

KRÖMA

GUTMASTER 750

*Evisceradora perfecta para fabricas de
pequeña y mediana produccion*



- *Eviscerado de pescado con o sin agallas*
- *Facil manejo y ajuste*
- *Mantenimiento minimo*



KROMA GUTMASTER 750

La nueva evisceradora GUTMASTER 750 de KROMA A/S es apta para pequeñas producciones con necesidad de un eviscerado rápido, bueno y uniforme. La GUTMASTER 750, una vez ajustada, puede eviscerar hasta 40 pescados por minuto. Con la GUTMASTER 750 Vd. sólo debe preocuparse por alimentar la máquina con pescado. La máquina tiene un diseño muy sencillo, por eso es muy fácil de ajustar y mantener. Los costes de mantenimiento son mínimos y todas las piezas de desgaste siempre están disponibles en stock.

1. La GUTMASTER 750 es tan fácil de ajustar que cualquiera puede operar esta máquina. No es necesario ajustarla continuamente; una vez puestos los ajustes su control electrónico se encarga del resto. Es posible ajustar la GUTMASTER 750 de tal manera que puede sacar las agallas o dejarlas en el pescado.

2. La GUTMASTER 750 tiene un diseño ergonómico y evita daños musculares que pueden ser causados cuando el pescado debe ser fijado. El pescado simplemente se coloca en la copa, y la máquina hace el resto. Gracias a esto los operarios no sobrecargan sus músculos durante el proceso.

3. La GUTMASTER 750 mejora el ambiente de trabajo para los operarios, ya que las sustancias perjudiciales con proteínas de pescado se mantienen dentro de la máquina. La máquina cumple con las normas CE. Los accesorios pueden ser solicitados antes o después de la entrega de la máquina.

DATOS TECNICOS :

Capacidad :

Hasta 40 pescados por minuto

Especies :

Trucha, caballa, lubina etc.

Rango de trabajo:

Pescado entre 0.15-0.75 kg
distribuido en 3 modelos

Operarios :

1

Suministro:

3x400V+N+PE, 16A, 50Hz

Motor:

3x400V, 0.55kW, 50Hz

Consumo de agua :

Adjustable

Materiales :

Acero inoxidable AISI 304

Acabado :

Baño desoxidante

Dimensiones :

3200x700x1500 mm (LxWxH)

Peso :

Aprox . 500 kg

Accesorios :

- Cuchilla rotativa en corte abdominal
- Sensor-indicador de pescado
- CIP sistema de limpieza
- Kroma Clean 750
- Cable inducción
- Sistema transporte



KROMA

KROMA A/S

Mar. Jensens Vej 7

DK-7800 Skive

Tel. +45 9752 2099

Fax +45 9752 0572

www.kroma.dk

kroma@kroma.dk