

Mașină de curățat picioare de păsări

Tip: FE-03

Utilajul din imaginea alăturată servește la curățarea picioarelor de pasăre - în primul rând a picioarelor de pui.

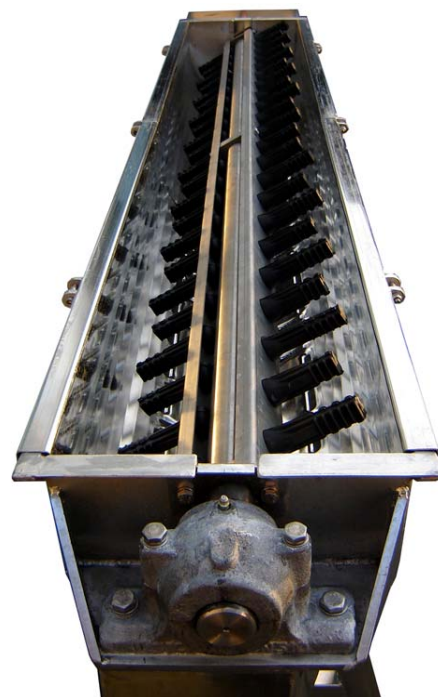
Descrierea modului de introducere pe linia tehnologică și a modului de utilizare:

Picioarele de pasăre opărite în prealabil sunt tăiate mecanizat. Corpul păsării care cade va înainta spre eviscerare, picioarele se scot din cârlige și se adună într-un anumit punct al liniei tehnologice. Din acest punct sunt colectate și transportate cu un cărucior la mașina de curățat picioare, care va îndepărta stratul de piele superficial de pe picioarele păsărilor. Mașina nu elimină rănila de pe picioare, drept urmare este necesară o verificare a picioarelor care ies din mașina de curățat, și cele care prezintă răni trebuie eliminate. Picioarele curățate și sănătoase, în urma operației de curățire, devin corespunzătoare pentru consumul uman și comercializabile.

În cazul în care opărirea păsărilor are loc la 52-54°C, atunci ar fi necesară o opărire suplimentară la 65-75°C.

Modul de funcționare:

Picioarele care urmează să fie curățate se introduc prin gura de alimentare în mod continuu (vezi capătul utilajului dinspre motor), spre tunelul cilindric ușor înclinat al mașinii. Pe capacul mașinii se găsesc degete de cauciuc cu o lungime de aprox. 170 mm. Degete de același tip se găsesc pe axul rotit de către motor (vezi imaginea din dreapta). Picioarele introduse în mașină pot înainta prin tunel numai dacă trec printre degetele de cauciuc, execută o mișcare continuă și prin frecare elimină stratul superficial nedorit de pe suprafața picioarelor. Produsul finit curățat se elimină prin cădere la capătul mașinii. Impuritățile rezultate se elimină printr-o țevă de Ø110 mm care se găsește înaintea locului unde se elimină produsul finit.



Cuier carne

Șirul de cârlige de mare rezistență este util în primul rând în magazinele unde se comercializează carne. Este un echipament cu aspect estetic!

Întrebuițare:

Se utilizează la expunerea produselor tranșate, a cârnaților, slăninii, etc. Pentru expunerea jumătăților de porcine sau sferturilor de bovine, recomandăm varianta mai rezistentă.

Informații: ing. Gizella Nemecek

ROMANIA 410326 Oradea,
Costache Negruzzi 10 Pb 26 ap. 2.

T/S: 0359-411627, M: 0749-159421
gizella.nemecek@f-enterprise.hu

FEKETE ENTERPRISE
foodindustrial equipment

2200 Monor, Bánffy Dezső u. 25. HUNGARY
mobil: +36-30-962 41 07, tel/fax: +36-29-414 829
internet: www.f-enterprise.hu, email: fesa1990@f-enterprise.hu

Coș pentru cântar

În abatoarele cu piste înalte (porcine, bovine) care au cântare de linie pot cântării nu numai corpuri de animale, dar pot cântării și alte produse cu ajutorul coșului prezentat în imagine (de ex. produse dezosate, tranșate sau chiar și marfă în lăzi).

Recomandare:

Acest echipament simplu se potrivește pentru cântărirea porțiilor mici, deci poate înlocui cântarul cu platou!



Recondiționare mașinilor de tocat carne

În legătură cu mașinile de tocat carne de Ø160 mm, tip EH-148, dorim să vă informăm următoarele:

Reparații

Avem posibilitatea de a repara și de a recondiționa mașinile de tocat carne care sunt în stare de funcționare sau care nu funcționează. În cazul în care ne aduceți pentru reparații sau recondiționări astfel de mașini, pe perioada efectuării lucrărilor de recondiționare putem să vă oferim o mașină de tocat la schimb.

Mașini recondiționate de vânzare

Întotdeauna avem pe stoc mașini de tocat carne recondiționate.

Mașinile de tocat au prețuri convenabile și oferim un termen de garanție de 1 an pentru ele.

Mașini de tocat noi din material inoxidabil

De asemenea executăm mașini de tocat carne, din oțel inoxidabil în totalitate (gura de alimentare, melc, ciur, piuliță).

Carcasa mașinii este polizată electrostatic pentru îmbunătățirea aspectului mașinii.



Cărucioare fierbere-afumare din material inoxidabil

Căruciorul fierbere-afumare prezentat în imaginea alăturată este un echipament confecționat din oțel inoxidabil cu cinci nivele, pe fiecare nivel se pot așeza 14 bare de afumare, deci pe un cărucior se pot așeza în total 70 buc. de bare de afumare de lungime 1 m.

Modul de construcție:

Înălțimea totală este de aprox. 190 cm, lățimea 105 cm, lungimea 95 cm. Este prevăzut cu șase roți, cele două roți dispuse pe mijloc sunt montate mai jos decât celelalte, astfel căruciorul se poate împinge și manevra mai ușor. Greutatea căruciorului este de 48 kg.

Spațiu util:

Nivelul de jos pe care se poate încărca produs este la aprox. 75 cm de pardoseală. Restul nivelelor sunt la 30 cm distanță una față de cealaltă. În cazul produselor scurte, a cărnaților, se pot încărca toate nivelele. În cazul produselor lungi, se pot încărca 3 nivele în total: cel de jos, cel din mijloc și cel superior. În acest caz va fi o distanță de 60 cm între nivelele cu încărcătură, ceea ce asigură o bună utilizare a spațiului. Cărucioarele se pot introduce una în alta astfel ocupă spațiu mai redus, ceea ce prezintă un avantaj deosebit la depozitarea cărucioarelor goale.



Cărucioarele care se pot vedea în imaginea alăturată sunt recondiționate, de calitate deosebită, le oferim la un preț de 260 Euro/buc. Oferta este valabilă până la epuizarea stocului.

Informații: ing. Gizella Nemecek

ROMANIA 410326 Oradea,
Costache Negruzzi 10 Pb 26 ap. 2.

T/S: 0359-411627, M: 0749-159421
gizella.nemecek@f-enterprise.hu

FEKETE ENTERPRISE
foodindustrial equipment

2200 Monor, Bánffy Dezső u. 25. HUNGARY
mobil: +36-30-962 41 07, tel/fax: +36-29-414 829
internet: www.f-enterprise.hu, email: fesa1990@f-enterprise.hu