

PELADORA DE PESCADO



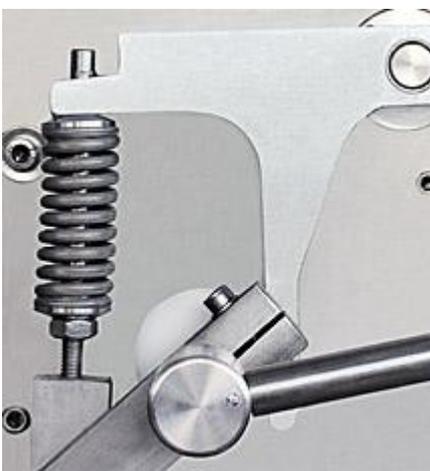
Cortex CF 460

Características y gama de uso

- Ancho de corte: 430 mm
- Velocidad de corte: 19 m/min
- Máquina peladora de pescado abierta con **Tecnología CF** y de uso universal para muchas especies de pescado
- Aplicación especial para pescado con piel gruesa, por ejemplo salmon, salmon trucha, pescado plano como solla, lenguado, etc.
- También apropiada para pelar pescado con piel fina
- **3 métodos para pelar:**
 - **pelado fino** (pelado poco profundo) con cuchilla afilada
 - desgarrando la piel con cuchilla sin filo (**pelado plata**, "silver skinning")
 - **pelado profundo** con cuchilla afilada



Rodillo de transporte con peine rascador (Tecnología CF)



Porta cuchilla amortiguado por muelles

Equipamiento estándar

- Rodillo dentado con ranuras y peine rascador (Tecnología CF)
- Dispositivo de limpieza de agua para una constante operación
-
- Brecha de cuchilla infinitamente ajustable
- Porta cuchilla amortiguado por muelles para resultados perfectos del pelado
- Interruptor de pedal ergonómico, ajustable en altura
- **NOCK POWER PLATES®** para una construcción de la máquina que sea fácil de limpiar, para robustéz permanente y servicio fácil
- Ruedas direccionales con frenos
- Acero inoxidable

Opciones

- Rodillo transportador dentado más fino ó más grueso
- Dispositivo de alimentación para pelado seguro del pescado más pequeño

Datos técnicos Cortex CF 460	
Ancho de corte	430 mm
Velocidad de corte	19 m/min
Brecha de cuchilla	0 - 4 mm, infinitamente ajustable
Dimensiones totales ancho x alt. x profund.	740 x 960 x 630 mm
Peso	150 kg
Potencia del motor	0,75 kW
Conexión eléctrica	3 AC - 400 / 230 V - 50 (60) Hz CEKON 16 A Otros voltajes bajo pedido
Conexión de agua	G 1/8" rosca hembra
Consumo de agua	Aprox. 100 l/h
Aire comprimido	No requerido
Medidas de la cuchilla	460 x 20 x 1 mm