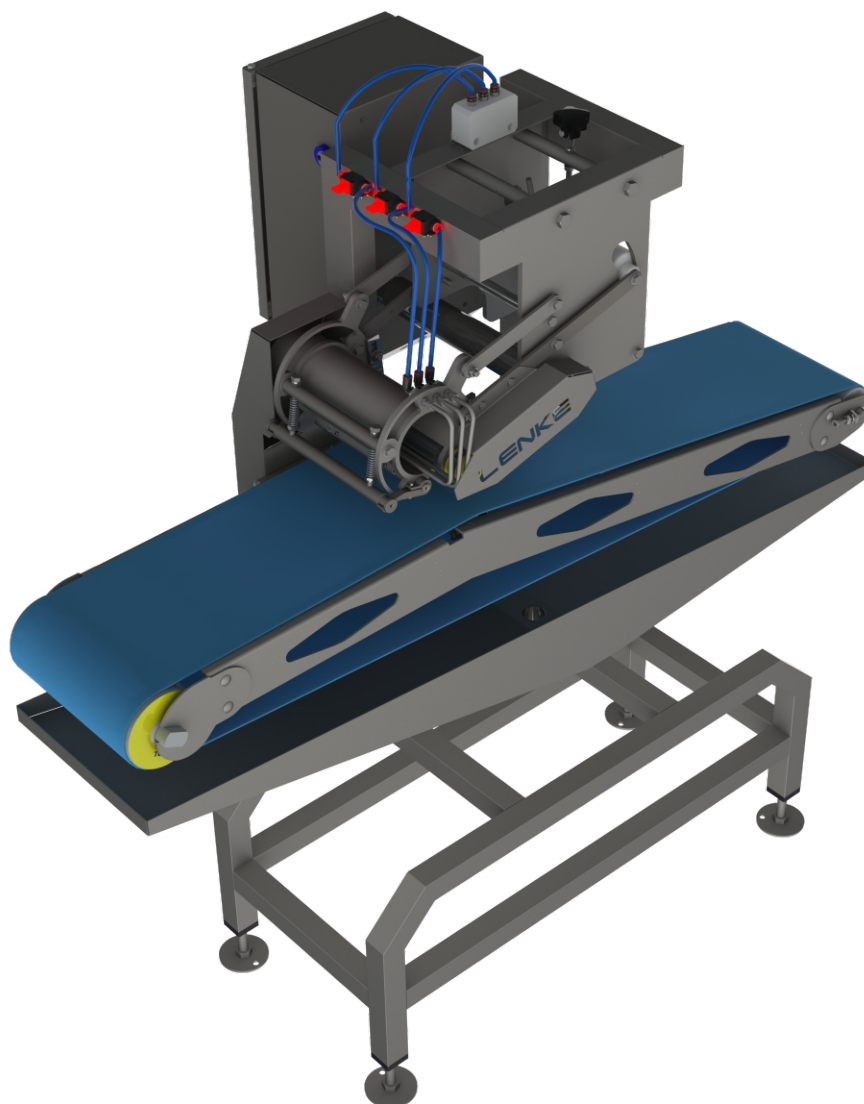


Máquina de Retirar Espinhos TE-2200



- Até 18 filetes por minuto.
- Construção Robusta.
- Excelente retirada de espinhos.

LENKE

www.lenke.com.br



Máquina de Retirar Espinhos TE-2200

LENKE

Descrição:

Retirar espinhos de um filete de salmão é uma tarefa árdua que demanda muita mão de obra e costuma danificar o filete se não for feito com bastante cuidado.

A máquina de tirar espinho TE 2200 Lenke, é um equipamento que retira os espinhos dos filetes, com o mínimo de contato, mantendo assim a integridade do filete e garantindo excelente rendimento.

Ao passar pela esteira, o filete é levemente pressionado para que as pontas dos espinhos saiam da carne. É o suficiente para que a ponta fique apenas 1mm para fora, já que um raspador posicionado rente ao filete levanta ainda mais o espinho para que ele efetivamente seja retirado por um rotor de aço inoxidável. Os espinhos retirados são depositados numa calha, onde serão evacuados com esguichos de água. A produtividade é de até 18 filetes por minuto.

Robustez:

A máquina de tirar espinho TE 2200 Lenke é projetada para operar em frigoríficos de pescado, podendo trabalhar até dois turnos diários. Sua construção é de aço inoxidável e polímeros atóxicos. O equipamento suporta jatos de água pois possui motor com blindagem IP 66 e sua esteira é de poliuretano, minimizando riscos com contaminação.

Manutenção:

A manutenção do equipamento é simples e o projeto é compacto, reduzindo componentes ao mínimo necessário.

Informações Técnicas

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Construção: | Aço inoxidável - AISI 304 |
| Energia: | 1 x 230V +N, 50-60 Hz |
| Dimensões: | 1850 x 550 x 1500 mm (C x L x A) |
| Consumo de Energia: | 0,3 kW |
| Consumo de Água: | 3 L/min |



Tubarão-SC Rua Simeão E. de Menezes, 400 sl. 33 CEP 88704-090 **Tel.: (48) 3301.4000**

São Paulo-SP Rua Professor João Marinho, 193 CEP 04.007-010 **Tel.: (11) 3884.4266**

www.lenke.com.br

vendas@lenke.com.br

comercial@lenke.com.br