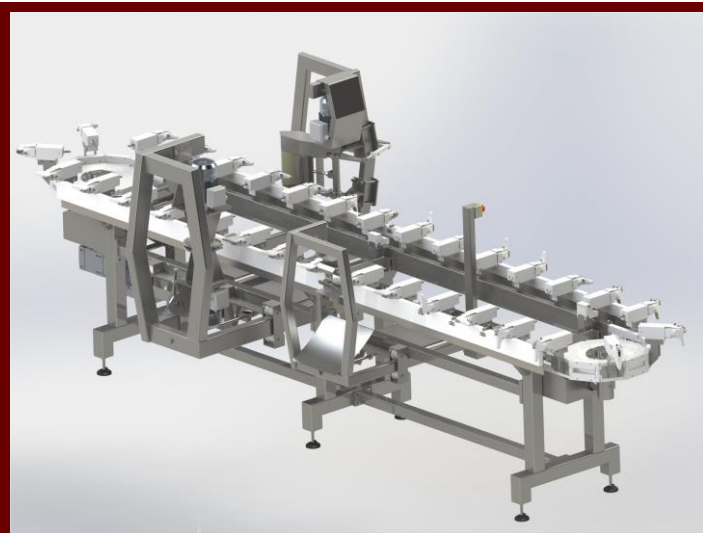


Terméklap – Félautomata mellfiléző gép



Félautomata
mellfiléző gép

A SAMPO SFAMF-01 mellfiléző berendezés egy félautomata filéző berendezés, amivel a csontos mellből tiszta mellfilé kihozatalt érhetünk el. A filézés után a maradék termékek: kulcscsont, mellcsont.

A csontos mellett a filéző fejegységre kézzel rögzítik, a fej elején lévő leszorítóval. A bőr és a filé leválasztása (igény szerint a felezés) a lent látható egységek segítségével, automatikusan történik.

A filé, valamint a tiszta hús kidobása szintén automatikus.

A gép használatával a húskihozatalnak optimálisnak kell lennie, a csontkihozatal meg százalékos arányban alacsony.

Típus: SFAMF-01	Hosszúság	Szélesség	Magasság	Tömeg
(fejegységek száma)	mm	mm	mm	cca. kg
32 db	5 000	1 950	1 630	850

Főbb lépések

Csirkemell felhelyezése, bőr lefejtése, esetleges felezés, ha fél filé a kívánt termék, hús lefejtése a csontról, csont kidobása.

Felhasznált anyagok

A tervezés során fontos volt az élelmiszeripari illetve a higiéniai előírások betartása. A berendezésnél ezért főleg rozsdamentes acél (AISI 304), illetve Solidur (HDPE) alapanyagok lettek felhasználva.

Kialakítás

Mivel nincs egységes csirkeméret, így a kialakítás is ennek megfelelő, minden részegység a próbaüzem során pontosan beállítható.



Bőrfejtő



Felező



Lefejtő



SAMPO
ÉLELMISZERIPARI GÉPGYÁRTÓ KFT.