



Éplucheur de saucisses Mod. S-PEEL-225

Équipement automatique d'haute production pour le pelage de toute sorte de saucisses cuites avec boyaux en collagène ou cellulose. Elle permet une grande réduction des coûts étant donné l'intervention manuelle requise.

Caractéristiques:

- Totalemment construite en acier inoxydable AISI-304.
- Il permet de peler toutes sortes de saucisses, et de façon optionnelle celles du type cocktail.
- Système de coupe pour ne pas générer des marques sur le produit.
- Système de vidange pour l'aspiration de boyaux et dépôt d'accumulation intégré.
- Contrôle par boutons.

Options (non incluses):

- Générateur de vapeur incorporé.
- Machine mobile par roues.
- Système de pelage de saucisses type cocktail.

Données techniques

Production	jusqu'à 2700kg/h. *
Vitesse du pelage réglable	de 30 à 225m/min.
Longueur de saucisse standard	80mm.
Longueur minimum avec complément "cocktail"	25mm.
Calibre	de 15 jusqu'à 35mm
Consommation de vapeur	18Kgv/h (vapeur facultatif)
Consommation d'air	0.4m ³ /h (6bar)
Puissance électrique	3.6kW
Dimensions hors tout (LxLxH)	1725x689x1346mm

